

XO50CBK

NO Bruksanvisning | **Ovn**

3

SV Bruksanvisning | **Inbyggnadsugn**

19



INSTALLASJON / INSTALLATION



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



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBeskrivelse.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	8
6. DAGLIG BRUK.....	8
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	10
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	10
9. BRUK AV TILBEHØRET.....	10
10. RÅD OG TIPS.....	12
11. STELL OG RENGJØRING.....	14
12. FEILSØKING.....	16
13. ENERGIEFFEKTIV.....	17
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	18

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotføy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produktdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.

- ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
- ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
- ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
- vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen med vaskemidler.

2.5 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.7 Avfallshåndtering

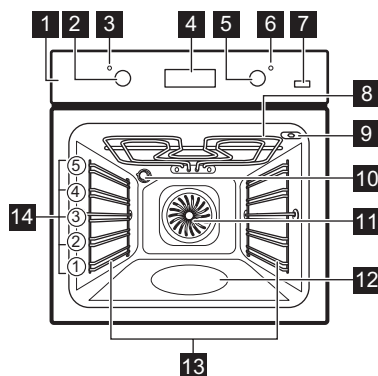
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Strømindikator/-symbol
- 4 Display
- 5 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Pluss damp

- 8 Varmeelement
- 9 Kontakt til stekertermometer
- 10 Lys
- 11 Vifte
- 12 Gravert ovnsrom
- 13 Uttakbare brettstiger
- 14 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør


- **Rist**
For kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.
- **Stekebrett**
For fuktige kaker, bakte varer, brød, store steker, frosne måltider og for å fange dryppende væsker, f.eks. fett ved steking av mat på rist.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake og steke eller for å samle opp fett.
- **Stekertermometer**
For å kontrollere tilberedningen basert på temperaturen inne i maten.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:


1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.


Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av produktet .

4.2 Sensor felt / Knapper

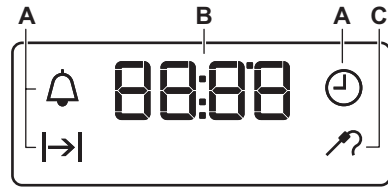
 For å stille inn tiden.

 For å stille inn en klokkefunksjon.

 For å stille inn tiden.

 Slå apparatet på funksjonen Ekte varmluft PLUS på og av.

4.3 Display



A. Klokkefunksjonene

B. Timer

C. Indikator for steketermometer




5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Klokkeinnstilling.





Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: «12:00».

1. ,  – trykk for å stille inn tiden.
2.  – trykk for å bekrefte, ellers blir det angitte klokkeslettet lagret automatisk etter 5 sekunder.

5.2 Første forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk og kontakt med mat. Produktet

kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.


1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon  . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

 Lys
Slik slår du på lampen.



Baking med fukt

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.



Ekte varmluft / Ekte varmluft PLUSS

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen. / For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenopparme mat med saftigere resultater.



Over- og undervarme / Katalyse

For å bake og steke på ett hyllnivå. / For å slå på katalytisk rengjøring. Se kapittelet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om katalytisk rengjøring.



Undervarme

For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.



Rask grilling

Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.



Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfø på én brettplassing. For å gratinere og brune.



Pizzafunksjon

For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



Tining

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tine-tiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.

6.2 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparetips.

6.3 Stille inn en ovnsfunksjon

1. Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Drei på kontrollvelgeren for å velge temperatur / .
3. Når tilberedningen er ferdig, drei bryterne til av-posisjonen for å slå av produktet.

6.4 Innstilling av funksjonen: Ekte varmluft PLUSS

Denne funksjonen øker fuktighet under steking.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fyll bunnen med vann fra springen.



Bunnen har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når produktet er varmt.

3. Still inn funksjonen:
4. Trykk på: Plus Steam

Den virker kun med funksjonen: Ekte varmluft PLUSS. Indikatoren tennes.

5. Vri kontroll-bryteren til valgt temperatur.
6. Forvarm det tomme produktet i 10 min for å danne fuktighet.
7. Plasser maten inne i produktet. Ikke åpne ovnsdøren under tilberedning.
8. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.
9. Trykk på Plus Steam. Indikatoren slukkes.
10. Etter at funksjonen er avsluttet, kan du åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.
11. Sørg for at produktet er kaldt. Fjern gjenværende vann fra ovnsrommet.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Kjølevifte




Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

7.2 Sikkerhetstermostat








Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Tabell over klokkefunksjoner







	Tid på dagen For å stille inn, endre eller sjekke klokkeslett.
	Steketid For å velge hvor lenge produktet virker.
	Varselur For å stille inn en nedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

8.2 Innstilling: Tid på dagen





-  – trykk gjentatte ganger for å endre klokkeslettet.  - blinker.
-  ,  – trykk for å stille inn tiden. Etter ca. 5 s stopper blinkingen og displayet viser klokkeslettet.
-  - blinker når du kobler produktet til en strømkilde, når det har vært et strøbrudd eller når timeren ikke er innstilt.  ,  – trykk for å stille inn tiden.

8.3 Innstilling: Steketid



- Stille inn en varmefunksjon og temperaturen.

-  – trykk gjentatte ganger.  - blinker.
-  ,  – trykk for å stille inn: Steketid. Displayet viser  |  | - blinker når den innstilte tiden er over. Signalet høres og produktet slår seg av.
- Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
- Drei bryterene til av-stillingen.

8.4 Innstilling: Varselur

-  – trykk gjentatte ganger.  - blinker.
-  ,  – trykk for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 5 s. Når innstilt tid avsluttes, hører du et lydsignal.
- Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
- Drei bryterene til av-stillingen.

8.5 Avbryter: Klokkefunksjonene

-  – trykk gjentatte ganger til klokkesymbolet begynner å blinke.
- Trykk og hold  . Klokkefunksjonen slås av etter noen få sekunder.

9. BRUK AV TILBEHØRET



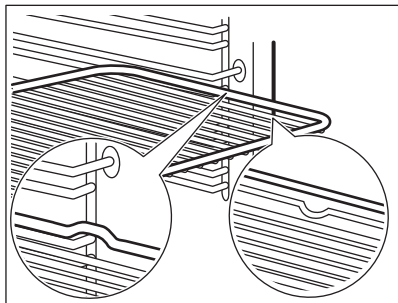
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

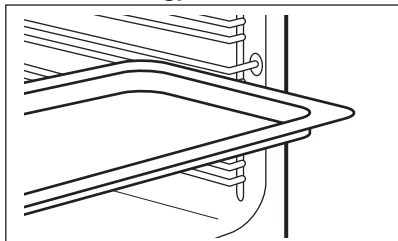
tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



Rist

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover.

Stekebrett/Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

9.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

- °C – temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25 °C høyere enn matens kjernetemperatur.

-  – kjernetemperaturen for maten.

Slik får du best tilberedningsresultater:

- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk det til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Matlaging med: Steketermometer

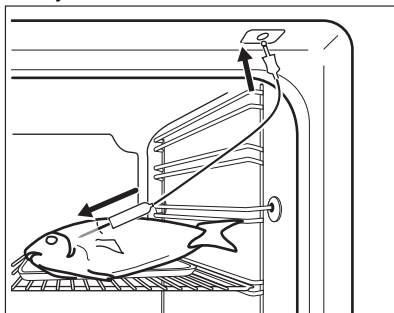
ADVARSEL!

Siden steketermometeret og hyllestøttene blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

1. Sett steketermometeret i maten:

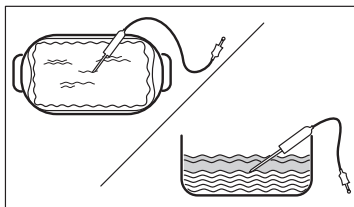
Kjøtt, fjærkre og fisk

Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.




2. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Se i «Produktbeskrivelse».

Steketermometerets indikator  blinker.

- Trykk på: **+** eller **-** for å stille inn kjernetemperaturen i maten. Du kan stille inn temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
- Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.

Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Trykk et vilkårlig symbol for å stoppe lydsignalet. Du kan fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.

- Slik slår du av produktet.
- Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

Du kan endre kjernetemperaturen når som helst under tilberedningen. Trykk på  for å stille inn kjernetemperatur i maten.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.



Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.




Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparetips, se kapittelet «Energieffektivitet».

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur

	Tilbehør
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)





10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør





Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholdere. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

- **Pizzapanne** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bakebrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekinner** – keramikk, diameter 8cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** - mørk, ikke-refleksiv, diameter 28cm

10.3 Baking med fukt






Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.







		°C		
Søt små gjærbakst, 12 stk	stekebrett eller langpanne	175	3	40 - 50
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	180	2	45 - 55
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40

		°C		
Brownies	stekebrett eller langpanne	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	190	3	45 - 55
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødform på rist	180	2	35 - 45
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	35 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	170	3	30 - 40
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	40 - 50
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 16 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 50
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 45

10.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	70 - 90

					
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte varmluft	Rist	2	160	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45
Smørbrød ¹⁾	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel. Du må ikke bruke den på de katalytiske overflatene.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.



For funksjonen: Ekte varmluft PLUSS rengjør ovnen hver 5. – 10. stekesyklus.

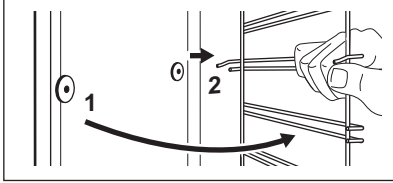
1. Hell 250 ml hvit eddik eller sitronsyre i ovnsrommet. Bruk maks 6 % syreholdig eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.

11.3 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.

3. Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

11.4 Katalytisk viftedeksel

Viftedekselet er belagt med katalytisk emalje. Det absorberer fett som samler seg på veggene når produktet er i bruk. For best mulig selvrenseffekt må du varme opp et tomt produkt med jevne mellomrom.

Flekker eller misfarging av det katalytiske belegget har ingenting å si for rengjøringen.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør
3. Rengjør ovnsbunnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, myk klut og skånsomt vaskemiddel.
4. Still inn funksjonen:
5. Still inn temperaturen: 250 °C.

Varighet: 1 t

6. Når produktet er kaldt, rengjør du ovnsgulvet med en våt, myk klut.

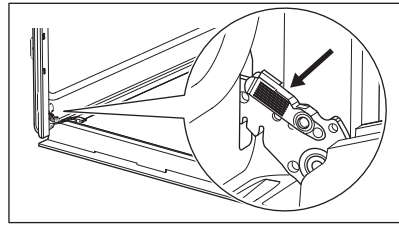
11.5 Fjerning og montering av døren

Ovnsdøren har to glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre det. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

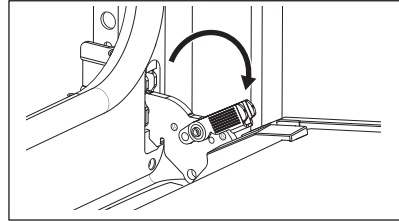
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

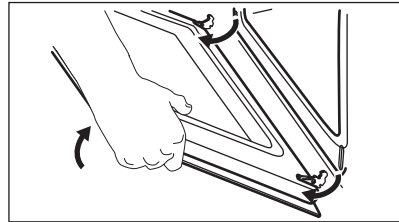
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



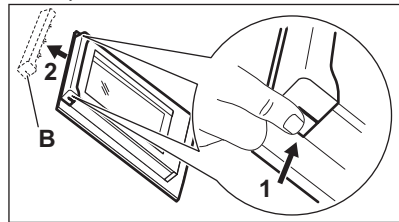
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



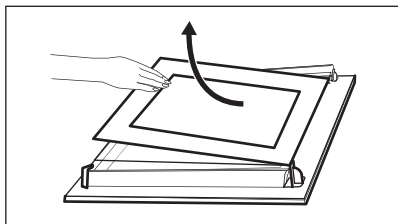
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.
5. Hold dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipselåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glasspanel på den øverste kanten og trekk det forsiktig ut. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

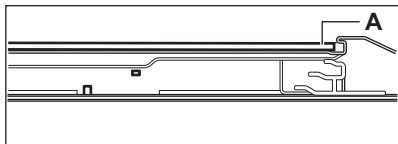


8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene. Sonen med trykk må vende mot innsiden av døren. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.

Pass på at du monterer det innvendige glasspanelet **A** riktig i holderne.



11.6 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

⚠ FORSIKTIG!

Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis ...

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

Problem	Årsak og løsning
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen vedvarer.

Problem	Årsak og løsning
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er ikke satt helt inn i kontakten.
Dørpakningen er skadet.	Ikke bruk produktet. Kontakt et autorisert servicesenter.
Displayet viser «12.00».	Det var strøbrudd. Angi tid på dagen.

Problem	Årsak og løsning
Vannet lekker ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen. Deaktiver produktet og kontroller at det er avkjølt. Tørk opp vannet med en klut eller svamp. Tilsett riktig mengde vann. Se under «Daglig bruk» og Still inn funksjonen: Ekte varmluft PLUSS.
Utilfredsstillende stekeytelse for funksjonen: Ekte varmluft PLUSS .	Bunnen er ikke fylt med vann. Tilsett riktig mengde vann. Se under «Daglig bruk» og Still inn funksjonen: Ekte varmluft PLUSS.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. Se «Stell og rengjøring», Skifte ut lampen.

12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	XO50CBK 949499364
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.81 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	29.7 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne.

13.2 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

13.3 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.


Slik holder du maten varm


Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	19
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	21
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	23
4. KONTROLLPANEL.....	24
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	24
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	25
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	26
8. KLOCKFUNKTIONER.....	26
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	27
10. RÅD OCH TIPS.....	28
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	30
12. FELSÖKNING.....	32
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	33
14. MILJÖSKYDD.....	34

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 om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.

- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugniformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

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 installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

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 skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig 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. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personsador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan 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 ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen med rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur,

vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBeskrivning

3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3** Strömlampa/symbol
- 4** Display

- 5** Temperaturinställningsvred
- 6** Temperaturindikator/symbol
- 7** PlusSteam
- 8** Värmeelement
- 9** Uttag för matlagningstermometern
- 10** Lampa
- 11** Fläkt
- 12** Ugnsutrymmets nedsänkning
- 13** Ugnsstegar, borttagbara
- 14** Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

- **Galler**
För kakformar, ugnformar, stekta rätter, kokkärl/rätter.
- **Bakplåt**
För mjuka kakor, bakade godsaker, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga

upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.

• Grill- / stekpanna

För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

• Matlagningstermometer


För att styra tillagningen baserat på temperaturen inuti maten.

4. KONTROLLPANEL

4.1 Slå på och stänga av produkten


För att slå på ugnen:


1. Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge .

4.2 Sensorfält/knappar

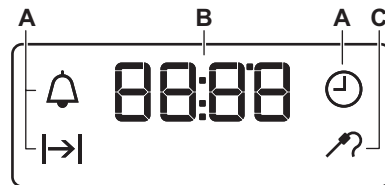
 Gör så här för att ställa in tiden.

 Ställa in en klockfunktion.

 Gör så här för att ställa in tiden.

 Sätta på och stänga av Varmluft PLUS-funktionen.

4.3 Display



A. Klockfunktioner

B. Timer

C. Indikator för matlagningstermometer



5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.





5.1 Ställa klockan.

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

1.  – tryck för att ställa in tiden.
2.  – tryck för att bekräfta eller så sparas klockinställningen automatiskt efter 5 sekunder.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten före första användning och kontakt med livsmedel. Produkten kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.
3. Ställ in funktionen  . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
6. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner



Belysning

För att tända ugnsbelysningen.



Varmluft med fukt

Den här funktionen är utformad för att spara energi under tillagning. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Varmluft med fukt.

Varmluft / Varmluft PLUS

För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida. / För att tillföra fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.



Över-/undervärme / Katalys

Tillagning och stekning på en ugnsnivå. / För att starta den katalytiska rengöringen. Se kapitlet "Underhåll och rengöring" för mer information om katalytisk rengöring.



Undervärme

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.



Snabbgrillning

För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.



Varmluftsgrillning

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Pizza/Paj

För att tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Uppthining

För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppthiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

6.2 Anvisningar om: Varmluft med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" "Varmluft med fukt. För rekommendationer om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", tips för energibesparing.

6.3 Ställa in en tillagningsfunktion

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
3. När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av produkten.

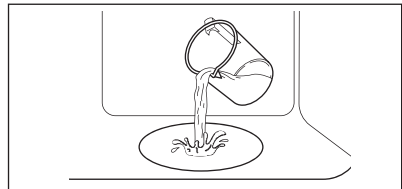
6.4 Ställa in funktionen: Varmluft PLUS

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.

VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.


1. Se till att ugnen är kall.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.



Ugnstrymmets fördjupning rymmer max 250 ml. Fyll inte på mer vatten på

produktens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.

3. Ställ in funktionen: 

4. Tryck på: PlusSteam 

Den fungerar bara med funktionen: Varmluft PLUS. Indikatorn tänds.

5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in temperaturen.

6. Förvärm den tomma produkten i 10 min för att skapa fuktighet.

7. Placera maten inuti produkten. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

8. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

9. Tryck på PlusSteam 

Indikatorn slocknar.

10. När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.

11. Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnstrymmets fördjupning.

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 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.

7.2 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.



8. KLOCKFUNKTIONER


8.1 Tabell över klockfunktioner



	Klockslag För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	Koktid För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
	Tidur För att ställa in en nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

8.2 Inställning: Klockslag

1.  – tryck upprepade gånger för att ändra klockslaget.  - blinkar.



2.  ,  – tryck för att ställa in tiden. Efter cirka 5 sek slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.



 – blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott



eller när timern inte är inställd.  ,  – tryck för att ställa in tiden.

8.3 Inställning: Koktid

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.

2.  – tryck upprepade gånger.  - blinkar.

3.  ,  – tryck för att ställa in: Koktid.



Displayen visar  |  – blinkar när den inställda tiden är slut. Ljudsignal hörs och ugnen stängs av.

4. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

5. Vrid inställningsvredet till avstängt läge.


8.4 Inställning: Tidur


1.  – tryck upprepade gånger.  - blinkar.

2.  ,  – tryck för att ställa in tiden. Funktionen startar automatiskt efter 5 sek. När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal.

- Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid inställningsvredet till avstängt läge.

8.5 Avbryta: Klockfunktioner

-  – tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.

- Tryck och håll in . Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

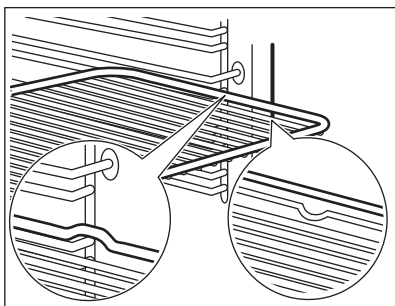
VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

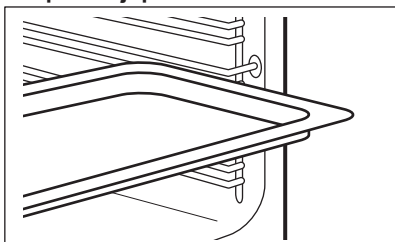
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

Bakplåt / Djup form





Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

-  - temperaturen inuti ugnen. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
 -  - tillagningstemperaturen.
- För bästa resultat:

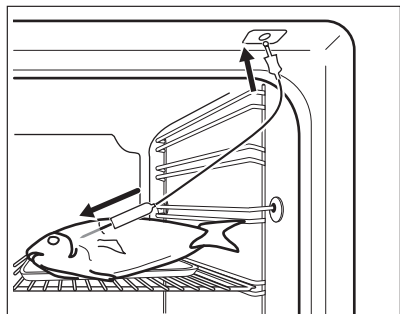
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerens nål vara helt insatt i rätten.

Tillagning med: Matlagningstermometer

VARNING!

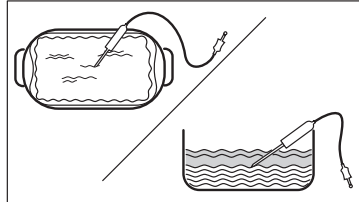
Då matlagningstermometeren och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerens skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

- Sätt i matlagningstermometeren inuti maträtten:
Kött, fågel och fisk
Sätt i hela matlagningstermometerens nål i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.




Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matlagningstermometern måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.




2. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

Lampan för matlagningstermometern  blinkar.

3. Tryck på: \oplus eller \ominus för att ställa in matens innetemperatur. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
4. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen. Du kan fortsätta tillagningen för att se till att maten är genomstekt.

5. Stäng av produkten.
6. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen. Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra den angivna innetemperaturen för maten.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.






Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

För energibesparings tips, se kapitlet "Energieffektivitet".

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
$^{\circ}\text{C}$	Temperatur
	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

10.2 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör





Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm
- **Bakform** - mörk, icke reflekterande, diameter 26cm

- **Portionsformar** - keramik, diameter 8cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm







10.3 Varmluft med fukt

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

		°C		
Vetebullar, 12 st	långpanna eller djup form	175	3	40 - 50
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	180	2	45 - 55
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	170	2	45 - 50
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	190	3	45 - 55
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	35 - 45
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	35 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	170	3	30 - 40
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	180	3	40 - 50
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	150	2	30 - 45
Mandelbiskvier, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 45

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

					
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm ¹⁾	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45
Rostat bröd ¹⁾	Grill	Galler	4	max.	1 - 5

¹⁾ Förvärm produkten i 10 minuter.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets lucktätning.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel. Applicera inte medlet på de katalytiska ytorna.

Daglig användning

- Torka inuti produkten efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av produkten invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

11.2 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.



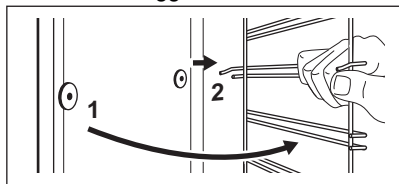
För funktionen: Varmluft PLUS rengör ugnen efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vitvinsvinäger eller citroncyra i ugnens bottenfördjupning. Använd vinäger utan tillsatser som innehåller högst 6 % syra.
2. Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.

11.3 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

11.4 Katalytiskt fläktskydd

Fläktskyddet är täckt med katalytisk emalj. Den absorberar fett som samlas på väggarna när produkten är påslagen. För självrengöringen ska den tomma produkten värmas upp regelbundet.

Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte rengöringen.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta ut alla tillbehör.

3. Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten och en mjuk trasa med ett mildt rengöringsmedel.
 4. Ställ in funktionen:
 5. Ställ in temperaturen. 250 °C.
- Varaktighet:** 1 t
6. När ugnen är kall, rengör ugnen invändigt med en mjuk våt trasa.

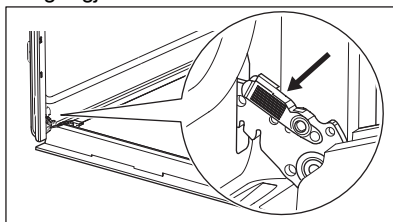
11.5 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har två glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

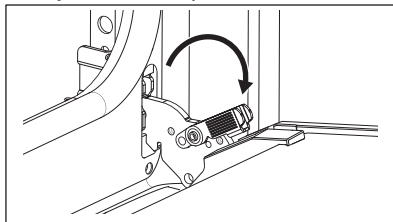
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

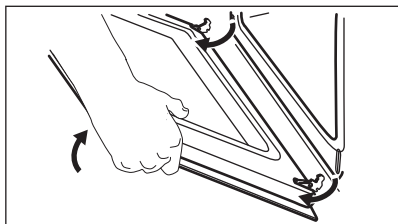
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



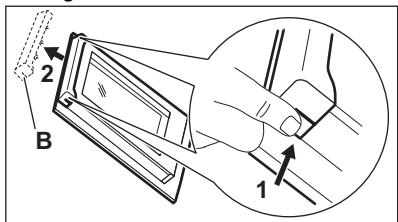
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



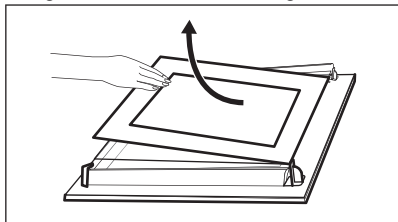
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



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



- Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
- Håll i glasrutan i övre kanten och dra försiktigt ut den. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

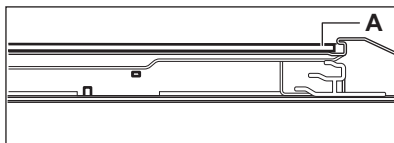


- Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.
- När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Skärmtryckszonen måste vara vänd mot luckans insida. Efter installationen måste du se till att ytan på glaspanelen med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.

Se till att du monterar den inre glaspanelen **A** korrekt på sin plats.



11.6 Byte av LED-lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

- Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Lägg trasan på ugnens botten.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

Bakre lampa

- Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
- Rengör glasskyddet.
- Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
- Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Orsak och åtgärd
Produkten värms inte upp.	Säkringen har gått. Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om problemet kvarstår ska du kontakta en kvalificerad elektriker.
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är inte ordentligt isatt i uttaget.
Luckans tätning är skadad.	och använd inte produkten. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Displayen visar "12:00".	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen. Stäng av produkten och se till att den är kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten. Se "Daglig användning", Ställa in funktionen: Varmluft PLUS.
Icke tillfredsställande tillagningsresultat med funktionen: Varmluft PLUS .	Ugnens bottenfördjupning är inte fylld med vatten. Tillsätt rätt mängd vatten. Se "Daglig användning", Ställa in funktionen: Varmluft PLUS.

Problem	Orsak och åtgärd
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig. Byt ut lampan. Se "Skötsel och rengöring", Byta ut lampan.

12.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	XO50CBK 949499364
Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.95 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.81 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l

Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	29.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

13.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din produkt.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte produkten före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.


Varmhållning


Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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.



electrolux.com

867386110-A-272024



CE