

Bruksanvisning

Inbyggarsugn

Innehåll

Säkerhetsinformation.....	2	Tillvalsfunktioner.....	9
Säkerhetsföreskrifter.....	3	Tricks och tips.....	9
Produktbeskrivning.....	5	Skötsel och rengöring.....	16
Innan maskinen används första gången.....	5	Felsökning.....	19
Daglig användning.....	6	Installation.....	21
Klockfunktioner.....	8	Energieffektivitet.....	22

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och handikappade

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

Allmän säkerhet

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

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

Säkerhetsföreskrifter

Installation



WARNING! Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

Elektrisk anslutning



WARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

Användning



WARNING! Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

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



WARNING! Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer 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.

Skötsel 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 glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- 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 någon sorts rengöringsmedel.

Pyrolysrengöring



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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnen:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill / -rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade så att mat inte fastnar i dem.
- Läs noggrant alla anvisningar om Pyrolysrengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när Pyrolysrengöring är igång. Produkten blir mycket het och varmluft kommer ut ur de främre kylningshälarna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje Pyrolysrengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler kan vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla Pyrolyrsugnar.
 - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter Pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla Pyrolyrsugnar när det Pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av Pyrolytisk rengöring i alla Pyrolyrsugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolyrsugnar/ matlagningsrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

Inre belysning

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

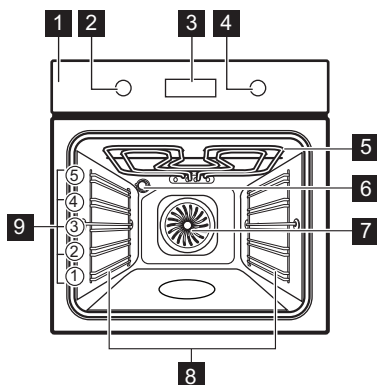


WARNING! Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.

Produktbeskrivning

Allmän översikt



- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Avfallshantering



WARNING! Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Elektronisk programmeringsenhet
- 4 Temperaturvred
- 5 Värmeelement
- 6 Ugnslampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsstegar, löstagbara
- 9 Ugnsnivåer

Tillbehör

- **Trådhylla**
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.

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

Innan maskinen används första gången



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

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

Ställa klockan

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

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

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

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

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

Ändra tid

Du kan endast ställa om klockan när ugnen är avstängd.

Tryck på .

Daglig användning



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Infällbara vred

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

Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion		Tillämpning
0	Avstängt läge	Produkten är avstängd.
	Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme.

Den inställda tiden och symbolen  blinkar på displayen.

Se "Ställa klockan" för att ställa in en ny tid.

Förvärmning

Sätt den tomma produkten på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
 2. Låt produkten stå på i en timme.
 3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
 4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
- Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

Aktivera och inaktivera produkten

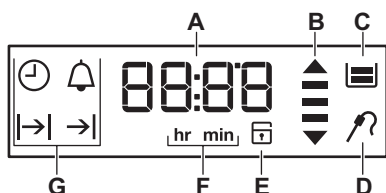


Det beror på modellen om produkten har vredssymboler, kontrolllampor eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.
 - Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
 - Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.
1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
 2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
 3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

Ugnsfunktion		Tillämpning
	Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Min grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Pizza/paj-läge	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Kött	För tillagning av mycket möra, saftiga stekar.
	Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
	Tina	För att tina frysta livsmedel.
	Pyrolysis	För att sätta igång pyrolysrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

Display



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

Knapp

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

Kontrollampa för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en. Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

Klockfunktioner

Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion		Tillämpning
	KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. Se avsnittet "Ställa in klockan".
	SIGNALUR	Använd för att ställa in en nedräkning (högst 23 timmar och 59 minuter). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.
	KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.
	SLUTTID	För att ställa in när produkten måste stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald. Du kan använda Koktid och Sluttid samtidigt (Tidsfördröjning) om produkten ska slås på och stängas av automatiskt vid en senare tidpunkt.



Tryck på  upprepade gånger för att växla mellan klockfunktionerna.



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

Ställa in KOKTID eller SLUTTID

- Tryck på  upprepade gånger tills displayen visar  eller .

 eller  blinkar på displayen.

- Tryck på  eller  för att ställa in värdena och tryck på  för att bekräfta.

För Koktid  ställer du först in minuterna och sedan timmarna, för Sluttid  ställer du först in timmarna och sedan minuterna.

En ljudsignal hörs i 2 minuter när tidpunkten har nåtts.

Symbolen  eller  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

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



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

Ställa in SIGNALUR

- Tryck på  flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
- Tryck på  eller  för att ställa in SIGNALUR. Ställ först in sekunderna, därefter minuterna och timmarna. Tiden beräknas i minuter och sekunder. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter visas symbolen **hr** på displayen. Produkten beräknar nu tiden i timmar och minuter.
- SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder. När 90 % av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.
- När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.



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

Tidtagning

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

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

Tillvalsfunktioner

Använda barnlåset

Barnlåset förhindrar att produkten oavsiktligt slås på.



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

1. Ställ inte in någon ugnsfunktion.
2. Håll inne och **+** samtidigt i 2 sekunder. En ljudsignal hörs. SAFE visas på displayen. Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

Restvärmeindikering

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

Säkerhetsavstängning

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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (h)
30 - 115	12.5

Tricks och tips



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.



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

Allmän information

- Produkten har fem hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.



Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: Varaktighet **|→|**, Sluttid **→|**.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3

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



Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Lampa, Varaktighet, Sluttid.

Kylfläkt

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

Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiförbrukningen minskar till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.

- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

Tillagning av kött och fisk

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

- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

Baknings- och grillningstabell

Kakor

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I kakform
Cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	I 26 cm kakform
Äppelkaka ¹⁾	170	2	160	2 (vänster + höger)	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I 26 cm kakform
Sockerkaka	170	2	150	2	40 - 50	I 26 cm kakform
Fruktkaka ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	I 20 cm kakform
Russinkaka ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	I en brödform
Muffins - en nivå ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På en bakplåt

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Muffins - två nivåer ¹⁾	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivåer ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bakplåt
Småkakor / mördegssor - en nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På en bakplåt
Småkakor / mördegssor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt
Småkakor / mördegssor - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bakplåt
Maräng - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt
Maräng - två nivåer ¹⁾	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt
Bullar ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt
Bakelser - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Bakelser - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I 20 cm kakform
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform
Tårtbotten ¹⁾	170	1	160	2 (vänster + höger)	30 - 50	I 20 cm kakform

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

Bröd och pizza

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Fransk-bröd ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd
Rågbröd	190	1	180	1	30 - 45	I en bröd-form
Småfranska ¹⁾	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	På en bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Pajdeg	200	2	180	2	40 - 50	I form
Vegetarisk paj	200	2	175	2	45 - 60	I form
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	I form
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I form
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I form

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

Kött

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På galler
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På galler

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På galler
Rostbiff, röd	210	2	200	2	50 - 60	På galler
Rostbiff, medium	210	2	200	2	60 - 70	På galler
Rostbiff, välstekt	210	2	200	2	70 - 75	På galler
Fläskbög	180	2	170	2	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 stycken
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkon	180	2	160	2	210 - 240	Hel
Anka	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Laxöring/havsrunder	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

Min grill



Förvärm den tomma ugnen i tre minuter före tillagning.

Livsmedel	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
	Antal	(g)		1:a sidan	2:a sidan	
Filéer	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biffstek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Korv	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Fläskkotletter	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kycklingbröst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgare	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fiskfilé	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Varma smörgåsar	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Rostat bröd	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Varmluftsgrillning

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé, röd ¹⁾	per cm höjd	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Rostbiff eller filé, medium ¹⁾	per cm höjd	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt ¹⁾	per cm höjd	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

1) Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotlett, revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

Kalv

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Lamm

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammsadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

Fågel

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

Fisk

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

Tina

Livsmedel	Mängd (g)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1000	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.

Livsmedel	Mängd (g)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kött	1000	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta	1400	60	60	-

Torkning - Varmluft

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

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

Grönsaker

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

Frukt

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

Skötsel och rengöring



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Anmärkningar om rengöring

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

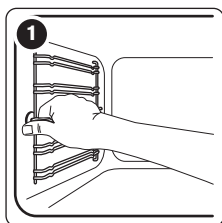
Produkter i rostfritt stål eller aluminium



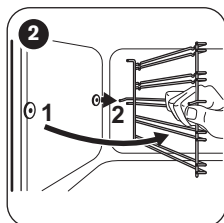
Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



- 1** Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

Pyrolys



FÖRSIKTIGHET! Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar



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



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



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

1. Ta bort de värsta matresterna manuellt.
2. Rengör luckans insida med varmt vatten så att resterna inte bränner fast på grund av varmluft.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se "Ugnsfunktioner".
4. När blinkar, tryck på eller för att välja lämplig procedur:

Tillval	Beskrivning
P1	Om ugnen inte är mycket smutsig. Tid för proceduren: 1 timmar.
P2	Om du inte enkelt kan ta bort smutsen. Tid för proceduren: 1 h 30 min.

Proceduren startar efter 2 sekunder.

Du kan använda funktionen Sluttid för att fördröja rengöringsprocedurens start.

Under Pyrolys är ugnslampan släckt.

5. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. Symbolen och stavarna på värmeindikatorn visas på displayen, tills luckan låses upp igen.
För att avaktivera Pyrolys innan den är klar, vrid funktionsvredet för ugnen till Av-läget.
6. När Pyrolys är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
7. När produkten svalnat igen hörs en ljudsignal och luckan låses upp.

Påminnelse rengöring

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



Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när Pyrolysfunktionen är klar.
- om du trycker på och samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

Rengöring av ugnsluckan

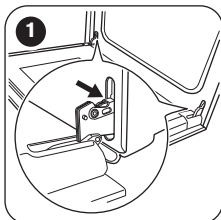
Ugnsluckan har fyra glasrutor. Man kan ta loss och rengöra ugnsluckan och de inre glasrutorna.



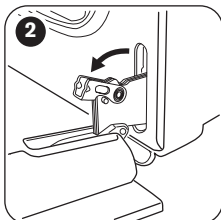
Ugnsluckan kan plötsligt slå igen om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.



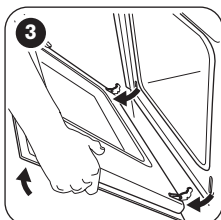
FÖRSIKTIGHET! Använd inte ugnen utan glasrutorna.



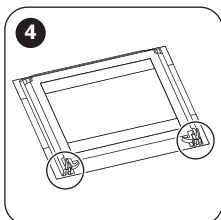
1 Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



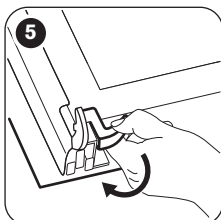
2 Lyft och vrid handtagen på gångjärnen.



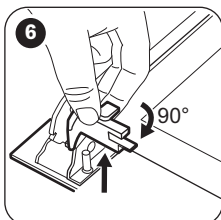
3 Stäng ugnsluckan halvvägs till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



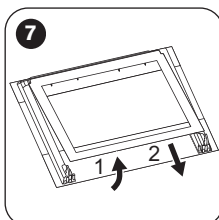
4 Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



5 Frigör låssystemet och ta loss glasrutorna.



6 Vrid de två fästeanordningarna 90° och ta bort dem från sina fästen.

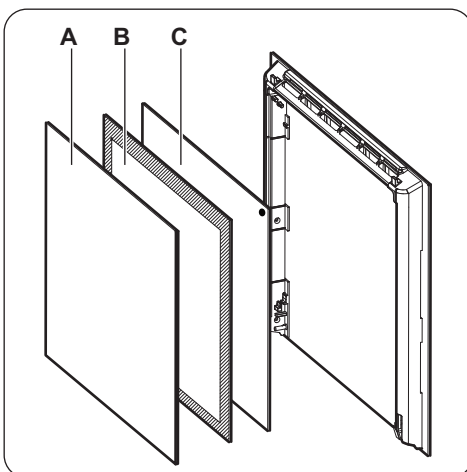


7 Lyft först försiktigt och ta bort glasrutorna en efter en. Börja med den övre rutan.

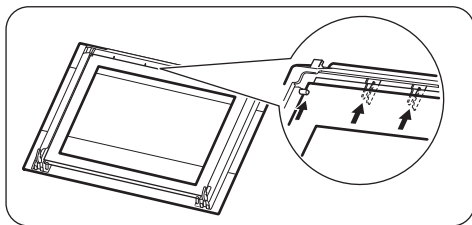
Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga.

Sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A, B och C) i rätt ordning. Mittrutan (B) har en dekorativ ram. Screentrycksdelen ska vara vänd mot luckans insida. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutans ram (B) med zonerna med screenprinting inte är knottig när du vidrör den.



Kontrollera att du sätter tillbaka mittrutan i sätena på rätt sätt.



Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



WARNING! Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.



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

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

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Felsökning



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en behörig elektriker.
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	- Du har inte stängt luckan ordentligt. - Det elektroniska lucklåset är trasigt.	- Stäng luckan helt. - Stäng av ugnen via hushålllets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushålllets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	- Stäng av ugnen. - Håll in knappen +. - När en ljudsignal hörs vrid du vredet för ugnsfunktionerna medurs till den första funktionen. "Demo" blinkar på displayen. - Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge. - Släpp knappen +. - Vrid vredet för temperaturen medurs och håll det i tre sekunder. Ljudsignalen hörs tre gånger. Demoläget är inaktiverat.

Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens

innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

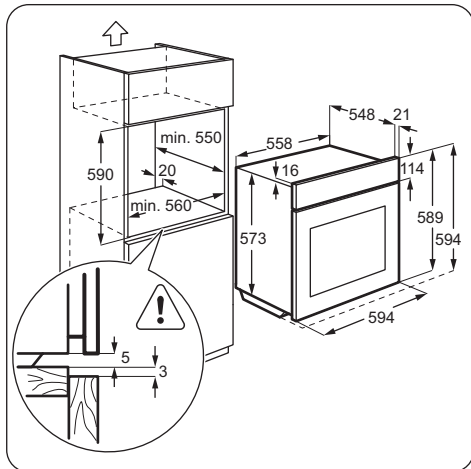
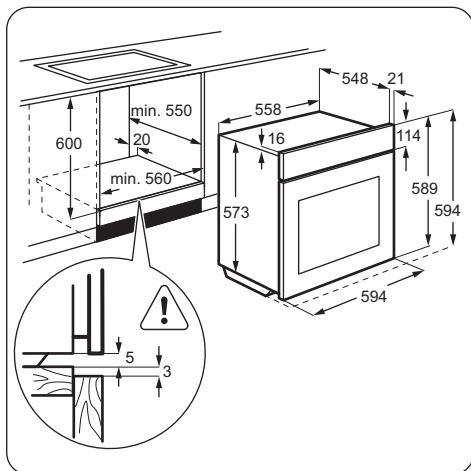
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

Installation

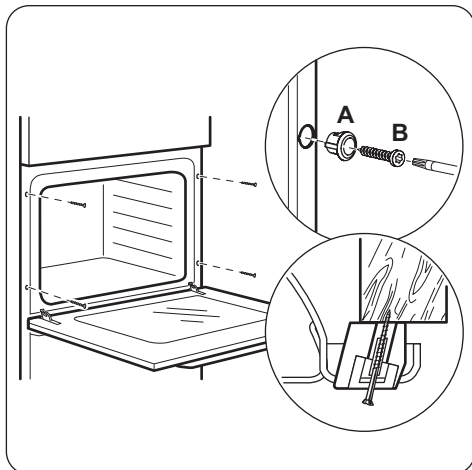


VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Inbyggd



Montering i skåp



Elektrisk installation



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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

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

Total effekt (W)	Kabeldel (mm ²)
max. 1380	3 x 0,75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1,5

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



Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Elektro Helios
Modellbeskrivning	SU6360X
Energiindex	99.7
Energiklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.85 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Inbygggnadsugn
Massa	37.3 kg

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

Energibesparing

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

- **Allmänna tips**
 - Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
 - Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.
 - När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
 - För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta

möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

- Använd restvärmen för att värma annan mat.
- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Restvärme**
 - Om ett program med tidval väljs för vissa ugnsfunktioner aktiveras (Varaktighet, Sluttid) och om tillagningstiden är längre än 30 minuter stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare. Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning. Temperaturen för restvärme visas på displayen.

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

