



**SV** Inbyggadsugn

Bruksanvisning



**Electrolux**

# INNEHÅLL

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 3  |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 4  |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 6  |
| 4. KONTROLLPANELEN.....         | 7  |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....  | 8  |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 8  |
| 7. KLOCKFUNKTIONER.....         | 10 |
| 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 11 |
| 9. TILLVALSFUNKTIONER.....      | 13 |
| 10. TRICKS OCH TIPS.....        | 14 |
| 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 29 |
| 12. FELSÖKNING.....             | 30 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 31 |

## 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 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.
- 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.

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.

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



### **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 ugsnbotten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 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 lampen 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



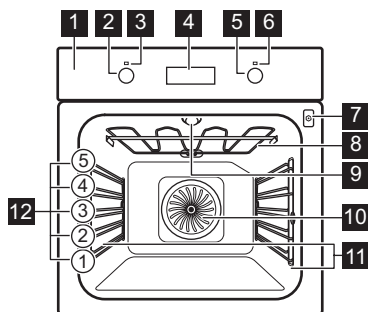
### **WARNING!**

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. PRODUKTBESEKRIVNING

## 3.1 Allmän översikt

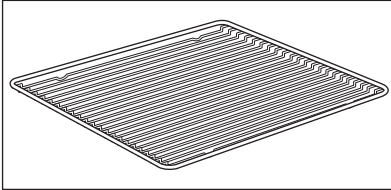


- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Kontrollvred (för temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Lampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugnssteg, löstagbar

## 12 Ugnsnivåer

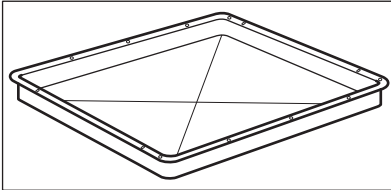
### 3.2 Tillbehör

#### Galler



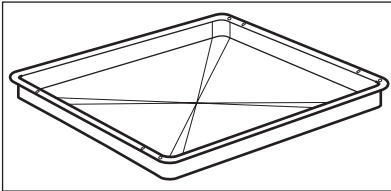
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

#### Bakplåt



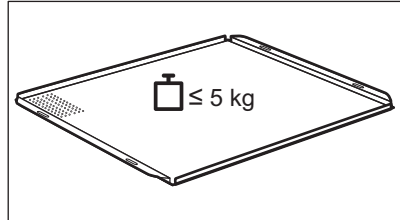
För kakor och småkakor.

#### Långpanna



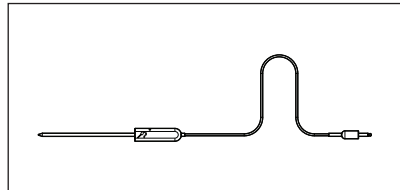
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

#### Patisseriplåt



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

#### Matlagningstermometer



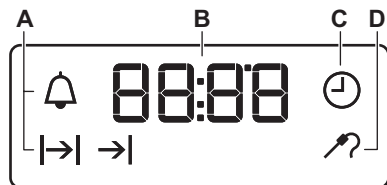
För mätning av temperaturen inuti maten.

## 4. KONTROLLPANELEN

### 4.1 Knappar

| Sensorfält/knapp | Funktion | Beskrivning                         |
|------------------|----------|-------------------------------------|
| —                | MINUS    | Gör så här för att ställa in tiden. |
| 🕒                | KLOCKA   | Ställa in en klockfunktion.         |
| +                | PLUS     | Gör så här för att ställa in tiden. |

## 4.2 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Klockfunktion
- D. Indikator för matlagningstermometer

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**VARNING!**  
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



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Infällbara vred

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

### 6.2 Ställa in en värmefunktion

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att  
välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja  
temperatur.
3. Vrid vredet för värmefunktioner till  
Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

Lampan tänds när ugnen är igång.

### 6.3 Uppvärmningsfunktioner

| Ugnsfunk-<br>tion                                                                                | Program                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0<br>Avstängt läge                                                                               | Ugnen är avstängd.                                                                                                                                      |
| <br>Belysning | För att tända lampan<br>utan att använda en till-<br>agningsfunktion.                                                                                   |
| <br>Varmluft  | För att baka på upp till<br>tre hyllpositioner samti-<br>digt och för att torka<br>mat.<br>Ställ in på 20 - 40 °C<br>lägre än för Över-under-<br>värme. |
| <br>Pizza/Paj | För att tillaga pizza. För<br>att bryna ordentligt och<br>få en knaprig botten.                                                                         |

| Ugnsfunktion                                                                                                                | Program                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Över-undervärme (Över-/Undervärme)</p> | För bakning och stekning på en ugnsnivå.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  <p>Undervärme</p>                         | För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  <p>Upptining</p>                          | För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  <p>Baka med ånga</p>                      | Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Baka med ånga. Ugnsdörren ska stängas under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. |

| Ugnsfunktion                                                                                                | Program                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Min Grill</p>          | För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.                                                             |
|  <p>Varmluftsgrillning</p> | För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger. |



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

## 7. KLOCKFUNKTIONER

### 7.1 Tabell över klockfunktioner

| Klockfunktion                                                                                     | Program                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  KLOCKA          | För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.                                                                                                                               |
|  KOKTID          | För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen.                                                                                                                        |
|  SLUTTID         | För att ställa in när produkten ska stängas av.                                                                                                                                 |
|  TIDSFÖRDRÖJNING | För att kombinera KOKTID och SLUTTID.                                                                                                                                           |
|  SIGNALUR        | För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALURET när som helst, även om produkten är avstängd. |

### 7.2 Ställa klockan. Ändra tiden

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

 blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på  eller  för att ställa in rätt tid.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

För att ändra tiden, tryck på  upprepade gånger tills  börjar blinka.

### 7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

### 7.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in tiden.

Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

### 7.5 Ställa in TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in KOKTIDEN.
4. Tryck på .
5. Tryck på  eller  för att ställa in SLUTTIDEN.
6. Tryck på  för att bekräfta. Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN

och stoppar vid SLUTTIDEN. När tiden har uppnåtts hörs en ljudsignal.

7. Produkten stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

## 7.6 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
2. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

## 7.7 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in . Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

# 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!

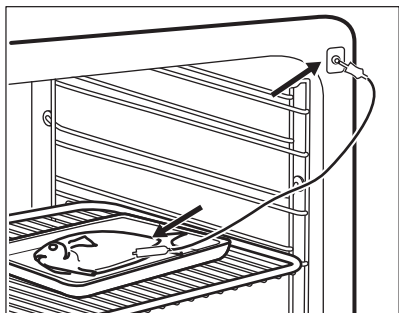
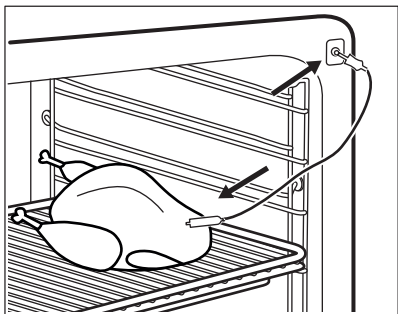
Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

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".

Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. 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.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Kontrollampen för matlagningstermometern  blinkar.

3. Tryck på  $+$ - eller  $-$ -knappen för att ställa in inntemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur. En ljudsignal hörs i två minuter när maten uppnått den inställda inntemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
5. Stäng av produkten.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ur formen ur produkten.

Om maten har tillagats som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre inntemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra inntemperaturen.

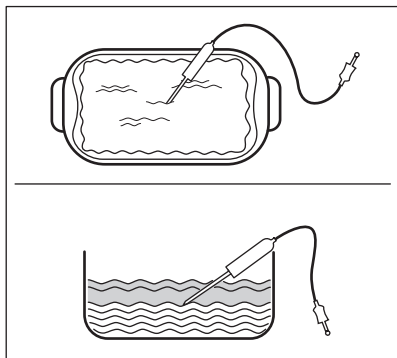


### WARNING!

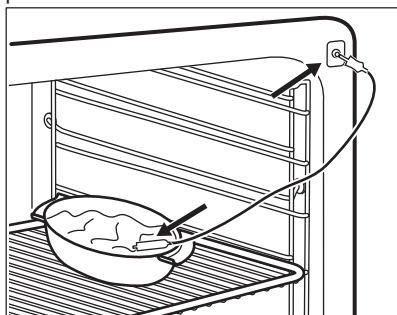
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

## Matkategori: gryta

1. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
2. Sätt i matlagningstermometerns spets mitt i grytan. Den måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



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



Kontrollampen för matlagningstermometern  blinkar.

5. Tryck på  $+$ - eller  $-$ -knappen för att ställa in inntemperaturen. Du kan

ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.

6. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

En ljudsignal hörs i två minuter när maten uppnått den inställda innetemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

7. Stäng av produkten.

8. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ur formen ur produkten.

Om maten har tillagats som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innetemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra innetemperaturen.



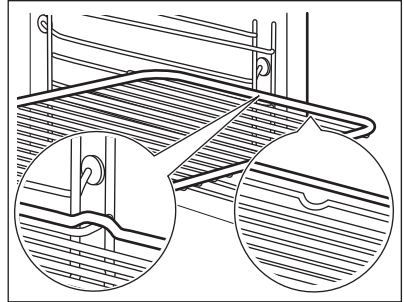
#### **VARNING!**

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

## **8.2 Sätta in tillbehör**

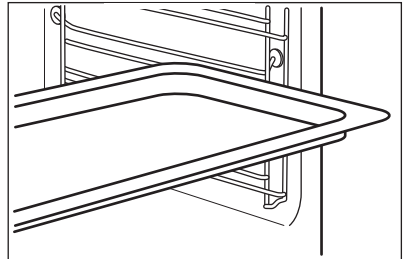
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



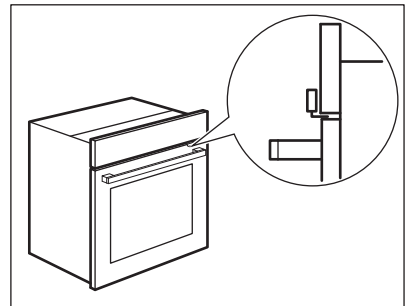
# **9. TILLVALSFUNKTIONER**

## **9.1 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.

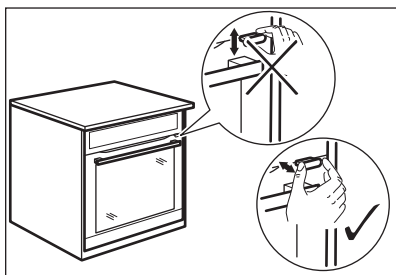
## **9.2 Mekaniskt lucklås**

Lucklåset är inte aktivt när du köper produkten.



#### **FÖRSIKTIGHET!**

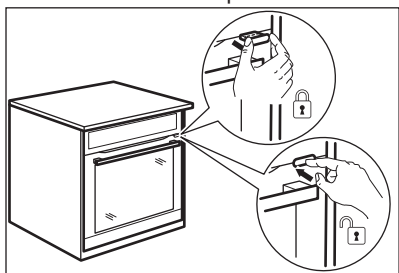
Flytta bara den mekaniska lucklåsenheten horisontellt. Flytta den inte vertikalt.

**FÖRSIKTIGHET!**

Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.

### 9.3 Använda det mekaniska lucklåset

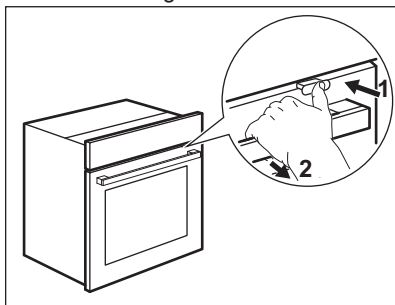
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



### 9.4 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

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 10.1

#### Tillagningssrekommendationer

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:

- 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.

## 10.4 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.                                    |
|                                                                   | 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 brio-<br>chebröd | 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        |
| Cheesecake                                 | Över-/Under-<br>värme | 170 - 190               | 60 - 90   | 1        |

1) Förvärm 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-chouet/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        |

| Livsmedel                                                 | Funktion         | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) | Över-/Undervärme | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80   | 3        |

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

### Småkakor

| Livsmedel                    | Funktion         | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------------------|------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Mördegskakor, kex            | Varmluft         | 150 - 160               | 10 - 20   | 3        |
| Småkakor av sockerkaksdeg    | Varmluft         | 150 - 160               | 15 - 20   | 3        |
| Bakverk med äggvita/marängar | 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-/Undervärme | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25   | 3        |

1) Förvärm ugnen.

## 10.6 Puddingar och gratänger

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

| Livsmedel        | Funktion          | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Fiskpudding      | Över-/Under-värme | 180 - 200       | 30 - 60   | 1        |
| Fyllda grönsaker | Varmluft          | 160 - 170       | 30 - 60   | 1        |

1) Förvärm ugnen.

## 10.7 Baka med ånga



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

| Livsmedel             | Tillbehör                 | Temperatur (°C) | Ugnsnivå | Tid (min) |
|-----------------------|---------------------------|-----------------|----------|-----------|
| Bullar, 16 stycken    | långpanna eller djup form | 190             | 3        | 45 - 55   |
| Fryst pizza, 0,35 kg  | galler                    | 190             | 2        | 45 - 50   |
| Rulltårta             | långpanna eller djup form | 180             | 2        | 45 - 55   |
| Brownie               | långpanna eller djup form | 180             | 2        | 55 - 60   |
| Sockerkaksbotten      | flan-form på galler       | 180             | 2        | 40 - 50   |
| Pocherad fisk, 0,3 kg | långpanna eller djup form | 180             | 3        | 25 - 35   |
| Hel fisk, 0,2 kg      | långpanna eller djup form | 180             | 3        | 25 - 35   |
| Fiskfilé, 0,3 kg      | pizzaform på galler       | 180             | 3        | 40 - 50   |
| Kokt kött, 0,25 kg    | långpanna eller djup form | 190             | 3        | 40 - 50   |
| Shashlik, 0,5 kg      | långpanna eller djup form | 190             | 3        | 35 - 45   |
| Cookies, 16 stycken   | långpanna eller djup form | 160             | 2        | 40 - 50   |
| Macaroons, 24 stycken | långpanna eller djup form | 150             | 2        | 35 - 45   |
| Muffins, 12 stycken   | långpanna eller djup form | 160             | 2        | 35 - 45   |

| Livsmedel               | Tillbehör                 | Temperatur (°C) | Ugnsnivå | Tid (min) |
|-------------------------|---------------------------|-----------------|----------|-----------|
| Paj, 20 stycken         | långpanna eller djup form | 170             | 2        | 35 - 45   |
| Kakor, 20 stycken       | långpanna eller djup form | 150             | 2        | 40 - 45   |
| Tartletter, 8 stycken   | långpanna eller djup form | 170             | 2        | 35 - 45   |
| Kokta grönsaker, 0,4 kg | långpanna eller djup form | 180             | 3        | 45 - 55   |
| Vegetarisk omelett      | pizzaform på galler       | 190             | 3        | 40 - 50   |

## 10.8 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen: Varmluft.

### Bakverk på plåtar

| Livsmedel             | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå     |              |
|-----------------------|-------------------------|-----------|--------------|--------------|
|                       |                         |           | 2 positioner | 3 positioner |
| Petit-chouet/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, kex             | 150 - 160               | 20 - 40   | 1 / 4        | 1 / 3 / 5    |
| Småkakor av sockerkakssmet    | 160 - 170               | 25 - 40   | 1 / 4        | -            |
| Bakverk med äggvita, maringer | 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 <sup>1)</sup> | 30 - 50   | 1 / 4        | -            |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå     |              |
|-----------|-----------------|-----------|--------------|--------------|
|           |                 |           | 2 positioner | 3 positioner |
| Bullar    | 180             | 20 - 30   | 1 / 4        | -            |

1) 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        |
| Osyrt 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        |

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

## 10.10 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

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

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

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

För att köttet ska bli saftigare:

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

## 10.11 Stektabeller

### Nötkött

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

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

### Fläsk

| Livsmedel                  | Vikt (kg) | Funktion           | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------------------|-----------|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bog/hals/skinkstek         | 1 - 1.5   | Varmluftsgrillning | 160 - 180       | 90 - 120  | 1        |
| Kotlett/revbensspjäll      | 1 - 1.5   | Varmluftsgrillning | 170 - 180       | 60 - 90   | 1        |
| Köttfärslimpa              | 0.75 - 1  | Varmluftsgrillning | 160 - 170       | 50 - 60   | 1        |
| Fläsklägg (lagad i förväg) | 0.75 - 1  | Varmluftsgrillning | 150 - 170       | 90 - 120  | 1        |

### Kalv

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

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

**Vilt**

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

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

**Fågel**

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

**Fisk (ångkokning)**

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Hel fisk  | 1 - 1.5   | Över-/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.

- Förvärm 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.

| Livsmedel  | Vikt (kg) | Upptinings-tid (min) | Efteruppti-ningstid (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                                   |
| Kålrammi/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  |

| Vilt                                      | Innertemperatur (°C) |      |     |
|-------------------------------------------|----------------------|------|-----|
|                                           | Mindre               | Rosa | Mer |
| Harsadel,<br>Rådjurssadel, hjortsadel     | 65                   | 70   | 75  |
| Harbog,<br>Hel hare,<br>Rådjurs-/hjortbog | 70                   | 75   | 80  |

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

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

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

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

| Grytor - söta                                                                            | Innertemperatur (°C) |      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|-----|
|                                                                                          | Mindre               | Rosa | Mer |
| Brödgryta med eller utan frukt,<br>Risgrynsgryta med eller utan frukt,<br>Söt nudelgryta | 80                   | 85   | 90  |

## 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   |

1) Fövärm 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/en/plåt) | Varmluft | 150 <sup>1)</sup> | 23 - 40   | 1 / 4        | -            |

1) Fövärm 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        |

<sup>1)</sup> Vänd efter halva tiden.

## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

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

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

Ta bort envis smuts med speciell ugnsgrengöring.

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.

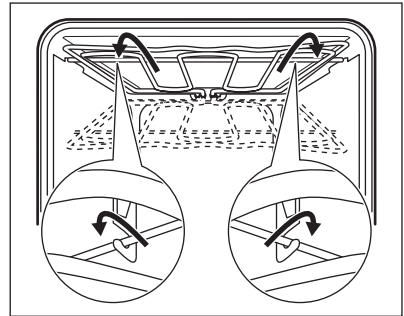
### 11.2 Ugnstak

**WARNING!**

Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränner dig.

Du kan fälla ned värmeelementet i ugnstaket så är det lättare att göra rent.

1. Håll i värmeelementet med två händer framtill.
2. Dra den framåt mot fjädertrycket och ut ur de två hållarna.



Värmeelementet fälls ned.

3. Rengöring av ugnstaket.
4. Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.



Sätt tillbaka värmeelementet korrekt ovanför ugnsstegarna på ugnens innervägg.

### 11.3 Borttagning och installation av luckan

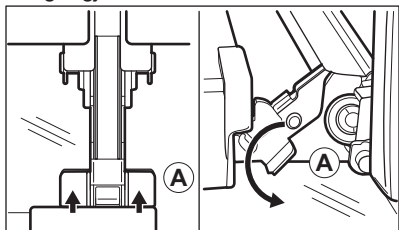
Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

**WARNING!**

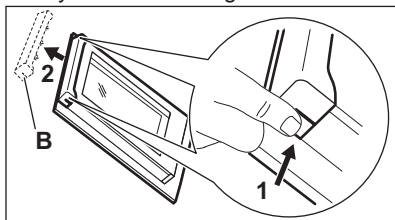
Luckan är tung.

1. Öppna luckan helt.

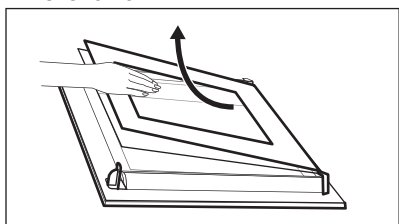
- Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



- Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
- Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt från ugnen.
- Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
- Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



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



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

## 12. FELSÖKNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

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



En av gångjärnsarmarna (vanligtvis den högra) kan röra sig fritt. Se till att båda gångjärnsarmarna har samma position (ca 70° vinkel).



### WARNING!

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

## 11.4 Byte av lampan



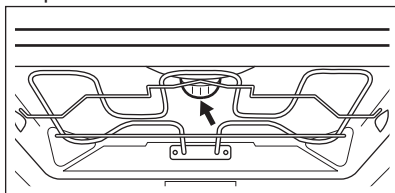
### WARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

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

## Övre lampan

- Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



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

## 12.1 Vad gör jag om...

| Problem                                        | Möjlig orsak                                                        | Lösning                                                                                                             |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen värms inte upp.                          | Ugnen är avstängd.                                                  | Sätt på ugnen.                                                                                                      |
| Ugnen värms inte upp.                          | Klockan är inte ställd.                                             | Ställ klockan.                                                                                                      |
| Ugnen värms inte upp.                          | Nödvändiga inställningar är inte gjorda.                            | Kontrollera att rätt inställningar gjorts.                                                                          |
| Ugnen värms inte upp.                          | Säkringen har gått.                                                 | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Lampan fungerar inte.                          | Lampan är trasig.                                                   | Byt ut lampan.                                                                                                      |
| Displayen visar F11.                           | Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget. | Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.                                              |
| 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.                            |

## 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.)       | ..... |
| Produktnummer (PNC) | ..... |
| Serienummer (S.N.)  | ..... |

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

|                                                        |                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------|
| Leverantörens namn                                     | Electrolux        |
| Modellbeskrivning                                      | EOB500X 944184682 |
| Energiindex                                            | 95.3              |
| Energiklass                                            | A                 |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme | 0.99 kWh/program  |

|                                                 |                  |
|-------------------------------------------------|------------------|
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft | 0.81 kWh/program |
| Antal utrymmen                                  | 1                |
| Värmekälla                                      | Elektricitet     |
| Ljudstyrka                                      | 71 l             |
| Typ av ugn                                      | Inbygggnadsugn   |
| Massa                                           | 34.5 kg          |

EN 60350-1 - Elektriska matlagingsprodukter 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.

#### För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

#### Baka med ånga

För att spara energi under tillagningen.

## 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)



867344787-B-512018

