

EOC700K  
EOC700W  
EOC700X



---

**SV** Inbyggadsugn

---

Bruksanvisning



**Electrolux**

# INNEHÅLL

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 3  |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 4  |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 7  |
| 4. KONTROLLPANELEN.....         | 8  |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....  | 8  |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 8  |
| 7. KLOCKFUNKTIONER.....         | 10 |
| 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 12 |
| 9. TILLVALSFUNKTIONER.....      | 14 |
| 10. TRICKS OCH TIPS.....        | 16 |
| 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 30 |
| 12. FELSÖKNING.....             | 32 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 34 |

## 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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

### 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

- **VARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slippeffekt 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 ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **VARNING!**

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.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **VARNING!**

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.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - 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. Frukttjuicer 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.

## 2.3 Användning

**WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.

- 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 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 Lampa inuti produkten



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Underhåll

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

## 2.7 Kassering



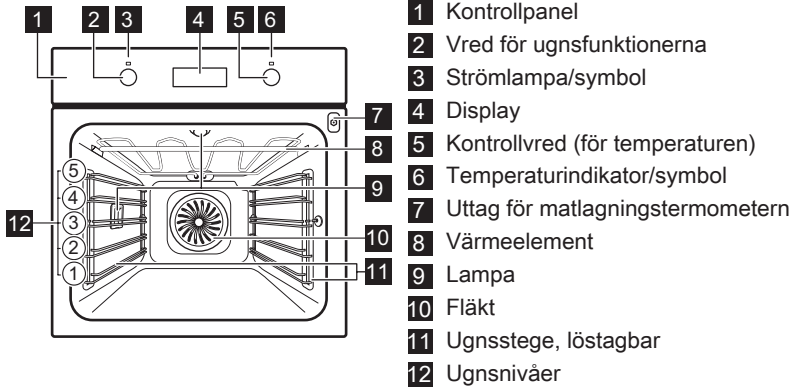
### **WARNING!**

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.

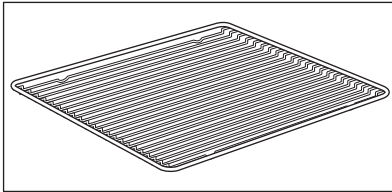
## 3. PRODUKTBESEKRVNING

### 3.1 Allmän översikt



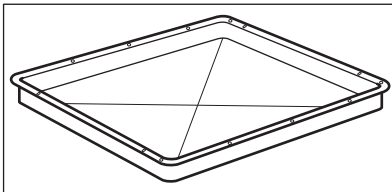
### 3.2 Tillbehör

#### Galler



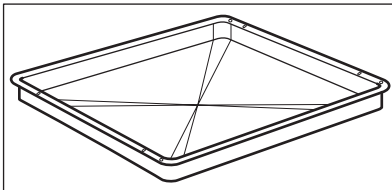
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

#### Bakplåt



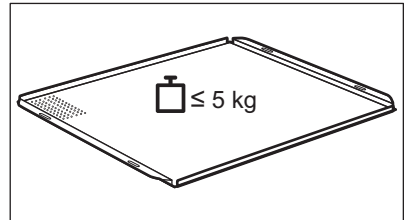
För kakor och småkakor.

#### Långpanna



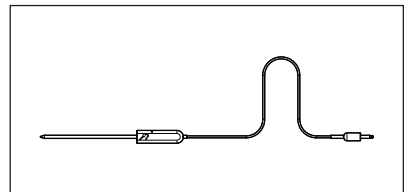
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

#### Patisseriplt



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

#### Matlagningstermometer



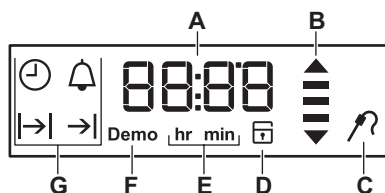
För mätning av temperaturen inuti maten.

## 4. KONTROLLPANELEN

### 4.1 Knappar

| Sensorfält/knapp                                                                  | Funktion   | Beskrivning                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | KLOCKA     | Ställa in en klockfunktion.                                                                                                        |
|  | MINUS      | Gör så här för att ställa in tiden.                                                                                                |
|  | SIGNALUR   | Ställa in SIGNALURET. Tryck på knappen i drygt 3 sekunder för att sätta på eller stänga av ugnslampan.                             |
|  | PLUS       | Gör så här för att ställa in tiden.                                                                                                |
|  | TEMPERATUR | För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometers temperatur (om sådan ingår). Använd endast medan en ugnsfunktion är igång. |

### 4.2 Display



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

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

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

### 5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 6.1 Infällbara vred

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

## 6.2 Uppvärmningsfunktioner

| Ugnsfunktion                                                                                                            | Program                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Avstängt läge                                                                                               | Ugnen är avstängd.                                                                                                                   |
| <br>Snabbstart                         | För att minska uppvärmningstiden.                                                                                                    |
| <br>Varmluft                           | För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat.<br>Ställ in på 20 - 40 °C lägre än för Över-undervärme. |
| <br>Pizza/Paj                          | För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.                                                            |
| <br>Över-undervärme (Över-/Undervärme) | För bakning och stekning på en ugnsnivå.                                                                                             |
| <br>Undervärme                       | För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.                                                                       |
| <br>Upptining                        | För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.                     |

| Ugnsfunktion                                                                                              | Program                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Varmluft Med Fukt    | Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft Med Fukt. Ugnsdörren ska stängas under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. |
| <br>Min Grill          | För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Varmluftsgrillning | För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Katalys            | För att underlätta för den självrengörande katalytiska ugnsemaljen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



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

## 6.3 Ställa in en värmefunktion

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.

3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

## 6.4 Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Vrid på vredet för ugnsfunktionerna för att ställa in snabbstartfunktionen.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.  
Ljudsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.
3. Ställ in en ugnsfunktion.

## 6.5 Indikator för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en när temperaturen ökar och försvinner när den minskar.

# 7. KLOCKFUNKTIONER

## 7.1 Tabell över klockfunktioner

| Klockfunktion                                                                                               | Program                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>KLOCKA                 | Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.                                                                                                |
| <br>KOKTID                 | För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. Använd endast när en värmefunktion är vald.                                                                             |
| <br>SLUTTID              | Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en värmefunktion är vald.                                                                                                    |
| <br>TIDSFÖRD-<br>RÖJNING | För att kombinera KOKTID och SLUTTID.                                                                                                                                        |
| <br>SIGNALUR             | Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om ugnen är avstängd. |

| Klockfunktion              | Program                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>00:00</b><br>TIDTAGNING | Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar TIDTAGNING automatiskt hur länge ugnen har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: VARAKTIGHET, SLUTTID, matlagningstermometer. |

## 7.2 Ställa in och ändratiden

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

1. Tryck på  eller  för att ställa in timmarna.
2. Tryck på  för att bekräfta och ställ in minuterna.

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

3. Tryck på  eller  för att ställa in minuter.

- Tryck på  för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på  flera gånger tills kontrollampen för tiden  blinkar på displayen.

### 7.3 Ställa in KOKTID

- Ställ in en värmefunktion.
- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.
- Tryck på  eller  för att ställa in minuter och därefter timmar. Tryck på  för att bekräfta.  
När den inställda Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.
- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

### 7.4 Ställa in SLUTTID

- Ställ in en värmefunktion.
- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.
- Tryck på  eller  för att ställa in timmar och därefter minuter. Tryck på  för att bekräfta.  
När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.
- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

### 7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

- Ställ in en värmefunktion.
- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.

- Tryck på  eller  för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på  för att bekräfta.  
Displayen visar  som blinkar.

- Tryck på  eller  för att ställa in timmar och därefter minuter för SLUTTID. Tryck på  för att bekräfta. Displayen visar   och den inställda temperaturen.

Ugnen sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN.

När den Sluttiden har gått avges en

ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

### 7.6 Ställa in SIGNALUR

Signaluret kan ställas in både när ugnen är påslagen och avstängd.

- Tryck på  flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
- Tryck på  eller  för att ställa in sekunderna och därefter minuterna. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
- Ställ in timmarna.
- SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.  
När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
- När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

### 7.7 TIDTAGNING

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

## 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer behöver ställas in:

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



### FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

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



Varje gång du sätter i matlagningstermometern i uttaget behöver du ställa in inntertemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.



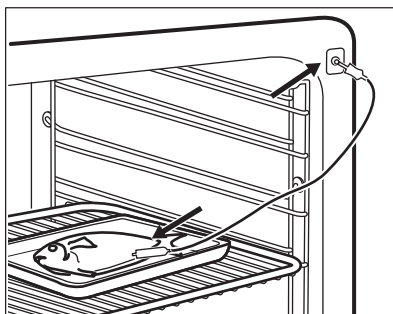
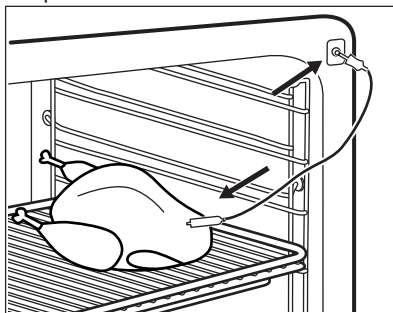
Ugnen beräknar ungefärlig tillagningstid, vilken kan ändras.

**Matkategorier: kött, fågel och fisk**

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. Se till att minst 3/4 av

matlagningstermometern är i kött- eller fiskbiten.

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



Displayen visar matlagningstermometerns symbol.

När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C.

När  blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen. Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda inntertemperaturen.

4. Tryck på  för att spara den nya inntertemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda inntertemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används.

När den inställda inntertemperaturen har uppnåtts, blinkar inntertemperaturen och

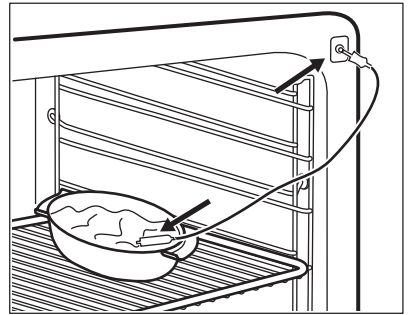
. En ljudsignal hörs i två minuter.

5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



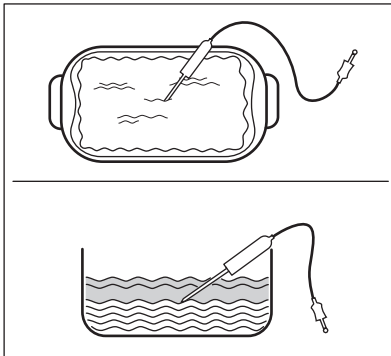
### **VARNING!**

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



## Matkategori: gryta

1. Ställ in ugsfunktion och temperatur.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugsfasta formen.
3. Se till att matlagningstermometerns spets sitter exakt i mitten av grytan. Matlagningstermometern ska sitta stabilt under tillagning. Se till att den sitter i något stabilt. Använd kanten på den ugsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugsfasta formens botten.



4. Täck över matlagningstermometern med resten av ingredienserna.
5. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.

Displayen visar matlagningstermometerns symbol.

6. Tryck på  för att spara den nya inntemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda inntemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används. När den inställda inntemperaturen har uppnåtts, blinkar inntemperaturen och

. En ljudsignal hörs i två minuter.

7. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
8. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



### **VARNING!**

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

## Ändra temperaturen under tillagning

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på  $^{\circ}\text{C}$ :
  - en tryckning – displayen visar vald inntemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell inntemperatur.
  - två tryckningar – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar

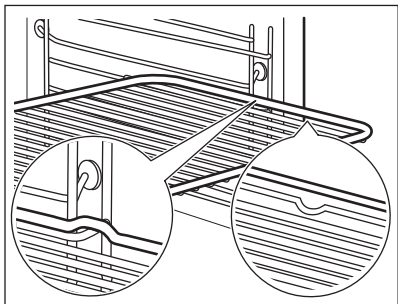
var 10:e sekund till vald ugnstemperatur.

- tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.
2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

## 8.2 Sätta in tillbehör

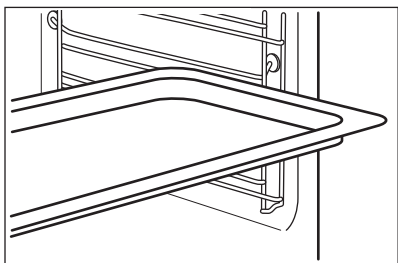
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



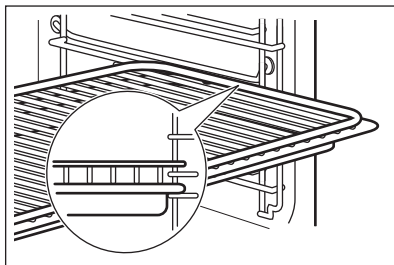
Långpanna/ Djup form:

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 tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är påslaget kan inte ugnen sättas på av misstag.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck på och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

Signalen ljuder. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

### 9.2 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas

restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C.

### 9.3 Säkerhetsavstängning

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

| Temperatur (°C) | Avstängningstid (tim) |
|-----------------|-----------------------|
| 30 - 115        | 12.5                  |
| 120 - 195       | 8.5                   |
| 200 - 245       | 5.5                   |
| 250 - Maximalt  | 1.5                   |

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

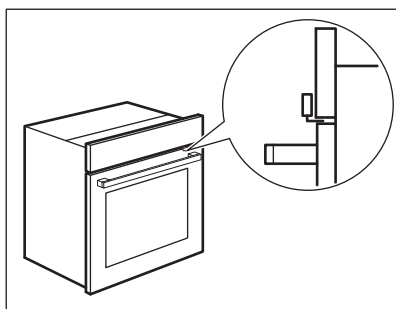
- i** Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

## 9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

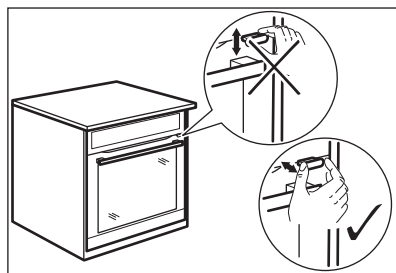
## 9.5 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är inte aktivt när du köper produkten.



### FÖRSIKTIGHET!

Flytta bara den mekaniska lucklåsenheten horisontellt. Flytta den inte vertikalt.

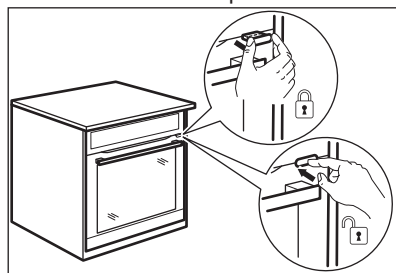


### FÖRSIKTIGHET!

Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.

## 9.6 Använda det mekaniska lucklåset

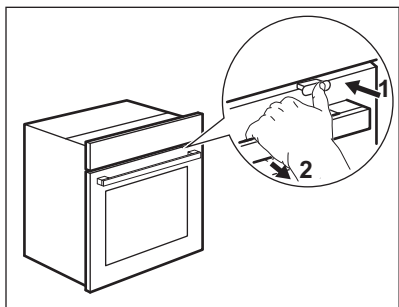
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



## 9.7 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

1. Tryck en aning på lucklåset.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



Om du trycker på lucklåset tills det hörs ett klick avaktiverar du lucklåset.

## 10. TRICKS OCH TIPS



### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 10.1

#### Tillagningsrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

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

### 10.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

### 10.4 Tips för bakning

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

### 10.3 Bakning

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

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

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

## 10.5 Bakning på en nivå:

### Bakverk i formar

| Livsmedel                             | Funktion | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------------------|----------|-------------------------|-----------|----------|
| Tysk ringkaka/<br>franskt briochébröd | Varmluft | 150 - 160               | 50 - 70   | 1        |
| Madeirakaka/<br>fruktkaka             | Varmluft | 140 - 160               | 70 - 90   | 1        |
| Tårtbotten av<br>mördeg               | Varmluft | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25   | 2        |
| Tårtbotten av<br>sockerkaka           | Varmluft | 150 - 170               | 20 - 25   | 2        |

| Livsmedel  | Funktion          | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Cheesecake | Över-/Under-värme | 170 - 190       | 60 - 90   | 1        |

1) Fövärm ugnen.

### Bakverk på plåtar

| Livsmedel                                                                            | Funktion         | Temperatur (°C)                      | Tid (min)           | Ugnsnivå |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|---------------------|----------|
| Vetefläta/krans                                                                      | Över-/Undervärme | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3        |
| Julkakor                                                                             | Över-/Undervärme | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2        |
| Bröd (rågbröd):<br>1. Första delen av gräddningen.<br>2. Andra delen av gräddningen. | Över-/Undervärme | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1        |
| Petit-chouer/bakelser                                                                | Över-/Undervärme | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3        |
| Rulltårta                                                                            | Över-/Undervärme | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3        |
| Vetelängd med strössel                                                               | Varmluft         | 150 - 160                            | 20 - 40             | 3        |
| Smörkakor/sockerkringlor                                                             | Över-/Undervärme | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3        |
| Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) <sup>2)</sup>                                   | Varmluft         | 150                                  | 35 - 55             | 3        |
| Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) <sup>2)</sup>                                   | Över-/Undervärme | 170                                  | 35 - 55             | 3        |
| Fruktkaka av mördeg                                                                  | Varmluft         | 160 - 170                            | 40 - 80             | 3        |
| Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)                            | Över-/Undervärme | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 40 - 80             | 3        |

1) Fövärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

### Småkakor

| Livsmedel         | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|----------|-----------------|-----------|----------|
| Mördegskakor, kex | Varmluft | 150 - 160       | 10 - 20   | 3        |

| Livsmedel                    | Funktion          | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------|----------|
| 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 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3        |
| Bullar                       | Varmluft          | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25   | 3        |
| Bullar                       | Över-/Under-värme | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25   | 3        |

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

## 10.6 Puddingar och gratänger

| Livsmedel                     | Funktion          | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------------------|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Makaronipudding               | Över-/Under-värme | 180 - 200       | 45 - 60   | 1        |
| Lasagne                       | Över-/Under-värme | 180 - 200       | 25 - 40   | 1        |
| Grönsaksgratäng <sup>1)</sup> | Varmluftsgratäng  | 160 - 170       | 15 - 30   | 1        |
| Ostbaguetter                  | Varmluft          | 160 - 170       | 15 - 30   | 1        |
| Söta puddingar                | Över-/Under-värme | 180 - 200       | 40 - 60   | 1        |
| Fiskpudding                   | Över-/Under-värme | 180 - 200       | 30 - 60   | 1        |
| Fyllda grönsaker              | Varmluft          | 160 - 170       | 30 - 60   | 1        |

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

## 10.7 Varmluft Med Fukt



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

| Livsmedel                                              | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------------------------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Pastagrätäng                                           | 200 - 220       | 45 - 55   | 3        |
| Potatisgrätäng                                         | 180 - 200       | 70 - 85   | 3        |
| Moussaka                                               | 170 - 190       | 70 - 95   | 3        |
| Lasagne                                                | 180 - 200       | 75 - 90   | 3        |
| Cannelloni                                             | 180 - 200       | 70 - 85   | 3        |
| Brödpudding                                            | 190 - 200       | 55 - 70   | 3        |
| Risgrynspudding                                        | 170 - 190       | 45 - 60   | 3        |
| Äppelkaka gjord med socker-<br>kakssmet (rund kakform) | 160 - 170       | 70 - 80   | 3        |
| Franskröd                                              | 190 - 200       | 55 - 70   | 3        |

## 10.8 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen: Varmluft.

### Bakverk på plåtar

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

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

### Småkakor/bakelser/bullar

| Livsmedel                             | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå     |              |
|---------------------------------------|-----------------|-----------|--------------|--------------|
|                                       |                 |           | 2 positioner | 3 positioner |
| Mördegskakor,<br>kex                  | 150 - 160       | 20 - 40   | 1 / 4        | 1 / 3 / 5    |
| Småkakor av<br>sockerkakss-<br>met    | 160 - 170       | 25 - 40   | 1 / 4        | -            |
| Bakverk med<br>äggvita, ma-<br>ränger | 80 - 100        | 130 - 170 | 1 / 4        | -            |
| Mandelbiskvier                        | 100 - 120       | 40 - 80   | 1 / 4        | -            |
| Småkakor av<br>jästdeg                | 160 - 170       | 30 - 60   | 1 / 4        | -            |

| Livsmedel     | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå     |              |
|---------------|-------------------------|-----------|--------------|--------------|
|               |                         |           | 2 positioner | 3 positioner |
| Smördegskakor | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50   | 1 / 4        | -            |
| Bullar        | 180                     | 20 - 30   | 1 / 4        | -            |

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

## 10.9 Pizza/Paj

| Livsmedel                                     | Temperatur (°C)           | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------------------------------------------|---------------------------|-----------|----------|
| Pizza (tunn botten)                           | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 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        |
| Quiche Lorraine                               | 170 - 190                 | 45 - 55   | 1        |
| Schweizisk bakelse                            | 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                                  | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 10 - 20   | 2        |
| Smördegskakor                                 | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 45 - 55   | 2        |
| Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace) | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 12 - 20   | 2        |
| Piroger                                       | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25   | 2        |

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

<sup>2)</sup> Använd en långpanna.

## 10.10 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

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

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

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

För att köttet ska bli saftigare:

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

## 10.11 Stektabeller

### Nötkött

| Livsmedel                                     | Mängd       | Funktion                | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------------------------------------------|-------------|-------------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Grytstek                                      | 1 - 1,5 kg  | Över-/<br>Undervärme    | 230                     | 120 - 150 | 1        |
| Engelsk rostbiff<br>eller filé: röd           | per cm höjd | Varmlufts-<br>grillning | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6     | 1        |
| Engelsk rostbiff<br>eller filé: rosa          | per cm höjd | Varmlufts-<br>grillning | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8     | 1        |
| Engelsk rostbiff<br>eller filé: väls-<br>tekt | per cm höjd | Varmlufts-<br>grillning | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10    | 1        |

1) Förvärm ugnen.

### Fläsk

| Livsmedel                       | Vikt (kg) | Funktion                | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------------|-----------|-------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bog/hals/skink-<br>stek         | 1 - 1.5   | Varmlufts-<br>grillning | 160 - 180       | 90 - 120  | 1        |
| Kotlett/revben-<br>sspjäll      | 1 - 1.5   | Varmlufts-<br>grillning | 170 - 180       | 60 - 90   | 1        |
| Köttfärslimpa                   | 0.75 - 1  | Varmlufts-<br>grillning | 160 - 170       | 50 - 60   | 1        |
| Fläsklägg (la-<br>gad i förväg) | 0.75 - 1  | Varmlufts-<br>grillning | 150 - 170       | 90 - 120  | 1        |

### Kalv

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion                | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------|-------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Kalvstek  | 1         | Varmlufts-<br>grillning | 160 - 180       | 90 - 120  | 1        |
| Kalvlägg  | 1.5 - 2   | Varmlufts-<br>grillning | 160 - 180       | 120 - 150 | 1        |

### Lamm

| Livsmedel                        | Vikt (kg) | Funktion                | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------------------------|-----------|-------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Lammstek<br>med ben/<br>lammstek | 1 - 1.5   | Varmlufts-<br>grillning | 150 - 170       | 100 - 120 | 1        |

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion            | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------|---------------------|-----------------|-----------|----------|
| Lammsadel | 1 - 1.5   | Varmlufts-grillning | 160 - 180       | 40 - 60   | 1        |

### Vilt

| Livsmedel                       | Vikt (kg)  | Funktion             | Temperatur (°C)   | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------------|------------|----------------------|-------------------|-----------|----------|
| Harsadel/<br>harstek med<br>ben | upp till 1 | Över-/<br>Undervärme | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40   | 1        |
| Rådjursadel,<br>hjortsadel      | 1.5 - 2    | Över-/<br>Undervärme | 210 - 220         | 35 - 40   | 1        |
| Bog                             | 1.5 - 2    | Över-/<br>Undervärme | 180 - 200         | 60 - 90   | 1        |

1) Förvärm ugnen.

### Fågel

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

### Fisk (ångkokning)

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion             | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------|----------------------|-----------------|-----------|----------|
| Hel fisk  | 1 - 1.5   | Över-/<br>Undervärme | 210 - 220       | 40 - 60   | 1        |

## 10.12 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.

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



### FÖRSIKTIGHET!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

### Min Grill

| Livsmedel               | Temperatur (°C) | Tid (min) |           | Ugnsnivå |
|-------------------------|-----------------|-----------|-----------|----------|
|                         |                 | 1:a sidan | 2:a sidan |          |
| Engelsk rostbiff        | 210 - 230       | 30 - 40   | 30 - 40   | 2        |
| Oxfilé                  | 230             | 20 - 30   | 20 - 30   | 3        |
| Stek av gris            | 210 - 230       | 30 - 40   | 30 - 40   | 2        |
| Stek av kalv            | 210 - 230       | 30 - 40   | 30 - 40   | 2        |
| Stek av lamm            | 210 - 230       | 25 - 35   | 20 - 25   | 3        |
| Hel fisk, 500 - 1 000 g | 210 - 230       | 15 - 30   | 15 - 30   | 3 / 4    |

## 10.13 Fryst Mat

Använd funktionen Varmluft.

| Livsmedel                | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------------|-----------------|-----------|----------|
| 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        |
| Fryst lasagne/cannelloni | 160 - 180       | 40 - 60   | 2        |

| Livsmedel          | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Ugnsgratinerad ost | 170 - 190       | 20 - 30   | 3        |
| Kycklingvingar     | 190 - 210       | 20 - 30   | 2        |

### 10.14 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.

- Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Placera maten i en djup tallrik eller form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

| Livsmedel  | Vikt (kg) | Upptinings-tid (min) | Efterupptiningstid (min) | Kommentar                                                                                 |
|------------|-----------|----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kyckling   | 1         | 100 - 140            | 20 - 30                  | Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden. |
| Kött       | 1         | 100 - 140            | 20 - 30                  | Vänd efter halva tiden.                                                                   |
| Forell     | 0.15      | 25 - 35              | 10 - 15                  | -                                                                                         |
| Jordgubbar | 0.3       | 30 - 40              | 10 - 20                  | -                                                                                         |
| Smör       | 0.25      | 30 - 40              | 10 - 15                  | -                                                                                         |
| Grädde     | 2 x 0,2   | 80 - 100             | 10 - 15                  | Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.                                      |
| Tårta      | 1.4       | 60                   | 60                       | -                                                                                         |

### 10.15 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- 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 <sup>1)</sup>     | 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                                  |

<sup>1)</sup> Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

**10.16 Torkning - Varmluft**

svalna över natten för att fullfölja torkningen.

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det

**Grönsaker**

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

| Livsmedel     | Temperatur (°C) | Tid (t) |
|---------------|-----------------|---------|
| Bönor         | 60 - 70         | 6 - 8   |
| Pepparfrukter | 60 - 70         | 5 - 6   |
| Soppgrönsaker | 60 - 70         | 5 - 6   |
| Champinjoner  | 50 - 60         | 6 - 8   |
| Örter         | 40 - 50         | 2 - 3   |

**Frukt**

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

**10.17 Matlagningstermometer tabell**

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

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

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

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

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



## 10.18 Information till provanstalter

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

### Bakning på en nivå. Bakverk i formar

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

### Bakning på en nivå. Småkakor

Använd den tredje hyllnivån.

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

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

### Bakning på flera nivåer. Småkakor

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

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

**Min Grill**

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

| Livsmedel   | Funktion  | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|-------------|-----------|-----------------------|----------|
| Rostat bröd | Min Grill | 1 - 3                 | 5        |
| Nötkstek    | Min Grill | 24 - 30 <sup>1)</sup> | 4        |

1) Vänd efter halva tiden.

## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

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

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

Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning. Applicera inte ugnrensningssmedel på de katalytiska ytorna.

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

Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

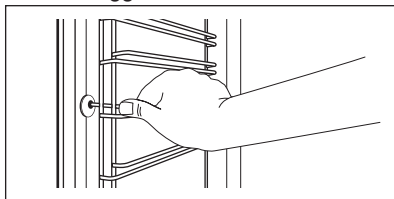
### 11.2 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

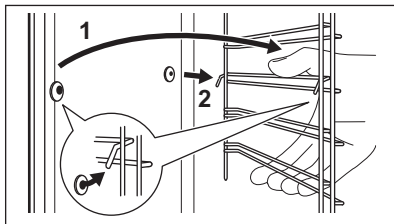
**FÖRSIKTIGHET!**

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

### 11.3 Katalytisk rengöring

Väggarna har en katalytisk beläggning och är självrengörande. Den absorberar fett.

Innan du startar den katalytiska rengöringen:

- ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar.
- rengör ugnsbotten med varmt vatten och handdiskmedel.

- rengör innerglasen med varmt vatten och en mjuk trasa.

### 1. Ställ in funktionen .

Tiden för den katalytiska rengöringen kan inte ändras. Man kan fördröja starten för rengöringen med funktionen: SLUT. Signalen hörs i slutet av rengöringen.

### 2. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

### 3. Stäng av ugnen.

För att stoppa den katalytiska rengöringen innan den är klar, vrid funktionsvredet för värmefunktionen till avstängt läge.

### 4. När ugnen svalnar kan den rengöras med en mjuk fuktig trasa.

Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte den katalytiska rengöringen.

## 11.4 Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att katalysrengöring behövs blinkar CATA på displayen i 10 sekunder efter varje gång du slår på och stänger av ugnen.

### Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när Katalys-funktionen är klar.
- om du trycker på  och  samtidigt.

## 11.5 Demontering och montering av luckan

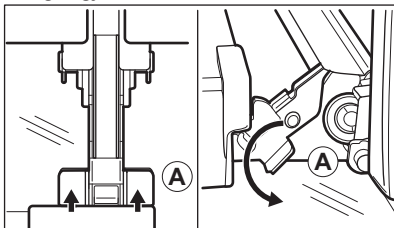
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



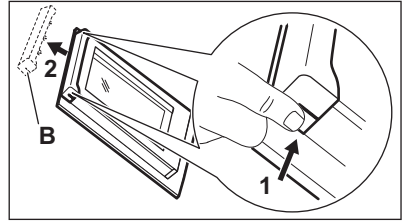
### WARNING!

Luckan är tung.

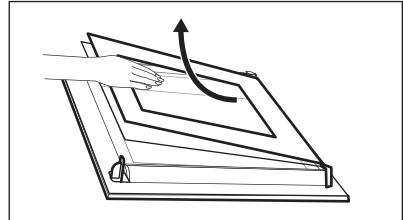
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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 i en vinkel uppåt från ugnen.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
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 glaset 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 ugnsglasat först, därefter det större och sist luckan.



### WARNING!

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

## 11.6 Byte av lampan



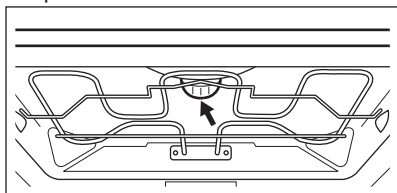
### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

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

### Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.

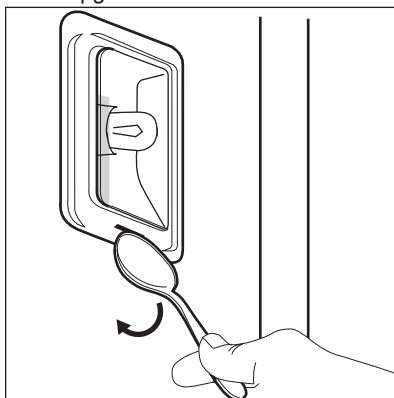


2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

### Sidolampan

1. Ta ut den vänstra stegen 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.

## 12. FELSÖKNING



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 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.                          | Klockan är inte ställd.                                                           | Ställ klockan.                                                                                           |

| Problem                                                        | Möjlig orsak                                                                                                  | Lösning                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                          | 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.                                                                                                                                                                                                                |
| Matlagningstermometern fungerar inte.                          | Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.                                           | Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.                                                                                                                                                        |
| Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort. | Temperaturen är för låg eller för hög.                                                                        | Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.                                                                                                                                                              |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.                 | Du lät maten stå för länge i ugnen.                                                                           | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.                                                                                                                                      |
| Displayen visar "C2".                                          | Du ville starta katalys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag. | Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.                                                                                                                                                                           |
| 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> |

## 12.2 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Modell (MOD.)

.....

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Produktnummer (PNC) | ..... |
|---------------------|-------|

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Serienummer (S.N.) | ..... |
|--------------------|-------|

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

|                                                            |                               |         |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------|
| Leverantörens namn                                         | Electrolux                    |         |
| Modellbeskrivning                                          | EOC700K<br>EOC700W<br>EOC700X |         |
| Energiindex                                                | 81.2                          |         |
| Energiklass                                                | A+                            |         |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/<br>undervärme | 1.09 kWh/program              |         |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft            | 0.69 kWh/program              |         |
| Antal utrymmen                                             | 1                             |         |
| Värmekälla                                                 | Elektricitet                  |         |
| Ljustyrka                                                  | 71 l                          |         |
| Typ av ugn                                                 | Inbyggnadsugn                 |         |
| Massa                                                      | EOC700K                       | 35.5 kg |
|                                                            | EOC700W                       | 35.5 kg |
|                                                            | EOC700X                       | 35.5 kg |

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

### 13.2 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 lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

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.

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.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

## 14. MILJÖSKYDD

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

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

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



867316931-B-242018

