

EOB9958VAX
EOB9958ZOZ
EKS985X
EKS985Z



SV Steam Oven connected

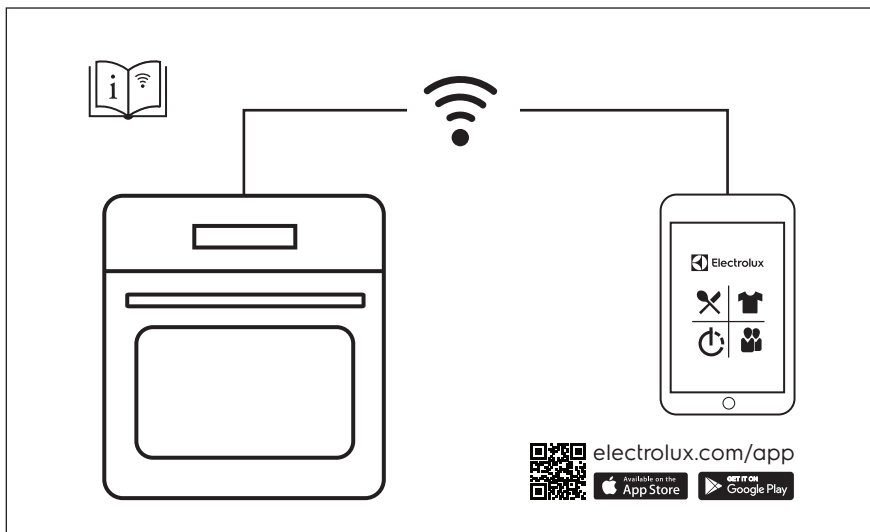
Bruksanvisning



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. SNABBGUIDE	12
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	13
8. TILLAGNINGSHJÄLP.....	24
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	31
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	35
11. TRICKS OCH TIPS.....	35
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	58
13. FELSÖKNING.....	62
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	65



VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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




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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på

ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.

- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten och mobila enheter med My Electrolux.
- 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 är mycket varma.
- 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.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- 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.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

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.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- 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, speciellt inte när luckan är het.
 - Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
 - Anslut stickkontakten till eluttaget 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
- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
 - Produkten måste jordas.

isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

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.
- Ge inte ut ditt Wi-Fi-lösenord.



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 botten.

- ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
- låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.

- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Matlagning med ånga



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.5 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.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala 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 tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

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 Underhåll

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

2.8 Kassering

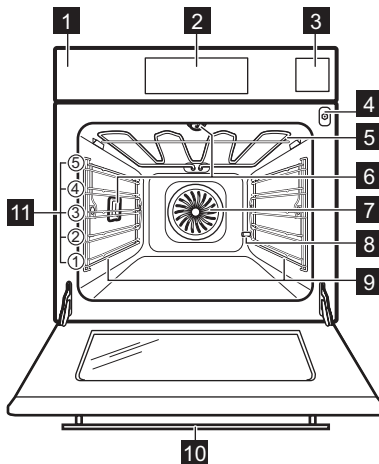


WARNING!
Risk för kvävning eller skador.

- 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. PRODUKTBEKRIVNING

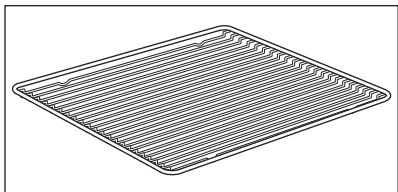
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörets utlopp
- 9 Ugnsstege, löstagbar
- 10 Kameramodul i handtaget
- 11 Ugnsnivåer

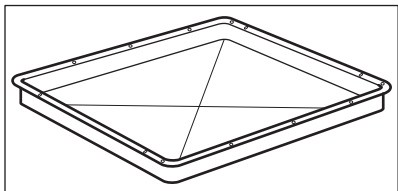
3.2 Tillbehör

Galler



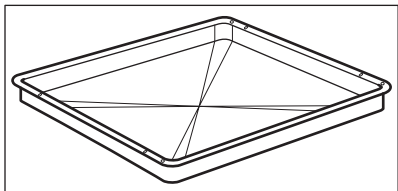
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



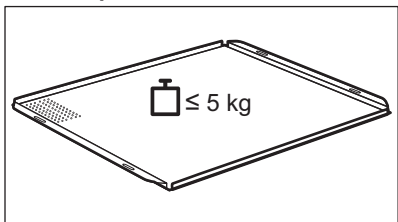
För kakor och småkakor.

Långpanna



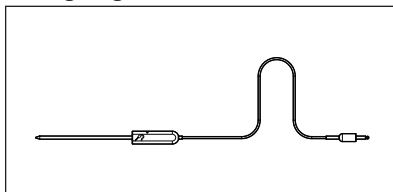
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Patisseriplåt



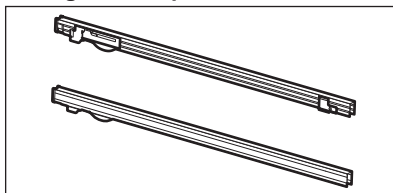
För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämper sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

Matlagningstermometer



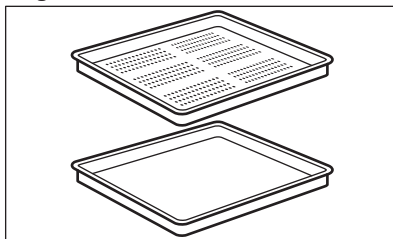
För mätning av temperaturen inuti maten.

Utdragbara bakplåtsskenor



För hyllor och plåtar.

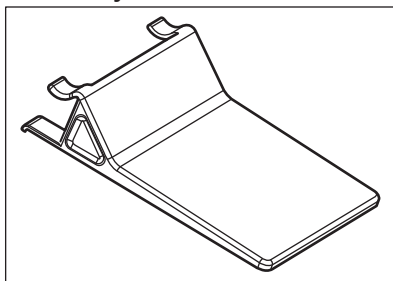
Ånginsats



En operfererad och en perforerad behållare.

Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

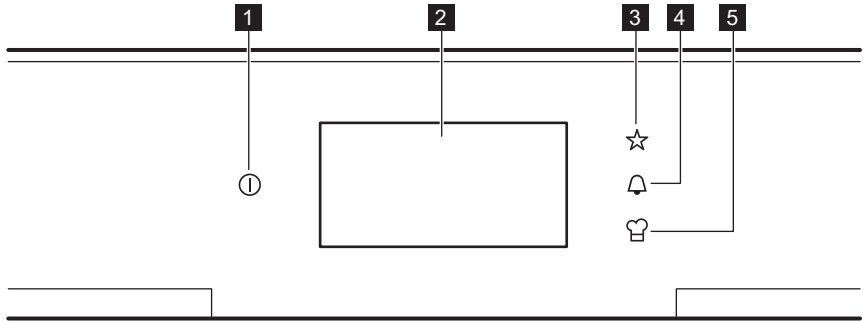
Kameraskydd







Förhindrar ljusreflektion i foton.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

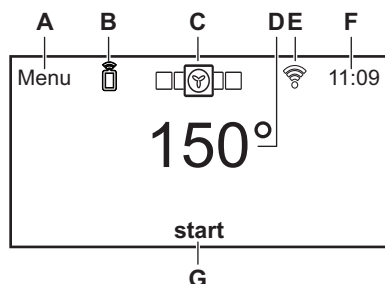


Använd touch-kontrollerna för att manövrera ugnen.

Touch-fält	Funktion	Beskrivning
1 	PÅ/AV (ON/OFF)	Slå på och stänga av ugnen.
2 -	Display	Visar ugnens inställningar.
3 	Favoriter	Det innehåller en lista över favorittillagningsprogram som skapats av användaren.
4 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur. Direkt åtkomst till tidfunktionerna.
5 	Tillagningshjälp	Direkt åtkomst till menyerna: Kokbok och Vario-Guide när ugnen slås på.

Touch-kontrollerna för: Favoriter, Signalur och Tillagningshjälp syns bara när ugnen är igång.

4.2 Display



- A. Återgå till menyn
- B. Fjärrkontrollstatus
- C. Inställd tillagningsfunktion
- D. Inställd temperatur
- E. Anslutningsstatus
- F. Klocka
- G. Start

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol	Funktion
AAA	Ändra textstorleken
	Fler funktioner
	Matlagningstermometer
	Heat+Hold
	Lås
	Anslutningsstatus och tillgång till den trådlösa konfigurationen
	Slå på/Slå av fjärrkontrollen

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsgste gar ur ugnen.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsgstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Programlicenser

Programvaran som medföljer ugnen innehåller upphovsrättsskyddad

programvara som är licensierad under BSD, fontkonfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 m.fl.

Se fullständig kopia av licensen på: **Normalinställning / Service / Licens.**

Du kan hämta källkoden för open source-programvaran genom att följa hyperlänken som finns på webbplatsens sida.

Se fullständig kopia av Wi-Fi/kameramodulens licens på: My Electrolux / Inställningsmeny.

Leta efter ugnsmo del len och Wi-Fi-modulens programvara på <http://electrolux.opensourcerepository.com> i "NIUX"-foldern.

5.3 Första anslutningen till elnätet

När du ansluter ugnen till elnätet måste du ställa in språk, tid, klockformat, datum, snabb uppvärmning, vattnets hårdhetsnivå.

Välj värdena och tryck på OK för att bekräfta. Du kan ändra inställningarna i menyn: Normalinställning.

Vattenhårdhet		Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassifikation
Klass	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Mjukt
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Medelhårt
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hårt
4	över 21	över 3,8	över 150	Mycket hårt

När vattnets hårdhet överskrider värdena i tabellen ska vattenlådan fyllas med vatten på flaska.

1. Ta testremsan som medföljer ångsetet i ugnen.
2. Sätt remsans alla reaktionszoner i vattnet i ca en sekund. Ha inte remsan under rinnande vatten.
3. Skaka remsan för att avlägsna vattenöverskottet.
4. Vänta i 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan. Färgerna i reaktionszonerna fortsätter att ändras. Du ska bara kontrollera vattnets hårdhetsgrad i upp till 1 minut efter testet.
5. Ställ in vattnets hårdhetsgrad: meny: Normalinställning.

Testremsa	Vattenhårdhet
	1
	2
	3

5.4 Ställa in vattnets hårdhet

I tabellen nedan förklaras vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattnets kvalitet.

Testremsa	Vattenhårdhet
	4

Du kan ändra vattnets hårdhetsgrad i menyn: Normalinställning / Vattenhårdhet.

5.5 Trådlös anslutning

För att ansluta ugnen behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

1. Slå på ugnen.
2. Välj trådlöst nätverk med internetanslutning.
3. Tryck på JA för att bekräfta. Ugnens trådlösa modul startar efter 1 minut. För att konfigurera den trådlösa anslutningen vid andra tider, tryck på på displayen.
4. För att avsluta anslutningen till det trådlösa nätverket ska du installera My Electrolux.

My Electrolux installation och konfiguration

My Electrolux är kompatibel med:

- iOS operativsystem: version 7 eller högre.
- Android operativsystem: version 4,2 eller högre.

Frekvens	2,412 - 2,472 GHz för den europeiska marknaden
Protokoll	IEEE 802.11b/g/n två radiostömmar
Max. effekt	< 20 dBm

Kontrollera att din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket under

installationen och konfigurationen av My Electrolux. Kontrollera att ugnen och mobilenheten är ansluten till samma nätverk.

1. Gå till App Store (Apple-enheter) eller Google Play Store (Android-enheter) på din mobila enhet.
2. Ange My Electrolux i sökrutan.
3. Ladda ner och installera My Electrolux på din mobila enhet.
4. Starta My Electrolux.



För att slutföra processen måste ugnen ha oavbruten tillgång till ditt trådlösa nätverk.

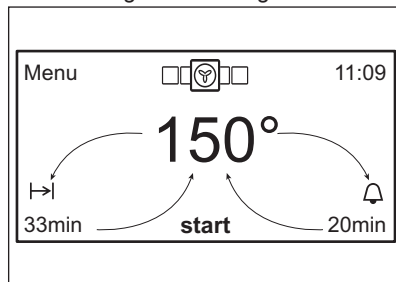
5. Se Wi-Fi-broschyren för att slutföra anslutningen.

6. SNABBGUIDE

6.1 Använda touch-skärmen

- Bläddra genom menyn med en snabb gest eller dra fingret över displayen.
- Styrkan på gesten avgör hur snabbt skärmen flyttas.
- Bläddringsrörelsen kan stanna av sig själv eller så kan du stoppa den direkt om du trycker på displayen.
- Vald funktion aktiveras när du tar bort fingret från displayen.
- Aktivera en menyfunktion genom att trycka på displayen på vald funktion.
- Du kan ändra en parameter som visas på displayen när du trycker på den.
- Ställ in önskad funktion, tid eller temperatur genom att bläddra genom listan eller tryck på funktionen du vill välja.
- När du aktiverar en tillagningsfunktion visas inte **Menu** på displayen. Tryck var som helst på displayen så visas **Menu** igen.
- När ugnen är ingång och vissa symboler försvinner från displayen kan du trycka var som helst på displayen. Alla symbolerna kommer då tillbaka.
- När du ställt in vissa funktioner visas ett popup-fönster med ytterligare information.

- Temperaturen kan byta plats på displayen med andra funktioner som finns längst ned till höger och vänster.



När du trycker på och håller kvar en tillvalsfunktion i menyn visas en kort beskrivning av tillvalsfunktionen.

6.2 Snabbguide till menyn

Meny	
Funktioner	Tillagningsfunktioner
	Special
	Rengöring
	Favoriter

Klockfunktioner	Ställ in Signalur
	Ställ in koktid
	Ställ in stopptid
	Ställ in starttid
	Använd tid
Tillval	Lampa
	Barnlås
	Displaylås
	Heat+Hold
	Set + Go
Tillagningshjälp	Kokbok
	VarioGuide
	SousVide-kokbok
	SousVide Vario-Guide
Senaste och mest använda	Senast använda
	Mest använda

Normalinställning	Snabbuppvärmning
	Påminnelse Rengöring
	Display
	Ljud
	Språk
	Tid och datum
	DEMO-läge
Service	Vattenhårdhet
	Wireless Configuration
	Återställ alla inställningar
	Licens
	Programversion

7. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Användning av ugnen

För att manövrera ugnen kan du använda:

Manuellt läge

Du kan ställa in en uppvärmningsfunktion, temperaturen och tillagningstiden manuellt.

Automatiska program

Med våra automatiska program kan du laga mat utan att ha kunskap eller erfarenhet av matlagning.

Fjärrkontroll


Med My Electrolux du kan använda fjärrkontrollen till ugnen.

Fjärrkontroll och kameravy är endast möjlig när det trådlösa nätverket är på.

My Electrolux kan installeras på flera mobila enheter. Endast en mobil enhet kan styra ugnen åt gången. De andra mobila enheterna kan bara övervaka ugnen.

Fjärrkontrollfunktionen avbryts när du öppnar ugnsluckan. För att starta den igen, följ instruktionerna på displayen.

Om du använder manuellt läge kan du inte ändra ugnsinställningarna med fjärrkontrollen.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på  på displayen för att snabbt aktivera/avaktivera Remote

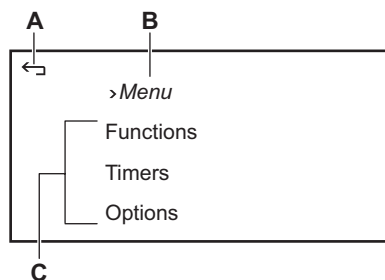
Control eller följ menystegen:
Normalinställning/Wireless
Configuration/Aktivera Remote
Control.

När fjärrkontrollen är på är displayen låst.

7.2 Använda meny

1. För att slå på ugnen: ①.

7.3 Översikt över meny



- A. Återgå till meny
- B. Aktuell menynivå
- C. Lista över funktioner

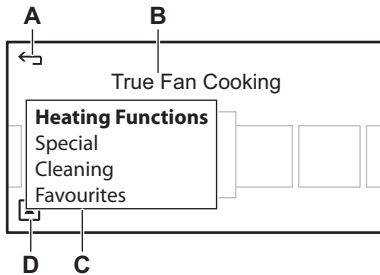
2. Tryck på: **Menu**.
3. Bläddra genom menyn för att hitta funktionen du vill aktivera.
4. Aktivera funktionen genom att trycka på den på displayen.
5. Återgå till föregående meny genom att trycka på: ← eller **Menu**.
6. För att slå på ugnen, tryck på: ①.

Huvudmeny

Menyfunktion	Beskrivning
Funktioner	Den innehåller en lista över ugnsfunktioner, specialfunktioner, rengörings- och favoritprogram.
Klockfunktioner	Det innehåller en lista över klockfunktioner.
Tillval	Den innehåller en lista över övriga tillvalsfunktioner för säkerhetsfunktioner, lampa, Heat+Hold, Set + Go som kan ställas in.

Menyfunktion	Beskrivning
Tillagningshjälp	Det innehåller en lista över automatiska tillagningsprogram.
Senaste och mest använda	Den visar vilken funktion som användes senast och vilken som används mest.
Normalinställning	Innehåller en lista över grundinställningar.

7.4 Undermenyer för: Funktioner



- A. Återgå till meny
- B. Lista över tillagningsfunktioner
- C. Lista över tillgängliga funktioner
- D. Fler funktioner

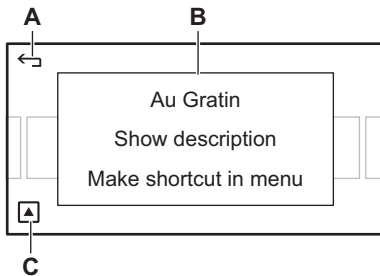
7.5 Ställa in en ugsfunktion

1. Bläddra genom funktionerna för att hitta den du önskar och tryck på den.
2. Ändra temperaturen genom att trycka på temperaturen som visas på displayen och bläddra genom listan för att hitta den du behöver.
3. Tryck på temperaturen för att bekräfta den.
4. För att slå på ugnen: **Start**.

Ljudsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur. Signalen hörs igen vid slutet av tillagningstiden.


Återgå till föregående meny genom att trycka på: **Menu**.


Du kan se en beskrivning av ugsfunktionen eller skapa en standardfunktion i ett popup-fönster. Håll fingret på den valda tillagningsfunktionen längre än 2 sekunder. När du ställer in en ugsfunktion visas den som standard som den första funktionen när du slår på ugnen igen.



- A. Återgå till meny
- B. Popup-fönster
- C. Fler funktioner


7.6 Undermeny för: Tillagningsfunktioner


Uppvärmningsfunktion	Program
 Gratinerade Rätter	För ugsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för att gratinera och bryna.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Fryst Mat	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.



Uppvärmningsfunktion	Program
 Min Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Över-undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20 - 40 °C lägre än för över-/undervärme.
 Varmluftsgrellning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20 - 40 °C lägre än för över-/undervärme.
 Ånga	För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Fuktighet, medium	Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av utsökta rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
 SousVide-tillagning	Vakuumbakning med ånga vid låg temperatur för kött, fisk, skaldjur, grönsaker och frukt. Maten måste läggas i plastpåsar innan den här funktionen kan användas.
 Bröd	För att baka bröd.
 Lågtemperaturstekning	För tillagning av mycket möra, saftiga stekar.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft Med Fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För mer information se kapitler "Råd och tips", baka med ånga. Ugnsdörren ska stängas 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. På grund av användningen av restvärmen kan värmeeffekten minskas. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till: Kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1.

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

7.7 Undermeny för: Special

Uppvärmningsfunktion	Program
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 Uptpining	För upptining av livsmedel.




Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Uppvärmning	Ångvärmning för redan tillagad mat direkt på tallriken.
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Jäsning Av Deg	För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
 Yogurtfunktion	Använd den här funktionen för att tillaga yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
 Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.

7.8 Undermeny för: Rengöring

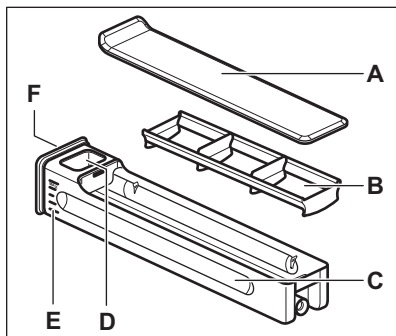


WARNING!

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

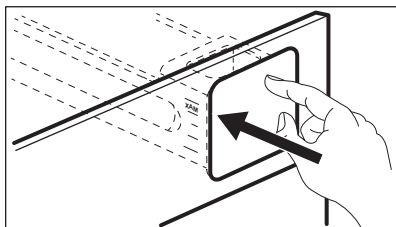
 Spolning	Metod för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.
 Avkalkning	Metod för att rengöra ångkretsen på kalkavlagningar.
 Ångrengöring	Metod för att rengöra produkten när den är lätt smutsad och inte bränts.
 Ångrengöring Plus	Metod för att ta bort envis smuts med hjälp av ångrengöringsmedel.

7.9 Vattenlåda



- A. Lucka
- B. Vågbrytare
- C. Lådenhet
- D. Påfyllningshål
- E. Våg
- F. Främre knapp

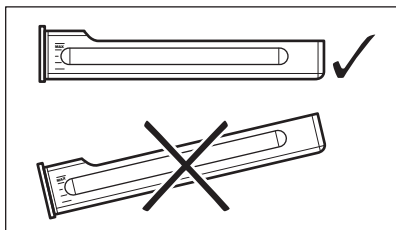
Du kan ta ut vattenlådan ur ugnen. Tryck försiktigt på den främre knappen. När du tryckt på vattenlådan dras den ut av sig själv ur ugnen.



Du kan fylla på vattenlådan på två sätt:

- låt vattenlådan sitta kvar i ugnen och fyll på med hjälp av en vattenkanna.
- ta ut vattenlådan ur ugnen och fyll den från en vattenkran.

När du fyller vattenlådan från en vattenkran ska du bära lådan i horisontellt läge så att inget vatten spills ut.



När du fyllt vattenlådan ska den sättas in i samma läge. Tryck på den främre knappen tills vattenlådan är inuti ugnen.

Töm vattenbehållaren efter varje användningstillfälle.



FÖRSIKTIGHET!

Håll vattenlådan på behörigt avstånd från varma ytor.

7.10 Matlagning med ånga



WARNING!

Använd bara kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inte andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan och dra ut den ur ugnen.
2. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maximal nivå (cirka 950 ml). Använd skalan på vattenlådan. Vattenmängden räcker i ca 50 minuter.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.



Torka av den blöta vattenlådan med en mjuk trasa innan du sätter tillbaka den i ugnen.

4. Slå på ugnen.
5. Laga maten i rätt kokkärl.
6. Välj en ångfunktion och ställ in temperaturen.
7. Ställ vid behov in funktionen Koktid eller Ställ in stopptid. Den första ångan syns efter ca 2 minuter. En ljudsignal hörs när ugnen nästan uppnått inställd temperatur. Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.
8. Stäng av ugnen.
9. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.

**FÖRSIKTIGHET!**

Ugnen är het. Det finns risk för att du bränner dig. Var försiktig när du tömmer vattenlådan.



När vattnet i vattenlådan börjar ta slut ljuder en signal. Vattenlådan måste fyllas på för att man ska kunna fortsätta med ångtillagningen på det sätt som beskrivs ovan.



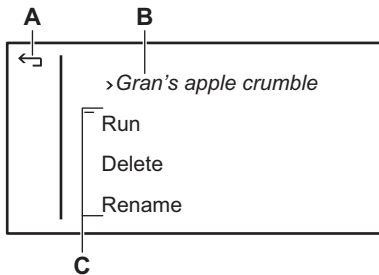
Låt ugnen torka helt med luckan öppen. För att påskynda torkningen kan du värma upp ugnen med varmluft vid en temperatur på 150 °C i ca 15 minuter.

Ånga kan kondensera i botten av utrymmet och begränsa sikten inuti ugnen. Om detta händer, låt utrymmet torka när ugnen är kall.



I slutet av ett ångkokningsprogram snurrar fläktarna i ugnen snabbare för att få ut den överflödiga ångan. Det är helt normalt.

7.11 Undermeny för: Favoriter



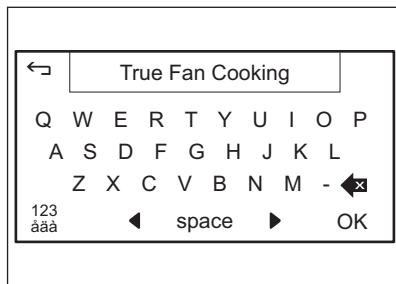
- A. Återgå till menyn
- B. Favoritprogram
- C. Lista över funktioner

En lista över tidigare sparade inställningar. Du kan också spara aktuella inställningar som t.ex.: koktid, temperatur eller ugnsfunktion. Du kan ställa in upp till 20 program, som visas i en lista i alfabetisk ordning.

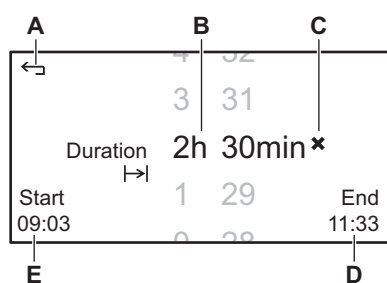
Menyfunktion	Beskrivning
Kör	Gör enligt tidigare sparad favorit.
Ta bort	Ta bort denna tidigare sparade favorit permanent.
Ändra namn	Ändra eller rätta namn som sparats tidigare.

7.12 Spara ett favoritprogram

1. Spara aktuella inställningar för en värmefunktion genom att trycka på ☆.
2. Välj: Nytt från nuvarande inställningar..
3. Ange namnet på favoritprogrammet och tryck på **OK**.



7.13 Undermeny för: Klockfunktioner



- A. Återgå till menyn
- B. Inställd koktid
- C. Återställ koktiden
- D. Stoptid
- E. Starttid


Menyfunktion	Beskrivning
Ställ in Signalur	För att ställa in och starta en nedräkning visas timern på huvudskärmen och ett larm ljuder när timern har avslutat nedräkningen. Timern avbryter inte matlagningen och den kan även användas när ugnen är avstängd. Bläddra för att ställa in. Timern startar automatiskt.
Ställ in koktid	För att ställa in och starta en nedräkning visas timern på huvudskärmen, ugnen stängs av och ett larm ljuder när timern har avslutat nedräkningen. Bläddra för att ställa in.
Ställ in stoptid	För att ställa in stoptid för aktuella inställningar.
Ställ in starttid	För att ställa in starttid för aktuella inställningar.
Använd tid	Visa, dölj eller återställ timern som räknar upp när du trycker på startknappen. Den förlutna tiden är bara tillgänglig när ugnen är på.

7.14 Ställa in klockfunktioner



När du använder matlagningstermometern fungerar inte Koktid och Sluttid.

Du kan ändra tid och datum när du trycker på klockan på displayen när ugnen är igång.

1. Gå till menyn: Tillagningsfunktioner.
2. Välj uppvärmningsfunktion och temperatur.
3. Tryck på  eller gå till menyn: Klockfunktioner.

4. Välj en klockfunktion.
5. Bläddra genom listan för att ställa in önskad tid. Vänta några sekunder tills tiden ställt in sig själv automatiskt eller tryck för att bekräfta: **h** eller **min**. Du kan ta bort inställningarna om du trycker på: **x**.

En ljudsignal hörs när klockfunktionen avslutas och ett meddelande visas på displayen. Du kan stoppa eller förlänga tillagningen.

7.15 Undermeny för: Tillval

Fler egna inställningar relaterade till säkerhet, bekvämlighet och ugnslampa.


Menyfunktion	Beskrivning
Lampa På / Av	För att tända eller släcka ugnslampan.
Barnlås På / Av	När de är aktiverade låses skärmen och alla knapparna. De förblir låsta både i av- och påläge. Lås upp genom att trycka på displayen och följ instruktionerna. Om den är oläst måste du låsa den igen via meny.
Displaylås	Displaylåset "låser" pekskärmen tillfälligt och alla knapparna utom strömknappen. Lås upp genom att trycka på displayen och följ instruktionerna.
Heat+Hold	Heat+Hold är bara tillgänglig när varaktigheten ställts in. Ugnen stängs inte av automatiskt utan håller maten varm i 30 minuter. Detta finns inte i alla program. En ikon visas på displayen om den är aktiv.
Set + Go	Med Set+Go kan du ställa in en ugnsfunktion med senare start och aktivera genom att trycka på displayen. Displaylåset är på när tillagningen startar. Funktionen syns bara i menyn när programlängden ställts in.


7.16 Heat+Hold

Funktionen håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den slås på när bakningen eller stekningen avslutas.

Funktionen fungerar inte med lågtemperaturstekning, program med automatisk vikt, program med automatisk ånga, alla funktioner på menyn: Special, ångfunktioner på menyn: Tillagningsfunktioner.

Villkor för funktionen:


- Du kan ställa in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Du kan ställa in funktionen: Ställ in koktid.
- Slå på funktionen: Heat+Hold på menyn: Tillval.
- På displayen visas: .


 Om du använder matlagningstermometern syns inte symbolen på displayen.



Om du trycker på  avaktiveras funktionen.

7.17 Set + Go


Med funktionen kan du ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program) och använda den senare genom att trycka på en touch-kontroll eller på meddelandet på displayen.

 Funktionen fungerar med funktionerna: Ställ in koktid, matlagningstermometer. Funktionen fungerar inte med rengöringsfunktionen.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
 3. Ställ in funktionen: Ställ in koktid.
 4. Välj: Tillval / Set + Go.
- Tryck på meddelandet på displayen eller tryck på en touch-kontroll (utom för ). Den inställda tillagningsfunktionen startar.

 Om du trycker på  innan funktionen aktiveras, avaktiveras funktionen.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.

-  Funktionen: Barnlås lyser när en tillagningsfunktion är aktiverad och när ugnen har stängts av. Följ instruktionerna på displayen för att stänga av funktionen.
- Menyn: Med Tillval kan du slå på och stänga av funktionen: Set + Go.

7.18 Barnlås

Menu / Tillval / Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av ugnen.

Aktivera funktionen: Barnlås

1. Ställ in funktionen på läge: På.
2. Avaktivera produkten.

Avaktivera funktionen: Barnlås

1. Aktivera produkten.
2. Tryck på displayen.
3. Följ instruktionerna på displayen.

7.19 Displaylås

Menu / Tillval / Displaylås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Funktionen kan sättas på endast när ugnen är igång.

Aktivera funktionen: Displaylås

1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktion eller en inställning.
3. Gå till: Displaylås.
4. Aktivera funktionen genom att trycka på: Displaylås.

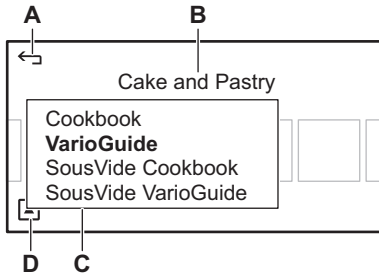
Produkten är låst.

När produkten stängs av, avaktiveras funktionen automatiskt.

Avaktivera funktionen: Displaylås

1. Tryck på displayen.
2. Följ instruktionerna på displayen.

7.20 Undermeny för: VarioGuide



- A. Återgå till meny
- B. Matkategori
- C. Kokbok och VarioGuide
- D. Fler funktioner

En kokbok med inspirerande automatiska recept och en VarioGuide-funktion med de ugnsställningar vi rekommenderar för rätterna. Tid och temperatur för VarioGuide kan justeras efter dina behov. Våra rekommenderade inställningar visas när du trycker på kockmössan.


Menyfunktion	Beskrivning
Senast använda	Visar de 5 senast använda funktionerna.
Mest använda	Visar de 5 mest använda funktionerna.

7.21 Undermeny för: Senaste och mest använda

Lättåtkomlig lista över de senaste och mest använda funktionerna, recepten och snabbstarterna.

7.22 Undermeny för: Normalinställning

Inställda inställningar gäller varje gång du aktiverar produkten.

Menyfunktion	Beskrivning
Snabbuppvärmning På / Av	Snabbuppvärmning är aktiverad och är alltid på för vissa tillagningsfunktioner. Den syns på skärmen med >> när den är aktiv.
Påminnelse Rengöring På / Av	Välj om du vill att ugnen ska påminna dig om att använda rengöringsprogrammet.
Display Välj displayinställningarna.	<p>Ljusstyrka Du kan välja mellan 4 lägen för ljusstyrka.</p> <p> Ställ in ljusstyrkan på displayen i påslaget läge. Tiden på dagen i avstängt läge kan inte ändras.</p>
	<p>Bakgrundsbilder På / Av Visa eller dölj bakgrundsbilderna.</p>
Ljud Ljudinställningar.	<p>Ljudstyrka</p> <p>Typ (Pip / Klick / Utan ljud)</p>
Språk	Ställ in önskat språk.

Menyfunktion	Beskrivning
Tid och datum Ställ in tid och datum och andra funktioner relaterade till hur tiden visas.	Tid Ställ in eller ändra tiden.
	Data Ställ in eller ändra datumet.
	Format Välj önskat tidsformat: TT:MM eller FM/EM.
	Klockstil Ange hur klockan ska se ut när ugnen är avstängd.
DEMO-läge Enbart för butiksanvändning. När det är aktivt är värmeelementen avstängda och visas på skärmen.	Aktiveringskod: 2468
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsnivå (1 - 4).
Trådlös konfiguration	Gör det möjligt att ansluta till hemnätverket, aktivera fjärrkontrollen och meddelanden
Service Visar programvarans version och konfiguration.	Programversion Visar programvarans version för ugnen.
	Återställ alla inställningar Återställer alla inställningar till grundinställningarna.
	Licens Visar licensen på engelska.

8. TILLAGNINGSHJÄLP



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Tillagningshjälp

Menu / Tillagningshjälp eller tryck på:

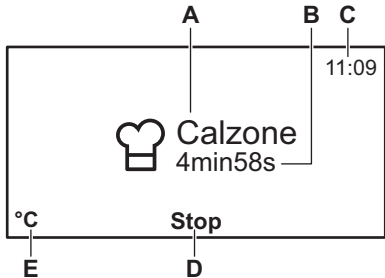


Du kan välja att använda funktionen: Kokbok eller VarioGuide.

8.2 Aktivera funktionen


1. Bläddra genom matkategorilistan och tryck på den du vill använda.
2. Bläddra genom listan över rätter och tryck på den du vill använda.

3. För att slå på funktionen: **Start**.
När funktionen är slut visas ett meddelande på displayen.



- A. Recept
- B. Återstående tid
- C. Klocka
- D. Stop
- E. Temperatur

8.3 Undermeny för: Kokbok

Menu / Tillagningshjälp / Kokbok eller tryck på: 

Funktionen innehåller en lista över recept med optimala ugnsställningar. Recepten är förutbestämda och du kan inte ändra dem. Ingredienserna och instruktionerna för varje recept visas på displayen.

Tryck på receptnamnet för att gå tillbaka till Ingredienser och Metod efter du aktiverat receptet.


Du kan också hitta recepten för denna funktion angivna för den här ugnen på vår webbplats. Du hittar rätt receptbok genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.

Ugnen har automatiska inställningar när du använder: Kokbok.

Matkategori	Maträtt	
Fisk och skaldjur	Torsk Fiskfilé Fisk på saltbädd	Laxkotlett Fisk (forell), pocherad Fyllt Bläckfisk
Fågel	Kycklinglår Fyllt Kycklingbröst Coq au Vin	Fyllt Kyckling Stekt anka med apelsin
Kött	Biffgryta Marinerad Stek Köttfärslimpa Fläsklägg Fläskbog Plommonfylld Fläskkarré Kalvlägg	Ossobuco Fyllt Kalvstek Lammstek med ben Kanin Kanin i senapssås Vildsvin

Matkategori		Maträtt
Ugnsrätter	Lasagne Cannelloni Pastagrätäng Moussaka Potatisgrätäng	Frankisk Dumplings Panna Vitkålsgrätäng Gratinerade Endiver Janssons Frestelse
Pizza och quiche	Pizza Örtfylld Pirog Quiche Lorraine Ostpaj	Pirog Fetaostfylld Pirog Getostpaj
Tårta och kakor	Mandelkaka Brownies Cappuccionokaka Morotskaka Cheesecake Körsbärspaj Fruktkaka Frukttarte Mormors äppelkaka Citrontårta	Muffins Plommonknyten Tysk Ringkaka Savarinkaka Sockerkaka Strösselkaka Sockerkaka Krämig Äppelpaj Morotskaka
Bröd och bullar	Bullar, söta Lantbröd Franskbröd	Fylld Veteflåta Flätad Vetelängd
Grönsaker	Medelhavsgrönsaker Traditionella grönsaker	Skalade Tomater
Kräms och terriner	Ugnsomelett Knäckflan	Kokospudding
Smårätter	Ris med grönsaker Salta Kringlor	Ugnsbakad potatis Kokad Potatis
Menytillagning	Ångmeny 1 Ångmeny 2	Ångmeny 3

8.4 Undermeny för: SousVide-kokbok

Menu / Tillagningshjälp / **SousVide-kokbok** eller tryck på: 

Recepten finns på vår webbplats. Du hittar rätt receptbok genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.


Matkategori	Maträtt
Fisk och skaldjur	Havsrudafilé Piggvar med fänkål Räkor
Fågel	Kycklingbröst
Kött	Oxfile Pocherad kalvfile
Grönsaker	Morötter med vanilj
Frukt	Äpplen Päron i rödvin

Matkategori	Maträtt
Kräm och terriner	Vaniljkräm

8.5 Undermeny för: VarioGuide



Menu / Tillagningshjälp / VarioGuide

eller tryck på: 


Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd. Kontrollera rekommenderade inställningar genom att trycka på (efter rättens namn): .

Tryck på temperaturen eller minuterna på displayen för att ändra temperaturen eller ställa in tiden enligt önskemål.




VarioGuide innehåller automatiska program som har optimala inställningar för varje typ av kött.

- Köttprogram med Automatisk vikt-funktion  - denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. För att använda den måste matens vikt matas in och då ställs tiden in av sig själv. För att göra detta trycker du på minuterna under namnet på rätten och matar in rätt värde.
- Köttprogram med Automatisk kärntemperatur  - denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. En ljudsignal hörs när programmet är klart.







Matkategori: Fisk och skaldjur

Maträtt	
Fisk	Bakade
	Fiskpinnar
	Tunna filéer
	Tjocka filéer
	Filé, fryst
	Hel liten fisk
	Hel fisk, ångad
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
	Hel fisk, grillad 
	Forell
	Laxkotlett
Hel Lax	
Räkor	Räkor, färska
	Räkor, frysta
Musslor	-

Matkategori: Fågel

Maträtt	
Benfri Kyckling	-
Benfri Kyckling 	-
Kyckling	Vingar, färska
	Vingar, frysta
	Lår, färska
	Lår, frysta
	Bröst, pocherat
	Halv
Hel 	
Anka 	-

Maträtt	
Gås 	-
Turkiet 	-
Matkategori: Kött	
Maträtt	
Nötkött	Finaste köttet, kokt
	Bräserat 
	Köttfärslimpa
Rostbiff	Röd
	Röd 
	Rosa
	Rosa 
	Välstekt
Rostbiff	Välstekt 
	Röd 
	Rosa 
Fläsk	Välstekt 
	Chipolata
	Revbensspjäll
	Fläsklägg, förkokt
	Skinkstek
	Fransyska
	Fransyska 
	Rökt kassler
	Rökt bog, pocherad
	Hals
	Bog
	Stek 
Kokt Skinka	

Maträtt	
Kalv	Stek
	Fransyska
	Stek 
Lamm	Lägg
	Stek 
	Sadel
	Stek, rosa
Hare	Stek, rosa 
	Lägg
	Sadel
Rådjursstek	Sadel 
	Bog
Viltstek 	Sadel
	Fransyska av vilt 

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt
Lasagne
Fryst lasagne/cannelloni
Pastarätter i ugn
Potatisgratäng
Grönsaksgratäng
Deserter

Matkategori: Pizza och quiche

Maträtt	
Pizza	Tunn skorpa
	Extra fyllning
	Fryst
	Panpizza, fryst
	Kylda
	Snacks, frysta
Baguette med smält ost	-
Tarte Flambée	-
Äppelpaj, söt	-
Quiche Lorraine	-
Pajer	-

Matkategori: Tårta och kakor

Maträtt	
Tysk Ringkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Cheesecake, Form	-
Mjuk Kaka	-
Madeirakaka	-
Äppelpaj, söt	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-
Petits-Choux	-
Smördegskakor	-
Bakelser	-
Mandelbiskvier	-
Mördegskakor, Kex	-

Maträtt	
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-
Kaka på bakplåt	Bakpulverdeg
	Jästdeg
Cheesecake, Plåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegsbotten	Mördegskakor
	Sockerkakssmet
Fruktkaka	Mördegskakor
	Sockerkakssmet
	Jästdeg

Matkategori: Bröd och bullar

Maträtt	
Bullar	Bullar
	Bullar, förbakade
	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-
Baguette	Baguetter, förbakade
	Baguetter, frysta

Maträtt	
Bröd	Matbröd
	Franskbröd
	Fylld Vetefläta
	Mörkt Bröd
	Rågbröd
	Fullkornsbröd
	Osyrat Bröd
	Fryst bröd

Matkategori: Grönsaker

Maträtt	
Broccoli, Buketter	
Broccoli, hel	
Blomkål, Buketter	
Blomkål, hel	
Morötter	
Zucchini, Skivor	
Sparris, grön	
Sparris, vit	
Paprika, strimlor	
Spenat, färsk	
Purjolöksringar	
Gröna Bönor	
Svamp, Skivor	
Skalade Tomater	
Brysselkål	
Selleri, tärnad	
Ärtor	
Äggplanta	
Fänkål	
Kronärtskockor	
Rödbeta	

Maträtt	
Svartrot	
Kålrötter, rivna	
Brytbönor	
Savoykål	

Matkategori: Kräm och terriner

Maträtt	
Ugnsomelett	-
Knäckflan	-
Terriner	-
Ägg	Löskokt
	Medelkokt
	Hårdkokt
	Äggstanning

Matkategori: Smårätter

Maträtt	
Pommes Frites, tunna	
Pommes Frites, tjocka	
Pommes Frites, frysta	
Croquettes	
Croquettes	
Riven Potatisgräng	
Kokad potatis, fjärdedelar	
Kokad Potatis	
Ugnsbakad potatis	
Potatisdumplings	
Bröddumpling	
Jästdumplings, salta	
Jästdumplings, söta	
Ris	
Färsk tagliatelle	
Polenta	

 Automatisk matlagningstermometer-funktion

 Automatisk vikt-funktion

8.6 Undermeny för: SousVide VarioGuide

Menu / Tillagningshjälp / **SousVide**

VarioGuide eller tryck på: 

Matkategori	Maträtt
Fisk och skaldjur	Havsrudafilé
	Havsabborre, filé
	Torsk
	Kammusslor
	Musslor med skal
	Räkor utan skal
	Bläckfisk
	Forellfilé
	Laxkotlett
Fågel	Kycklingbröst benfritt
	Ankbröst, benfritt
	Kalkonbröst, benfritt
Kött	Nötkött <ul style="list-style-type: none"> • Rosa • Vålsteck
	Lamm <ul style="list-style-type: none"> • Rosa • Vålsteck
	Vildsvin
	Harsadel, benfri

Matkategori	Maträtt
Grönsaker	Sparris, grön
	Sparris, vit
	Zucchini
	Purjolök
	Äggplanta
	Pumpa
	Paprika
	Selleri
	Morötter
	Rotselleri
	Fänkål
Potatis	
Frukt	Kronärtskockshjärtan
	Äpplen
	Päron
	Persikor
	Nektariner
	Plommon
	Ananas
Mango	

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Använda kameran

Använd My Electrolux för att styra kameran, streama video eller ta bilder.



Se kapitlet "Rengöring och skötsel" för tips om hur man rengör modulen på ett säkert sätt.

Krav för användning av kameran:

- Ugnen måste vara påslagen.
- Både ugnen och smartenheten ska vara anslutna till hemmets trådlösa nätverk.

För att förhindra ljusreflektion på fotona måste kameraskyddet användas. Tryck skärmen med fjädrarna mot glaset och skjut på med hakarna under handtaget.

9.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter temperaturen inuti maten. När maten har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

Två temperaturer behöver ställas in:

- ugnstemperaturen (minst 120 °C),
- temperaturen inuti maten.



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

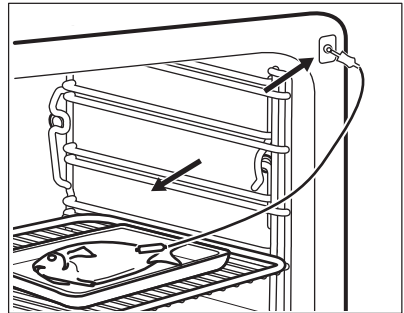
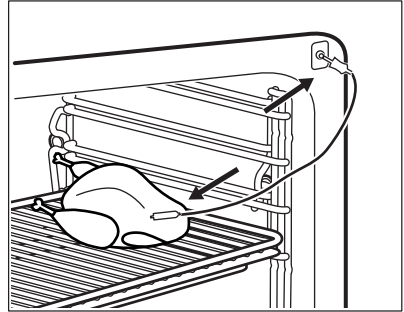
Gör så här för bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern kan inte användas för mat i flytande form eller vätskor.
- Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se avsnittet "Råd och tips".

Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. Slå på ugnen.
2. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometern är i kött- eller fiskbiten.

3. Sätt in matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på ugnen.



Displayen visar matlagningstermometerns symbol.

4. Ställ in inntemperaturen.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.

När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Ugnen stängs av automatiskt.

6. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.
7. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



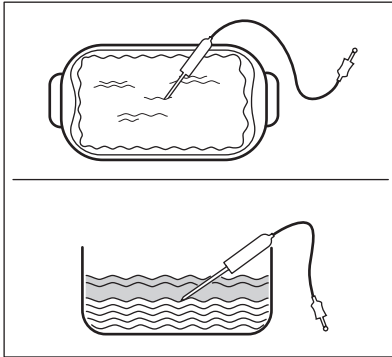
VARNING!

Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

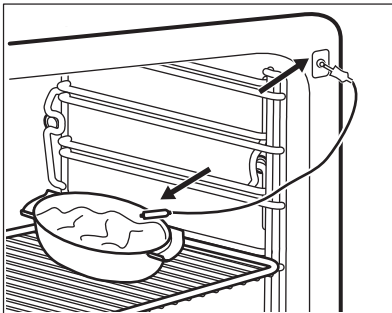
Matkategori: gryta

1. Slå på ugnen.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnfasta formen.

3. Sätt i matlagningstermometerens spets mitt i grytan. Den måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerens silikonhandtag. Matlagningstermometerens spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Täck över matlagningstermometeren med resten av ingredienserna.
5. Sätt in matlagningstermometerens kontakt i uttaget framtill på ugnen.



Displayen visar matlagningstermometerens symbol.

6. Ställ in innertemperaturen.
7. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Ugnen stängs av automatiskt.
8. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.

9. Dra ut matlagningstermometerens kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

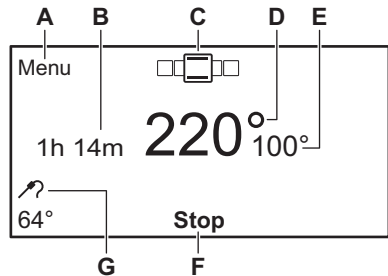


WARNING!

Då matlagningstermometeren blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Ändring av innertemperatur

Ändra kärntemperaturen genom att trycka på temperaturen på displayen.

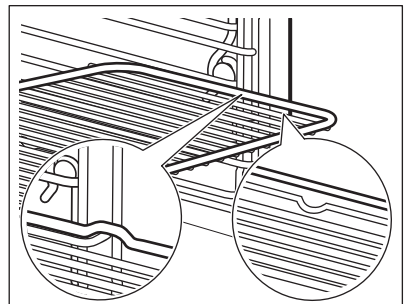


- A. Återgå till menyn
B. Hur länge funktionen är aktiv
C. Inställd tillagningsfunktion
D. Inställd temperatur
E. Den aktuella ugnstemperaturen
F. Stop
G. Inställd temperatur för matlagningstermometeren

9.3 Sätta in tillbehör

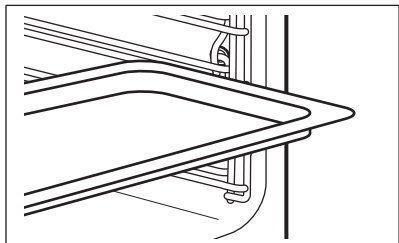
Galler:

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



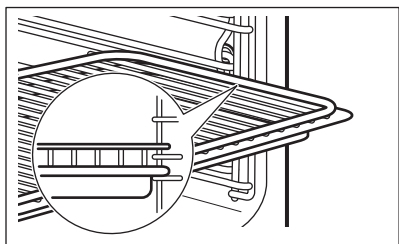
Långpanna/ Djup form:

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.



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

9.4 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnstegarna.



FÖRSIKTIGHET!
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



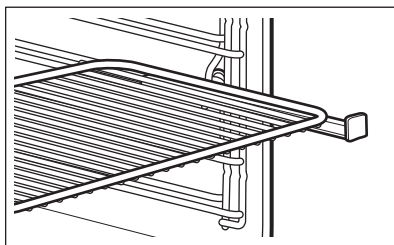
FÖRSIKTIGHET!
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:

Placera gallet på de utdragbara teleskopskenorna så att fötterna är vända nedåt.

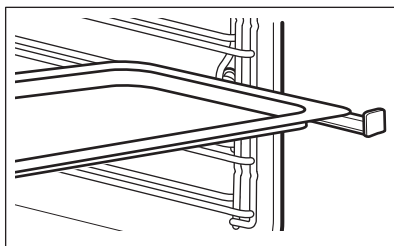


Den upphöjda kanten runt gallet är en specialanordning som hindrar kokkärl från att glida av.



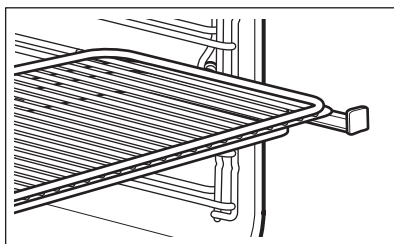
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallet och långpannan på teleskopskenorna.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en värmefunktion är igång och du inte ändrar ugnstemperaturen.

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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
200 - 230	5.5

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Koktid, Sluttid.

10.2 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.

11. TRICKS OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

11.1

Tillagningsrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper 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.

11.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

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

11.3 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Med den här funktionen kan du hålla maten varm. Temperaturen är automatiskt inställd på 80 °C.

Tallriksvärmare

Med den här funktionen kan du värma tallrikar och formar före servering. Temperaturen är automatiskt inställd på 70 °C.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första hyllnivån. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

Jäsning Av Deg

Med den här funktionen kan du jäsa bröd. Lägg brödet i en stor form. Använd den första ugnspositionen. Ställ in funktion: Jäsning Av Deg och tillagningstiden.

Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik. Täck inte maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden. Använd den första hyllnivån.

11.4 SousVide-tillagning

Den här funktionen har lägre tillagningstemperatur än normal tillagning.

SousVide-tillagning

Rekommendationer

Använd högkvalitativa och färska råvaror. Skölj alltid maten före tillagning. Var försiktig när du använder ägg.

Låga temperaturer passar bara för den typ av mat som kan ätas rå.

Koka inte maten under lång tid när du använder temperaturer under 60 °C.

Koka ingredienser som innehåller alkohol innan de vakuumpackas.

Lägg vakuumpåsen bredvid varandra på gallret.

Du kan förvara den tillagade maten i kylan i 2-3 dagar. Kyl ner maten snabbt (med isbad).

Använd inte den här funktionen för att värma matrester.

Vakuumpförpackning

Använd endast vakuumpåsarna och vakuumpförseglaren som rekommenderas för sous-vidematlagning. Endast den här typen av vakuumpåsar kan vakuumpförpacka vätskor.

Återanvänd inte vakuumpåsar.

För snabbare och bättre resultat ställer du in maximal vakuumpgrad.

Se till att området som ska förseglas är rent för att säkerställa att vakuumpåsen stängts ordentligt.

Se till att kanterna på vakuumpåsens insida är rena innan du förseglar den.

11.5 SousVide-tillagning: Kött

Använd bara kött utan ben för att undvika hål på vakuumpåsarna.

För att fågelfiléer ska smaka bättre ska de stekas på skinnsidan innan de vakuumpackas.

Använd den tredje hyllnivån.

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Filé medium, 4 cm tjock, 0,8 kg	60	110 - 120
Filé välstekt, 4 cm tjock, 0,8 kg	65	90 - 100
Kalvfilé medium, 4 cm tjock, 0,8 kg	60	110 - 120
Kalvfilé välstekt, 4 cm tjock, 0,8 kg	65	90 - 100

Lamm / Vilt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lamm, blodig, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg	60	180 - 190
Lamm, blodig, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg	65	105 - 115
Vildsvin, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg	90	60 - 70
Kanin, 1,5 cm tjock, 0,6-0,65 kg	70	50 - 60

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kycklingfilé, 3 cm tjock, 0,75 kg	70	70 - 80

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Ankfilé, 2 cm tjock, 0,9 kg	60	140 - 160
Kalkonfilé, 2 cm tjock, 0,8 kg	70	75 - 85

11.6 SousVide-tillagning: Fisk och skaldjur

Torka av fiskfiléerna med en pappershandduk innan du lägger dem i en vakuumpåse.

Tillsätt en kopp vatten i vakuumpåsen när du tillagar musslor.

Använd den tredje hyllnivån.

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Temperatur (°C)	Tid (min)
Havsrudafilé, 0,5 kg	4 filéer 1 cm	70	25
Havsrudafilé, 0,5 kg	4 filéer 1 cm	70	25
Torsk, 0,65 kg	2 filéer 2 cm	65	70 - 75
Kammussla, 0,65 kg	stora	60	100 - 110
Musslor med skal, 1 kg		95	20 - 25
Räkor utan skal, 0,5 kg	stora	75	26 - 30
Bläckfisk, 1 kg		85	100 - 110
Forellfilé, 0,65 kg ¹⁾	2 filéer 1,5 cm	65	55 - 65
Laxfiléer, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100 - 110

¹⁾ För att undvika att protein läcker in i fisken ska den läggas i en 10 % saltlösning (100 g salt till 1 liter vatten) i 30 min och torka av med en pappershandduk innan du lägger den i en vakuumpåse.

11.7 SousVide-tillagning: Grönsaker

För att behålla färgen på kronärtskockor ska du lägga dem i vatten med citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

Använd den tredje hyllnivån.

Ställ in temperaturen till 90 °C.

Livsmedel	Tid (min)
Sparris, grön, hel, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Sparris, vit, hel, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60

Livsmedel	Tid (min)
Zucchini, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Aubergine, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35
Pumpa, 2 cm tjocka bitar, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30

Ställ in temperaturen till 95 °C.

Livsmedel	Tid (min)	Vatten i vattenlådan i (ml)
Purjolök, strimlor eller ringar 0,6 - 0,7 kg	40 - 45	700
Paprika, strimlor eller fjärdedelar, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40	500
Selleri, 1 cm tjocka ringar, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45	600
Morötter, 0,5 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45	700
Rotselleri, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50	700
Fänkål, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45	700
Potatis, 1 cm tjocka skivor, 0,8 - 1 kg	35 - 45	700
Kronärtskockshjärtan, fjärdedelar, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55	800

11.8 SousVide-tillagning: Frukt och sötsaker

För att behålla färgen på äpplen och päron ska du lägga dem i vatten med citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

Använd den tredje hyllnivån.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Persikor, 4, halvor	90	20 - 25
Plommon, halvor, 0,6 kg	90	10 - 15
Mango, 2 skurna i 2 cm tjocka bitar	90	10 - 15
Nektariner, 4, halvor	90	20 - 25
Ananas, 1 cm tjocka skivor, 0,6 kg	90	20 - 25

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Äpple, 4, fjärdedelar	95	25 - 30
Päron, 4, halvor	95	15 - 30
Vaniljkräm x2, 350 g i varje påse	85	20 - 22

11.9 Matlagning med ånga

Använd bara kokkärl som är värme- och korrosionsresistenta eller ugnsgodisar av kromstål.

När man tillagar på mer än en ugnsnivå måste man ha ett mellanrum mellan hyllorna så att ångan kan cirkulera.

Börja tillagningen med en kall ugn såvida inte förvärmning rekommenderas i tabellen nedan.

11.10 Ånga



VARNING!

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.

Sterilisering

Med denna funktion kan du sterilisera behållare (t.ex. nappflaskor).

Placera de rena behållarna upp och ner i mitten av gallet på den första nivån.

Fyll på maximal mängd vatten i lådan och ställ in tiden på 40 minuter.

Tillagning

Med denna funktion kan du förbereda alla typer av mat, färsk eller frysta. Den kan användas för att tillaga, värma, upptina, pochera eller förvälla grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, gryn och ägg.

Du kan tillaga en hel måltid på en enda gång. Tillaga rätter med ungefär samma tillagningstid tillsammans. Använd den största mängden vatten som krävs när du lagar all mat på en gång.

Använd den andra hyllpositionen.

Ställ in temperaturen till 99 °C om inte nedanstående tabell rekommenderar en annan inställning.

Grönsaker

Livsmedel	Tid (min)
Skalade tomater	10
Broccoli, buketter ¹⁾	13 - 15
Grönsaker, förvållda	15
Svamp, skivor	15 - 20
Paprika, strimlor	15 - 20
Spenat, färsk	15 - 20
Sparris, grön	15 - 25
Aubergine	15 - 25
Zucchini, skivor	15 - 25
Pumpa, kuber	15 - 25
Tomater	15 - 25
Bönor, förvållda	20 - 25
Småbladig bukettssalad, buketter	20 - 25
Savoykål	20 - 25
Selleri, tärnad	20 - 30
Purjolök, ringar	20 - 30
Ärtor	20 - 30
Socketärter (kaiserpeppar)	20 - 30
Sötpotatis	20 - 30
Sparris, vit	25 - 35
Brysselkål	25 - 35
Morötter	25 - 35
Blomkål, buketter	25 - 35
Fänkål	25 - 35
Kålrabbi, strimlor	25 - 35
Brytbönor	25 - 35
Broccoli, hel	30 - 40

Livsmedel	Tid (min)
Majskolv	30 - 40
Svartrot	35 - 45
Blomkål, hel	35 - 45
Gröna bönor	35 - 45
Rödkål eller vitkål, strimlad	40 - 45
Kronärtskockor	50 - 60
Torkade bönor, blöt-lagda (förhållande vatten / bönor 2:1)	55 - 65
Surkål	60 - 90
Rödbeta	70 - 90

¹⁾ Förvärm ugnen i 5 minuter.

Smårätter / tillbehör

Livsmedel	Tid (min)
Couscous (vatten/couscous-mängd 1:1)	15 - 20
Färsk tagliatelle	15 - 25
Mannagrynspudding (mjölk/mannagryn-mängd 3,5:1)	20 - 25
Linser, röda (vatten/linser-mängd 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (vatten/bulgur-mängd 1:1)	25 - 35
Jästdumplings	25 - 35
Jasminris (vatten/ris-mängd 1:1)	30 - 35
Kokt potatis, delad	35 - 45
Bröddumpling	35 - 45
Potatisdumplings	35 - 45
Ris (vatten/ris-förhållande 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (vätskeproportion 3:1)	40 - 50

Livsmedel	Tid (min)
Rispudding (vatten/ris-mängd 2,5:1)	40 - 55
Oskalade potatisar, medels-tora	45 - 55
Linser, bruna och gröna (vatten/linser-mängd 2:1)	55 - 60

1) Förhållandet mellan vatten och ris kan ändras efter typen av ris.

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Plattfiskfilé	80	15
Räkor, färska	85	20 - 25
Musslor	99	20 - 30
Laxkotletter	85	20 - 30
Forell, 0,25 kg	85	20 - 30
Räkor, frysta	85	30 - 40
Laxöring, 1 kg	85	40 - 45

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Chipolata	80	15 - 20
Bayersk kalvkorv (vit korv)	80	20 - 30
Österriskisk korv	80	20 - 30
Pocherat kycklingbröst	90	25 - 35
Kokt skinka 1 kg	99	55 - 65
Kyckling, pocherad 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kassler, pocherad	90	70 - 90
Kalv / fläskkarré 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (oxkött långkokt på riktigt låg värme)	99	110 - 120

Ägg

Livsmedel	Tid (min)
Ägg, löskokt	10 - 11
Ägg, medelkokt	12 - 13

Frukt

Livsmedel	Tid (min)
Äppelskivor	10 - 15
Heta bär	10 - 15
Smälta choklad	10 - 20
Fruktkompott	20 - 25

Livsmedel	Tid (min)
Ägg, hårdkokt	18 - 21

11.11 Varmluftsgrillning och Ånga kombinerat

Du kan kombinera dessa funktioner för att laga kött, grönsaker och smårätter på en gång.

- Ställ in funktionen: Varmluftsgrillning för att steka kött.

- Tillsätt de tillagade grönsakerna och smårätterna.
- Låt ugnen svalna till en temperatur runt 90 °C. Du kan öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
- Ställ in funktionen: Ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart.

Livsmedel	Varmluftsgrillning (första steget: Ångkokt kött)			Ånga (steg två: tillsatt grönsaker)		
	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff 1 kg Brysselkål, polenta	180	60 - 70	kött: 1	99	40 - 50	kött: 1 grönsaker: 3
Grisstek 1 kg, Potatis, grönsaker, sås	180	60 - 70	kött: 1	99	30 - 40	kött: 1 grönsaker: 3
Kalvstek 1 kg, Ris, grönsaker	180	50 - 60	kött: 1	99	30 - 40	kött: 1 grönsaker: 3

11.12 Fuktighet, låg

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Grisstek 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Engelsk rostbiff 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Kalvstek 1 000 g	180	80 - 90	2
Köttfärslimpa, rå 500 g	180	30 - 40	2
Kassler 600 - 1 000 g (blötlägg i 2 timmar)	160 - 180	60 - 70	2
Kyckling 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Anka 1500 - 2 000 g	180	70 - 90	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Gås 3 000 g	170	130 - 170	1
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	2
Makaronipudding	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Olika bröd 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Franskbullar	180 - 210	25 - 35	2
Förgräddade bullar	200	15 - 20	2
Förgräddade baguetter 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Förgräddade baguetter 40 - 50 g, djupfrysta	200	25 - 35	2

11.13 Ångkokning - Fuktighet, hög

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kräm/pudding i enskilda skålar ¹⁾	90	35 - 45	2
Äggstanning ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Gryta ¹⁾	90	40 - 50	2
Tunn fiskfilé	85	15 - 25	2
Tjock fiskfilé	90	25 - 35	2
Liten fisk upp till 0,35 kg	90	20 - 30	2
Hel fisk upp till 1 kg	90	30 - 40	2
Ugnsdumplingar	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Fortsätt i ytterligare en halvtimme med luckan stängd.

11.14 Ångkokning - Fuktighet, medium

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Olika sorters bröd 0,5 - 1kg	180 - 190	45 - 60	2
Franskbullar	180 - 200	25 - 35	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Sött bröd	160 - 170	30 - 45	2
Söta jästdegsbakelser	170 - 180	20 - 35	2
Söta ugnsrätter	160 - 180	45 - 60	2
Stuvat/bräserat kött	140 - 150	100 - 140	2
Revbensspjäll	140 - 150	75 - 100	2
Stekt fiskfilé	170 - 180	25 - 40	2
Stekt fisk	170 - 180	35 - 45	2

11.15 Uppvärmning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Maträtter på en tallrik	110	10 - 15	2
Makaronpudding	110	10 - 15	2
Ris	110	10 - 15	2
Dumplings	110	15 - 25	2

11.16 Yogurtfunktion

Med den här funktionen kan du göra yoghurt.

Blanda 0,25 kg yoghurt med 1 liter mjölk. Häll upp den i yoghurtburkar.

Om du använder rå mjölk, koka den först och låt det svalna till 40 °C.

Använd den andra hyllpositionen.

Ställ in temperaturen till 42 °C.

Livsmedel	Tid (t)
Krämig yoghurt	5 - 6
Tjock yoghurt	7 - 8

11.18 Tips för bakning

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

11.17 Bakning

- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

11.19 Bakning på en nivå

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tysk ringkaka/ franskt briochébröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Cheesecake	Över-undervärme	170 - 190	60 - 90	1

1) Fövärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Vetefläta/krans	Över-undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Julkakor	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Först i 20 minuter: 2. Minska där- efter till:	Över-undervärme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Petit-chouer/ bakelser	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulltårta	Över-undervärme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smörkakor/ sockerkringlor	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Fruktkaka	Över-undervärme	180	35 - 55	3
Jästkaka med fyllning (t.ex. kvarg, grädde, vaniljkräm)	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Fövärm ugnen.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördeg / sock- erkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 25	3
Maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kakor med jäst	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Bullar	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

11.20 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsgrellning	170 - 190	15 - 35	1
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Milk rice	Över-undervärme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Förvärm ugnen.

11.21 Varmluft Med Fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55	3
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brödpudding	190 - 200	55 - 70	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60	3
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	3
Franskbröd	190 - 200	55 - 70	3

11.22 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

1) Förvärm ugnen.

Småkakor

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördeg / småkakor av sockerkakssmet	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Maräng	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kakor med jäst	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegkakor	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Förvärm ugnen.

11.23 Knaprigt med Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza (tunn)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (tjock)	180 - 200	20 - 30	2
Pajer	180 - 200	40 - 55	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Swiss Flan	170 - 190	45 - 55	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osytrat bröd	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirog	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

11.24 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

Häll lite vatten i plåten för att förhindra att juicen eller fettat bränner fast.

Kött som sprakar mycket kan tillagas i en ugnsform utan lock.

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

För att köttet ska bli saftigare:

- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
- stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.
- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

11.25 Stekning

Nötkött

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bräserat kött	1 - 1.5	Över-undervärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé: röd	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bog/hals/skinkstek	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	150 - 170	90 - 120
Kotlett/revbensspjäll	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	170 - 190	30 - 60
Köttfärslimpa	0.75 - 1	Varmluftsgrillning	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	Varmluftsgrillning	150 - 170	90 - 120

Kalv

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

Lamm

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

Vilt

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Harsadel/harstek med ben	1	Varmluftsgrillning	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Rådjurssadel, hjortsadel	1.5 - 2	Över-undervärme	180 - 200	60 - 90
Bog	1.5 - 2	Över-undervärme	180 - 200	60 - 90

1) Förvärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bitar av fågel	0.2 - 0.25	Varmluftsgri- llning	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0.4 - 0.5	Varmluftsgri- llning	190 - 210	40 - 50
Kyckling, ung- höna	1 - 1.5	Varmluftsgri- llning	190 - 210	50 - 70
Anka	1.5 - 2	Varmluftsgri- llning	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	Varmluftsgri- llning	160 - 180	120 - 180
Turkiet	2.5 - 3.5	Varmluftsgri- llning	160 - 180	120 - 150
Turkiet	4 - 6	Varmluftsgri- llning	140 - 160	150 - 240

Fisk

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Hel fisk	1 - 1.5	Varmluftsgri- llning	180 - 200	30 - 50

11.26 Min Grill

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Placera alltid plåten som ska fånga upp fettet på den första ugnsnivån.

Min Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.27 Fryst Mat

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kylid pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunna	190 - 210	15 - 25	3
Pommes Frites, tjocka	190 - 210	20 - 30	3
Croquettes	190 - 210	20 - 40	3
Riven Potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kylid	170 - 190	35 - 45	2
Fryst lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	180 - 200	40 - 50	2

Frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fryst Pizza	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 – 600 g)	Över-undervärme eller Varm-luftsgrillning	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	3
Baguetter	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	3
Fruktkaka	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	3

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

11.28 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mörkt magert kött och fisk med innetemperaturer på högst 65 °C. Den

här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Du kan använda matlagningstermometern för att säkerställa att köttet har rätt kärntemperatur (se tabellen för matlagningstermometern).

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur mellan 80 °C och 150 °C. Standardtemperatur är 90 °C. När temperaturen ställts in fortsätter ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.



Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1 - 2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta långpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen:
Lågtemperaturstekning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

Ställ in temperaturen till 120 °C.

Livsmedel	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Kalvstek, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Torkad frukt

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

Stenfrukt

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

Livsmedel	Tid (min)	Ugnsnivå
Stekar, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.29 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd första nivån från botten för ändamålet.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.

Burkarna får inte röra vid varandra.

Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

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

Grönsaker

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

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

11.30 Torkning

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

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

11.31 Bröd

Fövärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbröd	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk Kaka	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rågbröd	170 - 190	50 - 70	2
Mörkt bröd	170 - 190	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	40 - 60	2
Franskbullar	190 - 210	20 - 35	2

11.32 Matlagningstermometer tabell

Nötkött	Innertemperatur (°C)		
	Röd	Rosa	Välstekt
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70

Nötkött	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Köttfärslimpa	80	83	86

Fläsk	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Skinka, Stek	80	84	88
Kotlett (sadel), Fläskkarré, rökt, Fläskkarré, kokt	75	78	82

Kalv	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90

Får/lamm	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Fårbog	80	85	88
Fårsadel	75	80	85
Lammbog, Lammstek	65	70	75

Vilt	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Harsadel, Rådjursadel, hjortsadel	65	70	75
Harbog, Hel hare, Rådjurs-/hjortbog	70	75	80

Fågel	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Kyckling (hel/halv/filé)	80	83	86
Anka (hel/halv), Kalkon (hel/filé)	75	80	85
Anka (filé)	60	65	70

Fisk (lax/forell/gös)	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Fisk (hel/stor/ångkokt), Fisk (hel/stor/grillad)	60	64	68

Grytor - förkokta grönsaker	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Squashgryta, Broccoligryta, Fänkålsgryta	85	88	91

Grytor - kryddstark	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Cannelloni, Lasagne, Makaronipudding	85	88	91

Grytor - söta	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Brödgröta med eller utan frukt, Risgröngryta med eller utan frukt, Söt nudelgröta	80	85	90

11.33 Information till provanstalter

Tester enligt EN 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011.

Bakning på en nivå. Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Över-/Undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-/Undervärme	180	70 - 90	1

Bakning på en nivå. Småkakor

Använd den tredje hyllnivån.

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Mördegskaka/mördegsgremorsor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskaka/mördegsgremorsor	Över-/Undervärme	160 ¹⁾	20 - 30
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/Undervärme	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Förvärm ugnen.

Bakning på flera nivåer. Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
				2 positioner	3 positioner
Mördegskaka/mördegsremсор	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Förvärm ugnen.

Min Grill

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

Livsmedel	Funktion	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostat bröd	Min Grill	1 - 3	5
Nötstek	Min Grill	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Vänd efter halva tiden.

11.34 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

Tester för funktionen: Fuktighet, hög.

Livsmedel	Behållare (Gastromnorm)	Mängd (g)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 perforerad	300	3	99	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli ¹⁾	2 x 2/3 perforerad	2 x 300	2 och 4	99	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 perforerad	max.	3	99	15 - 18	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.

Livsmedel	Behållare (Gastro-norm)	Mängd (g)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Frysta ärtor	2 x 2/3 perforerad	2 x 1500	2 och 4	99	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.

1) Förvärm ugnen i 5 minuter.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta några droppar ättika för att rengöra botten sidan i händelse av kalkavlagringar.

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

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

12.2 Rekommenderade rengöringsprodukter

Använd inte svampar med slipeffekt eller slipande rengöringsmedel. Det kan skada delarna i emalj och rostfritt stål.

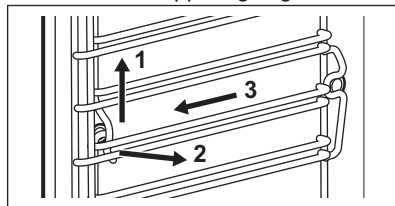
Du kan köpa våra produkter på www.electrolux.com/shop och i de bästa återförsäljarbutikerna.

12.3 Borttagning av ugnsstegarna

Se till att ugnen har kallnat innan du utför någon form av underhåll. Det finns risk för att du bränner dig.

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegen tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegen ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.

Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.

12.4 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder ugnens ångugnsrengöring.

Ugnen måste ha kallnat innan du startar rengöringsproceduren.

När ångrengöringsfunktionen är aktiverad är lampan släckt.

1. Fyll på vattenlådan till maxnivån.
2. Välj ångrengöringsfunktionen i menyn: Rengöring.

Ångrengöring – funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

- a) Slå på funktionen.
- b) En ljudsignal hörs när programmet är klart.
- c) Tryck på displayen för att stänga av signalen

Ångrengöring Plus – funktionens varaktighet är ca 75 minuter.

- a) Spruta lämpligt rengöringsmedel jämnt i ugnsutrymmet på både emalj- och ståldelarna.
- b) Slå på funktionen. Första deleb av programmet slutar efter ca 50 minuter.



Följ instruktionerna i meddelandet på displayen för att slutföra rengöringen.

- c) Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten eller ugnrensmedel.
 - d) Den sista delen av proceduren startar. Det här stadiet varar i ca 25 minuter.
3. Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten.
 4. Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.

Lämna ugnsluckan öppen ca 1 timme efter rengöringen. Vänta tills ugnen är torr. För att påskynda torkningen kan du värma upp ugnen med varmluft vid en temperatur på 150 °C i ca 15 minuter. Du

kan få maximal effekt av rengöringsfunktionen om du rengör ugnen manuellt direkt efter att funktionen avslutats.

12.5 Påminnelse Rengöring

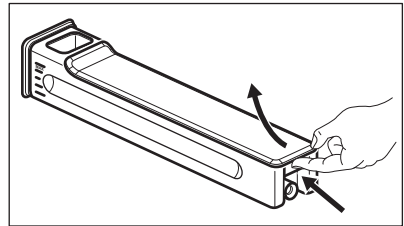
När påminnelsen visas måste rengöringen göras. Utför funktionen Ångrengöring Plus.

Du kan aktivera / avaktivera funktionen: Påminnelse Rengöring på menyn: Normalinställning.

12.6 Rengöra vattenlådan

Ta ut vattenlådan ur ugnen.

1. Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utsprånget baktill.

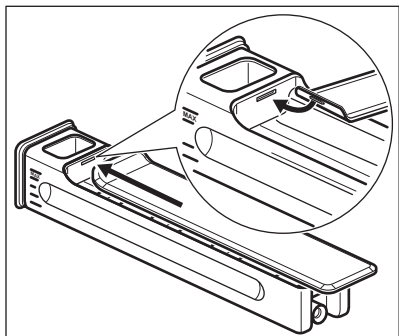


2. Ta bort vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.
3. Diska vattenlådans delar för hand. Använd kranvatten och tvål.

Använd inga svampar med slipeffekt. Vattenlådan får inte diskas i diskmaskin.

Sätt ihop vattenlådan igen när du rengjort delarna.

1. Sätt tillbaka vågbrytaren på plats. Tryck in den i lådenheten.
2. Sätt på locket. Sätt först in snäppfästet och tryck det sedan mot lådenheten.



3. Sätt in vattenlådan i produkten.
4. Tryck vattenlådan mot ugnen tills den spärras.

12.7 Ångalstringssystem - Avkalkning

När ånggeneratoren är igång blir det lätt kalkavlagringar inuti den (på grund av kalciuminnehållet i vattnet). Detta kan ha en negativ effekt på ångkvaliteten, på ånggenerators prestanda och på matkvaliteten. För att förhindra kalkavlagringar ska man rengöra ånggeneratorkretsen.

Plocka ur alla tillbehör.

Välj funktionen i menyn: Rengöring. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.

Procedurens varaktighet är ca 2 timmar.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
2. Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
3. Fyll återstående del av vattenlådan med vatten i maximal nivå.
4. För in vattenlådan.
5. Aktivera proceduren.

i Denna del vara ca 1 timme och 40 minuter.

6. I slutet av den första delen ska grillen/långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
7. Fyll vattenlådan med färskt vatten. Kontrollera att det inte finns någon rengöringslösning kvar i vattenlådan.

8. För in vattenlådan.
9. Aktivera den andra delen av proceduren för att skölja ångalstringskretsen.

i Det här tar ca 35 minuter.

Ta ut grillen/långpannan när proceduren är klar.

i Om funktionen: Avkalkning inte utförs på rätt sätt visas ett meddelande på displayen om att upprepa den.

Om ugnen är fuktig och våt ska den torkas torr med en torr trasa. Låt ugnen torka helt med luckan öppen.

12.8 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser om avkalkning som påminner dig om att utföra funktionen: Avkalkning. Dessa påminnelser aktiveras varje gång du slår på produkten.

Den mjuka påminnelsen påminner och rekommenderar att avkalkningsprogrammet körs.

Den hårda påminnelsen kräver att du utför avkalkningen.

i Du kan inte använda ångfunktionerna om du inte avkalkar produkten när den hårda påminnelsen är på. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

12.9 Ångalstringssystem - Spolning

Plocka ur alla tillbehör.

Välj funktionen i menyn: Rengöring. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.

Funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
2. Fyll vattenlådan med färskt vatten.
3. Aktivera funktionen.

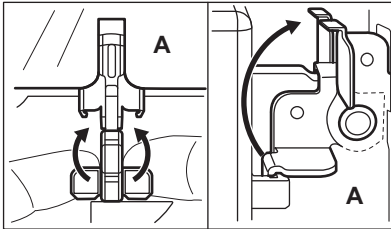
Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

12.10 Borttagning och rengöring av luckglasen

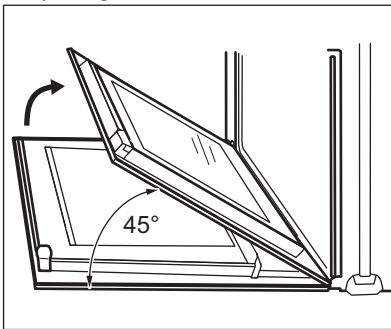
Man kan ta loss och rengöra de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

- i** Kameramodulen är placerad i luckhandtaget. Var mycket noga med att inte skada eller krossa kamerakabeln mellan luckan och ugnstrymmet. Torka av kameralinsen med en mjuk trasa.

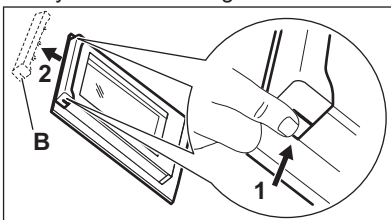
1. Öppna luckan helt.
2. Lyft upp klämspärrens (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



3. Stäng luckan tills den har en vinkel på ungefär 45°.



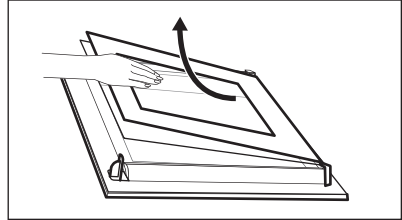
4. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



FÖRSIKTIGHET!

Glaset kan gå sönder vid oförsiktig hantering, särskilt runt kanterna.

5. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
6. Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorerna.



7. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga.

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



VARNING!

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

12.11 Byte av lampan



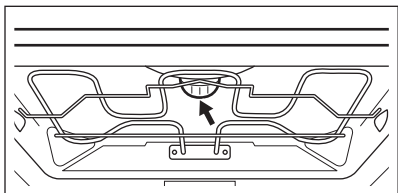
VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

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

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



2. Ta bort metallringen och rengör skyddsglasat.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglasat.
5. Sätt tillbaka lampglasat.

2. Använd en 20 torx-skruvmejsel för att ta av kåpan.
3. Ta bort och rengör täckplåt och packning.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Sätt i vänster ugnssteg.

Sidolampan

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.

13. FELSÖKNING



WARNING!

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 kopplingschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar felmeddelandet "F..."	Elektroniskt fel.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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.
Produkten håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.	Du har inte satt på locket till vattenlådan på rätt sätt.	Sätt på locket till vattenlådan på rätt sätt.
Det kommer ut vatten ur vattenlådan när du har burit den eller satt den inuti produkten.	Du har inte satt på locket till vattenlådan på rätt sätt.	Sätt på locket till vattenlådan på rätt sätt.
Det kommer ut vatten ur vattenlådan när du har burit den eller satt den inuti produkten.	Du har inte monterat vågbrytaren på rätt sätt.	Montera vågbrytaren i vattenlådan på rätt sätt.
Produkten håller inte kvar vattenlådan när du tryckt in den på kåpan.	Du har inte tryckt in vattenlådan ordentligt.	Sätt in vattenlådan i produkten genom att trycka in den tills det inte går längre.
Det är svårt att rengöra vattenlådan.	Du har inte tagit av locket och vågbrytaren.	Se "Rengöring av vattenlådan".
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Du har inte fyllt vattenlådan till maxnivån.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan. Upprepa rutinen.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugsnivån.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns för mycket vatten i botten av ugsutrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugsutrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugnsutrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugnsstegarna innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggarna och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugnsstegarna ur produkten och upprepa funktionen.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte ut tillbehören ur produkten innan du startade rengöringsrutinen. De kan försämra ångprogrammet och göra att det fungerar sämre.	Ta ut tillbehören ur produkten och upprepa funktionen.
Displayen visar "Anslutningsfel. Vidrör displayen för att visa alternativen".	Fel på den trådlösa signalen	Kontrollera ditt trådlösa nätverk. Starta om routern.
Displayen visar "Anslutningsfel. Vidrör displayen för att visa alternativen".	Fel ID eller lösenord till det trådlösa nätverket.	Återställ Wi-Fi-inställningarna för att starta konfigurationsprocessen igen. Följ instruktionerna på displayen.
My Electrolux kan inte ansluta till ugnen.	Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Se till att din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
My Electrolux kan inte ansluta till ugnen.	Ny router har installerats eller så har routerkonfigurationen ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning".
My Electrolux kan ofta inte ansluta till ugnen.	Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
My Electrolux kan ofta inte ansluta till ugnen.	Den trådlösa signalen störs av mikrovågsugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och ugnens fjärrkontroll samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Bilden från kameran går inte att se i My Electrolux.	Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Starta om routern. Om problemet kvarstår, flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Bildkvaliteten från kameran är dålig.	Kameralinsen är smutsig.	Se till att det inte finns något mellan linsen och luckglaset. Se kapitlet "Rengöring och skötsel" för rengöring av kameran.
Bilden från kameran har för mycket ljusreflektion.	Ljuset i rummet är för starkt.	Justera ljusstyrkan och kontrasten på kameran med inställningarna i My Electrolux. Sätt fast ett antireflekerande skydd för kameran på ugnsluckans handtag.

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 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EOB9958VAX EOB9958ZOZ EKS985X EKS985Z
Energiindex	81.0
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standarddrätt, över/undervärme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standarddrätt, varmluft	0.68 kWh/program

Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	70 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	EOB9958VAX 44.0 kg
	EOB9958ZOZ 44.0 kg
	EKS985X 43.0 kg
	EKS985Z 43.0 kg

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

14.2 Sparar energi



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

Allmänna tips

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med tidalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Temperaturen eller indikatorn för restvärme visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt


Släck lampan under tillagningen och sätt endast på den vid behov.

Varmluft Med Fukt


För att spara energi under tillagningen. Den fungerar så att temperaturen inuti ugnen skiljer sig från den temperatur som anges på ugnens display under tillagningscykeln och tillagningstiderna kan skilja sig från tillagningstiderna för andra program.

När du använder Varmluft Med Fukt släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen men det kommer att minska den förväntade energibesparingen.

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

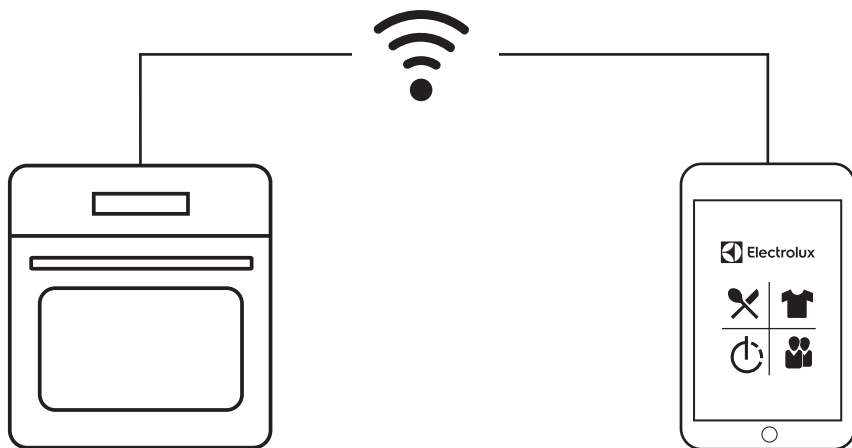
elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på

närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



867343126-A-052018



The software included in this product contains copyrighted software that is licensed under the BSD, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, zLib, MIT, ISC, Apache 2.0 and others. It is possible to display the complete copy of the licenses in the Electrolux App that can be downloaded from the corresponding App store from the License menu section. It is possible to download the source code of the open source software used in the product by searching for Wi-Fi Module Software version in NIUX subfolder at the following website: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com>.

