

EVY9847AAX  
EVY9847AOX



---

SV Ångugn

---

Bruksanvisning



**Electrolux**

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	20
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	21
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	21
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	23
11. TRICKS OCH TIPS.....	24
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	44
13. FELSÖKNING.....	48
14. TEKNISKA DATA.....	50
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	50

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



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




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

# 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

## 1.1 Säkerhet för barn och 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 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.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

## 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. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- 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 i 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 flyttas 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.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, 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 isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

## 2.3 Använd



### **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 tvättmaskinen.



### **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 personskador, 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 ytmaterialet 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 Inre belysning

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



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Kassering



### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

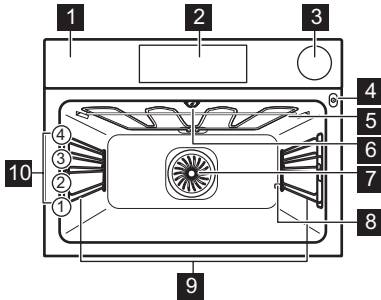
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

## 2.8 Underhåll

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

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

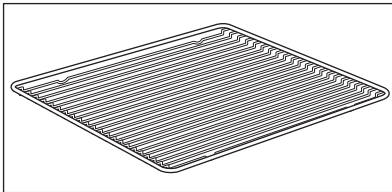
### 3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Elektronisk programmeringsenhet
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Ugnslampa
- 7** Fläkt
- 8** Avkalkning av rörets utlopp
- 9** Ugnssteg, löstagbar
- 10** Ugnsnivåer

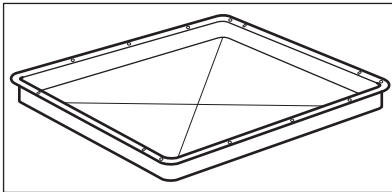
### 3.2 Tillbehör

#### Galler



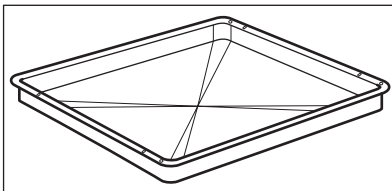
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

#### Bakplåt



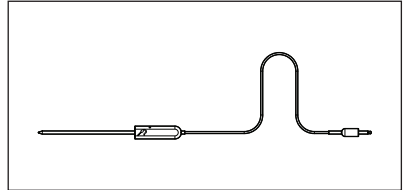
För kakor och småkakor.

#### Långpanna



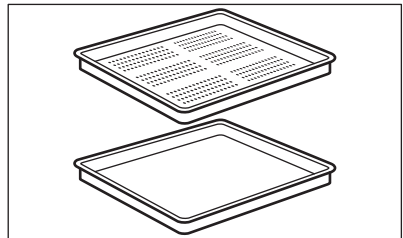
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

#### Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

#### Ånginsats

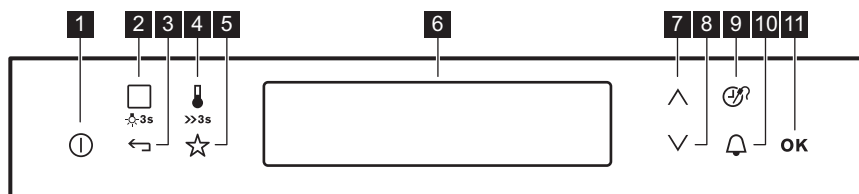


En operererad och en perforerad behållare.










Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Använd den för att tillaga mat som inte ska kokas i vatten t.ex. grönsaker, fiskbitar, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

## 4. KONTROLLPANELEN

### 4.1 Temperatur-/tidsdisplay



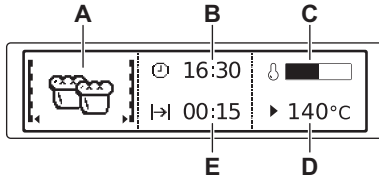
Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

Touch-fält	Funktion	Beskrivning
<b>1</b> 	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera produkten.
<b>2</b> 	Tillagningsfunktioner eller VarioGuide	Tryck på touch-kontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: VarioGuide. Tryck på touch-kontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, VarioGuide. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder.
<b>3</b> 	Tillbaka-tangent	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
<b>4</b> 	Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa produktens aktuella temperatur. Tryck på fältet i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera funktionen: Snabbstart.
<b>5</b> 	Favoriter	För att spara och komma åt dina favoritprogram.
<b>6</b> -	Display	Visar ugnens nuvarande inställningar.
<b>7</b> 	Uppåtknapp	För att flytta uppåt i menyn.
<b>8</b> 	Nedåtknapp	För att flytta nedåt i menyn.
<b>9</b> 	Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touch-kontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.
<b>10</b> 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.



Touch-fält	Funktion	Beskrivning
<b>11</b> OK	OK	För att bekräfta valet eller inställningen.

## 4.2 Display



- A. Upphettningsfunktion
- B. Klocka
- C. Indikator för uppvärmning
- D. Temperatur
- E. Funktionens koktid eller sluttid

### Övriga indikatorer på displayen:

Symbol		Funktion
	Signalur	Funktionen körs.
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.
	Koktid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningfunktionen är igång. Tryck på  och  samtidigt för att nollställa klockan.
	Beräkning	Produkten beräknar tillagningstiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i produkten.
	Indikering För Snabbuppvärmning	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt Automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är aktivt eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

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

### 5.2 Första anslutning

När du ansluter produkten till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste

du välja språk, kontrast i display, ljusstyrka i display samt klockan.

1. Tryck på  $\wedge$  eller  $\vee$  för att ställa in värdet.
2. Tryck på OK för att bekräfta.

### 5.3 Ställa in hårdhetsnivån för vattnet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

I tabellen nedan förklaras vattnets hårdhetsintervall med motsvarande kalkavlagringar (mmol/l) och vattnets kvalitet.

Vattenhårdhet		Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassifikation
Klass	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Mjuk
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 den fyrfärgade ändringsremsan som medföljer ångsetet i ugnen.
2. Sätt remsans alla reaktionszoner i vattnet i ca en sekund. Lägg inte remsan i rinnande vatten!
3. Skaka remsan för att avlägsna vattenöverskottet.
4. Kontrollera vattnets hårdhet enligt tabellen nedan efter en minut. Färgerna i reaktionszonerna fortsätter att ändras efter en minut. Ta inte med detta i mätningen.
5. Ställ in vattnets hårdhet i meny: Normalinställning.

Testremsa	Vattnets hårdhet
	1
	2
	3
	4

De svarta fyrkanterna i tabellen motsvarar de röda fyrkanterna på testremsan.

Du kan ändra vattnets hårdhetsnivå i meny: Normalinställning / Vattenhårdhet.



## 6. DAGLIG ANVÄNDNING




**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

- Tryck på **OK** för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.

### 6.1 Navigera i menyerna








- Aktivera produkten.
- Tryck på  eller  för att ställa in menyfunktionen.






Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med .













### 6.2 Översikt över menyerna

#### Huvudmeny




Sym-bol	Menyfunktion	Program
	Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
	Recept	Innehåller en lista över automatiska program.
	Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.
	Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
	Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.
	Special	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.
	VarioGuide	Innehåller rekommenderade ugnsställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.



#### Undermeny för: Normalinställning

Sym-bol	Undermeny	Beskrivning
	Inställning klocka	Ställ klockan.
	Tidsanvisning	När den är <b>PÅ</b> visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
	Snabbstart	När funktionen är <b>PÅ</b> minskar den uppvärmningstiden.

Sym-bol	Undermeny	Beskrivning
	Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
	Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
	Tillägg Tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
	Kontrast I Display	Justerar displayens kontrast i grader.
	Ljusstyrka I Display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
	Val Av Språk	Ställer in språk för displayen.
	Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
	Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
	Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
	Vattenhårdhet	För att ställa in vattnets hårdhetsnivå (1 - 4).
	Påminnelse Rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
	DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.
	Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.







### 6.3 Undermeny för: Rengöring

Symbol	Menyfunktion	Beskrivning
	Tömning Av Tanken	Procedur för att avlägsna restvatten från vattenlådan efter användning av ångfunktionen.
	Ångrengöring Plus	Metod för att ta bort envis smuts med hjälp av ugnsgöringsmedel.
	Ångrengöring	Metod för att rengöra produkten när den är lätt smutsad och inte bränts flera gånger.

Symbol	Menyfunktion	Beskrivning
	Avkalkning	Metod för att rengöra ångkretsen på kalkavlagringar.
	Spolning	Metod för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

## 6.4 Tillagningsfunktioner





Upphettningfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
 Pizza/Paj	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 funktionen: Över-undervärme.
 Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Över-undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Frys Mat	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 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.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.



Upphettningsfunktion	Program
 Varmluft Med Fukt	För att baka bröd, kakor och cookies. För att spara energi under tillagningen. Den här funktionen måste användas i enlighet med tillagningstabellerna för Varmluft + Ånga för att uppnå önskat resultat. För mer information om rekommenderade inställningar, se kapitlet Tips och tabellen Varmluft + Ånga. Denna funktion används för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
 Gratinerade Rätter	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för att gratinera och bryna.
 Bröd	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Intervallånga	För att baka bröd, steka större köttstycken eller för att värma upp kylda och frysta maträtter.
 Intervallånga Plus	För rätter med hög fukthalt och för pochering av fisk, brylépudding och terrin.
 Ånga	För grönsaker, fisk, potatis, ris, pasta eller speciella rätter.



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

## 6.5 Special






Upphettningsfunktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.
 Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomater, zucchini, svamp).

Upphettningsfunktion	Program
 Jäsning Av Deg	Ångningen förbättrar och påskyndar jäsningen av degen och förhindrar att ytan torkar samtidigt som degen hålls elastisk.
 Uppvärmning	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.


## 6.6 Undermeny för: VarioGuide

### Matkategori: Fisk/Skaljur






Maträtt	
Fisk	Fisk, ugnsbakad
	Fiskpinnar
	Fiskfilé, tunn
	Fiskfilé, tjock
	Fryst fiskfilé
	Hel liten fisk
	Hel fisk, ångad
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk, grillad 
	Forell
	Lax
	Hel Lax
Räkor	Räkor, färska
	Räkor, frysta
Musslor	-
Matkategori: Fågel	
Maträtt	
Benfri Kyckling	-

Maträtt	
Benfri Kyckling 	-
Kyckling	Kycklingvingar, färska
	Kycklingvingar, frysta
	Kycklinglår, färskt
	Kycklinglår, fryst
	Pocherat kycklingbröst
	Kyckling, 2 halvor
	Hel kyckling 
Hel anka 	-
Hel gås 	-
Hel kalkon 	-

### Matkategori: Kött

Maträtt	
Nötkött	Utmärkt Nötkött, Kokt
	Bräserat kött 
	Köttfärslimpa

Maträtt	
Rostbiff	Röd
	Röd 
	Rosa
	Rosa 
	Välstekt
	Välstekt 
Rostbiff	Röd 
	Rosa 
	Välstekt 
Fläsk	Chipolata
	Revbensspjäll
	Fläsklägg, förkokt
	Skinkstek
	Stek av gris
	Stek av gris 
	Fläskkarré, rökt
	Fläskkarré, pocherad
	Grishals
	Fläskbog
	Grisstek 
Kokt Skinka	
Kalv	Kalvlägg
	Fransyska
	Kalvstek 

Maträtt	
Lamm	Lammstek med ben
	Lammstek 
	Lammssadel
	Lammstek, rosa
	Lammstek, rosa 
Vilt	Hare <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harstek</li> <li>• Harsadel</li> <li>• Harsadel </li> </ul>
	Rådjursstek <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bog av hjort/rådjur</li> <li>• Rådjurs-/ hjort-sadel</li> </ul>
	Viltstek 
	Fransyska av vilt 

### Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt	
Lasagne	-
Fryst lasagne/cannelloni	-
Makaronpudding	-
Potatisgratäng	-
Grönsaksgratäng	-
Deserter	-



**Matkategori: Pizza/Quiche**

<b>Maträtt</b>	
Pizza	Pizza, tunn
	Pizza, extra fyllning
	Fryst pizza
	Fryst panpizza
	Kyld pizza
	Fryst portionspizza
Baguette med smält ost	-
Tarte Flambée	-
Äppelpaj, söt	-
Quiche Lorraine	-
Pajer	-

**Matkategori: Tårta/Kakor**

<b>Maträtt</b>	
Tysk Ringkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Cheesecake, Form	-
Mjuk Kaka	-
Madeirakaka	-
Äppelpaj	-
Äppelpaj, söt	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-
Petits-Choux	-
Smördegskakor	-
Bakelser	-
Mandelbiskvier	-

<b>Maträtt</b>	
Mördegskakor, Kex	-
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-
Kaka på bakplåt	Bakpulverdeg
	Jästdeg
Cheesecake, Plåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegsbotten	Mördegskakor
	Sockerkaks-/Mördegssmet
Fruktkaka	Frukttårta, Mördegsbotten
	Sockerkakssmet, Frukttårta
	Jästdeg

**Matkategori: Bröd/Bullar**

<b>Maträtt</b>	
Bullar	Bullar
	Bullar, förbakade
	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-
Baguette	Baguetter, förbakade
	Baguetter, frysta

Maträtt	
Bröd	Matbröd
	Franskbröd
	Fylld Veteflåta
	Mörkt Bröd
	Rågbröd
	Fullkornsbröd
	Osyrat Bröd
	Frost bröd/fransk-bullar

### Matkategori: Grönsaker

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

Maträtt	
Rödbeta	-
Svartrot	-
Kålrabbi, Remsor	-
Brytbönor	-
Savoykål	-

### Matkategori: Smårätter

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



Använd  $\wedge$  eller  $\vee$  för att ställa in de nya värdena när man ska ändra vikt eller innertemperatur för rätten.

## 6.7 Aktivera en tillagningsfunktion

1. Aktivera produkten.
2. Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Ställ in temperaturen.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta.

## 6.8 Matlagning med ånga

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



### 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.
2. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills ljudsignalen hörs eller displayen visar meddelandet. Vattenmängden räcker i ca 50 minuter. Fyll inte vattenlådan över maxnivån. Då finns det risk för vattenläckage, översvämning och skador på skåpsmöbler.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Slå på produkten.
5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.
6. Ställ vid behov in funktionen: Koktid

|→| eller Sluttid →|.

Den första ångan syns efter ca 2 minuter. När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.

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.

Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.

7. Stänga av produkten.
8. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar. Se rengöringsfunktionen: Tömning Av Tanken.



### FÖRSIKTIGHET!

Produkten är het. Det finns risk för att du bränner dig.

9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnsutrymmets botten. Torka alltid av ugnsutrymmets botten när ugnen har kallnat. Låt produkten torka helt med luckan öppen. För att skynda på torkningen kan du stänga luckan och värma upp produkten med funktionen: Varmluft i temperatur 150 °C i ca 15 minuter.

## 6.9 Indikator för uppvärmning


När du aktiverar en tillagningsfunktion visas stapeln på displayen. Stapeln visar att temperaturen ökar. När temperaturen har uppnåtts hörs ljudsignalen 3 gånger och fältet blinkar för att därefter försvinna.

## 6.10 Indikering För Snabbuppvärmning

Den minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.







För att aktivera funktionen, håll  intryckt i 3 sekunder. Kontrolllampan för uppvärmning blinkar.

## 6.11 Restvärme

När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda värmen för att hålla maten varm.

## 7. KLOCKFUNKTIONER

### 7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion		Program
	Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Använd  för att aktivera funktionen. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna och <b>OK</b> för att starta.
	Koktid	För att ställa in längden på en funktion (max 23 tim 59 min)
	Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

Om du ställer in tiden för en klockfunktion börjar tiden räknas ned efter 5 sekunder.






Om du använder klockfunktionerna: Koktid, Sluttid, stänger produkten av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Produkten använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

### 7.2 Ställa in klockfunktioner



Innan du använder funktionerna: Koktid, Sluttid, måste du först ställa in värmefunktionen och temperaturen. Produkten stängs av automatiskt. Du kan använda funktionerna: Koktid och Sluttid samtidigt om du vill att produkten ska aktiveras och avaktiveras automatiskt på en bestämd tid senare. Funktionerna: Koktid och Sluttid fungerar inte när du använder matlagningstermometern.

1. Ställ in en tillagningsfunktion.

2. Tryck  flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av. Displayen visar ett meddelande.
5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.


### 7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Funktionen: Koktid är inställd.

Funktionen: Heat+Hold håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den aktiveras när bakningen eller stekningen avslutas.


Du kan aktivera och inaktivera funktionen i menyn: Normalinställning.

1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
4. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Heat+Hold.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.  
Funktionen förblir på om tillagningsfunktionen ändras.

## 7.4 Tillägg Tid


Funktionen: Tillägg Tid gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Koktid.

 Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

# 8. AUTOMATISKA PROGRAM



 **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 8.1 Recept online

 Du hittar recepten för de automatiska programmen för den här produkten på vår webbplats. Du hittar rätt receptbok genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i produktens utrymme.

## 8.2 Recept med Automatiska Recept

Produkten har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på en symbol. Displayen visar meddelandet.
2. Tryck  för att aktivera eller  för att avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på **OK**.

förutbestämda och du kan inte ändra dem.

1. Slå på produkten.
2. Välj menyn: Recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välja ett recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.


# 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR


 **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 9.1 Matlagningstermometer

Två temperaturer behöver ställas in: ugnstemperaturen och matens innetemperatur.

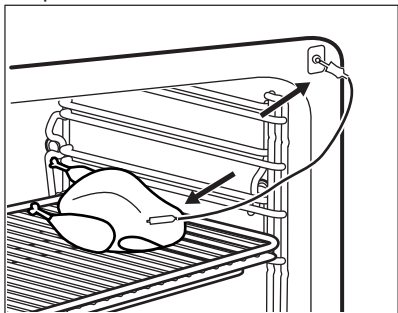
Matlagningstermometern mäter innetemperaturen vid tillagning av kött. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

 **FÖRSIKTIGHET!**  
Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller de rätta reservdelarna.

 Matlagningstermometern måste sitta kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.

1. Slå på produkten.
2. Sätt in matlagningstermometerens spets i mitten av köttet.

3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Displayen visar matlagningstermometerns symbol.

4. Tryck på  $\wedge$  eller  $\vee$  på mindre än fem sekunder för att ställa in temperaturen på maten.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Sluttiden är olika för olika mängder mat, inställda ugnstemperaturer (lägst 120 °C) och driftlägen. Produkten beräknar en sluttid om ungefär 30 minuter.

6. Tryck på  $\text{M}$  för att ändra inntemperaturen. En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda inntemperaturen. Produkten stängs av automatiskt.
7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Dra ut kontakten till matlagningstermometern ur uttaget och ta ut köttet ur ugnen.
9. Tryck på  $\text{I}$  för att stänga av produkten.



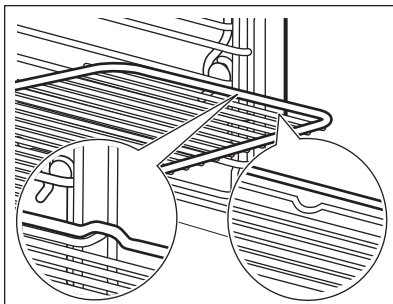
#### **WARNING!**

Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig. Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt.

## 9.2 Sätta in tillbehör

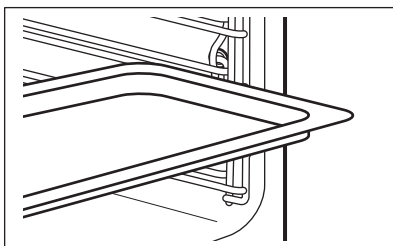
Galler:

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



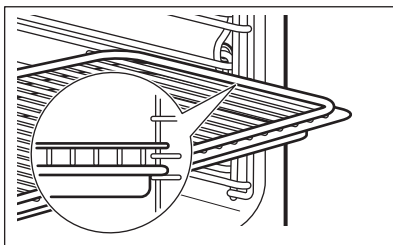
Långpanna / Djup form:

Skjut in långpannan / djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna / djup form tillsammans:

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








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

## 10. TILLVALSFUNKTIONER

### 10.1 Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar såsom koktid, temperatur eller tillagningsfunktion. De finns i menyn: Favoriter. Du kan spara 20 program.

#### Spara ett program

1. Aktivera produkten.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på OK för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.
5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
7. Tryck på  eller  för att ändra bokstav.
8. Tryck på OK. Nästa bokstav blinkar.
9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
10. Håll OK intryckt för att spara. Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på  eller  och trycker på OK för att skriva över ett befintligt program.


Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv Programmets Namn.



#### Aktivera programmet

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Favoriter.
3. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Välj namn på ditt favoritprogram.
5. Tryck på OK för att bekräfta.

### 10.2 Använda barnlåset



När barnlåset är på kan apparaten inte sättas på av misstag.


1. Tryck på  för att aktivera displayen.

2. Tryck på  och  samtidigt tills displayen visar ett meddelande. Upprepa steg 2 för att avaktivera barnlåset.

### 10.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Du kan bara aktivera den när produkten är igång.

1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på OK för att bekräfta. Inaktivera funktionen genom att trycka på . Displayen visar ett meddelande.



Tryck på  igen och sedan på OK för att bekräfta.




Om du avaktiverar produkten avaktiveras även funktionen.

### 10.4 Set + Go

Funktionen gör att du kan ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program) och använda det senare genom att trycka på en symbol.

1. Slå på produkten.
2. Ställ en tillagningsfunktion.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Koktid.
4. Ställ in tiden.
5. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Set + Go.
6. Tryck på OK för att bekräfta.

Tryck på en symbol (utom för ) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



- Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Meny: Med Normalinställning kan man aktivera och inaktivera funktionen: Set + Go.

## 10.5 Säkerhetsavstängning

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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Koktid, Sluttid.

## 11. TRICKS OCH TIPS



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



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

### 11.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

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

### 10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när produkten avaktiverats är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
  - när produkten är aktiverad.
  - om du trycker på en symbol när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
  - om produkten avaktiverats och du ställer in signaluret. Signalur. När funktionen stängs av återgår displayen till ljusstyrka för natt.

### 10.7 Kylfläkt

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

### 11.2 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

#### Varmhållning

Använd den här funktionen om du hålla maten varm.

Temperaturen regleras automatiskt till 80 °C.

#### Tallriksvärmare

För uppvärmning av tallrikar och formar.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Flytta högar efter halva uppvärmningstiden (byt plats på övre och nedre).

Den automatiska temperaturen är 70 °C.



Rekommenderad hyllposition: 3.

### Jäsning Av Deg

Du kan använda denna automatiska funktion med alla recept på jäsningsdeg. Det ger dig en god jäsningsatmosfär. . Lägg degen i en skål som är tillräckligt stor för att den ska kunna jäsa. Det är inte nödvändigt att täcka över den. Sätt in ett ugnsgaller på första nivån och ställ skålen där. Stäng luckan och ställ in funktionen: Jäsning Av Deg. Ställ in nödvändig tid.

### Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik. Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden. Använd den första ugnsnivån nerifrån.

## 11.3 Ånga



### **WARNING!**

Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är i gång. Ånga kan släppas ut.

Funktionen är lämplig för alla typer av mat, färsk såväl som fryst. Den kan användas för att tillaga, värma, upptina, pochera eller förvälla grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, majs, gryn och ägg.

Du kan tillaga en hel meny på en enda gång. För att tillaga varje rätt korrekt använder du dem med tillagningstider som är ungefär samma. Fyll på vattenlådan till maxnivån. Lägg rätterna i rätt kokkärl och sedan på ugnsgallren. Justera avståndet mellan kokkärlen så att ångan kan cirkulera.

### Sterilisering

- Med denna funktion kan du sterilisera behållare (t.ex. nappflaskor).
- Placera de rena behållarna i mitten av gallret på den första nivån. Se till att öppningen är vänd lite snett nedåt.
- Fyll på maximal mängd vatten i lådan och ställ in tiden på 40 minuter.

## Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kronärtskockor	99	50 - 60	1
Aubergine	99	15 - 25	1
Blomkål, hel	99	35 - 45	1
Blomkål, buketter	99	25 - 35	1
Broccoli, hel	99	30 - 40	1
Broccoli, buketter <sup>1)</sup>	99	13 - 15	1
Svamp, skivor	99	15 - 20	1
Ärtor	99	20 - 30	1
Fänkål	99	25 - 35	1
Morötter	99	25 - 35	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kålrabbi, strimlor	99	25 - 35	1
Paprika, strimlor	99	15 - 20	1
Purjolök, ringar	99	20 - 30	1
Gröna bönor	99	35 - 45	1
Småbladig bukettsallad, buketter	99	20 - 25	1
Brysselkål	99	25 - 35	1
Rödbeta	99	70 - 90	1
Svartrot	99	35 - 45	1
Selleri, tärnad	99	20 - 30	1
Sparris, grön	99	15 - 25	1
Sparris, vit	99	25 - 35	1
Spenat, färsk	99	15 - 20	1
Skalade tomater	99	10	1
Brytbönor	99	25 - 35	1
Savoykål	99	20 - 25	1
Zucchini, skivor	99	15 - 25	1
Bönor, förvällad	99	20 - 25	1
Grönsaker, förvällade	99	15	1
Torkade bönor, blötlagda (förhållande vatten / bönor 2:1)	99	55 - 65	1
Socketärter (kaiser-peppar)	99	20 - 30	1
Rödkål eller vitkål, strimlad	99	40 - 45	1
Pumpa, kuber	99	15 - 25	1
Surkål	99	60 - 90	1
Sötpotatis	99	20 - 30	1
Tomater	99	15 - 25	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Majskolv	99	30 - 40	1

1) Fövärm ugnen i 5 minuter.

### Smårätter / tillbehör

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Jästdumplings	99	25 - 35	1
Potatisdumplings	99	35 - 45	1
Oskalade potatisar, medelstora	99	45 - 55	1
Ris (vatten/risförhållande 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	1
Kokt potatis, delad	99	35 - 45	1
Bröddumpling	99	35 - 45	1
Färs tagliatelle	99	15 - 25	1
Polenta (vätskeproportion 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgur (vatten/bulgur-mängd 1:1)	99	25 - 35	1
Couscous (vatten/couscous-mängd 1:1)	99	15 - 20	1
Spaetzle (tysk pastasort)	99	25 - 30	1
Jasminris (vatten/ris-mängd 1:1)	99	30 - 35	1
Linser, röda (vatten/linser-mängd 1:1)	99	20 - 30	1
Linser, bruna och gröna (vatten/linser-mängd 3:1)	99	55 - 60	1
Rispudding (vatten/ris-mängd 2,5:1)	99	40 - 55	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mannagryns- pudding (mjölk/ mannagryn- mängd 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

### Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Äppelskivor	99	10 - 15	1
Heta bär	99	10 - 15	1
Fruktkompott	99	20 - 25	1
Smälta choklad	99	10 - 20	1

### Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Forell, ca 250 g	85	20 - 30	1
Räkor, färska	85	20 - 25	1
Räkor, frysta	85	30 - 40	1
Laxkotletter	85	20 - 30	1
Laxöring, ca 1 000 g	85	40 - 45	1
Musslor	99	20 - 30	1
Plattfiskfilé	80	15	1

### Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kokt skinka 1 000 g	99	55 - 65	1
Pocherat kyckling- bröst	90	25 - 35	1
Kyckling, pocherad 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	1
Kalv-/skinkstek utan ben, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	1
Kassler, pocherad	90	70 - 90	1
Tafelspitz (oxkött långkokt på riktigt låg värme)	99	110 - 120	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Chipolata	80	15 - 20	1
Bayersk kalvkorv (vit korv)	80	20 - 30	1
Österrikisk korv	80	20 - 30	1

## Ägg

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Ägg, hårdkokt	99	18 - 21	1
Ägg, medelkokt	99	11 - 12	1
Ägg, löskokt	99	10 - 11	1

## 11.4 Varmluft och Ånga i följd

Du kan tillaga kött, grönsaker och tillbehör ett i taget när du kombinerar funktionerna. Alla rätter blir klara att serveras samtidigt.

- Använd den här funktionen för att först steka maten: Varmluft .
- Lägg de förberedda grönsakerna och tillbehören i ugnssäkra formar. Ställ in formen i ugnen med den övriga maten.

- Kyl ner ugnen till en temperatur runt 80 °C. Du kan kyla ner produkten snabbare genom att öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
- Start av funktionen: Ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart.



Maximal vattenmängd är 650 ml.

## 11.5 Intervallånga Plus

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pudding/brylépudding i portionsskålar <sup>1)</sup>	90	35 - 40	1
Äggstanning <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	1
Terriner <sup>1)</sup>	90	40 - 50	1
Tunn fiskfilé	85	15 - 20	1
Tjock fiskfilé	90	25 - 35	1
Liten fisk upp till 350 g	90	20 - 30	1
Hel fisk upp till 1 000 g	90	30 - 40	1
Ugnsdumplingar	120 - 130	40 - 50	1

<sup>1)</sup> Fortsätt i ytterligare en halvtimme med luckan stängd.

## 11.6 Intervallånga

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fläskstek	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Engelsk rostbiff	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kalvstek	1 kg	180	80 - 90	1
Köttfärslimpa, rå	0,5 kg	180	30 - 40	1
Kassler (blöt-lägg i 2 timmar)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kyckling	1 kg	180 - 210	50 - 60	1
Anka	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Potatisgratäng	-	160 - 170	50 - 60	1
Makaronipudding	-	170 - 190	40 - 50	1
Lasagne	-	170 - 180	45 - 55	1
Olika sorters bröd	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Franskbullar	40 - 60 g	180 - 200	25 - 35	1
Förgräddade bullar	-	200	15 - 20	1
Förgräddade baguetter	40 - 50 g	200	15 - 20	1
Frysta förgräddade baguetter	40 - 50 g	200	25 - 35	1

## 11.7 Uppvärmning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Maträtter på en tallrik	110	10 - 15	1
Makaronpudding	110	10 - 15	1
Ris	110	10 - 15	1
Dumplingar	110	15 - 25	1

## 11.8 Bakning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Anpassa dina vanliga inställningar

som temperatur, koktid och hyllposition till värdena i tabellerna.

- Använd den lägre temperaturen första gången.

- Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

## 11.9 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
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.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. <b>Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.</b>
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	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.
Kakan är för torr.	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.
Kakan blir ojämnt brun.	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.

## 11.10 Bakning på en ugnsnivå

### Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kaka i ringform, mjuk kaka	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / sockerkaka	Över-undervärme	160	35 - 50	1
Tårtbotten av mördeg <sup>1)</sup>	Varmluft	150 - 160	20 - 30	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	70 - 90	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-undervärme	180	70 - 90	1
Cheesecake, plåt <sup>2)</sup>	Över-undervärme	160 - 170	70 - 90	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

### Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-undervärme	170 - 190	30 - 40	1
Tyskt julbröd <sup>1)</sup>	Över-undervärme	160 - 180	50 - 70	1
Bröd (rågbröd) <sup>1)</sup>	Över-undervärme			1
första		230	20	
därefter		160 - 180	30 - 60	
Petit-chouer/bakelser <sup>1)</sup>	Över-undervärme	190 - 210	20 - 35	2



Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Rulltårta <sup>1)</sup>	Över-undervärme	180 - 200	10 - 20	2
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Smörkakor/sockerringlor <sup>1)</sup>	Över-undervärme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) <sup>2)</sup>	Varmluft	150 - 170	30 - 55	2
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) <sup>2)</sup>	Över-undervärme	170	35 - 55	2
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	2
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) <sup>1)</sup>	Över-undervärme	160 - 180	40 - 80	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

### Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / mördegskaka / mördegsrem-sor	Varmluft	140	20 - 35	2
Short bread / Mördegskaka / Mördegsrem-sor <sup>1)</sup>	Över-undervärme	160	20 - 30	2
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Bakverk med äggvita, maräng	Varmluft	80 - 100	120 - 150	2
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	2
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Smördegskakor <sup>1)</sup>	Varmluft	170 - 180	20 - 30	2
Bullar <sup>1)</sup>	Varmluft	160	10 - 25	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bullar <sup>1)</sup>	Över-undervärme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Muffins <sup>1)</sup>	Varmluft	160	20 - 35	2
Small cakes / Muffins <sup>1)</sup>	Över-undervärme	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

## 11.11 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng <sup>1)</sup>	Varmluftsg grillning	170 - 190	15 - 35	1
Ostbaggerter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	Över-undervärme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

## 11.12 Varmluft Med Fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 60	1
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagne	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Brödpudding	190 - 200	55 - 70	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Rispudding	180 - 200	55 - 70	1
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	1
Franskbröd	200 - 210	55 - 70	1

### 11.13 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

#### Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Petit-chouer/bakelser <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

#### Kakor / småkakor / bröd på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / mördegskaka / mördegsemsor	140	25 - 45	1 / 4
Småkakor av sockerdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Bakverk med äggvita, maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4

### 11.14 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Du kan använda Matlagningstermometer för att säkerställa att köttet har korrekt innertemperatur.



#### **WARNING!**

Se avsnittet "Råd och tips".

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur på mellan 80 °C och 150 °C. Normaltemperatur 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.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Oxfile	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Kalvstek	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

### 11.15 Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten) <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (med mycket fyllning) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Paj	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (kryddad pajdegsbotten)	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osytrat bröd <sup>1)</sup>	210 - 230	10 - 20	2
Smördegskakor <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Piroger (rysk version av calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

### 11.16 Stekning

- Använd värmebeständiga kärl under ugnsbakning. Se tillverkarens anvisningar.

- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan eller på gallret ovanför den djupa långpannan.

- Häll lite vätska i långpannan för att förhindra att köttsaft bränner fast på ytan.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vänd steken vid behov 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 bitar som väger minst 1kg.
  - ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

## 11.17 Stektabeller

### Nötkött

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	Över-undervärme	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Engelsk rostbiff eller filé: röd <sup>1)</sup>	Varmluftsgrillning	per cm höjd	190 - 200	5 - 6 per cm. höjd	1
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	Varmluftsgrillning	per cm höjd	180 - 190	6 - 8 per cm. höjd	1
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	Varmluftsgrillning	per cm höjd	170 - 180	8 - 10 per cm. höjd	1

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

### Fläsk

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	Varmluftsgrillning	1 - 1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Kotlett, revbensspjäll	Varmluftsgrillning	1 - 1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Köttfärslimpa	Varmluftsgrillning	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	Varmluftsgrillning	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

**Kalv**

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	Varm-luftsgrillning	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalvlägg	Varm-luftsgrillning	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

**Lamm**

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	Varm-luftsgrillning	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lammsadel	Varm-luftsgrillning	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

**Vilt**

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel, harbog 1)	Varm-luftsgrillning	upp till 1 kg	180 - 200	35 - 55	1
Rådjurssadel, hjortsadel	Över-undervärme	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1
Bog	Över-undervärme	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

**Fågel**

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kyckling, vårkyckling	Varm-luftsgrillning	200 - 250 g var	200 - 220	30 - 50	1
Halv kyckling	Varm-luftsgrillning	400 - 500 g var	190 - 210	40 - 50	1
Fågeldelar	Varm-luftsgrillning	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Anka	Varm-luftsgrillning	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

### Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	Varm-luftsgrillning	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

## 11.18 Min Grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

- Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.



### FÖRSIKTIGHET!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

### Min Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Grillningstid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oxfilé, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

### Max Grill

Livsmedel	Grillningstid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Burgers/hamburgare	9 - 13	8 - 10	3
Fläskfilé	10 - 12	6 - 10	3
Korv	10 - 12	6 - 8	3

Livsmedel	Grillningstid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Nötbiffar, kalvbiffar	7 - 10	6 - 8	3
Toast / rostat bröd	1 - 3	1 - 3	3
Varma smörgåsar	6 - 8	-	3

### 11.19 Frys Mat

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

- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Frys pizza	200 - 220	15 - 25	2
Frys panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Frys portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunn	190 - 210	15 - 25	2
Pommes Frites, tjock	190 - 210	20 - 30	2
Kroketter	190 - 210	20 - 40	2
Potatisplättar	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Frys lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	2
Kycklingvingar	180 - 200	40 - 50	2

### Frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Frys Pizza	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Pommes frites <sup>1)</sup> (300 – 600 g)	Över-undervärme eller Varmluftsgrillning	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	2



Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Baguetter	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Fruktkaka	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

1) Vänd pommes fritesen 2 till 3 gånger.

## 11.20 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).

### 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

### 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	-

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
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.

## 11.21 Torkning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå
Böner	60 - 70	6 - 8	2
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	2
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	2
Svamp	50 - 60	6 - 8	2
Örter	40 - 50	2 - 3	2
Plommon	60 - 70	8 - 10	2
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	2
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	2
Päron	60 - 70	6 - 9	2

## 11.22 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbröd	190 - 210	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Mjuk Kaka	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Rågbröd	190 - 210	50 - 70	1
Mörkt bröd	190 - 210	50 - 70	1
Fullkornsbröd	190 - 210	40 - 60	1
Franskbullar	200 - 220	25 - 35	2

## 11.23 Tabell matlagningstermometer

### Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Högre/oxfilé: röd	45 - 50
Högre/oxfilé: rosa	60 - 65
Högre/oxfilé: välstekt	70 - 75

### Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Bog/hals/skinkstek	80 - 82
Kotlett, rökt kassler	75 - 80
Köttfärslimpa	75 - 80

### Kalv

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90

### Får/lamm

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Fårbog	80 - 85
Fårsadel	80 - 85
Lammstek/lammstek med ben	70 - 75

### Vilt

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Harsadel	70 - 75
Harbog	70 - 75
Hel hare	70 - 75
Rådjursadel, hjortsadel	70 - 75
Rådjurs-/hjortbog	70 - 75

### Fisk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Lax	65 - 70
Foreller	65 - 70

## 11.24 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

Tester för funktionen: Ånga.

Livsmedel	Behållare (Gastro-norm)	Mängd (g)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforerad	300	2	99	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforerad	max.	2	99	15 - 18	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Frysta ärtor	1 x 1/2 perforerad	1500	2	99	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 5 minuter.

## 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 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. Riskan är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsgöring.
- 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.
- Torka ugnen när den är våt efter användning.

### 12.2 Rekommenderade rengöringsprodukter

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

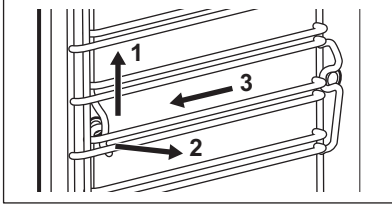
Du kan köpa våra produkter på [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) och i de bästa återförsäljarbutikerna.

## 12.3 Borttagning av ugnsstegarna

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

Ta ut ugnsstegarna när produkten ska rengöras.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.



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

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

## 12.4 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder produktens ångugnsrengöring.

**i** För bättre prestanda kan du starta rengöringsfunktionen när produkten är sval.

**i** Den angivna tiden är kopplad till funktionens varaktighet och omfattar inte den tid som krävs för användaren att rengöra ugnsutrymmet.

När ångrengöringsfunktionen är aktiverad är lampan släckt.

1. Fyll vattenlådan till maxnivån (ca 950 ml) tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
2. Välj ångrengöringsfunktionen i menyn: Rengöring.

**Ångrengöring** – funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

- a) Aktivera funktionen.
- b) En ljudsignal hörs när programmet är klart.
- c) Tryck på en touch-kontroll 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. Produkten måste ha kallnat innan du startar rengöringsproceduren.
- b) Aktivera funktionen. Efter ca 50 minuter hörs en ljudsignal när den första delen av programmet är klart.
- c) Tryck på OK.

**i** Detta är inte slutet av rengöringsproceduren. Följ instruktionerna i meddelandet på displayen för att slutföra rengöringen.

- d) Torka av insidan av produkten med en svamp utan yta med slipeffekt. Du kan använda varmt vatten eller ugnrensmedel för att rengöra ugnsutrymmet.
- e) Tryck på OK. Den sista delen av proceduren startar. Det här stadiet varar i ca 25 minuter.

3. Torka av insidan av produkten med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmt vatten för att rengöra ugnsutrymmet.

Lämna ugnsluckan öppen ca 1 timme efter rengöringen. Vänta tills produkten är torr. För att påskynda torkningen kan du hetta upp produkten med varmluft vid temperaturen 150 °C i ca 15 minuter. Du kan få maximal effekt av rengöringsfunktionen om du rengör produkten 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 Ångalstringssystem - Avkalkning

När ånggeneratoren är igång samlas det kalk på insidan på grund av vattnets kalciuminnehåll. Detta kan ha en negativ effekt på ångkvaliteten, på ånggenerators prestanda och på matkvaliteten. För att undvika detta ska ångalstringskretsen rengöras och kalkrester avlägsnas.

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. Kontrollera att vattenlådan är tom.
2. Tryck på **OK**.
3. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
4. Tryck på **OK**.
5. Håll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
6. Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
7. Tryck på **OK**.

Då aktiveras den första delen av proceduren: Avkalkning.

**i** Denna del vara ca 1 timme och 40 minuter.

8. I slutet av den första delen ska grillen/långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
9. Tryck på **OK**.
10. Fyll vattenlådan med kranvatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
11. Tryck på **OK**.

Då aktiveras den andra delen av proceduren: Avkalkning. Då sköljs 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 produkten är fuktig och våt ska den torkas torr med en torr duk. Låt produkten torka helt med luckan öppen.

## 12.7 Avkalkningspåminnelse

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

## 12.8 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. Tryck på **OK**.
3. Fyll vattenlådan med kranvatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
4. Tryck på **OK**.

Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

## 12.9 Tömning Av Tanken

Plocka ur alla tillbehör.

Rengöringsfunktionen tar bort restvattnet från vattenlådan. Använd funktionen efter ångfunktionen.

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

Funktionens varaktighet är ca 6 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
2. Tryck på OK.  
Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

## 12.10 Demontering och montering av luckan

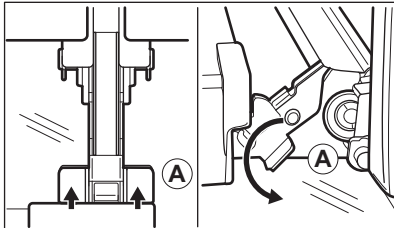
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



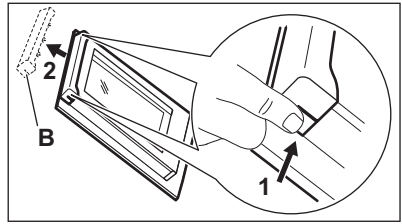
### WARNING!

Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung.

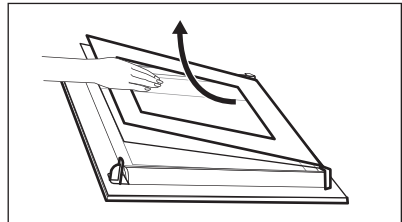
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den bestämt uppåt från produkten.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag. Det hindrar luckan från att repas.
6. Ta tag i lucklistan (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
8. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nog.

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



### WARNING!

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

## 12.11 Byte av lampan

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



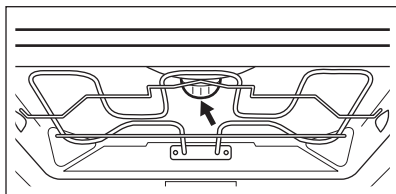
### WARNING!

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

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

## Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.



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

## 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 kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.



Problem	Möjlig orsak	Lösning
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.</li> </ul>
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.
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 ugnstrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugnsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
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 ugnstrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugnstrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugnstrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugnstegarna innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggarna och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugnstegarna ur produkten och upprepa funktionen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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.

### 13.2 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.)	.....

## 14. TEKNISKA DATA

### 14.1 Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V
Frekvens	50 Hz

## 15. ENERGIEFFEKTIVITET

### 15.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EVY9847AAX EVY9847AOX
Energiindex	80.8
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0.89 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.59 kWh/program
Antal utrymmen	1

Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	43 l	
Typ av ugn	Inbygggnadsugn	
Massa	EVY9847AAX	35.8 kg
	EVY9847AOX	35.5 kg

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

## 15.2 Energibesparing



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

### Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll dörrtätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallriker 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.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

### Laga mat med varmluft

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

### Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid 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. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

### Laga mat med lampan släckt


Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.


### Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen. 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 + Ånga släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

## 16. MILJÖSKYDD

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

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

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



867325182-E-172017

