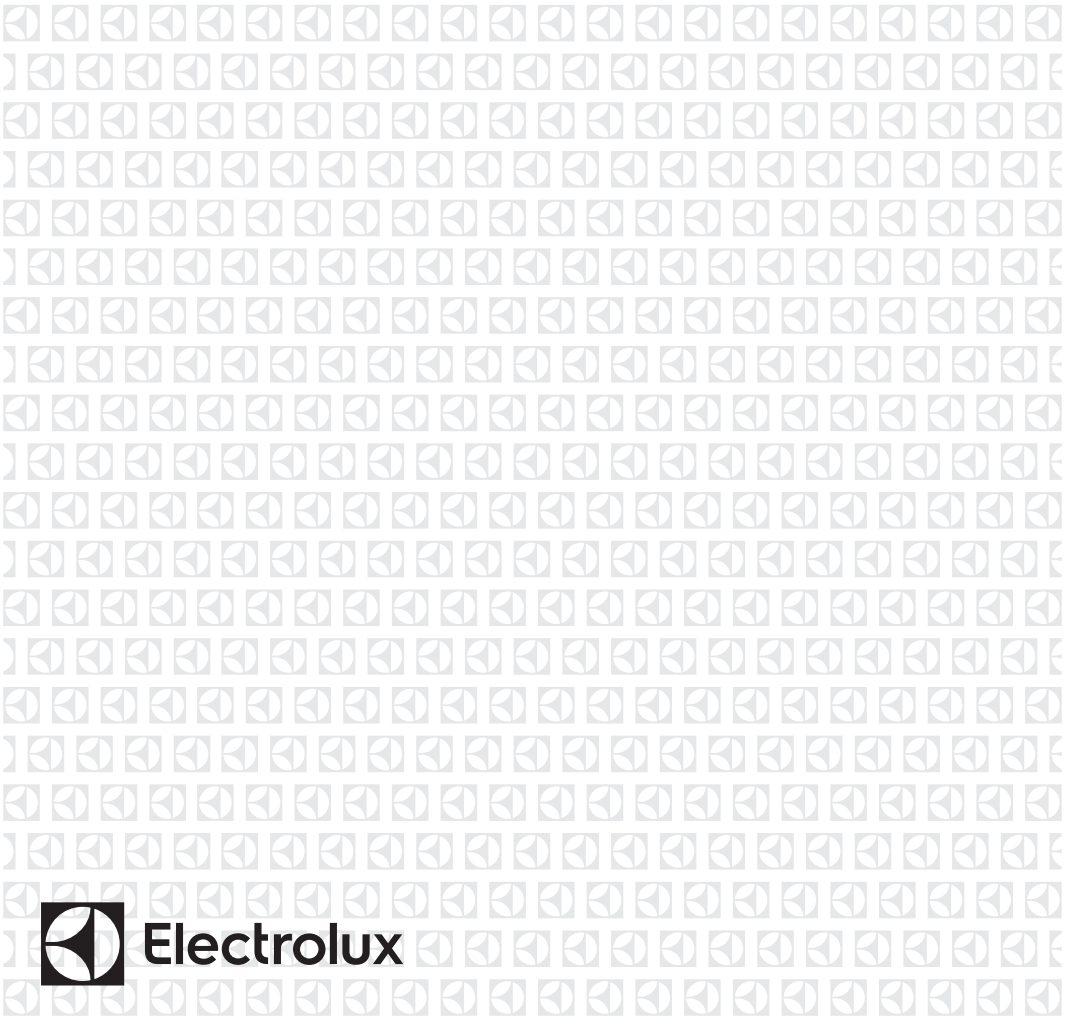




SV Inbyggadsugn

Bruksanvisning



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. SNABBGUIDE.....	10
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
8. TILLAGNINGSHJÄLP.....	20
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	24
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	26
11. TRICKS OCH TIPS.....	26
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	41
13. FELSÖKNING.....	44
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	45

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- 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.
- VARNING: 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.
- Extra spill måste tas bort manuellt 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.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.

- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- 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.
- 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

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.

bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

Det finns risk för 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.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara 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.

2.5 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 ugnsutrymmet:
 - 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. Apparaten blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- 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 pyrolyssugnar.
 - 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 pyrolyssugnar 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 pyrolyssugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolyssugnar/matlagningsrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

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.

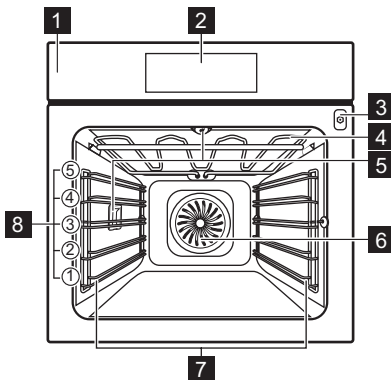
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.8 Underhåll

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

3. PRODUKTBSKRIVNING

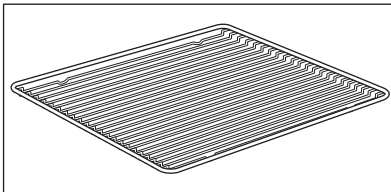
3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Elektronisk programmeringsenhet
- 3** Uttag för matlagningstermometern
- 4** Värmeelement
- 5** Ugnsampa
- 6** Fläkt
- 7** Ugnsstege, löstagbar
- 8** Ugnsnivåer

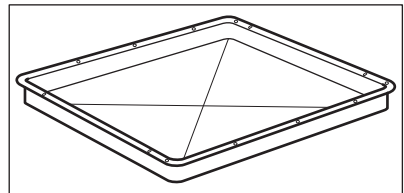
3.2 Tillbehör

Galler

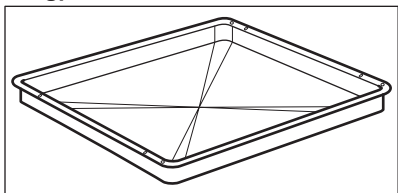


För kokkär, bakformar och stekkär.

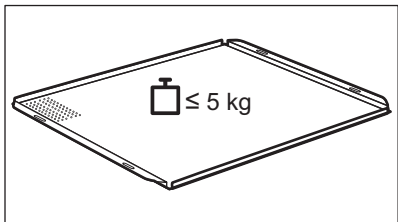
Bakplåt



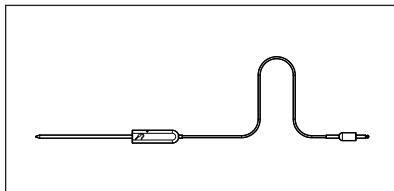
För kakor och småkakor.

Långpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Pâtisseriesplåt

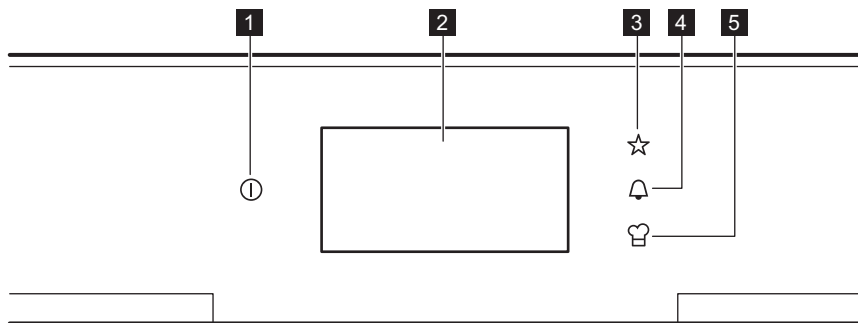
För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämpar sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

Matlagningstermometer

För mätning av temperaturen inuti maten.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Temperatur-/tidsdisplay



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1		PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera produkten.
2	-	Display	Visar produktens inställningar.
3		Favoriter	Det innehåller en lista över favorittillagningsprogram som skapats av användaren.

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
4 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur. Direkt åtkomst till tidfunktionerna.
5 	Tillagningshjälp	Direkt åtkomst till menyerna: Kokbok och Vario-Guide när produkten är igång.

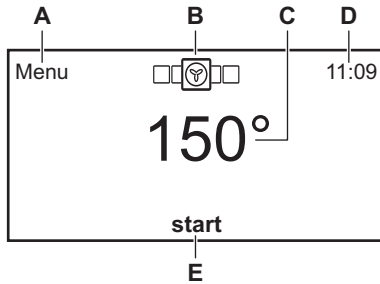


Touch-kontrollerna för: Favoriter, Signalur och Tillagningshjälp syns bara när produkten är igång.

- A. Återgå till menyn
- B. Inställd tillagningsfunktion
- C. Inställd temperatur
- D. Klocka
- E. Start

4.2 Display

När produkten satts igång visas ett grundläggande ugnsfunktionsläge.



Övriga indikatorer på displayen:

Symbol	Funktion
AAA	Ändra textstorleken
	Fler funktioner
	Matlagningstermometer
	Heat+Hold
	Knapplås

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 Programlicens

Programvaran som medföljer den här produkten innehåller upphovsrättsskyddad programvara som är licensierad under BSD, fontkonfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY m.fl.

Det går att visa hela kopian med licenserna i enheten på TFT-displayen genom att via menyn följa sökvägen: **Normalinställning / Service / Licens**.

Man kan hämta källkoden till programvaran med öppen källkod som används i produkten genom att följa hyperlinken på webbproduktssidan.

5.3 Första anslutning

När du ansluter produkten till elnätet måste du ha ställt in:

- språk
- tid
- klockformat
- datum
- snabbuppvärmning

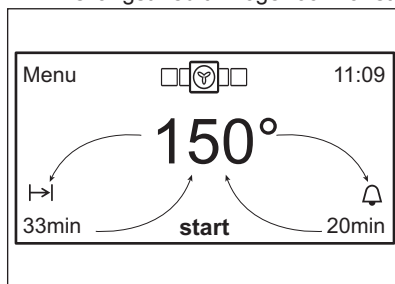
Det valda namnet eller siffran kan ställas in på två sätt. Rulla det till önskat läge eller tryck på vald funktion. Du kan ändra inställningarna i menyn: **Normalinställning**.

6. SNABBGUIDE

6.1 Använda touch-skärmen

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

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



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

6.2 Snabbguide till menyn

Meny	
Funktioner	Tillagningsfunktioner
	Special
	Rengöring
	Favoriter
Klockfunktioner	Ställ in Signalur
	Ställ in koktid
	Ställ in stopptid
	Ställ in starttid
	Använd tid
Tillval	Ugnslampa
	Barnlås
	Displaylås
	Heat+Hold
	Set + Go

Meny	
Tillagningshjälp	Kokbok
	VarioGuide
Senaste och mest använda	Senast använda
	Mest använda
Normalinställning	Snabbuppvärmning
	Påminnelse Rengöring
	Display
	Ljud
	Språk
	Tid och datum
	DEMO-läge
	Service

7. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Användning av produkten

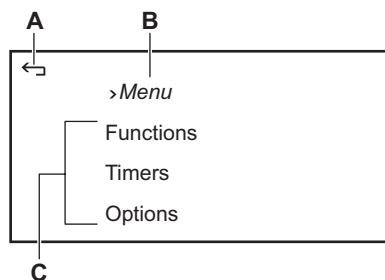
För att manövrera produkten kan du använda:

- **manuellt läge** - en uppvärmningsfunktion, temperaturen och tillagningstiden ställs in manuellt.
- **automatiska program (Tillagningshjälp)** - för att tillaga en rätt när du saknar kunskap eller erfarenhet av matlagning.

7.2 Använda menyn

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

7.3 Översikt över menyn

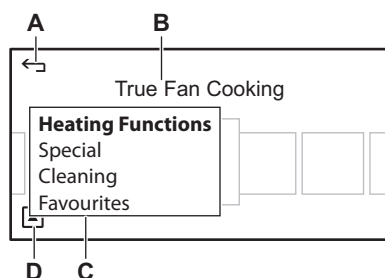


- A. Återgå till menyn
- B. Aktuell menynivå
- C. Lista över funktioner

Huvudmeny

Menyfunktion	Beskrivning
Funktioner	Den innehåller en lista över ugsnfunktioner, specialfunktioner, rengörings- och favoritprogram.
Klockfunktioner	Det innehåller en lista över klockfunktioner.
Tillval	Den innehåller en lista över övriga tillvalsfunktioner för säkerhetsfunktioner, lampa, Heat +Hold, Set + Go som kan ställas in.
Tillagningshjälp	Det innehåller en lista över automatiska tillagningsprogram.
Senaste och mest använda	Den visar vilken funktion som användes senast och vilken som används mest.
Normalinställning	Innehåller en lista över grundinställningar.

7.4 Undermenyer för: Funktioner



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

7.5 Ställa in en ugsnfunktion

- Bläddra genom funktionerna för att hitta den du önskar och tryck på den.
- Ändra temperaturen genom att trycka på temperaturen som visas på

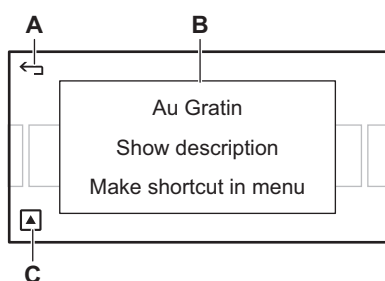
displayen och bläddra genom listan för att hitta den du behöver.

- Tryck på temperaturen för att bekräfta den.
- Aktivera funktionen genom att trycka på: **Start**.

En ljudsignal hörs när produkten nästan uppnått inställd temperatur. Signalen hörs igen vid slutet av tillagningstiden. Återgå till föregående meny genom att trycka på: **Menu**.



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



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

7.6 Undermeny för: Tillagningsfunktioner

	Bröd	För att baka bröd med knaprig yta.
	Undervärme	För att värma kakor med knaprig botten och konservera livsmedel.
	Varmluft Med Fukt	För att tillaga mat i form på en plats i ugnen. För att spara energi under tillagningen. Den här funktionen måste användas i enlighet med tillagningstabellerna för att uppnå önskat resultat. För mer information om de rekommenderade inställningarna, se tillagningstabellerna. Den här funktionen användes för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
	Lågtemperaturstekning	Långsam stekning för tillagning av mycket möra, saftiga stekar.
	Pizza/Paj	Bakning på en ugnsnivå för rätter med knaprig botten som pizza och quiche. Ställ in temperaturer 20 - 40 °C lägre än vid Över/Undervärme.
	Över-undervärme	Över/Undervärme för bakning och stekning på en ugnsnivå.

	Varmluft	Varmluft för flera rätter och bakning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in ugnstemperaturen 20 - 40 °C lägre än vid Över/Undervärme.
	Varmluftsgrillning	Varmluftstekning av större köttstycken eller fågel med ben på en ugnsnivå. Även för gratinering och bryning.
	Max Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Min Grill	För att grilla större matbitar som rostbiff.
	ECO stekning	Optimerar energiåtgången under stekning. Därför behöver du först ställa in tillagningstiden. Lampan är släckt under den här funktionen. Den slås på igen när du aktiverar den via menyn eller när du öppnar ugnsluckan.
	Fryst Mat	För att tillaga färdigmat med en gyllene knaprig yta, t.ex. pommes frites, potatisklyftor.
	Gratinerade Rätter	Gyllenbrun yta för ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för gratinering och bryning.



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

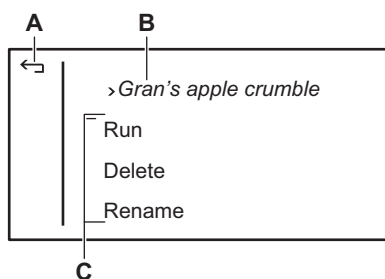
7.7 Undermeny för: Special

	Torkning	För torkning av skivad frukt som äpple, plommon, persika och grönsaker som tomater, zucchini eller svamp.
	Uptining	För att tina frysta livsmedel.
	Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
	Tallriksvärmare	För förvärmning av tallriken före servering.
	Jäsning Av Deg	För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
	Konservering	För att konservera t.ex. blandade inläggningar i burkar och vätska.

7.8 Undermenyer för: Rengöring

	Snabb pyrolys	1 tim. för lätt smutsad ugn. Pyrolysrengöring tar bort återstående rester genom att reducera dem till aska som enkelt kan torkas ut ur ugnen efteråt.
	Normal pyrolys	1,5 tim. för normalt smutsad ugn. Pyrolysrengöring tar bort återstående rester genom att reducera dem till aska som enkelt kan torkas ut ur ugnen efteråt.
	Intensiv pyrolys	2,5 tim. för mycket smutsad ugn. Pyrolysrengöring tar bort återstående rester genom att reducera dem till aska som enkelt kan torkas ut ur ugnen efteråt.

7.9 Undermenyer för: Favoriter



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

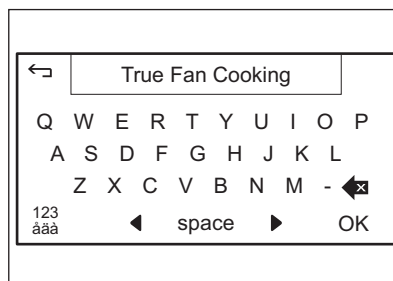
En lista över tidigare sparade inställningar. Du kan också spara aktuella inställningar som t.ex.: koktid, temperatur eller ugnsfunktion. Du kan

ställa in upp till 20 program, som visas i en lista i alfabetisk ordning.

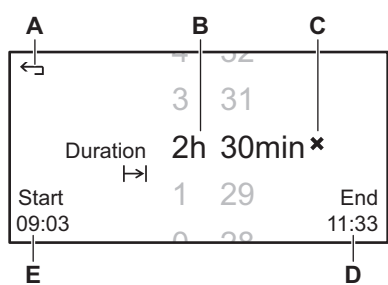
Menyfunktion	Beskrivning
Kör	Gör enligt tidigare sparad favorit.
Ta bort	Ta bort denna tidigare sparade favorit permanent.
Ändra namn	Ändra eller rätta namn som sparats tidigare.

7.10 Spara ett favoritprogram

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



7.11 Undermeny för: Klockfunktioner



- A. Återgå till meny
- B. Inställd koktid
- C. Återställ koktiden
- D. Stopptid
- E. Starttid

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

7.12 Ställa in klockfunktioner

 När du använder matlagningstermometern fungerar inte Koktid och Sluttid.

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

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

4. Välj en klockfunktion.
5. Bläddra genom listan för att ställa in önskad tid. Vänta några sekunder tills tiden ställt in sig själv automatiskt eller tryck för att bekräfta: **h** eller **min**. Du kan ta bort inställningarna om du trycker på: **x**.
En ljudsignal hörs när klockfunktionen avslutas och ett meddelande visas på displayen. Du kan stoppa eller förlänga tillagningen.

7.13 Undermeny för: Tillval

Fler egna inställningar relaterade till säkerhet, bekvämlighet och ugnslampa.

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

7.14 Heat+Hold

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



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

Villkor för funktionen:

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



Om du använder matlagningstermometern syns inte symbolen på displayen.

Om du trycker på ① avaktiveras funktionen.

7.15 Set + Go

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



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

1. Slå på produkten.
2. Välj en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Ställ in funktionen: Ställ in koktid.
4. Välj: Tillval / Set + Go.

Tryck på meddelandet på displayen eller tryck på en touch-kontroll (utom för ①). Den inställda tillagningsfunktionen startar.



Om du trycker på ① innan funktionen aktiveras, avaktiveras funktionen.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



- Funktionen: Barnlås lyser när en tillagningsfunktion är aktiverad och när produkten avaktiverats. Följ instruktionerna på displayen för att avaktivera funktionen.
- Menyn: Med Tillval kan man aktivera och inaktivera funktionen: Set + Go.

7.16 Barnlås

Menu / Tillval / Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

Aktivera funktionen: Barnlås



Om pyrolysgöringsfunktionen är igång låses luckan. Ett meddelande visas på displayen när du trycker på en touchkontroll.

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

Avaktivera funktionen: Barnlås

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

7.17 Displaylås

Menu / Tillval / Displaylås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Du kan bara aktivera funktionen när produkten är påslagen.

Aktivera funktionen: Displaylås

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

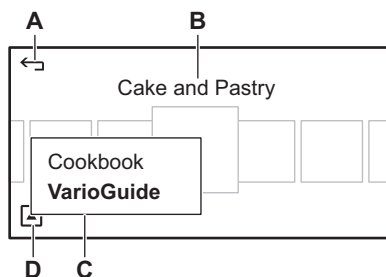
Produkten är låst.

När produkten stängs av, avaktiveras funktionen automatiskt.

Avaktivera funktionen: Displaylås

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

7.18 Undermeny för: Tillagningshjälp



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

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

7.19 Undermenyer för: Senaste och mest använda

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

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

7.20 Undermeny för: Normalinställning

Inställda inställningar gäller varje gång du aktiverar produkten.

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

Menyfunktion	Beskrivning
Tid och datum Ställ in tid och datum och andra funktioner relaterade till hur tiden visas.	Tid Ställ in eller ändra tiden.
	Datum Ställ in eller ändra datumet.
	Format Välj önskat tidsformat: TT:MM eller FM/EM.
	Klockstil Ange hur klockan ska se ut när ugnen är avstängd.
DEMO-läge Enbart för butiksanvändning. När det är aktivt är värmeelementen avstängda och DEMO visas på skärmen.	Aktiveringskod: 2468
Service Visar programvarans version och konfiguration.	Programversion Visar programvarans version för ugnen.
	Återställ alla inställningar Återställ alla inställningar till grundinställningarna.
	Licens Visar licensen på engelska.

8. TILLAGNINGSHJÄLP



WARNING!

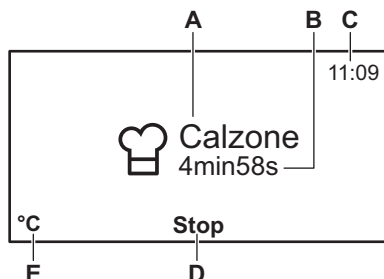
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Tillagningshjälp

Menu / Tillagningshjälp eller tryck på:



Du kan välja att använda funktionen: Kokbok eller VarioGuide.



8.2 Aktivera funktionen

1. Bläddra genom matkategorilistan och tryck på den du vill använda.
2. Bläddra genom listan över rätter och tryck på den du vill använda.
3. Aktivera funktionen genom att trycka på: **Start**.

När funktionen är slut visas ett meddelande på displayen.

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

8.3 Undermeny för: Kokbok

Menu / Tillagningshjälp / Kokbok eller tryck på: 

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

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

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

Produkten har automatiska inställningar du använder: Kokbok.

Matkategori	Maträtt	
Fisk och skaldjur	Torsk	Laxkotlett
	Fiskfilé	Fylld Bläckfisk
	Fisk på saltbädd	
Fågel	Kycklinglår Coq au Vin	Stekt anka med apelsin
Kött	Biffgryta	Ossobuco
	Marinerad Stek	Fylld Kalvstek
	Köttfärslimpa	Lammstek med ben
	Fläsklägg	Kanin
	Fläskbög	Kanin i senapssås
	Plommonfylld Fläskkarré	Vildsvin
	Kalvlägg	
Ugnsrätter	Lasagne	Frankisk Dumplings Panna
	Pastagrätäng	Gratinerade Endiver
	Moussaka	Janssons Frestelse
	Potatisgrätäng	
Pizza och quiche	Pizza	Pirog
	Örtfylld Pirog	Fetaostfylld Pirog
	Quiche Lorraine	Getostpaj
	Ostpaj	
Tårta och kakor	Mandelkaka	Muffins
	Brownies	Tysk Ringkaka
	Morotskaka	Savarinkaka
	Cheesecake	Sockerkaka
	Fruktkaka	Strösselkaka
	Frukttarte	Sockerkaka
	Mormors äppelkaka	Krämig Äppelpaj
	Citrontårta	Morotskaka
Bröd och bullar	Bullar, söta	Fylld Veteflät
	Lantbröd Franskbröd	Flätad Vetelängd

8.4 Undermeny för: VarioGuide

Menu / Tillagningshjälp / VarioGuide

eller tryck på: 

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

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

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

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

Matkategori: Fisk och skaldjur

Maträtt	
Fisk	Bakade
	Fiskpinnar
	Filé, fryst
	Hel liten fisk
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
	Hel fisk, grillad 
	Forell
	Hel Lax

Matkategori: Fågel

Maträtt	
Benfri Kyckling	-
Benfri Kyckling 	-
Kyckling	Vingar, färska
	Vingar, frysta
	Lår, färska
	Lår, frysta
	Halv
	Hel 
Anka 	-
Gås 	-
Kalkon 	-

Matkategori: Kött

Maträtt	
Nötkött	Bräserat 
	Köttfärslimpa
Rostbiff	Röd
	Röd 
	Rosa
	Rosa 
	Välstekt
	Välstekt 
Rostbiff	Röd 
	Rosa 
	Välstekt 

Maträtt	
Fläsk	Revbensspjäll
	Fläsklägg, förkokt
	Skinkstek
	Fransyska
	Fransyska 
	Rökt kassler
	Hals
	Bog
Kalv	Stek 
	Stek
	Fransyska
Lamm	Stek 
	Lägg
	Stek 
	Sadel
	Stek, rosa
Hare	Stek, rosa 
	Lägg
	Sadel
Rådjursstek	Sadel 
	Bog
Viltstek 	-
Fransyska av vilt 	-

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt
Lasagne
Fryst lasagne/cannelloni
Makaronpudding

Maträtt
Potatisgratäng
Grönsaksgratäng
Deserter

Matkategori: Pizza och quiche

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

Matkategori: Tårta och kakor

Maträtt	
Tysk Ringkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Cheesecake, Form	-
Mjuk Kaka	-
Madeirakaka	-
Äppelpaj, söt	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-

Maträtt	
Petits-Choux	-
Smördegskakor	-
Bakelser	-
Mandelbiskvier	-
Mördegskakor, Kex	-
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-
Kaka på bakplåt	Bakpulverdeg
	Jästdeg
Cheesecake, Plåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegbsotten	Mördegskakor
	Sockerkakssmet
Fruktkaka	Mördegskakor
	Sockerkakssmet
	Jästdeg

Matkategori: Bröd och bullar

Maträtt	
Bullar	Bullar
	Bullar, förbakade
	Bullar, djupfrysta

Maträtt	
Ciabatta	-
Baguette	Baguetter, förbakade
	Baguetter, frysta
Bröd	Matbröd
	Franskbröd
	Fyllt Vetefläta
	Mörkt Bröd
	Rågbröd
	Fullkornsbröd
	Osyrat Bröd

Matkategori: Smårätter

Maträtt	
Pommes Frites, tunn	
Pommes Frites, tjock	
Pommes Frites, frysta	
Croquettes	
Croquettes	
Riven Potatisgräng	

 Automatisk matlagningstermometer-funktion

 Automatisk vikt-funktion

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

Två temperaturer måste ställas in: ugnstemperaturen och kärntemperaturen.

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen när köttbitar tillagas. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.



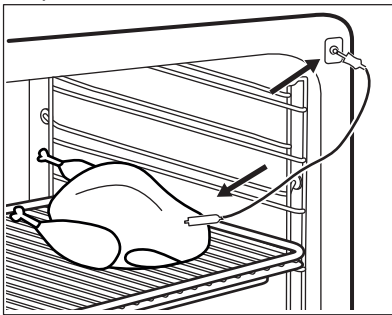
FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller de rätta reservdelarna.



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

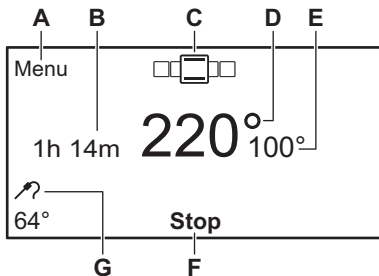
1. Aktivera produkten.
2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Displayen visar

matlagningstermometerns symbol .

4. Ställ in innetemperaturen.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Ändra kärntemperaturen genom att trycka på temperaturen på displayen.



- A. Återgå till menyn
- B. Hur länge funktionen är aktiv

- C. Inställd tillagningsfunktion
- D. Inställd temperatur
- E. Den aktuella ugnstemperaturen
- F. Stopp
- G. Inställd temperatur för matlagningstermometern

En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda innetemperaturen. Produkten stängs av automatiskt.

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



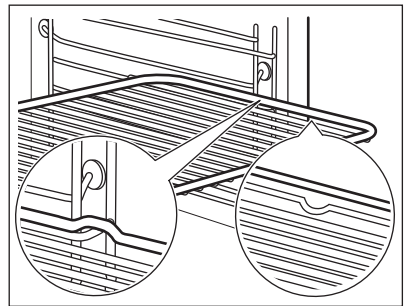
VARNING!

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

9.2 Sätta in tillbehör

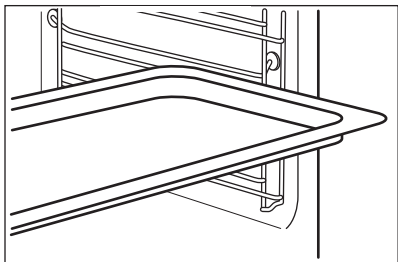
Galler:

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



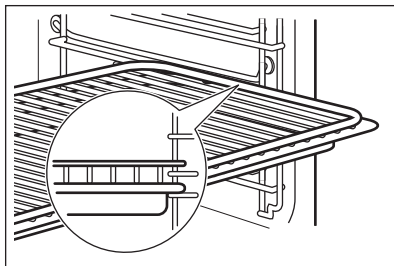
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan och se till att fötterna pekar neråt.



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

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Säkerhetsavstängning

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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
250 - max.	3



Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Koktid, Sluttid.

10.2 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. 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.

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 jäsdeg. Det ger dig en god jäsningssatmosfär. Lägg degen i en skål som är tillräckligt stor för

jäsningen och täck över den med en fuktig handduk eller med plastfolie. Sätt in ett ugnsgaller på första nivån och ställ skålen där. Stäng luckan och ställ in funktionen: Jäsning Av Deg. Ställ in nödvändig tid.

11.3 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.

11.4 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. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
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.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
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.

11.5 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tysk ringkaka/ franskt briochebröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/lätt sockerkaka utan fett	Över-undervärme	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	60 - 90	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-undervärme	180	70 - 90	1
Cheesecake	Över-undervärme	170 - 190	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Julkakor	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Första delen av gräddningen. 2. Andra delen av gräddningen.	Över-undervärme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Petit-chouer/bakelser	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulltårta	Över-undervärme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smörkakor/sockerkringlor	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) ²⁾	Varmluft	150	35 - 55	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) ²⁾	Över-undervärme	170	35 - 55	3
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Fövärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsgremsor	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsgremsor	Över-undervärme	160 ¹⁾	20 - 30	3
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Bakverk med äggvita/ maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Bullar	Varmluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Bullar	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Över-undervärme	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Fövärm ugnen.

11.6 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 ¹⁾	Varmluftsgrillning	160 - 170	15 - 30	1
Ostbaguetter	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

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.7 Varmluft Med Fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55	3
Potatisgratäng	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brödpudding	190 - 200	55 - 70	3
Rispudding	170 - 190	45 - 60	3
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	3
Franskbröd	190 - 200	55 - 70	3

11.8 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mördegskaka / Mördegsgremsor	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bakverk med äggvita, ma- ränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.9 Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (med mycket fyllning)	180 - 200	20 - 30	2
Pajer	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk bakelse	170 - 190	45 - 55	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osyrt bröd	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroger	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

11.10 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.
- Håll 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.

11.11 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-under-värme	230	120 - 150	1
Engelsk rostbiff eller filé: röd	per cm höjd	Varmluftsgillning	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	per cm höjd	Varmluftsgillning	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	per cm höjd	Varmluftsgrillning	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog/hals/skinkstek	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	160 - 180	90 - 120	1
Kotlett/revbensspjäll	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	170 - 180	60 - 90	1
Köttfärslimpa	750 g – 1 kg	Varmluftsgrillning	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	750 g – 1 kg	Varmluftsgrillning	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

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

Lamm

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

Vilt

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel/harstek med ben	upp till 1 kg	Över-under värme	230 ¹⁾	30 - 40	1

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Rådjurssadel, hjortssadel	1,5 - 2 kg	Över-under-värme	210 - 220	35 - 40	1
Bog	1,5 - 2 kg	Över-under-värme	180 - 200	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	200 - 250 g var	Varmlufts-grillning	200 - 220	30 - 50	1
Halv kyckling	400 - 500 g var	Varmlufts-grillning	190 - 210	35 - 50	1
Kyckling, unghöna	1 - 1,5 kg	Varmlufts-grillning	190 - 210	50 - 70	1
Anka	1,5 - 2 kg	Varmlufts-grillning	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	Varmlufts-grillning	160 - 180	120 - 180	1
Kalkon	2,5 - 3,5 kg	Varmlufts-grillning	160 - 180	120 - 150	1
Kalkon	4 - 6 kg	Varmlufts-grillning	140 - 160	150 - 240	1

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	Över-under-värme	210 - 220	40 - 60	1

11.12 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)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfile	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Max Grill

Livsmedel	Tid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Burgers/hamburgare	8 - 10	6 - 8	4
Fläskfile	10 - 12	6 - 10	4
Korv	10 - 12	6 - 8	4
Oxfile/kalvstek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / rostat bröd	1 - 3	1 - 3	5
Varma smörgåsar	6 - 8	-	4

11.13 Fryst Mat

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tjock	200 - 220	25 - 35	3
Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Riven Potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2

Frysta färdigrätter

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

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

11.14 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mörkt magert kött och fisk med kärntemperaturer på högst 65 °C. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Du kan använda matlagningstermometern för att säkerställa att köttet har rätt kärntemperatur (se tabellen för matlagningstermometern).

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur 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	120	120 - 150	1
Oxfilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Stekar	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.15 Upptining

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

Livsmedel	Mängd	Upptinings-tid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1,4 kg	60	60	-

11.16 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	-
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.

11.17 Torkning

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	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

11.18 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fransbröd	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk Kaka	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rågbröd	190 - 210	50 - 70	2
Mörkt bröd	180 - 200	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	60 - 90	2

11.19 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

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
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

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. Risken 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.

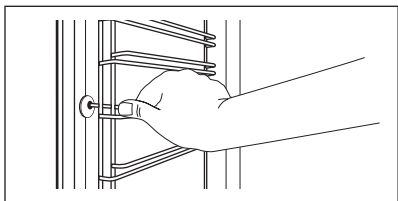
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

12.2 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.

12.3 Pyrolysgöring

Du kan rengöra produkten med pyrolys med funktionen:



FÖRSIKTIGHET!

Plocka ur alla tillbehör.

Menu / Funktioner / Rengöring



FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den pyrolytiska rengöringsfunktionen. Det kan skada maskinen.



WARNING!

Produkten blir mycket het. Det finns risk att bränna sig.

1. Ställ in rengöringsläget genom att bläddra genom menyn: Rengöring.
2. Aktivera rengöringsläget genom att trycka på det du vill använda.

Tillval	Beskrivning
Snabb pyrolylys	1 h för lite smuts
Normal pyrolylys	1 h 30 min för ganska mycket smuts
Intensiv pyrolylys	2 h 30 min för mycket smuts



När pyrolysprogrammet startar fungerar inte lampan och kylfläkten går vid en högre hastighet.



Öppna inte luckan under uppvärmningstiden. Öppnas luckan avbryts pyrolysgöringsprogrammet.

3. För att när som helst avbryta pyrolysprogrammet, tryck på ①. Använd inte produkten förrän lucklåsymbolen släcks.

12.4 Demontering och montering av luckan

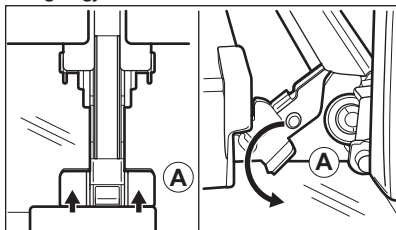
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



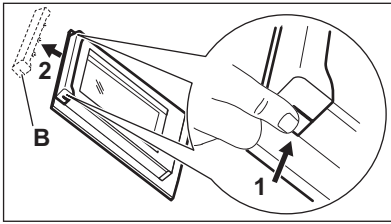
WARNING!

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

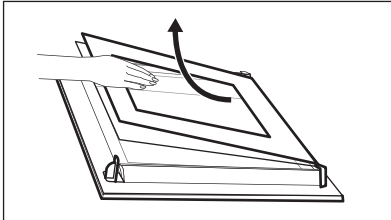
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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 lucklisten (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 glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



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

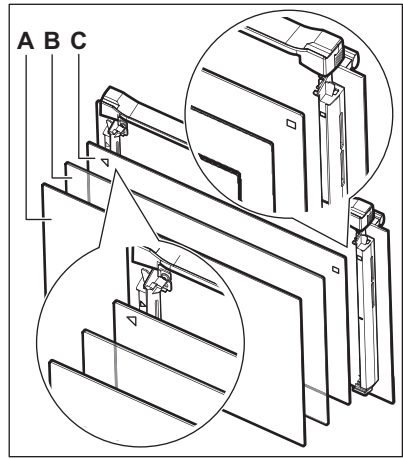
När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.



VARNING!

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

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (C,B och A) i rätt ordning. Sätt först in glasruta C, som har en fyrkant tryckt på vänster sida och en triangel på höger sida. Du ser också de här symbolerna präglade på luckans list. Triangeln på glasets måste matcha triangeln på lucklisten, och kvadratsymbolen måste matcha kvadraten. För därefter in de andra två glasrutorna.



12.5 Byte av lampan

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



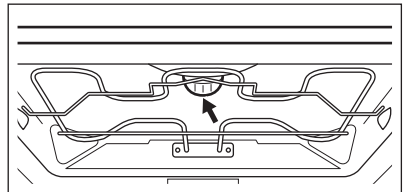
VARNING!

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

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

Övre lampan

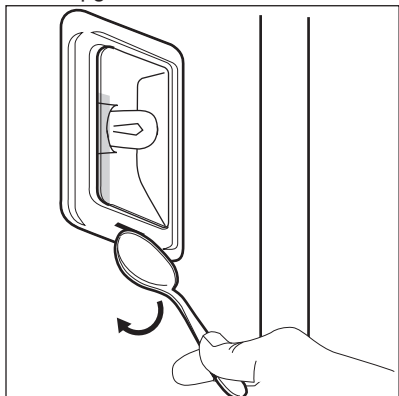
1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.



2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

1. Ta ut den vänstra ugnsstegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



3. Rengör lampglaset.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Sätt i vänster ugnssteg.

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

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar felmeddelandet "F..."	Elektroniskt fel.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
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.

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. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EOP900X
Energiindex	81.2
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	1.09 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	71 l
Typ av ugn	Inbygggnadsugn
Massa	39.0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk -

Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.2 Sparar energi



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

Allmänna tips

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

Om ett program med 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. Temperaturen eller indikatorn för restvärme visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

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

Varmluft Med Fukt

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

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

15. MILJÖSKYDD

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

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

www.electrolux.com/shop



867325439-C-042017

