



SV Ångugn

Bruksanvisning

## Få ut mesta möjliga av din produkt



För snabb tillgång till manualer, how-to-guides, support med mera genom vår fotoregistrering, besök [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	8
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
7. KLOCKFUNKTIONER.....	12
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	13
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	17
10. TRICKS OCH TIPS.....	18
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	32
12. FELSÖKNING.....	36
13. INSTALLATION.....	39
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	40

## 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 av produkten 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 kan bli heta under användning.
- 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.

- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten 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 eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om 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.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

## 2.3 Användning



### **VARNING!**

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.



### **VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på 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. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- 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.
- 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 Pyrolyrensrengöring



### WARNING!

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyrensrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolyrensrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolyrensrengöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyrensrengöring.
  - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyrsugnar.
  - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolyrensrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolyrsugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.

- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, bricker, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

## 2.6 Matlagning med ånga



### **WARNING!**

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
  - Öppna inte luckan till produkten under ångkokning.
  - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

## 2.7 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.

## 2.8 Service

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

## 2.9 Kassering



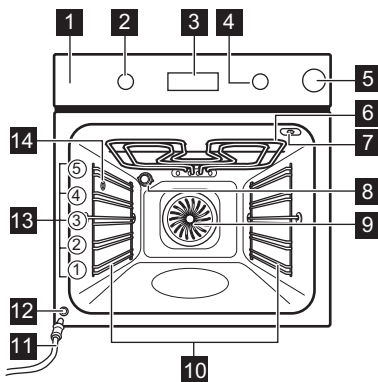
### **WARNING!**

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



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Display
- 4 Kontrollvred (för temperaturen)
- 5 Vattenlåda
- 6 Värmeelement
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnssteg, löstagbar
- 11 Tömningsslang
- 12 Vattenutloppsventil
- 13 Ugnsnivåer
- 14 Ånginlopp




### 3.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

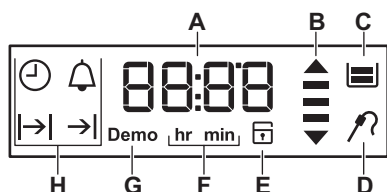
- **Patisseriplåt**  
För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**  
För att mäta temperaturen inuti maten.

## 4. KONTROLLPANELEN

### 4.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
	SIGNALUR	För att ställa in SIGNALURET. Håll den inne i mer än 3 sekunder för att tända eller släcka ugnslampan.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
	TEMPERATUR	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometerns temperatur (om sådan ingår). Använd endast när en värmefunktion är igång.

### 4.2 Display



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

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

### 5.1 Första rengöring



Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

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.

## 5.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.

## 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
 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in på 20 - 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.

4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

Ugnsfunktion	Program
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Uppptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

Ugnsfunktion	Program
 Baka med ånga	<p>Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Baka med ånga. Ugnsluckan ska hållas stängd 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 kapitlet "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.</p>
 Varmluftsgripping	<p>För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.</p>
 Varmluft + ånga	<p>För att ånga rätter. Använd den här funktionen för att minska längden på tillagningstiden och bevara vitaminer och näringsämnen i maten. Välj funktionen och ställ in temperaturen på mellan 130 °C och 230 °C.</p>


Ugnsfunktion	Program
 Pyrolys	<p>För att sätta igång pyrolysen rengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.</p>

### 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.

### 6.6 Matlagning med ånga

 Använd endast vatten. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inte andra vätskor. Häll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

1. Ställ in funktionen .

2. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
3. Fyll vattenlådan tills indikatorn på displayen visar "Vattenbehållaren är full".  
Behållaren rymmer maximalt 900 ml. Det räcker för ca 55 - 60 minuters matlagning.
4. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
5. Ställ in temperaturen mellan 130 °C och 230 °C.  
Ångkokning ger bra resultat i det här temperaturintervallet.
6. Töm vattenbehållaren när tillagningen med ångfunktion är klar.

Vänta minst 60 minuter efter varje användningstillfälle av ångfunktionen för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.






#### FÖRSIKTIGHET!

Produkten är het. Det finns risk för att du bränner dig. Var försiktig när du tömmer vattenlådan.

## 6.7 Kontrollampa för vattenbehållare

Under ångkokning visar indikatorn för vattenbehållaren på displayen vattennivån i behållaren.

- När behållaren är full visar displayen  och en ljudsignal hörs. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
- När behållaren är halvfull visar displayen .
- När behållaren är tom visar displayen  och en ljudsignal hörs. Fyll på behållaren.



Om du håller för mycket vatten i behållaren flyttas överskottsvattnet till ugnens botten via säkerhetsutloppet. Ta bort vattnet med en svamp.

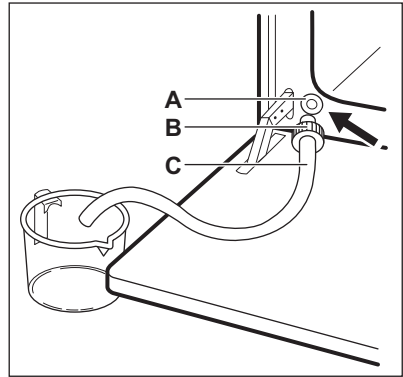
## 6.8 Tömning av vattentanken




#### FÖRSIKTIGHET!

Se till att ugnen har svalnat innan du tömmer vattentanken.

1. Förbered tömningsslangen (C), som finns i samma förpackning som användarmanualen. Sätt kontakten (B) på en av tömningsslangens ändar.
2. Sätt den andra änden av tömningsslangen (C) i en behållare. Sätt den i ett lägre läge än utloppsventilen (A).



3. Öppna ugnsluckan och sätt kontakten (B) i utloppsventilen (A).
4. Tryck in kontakten igen och igen när du tömmer vattentanken.  
Det kan finnas vatten kvar efter att displayen visar:  Vänta tills vattenflödet från vattenutloppsventilen har avstannat.
5. Ta bort kontakten från ventilen när vattnet slutat flöda.



Återanvänd inte vattnet för att fylla vattentanken igen.


## 7. KLOCKFUNKTIONER

### 7.1 Tabell över klockfunktioner


Klockfunktion	Program
 KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.
 KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 SLUTTID	Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
 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.

### 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. Vrid på temperaturvredet 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. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna.
4. 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


1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och 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.

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

### 7.4 Ställa in SLUTTID





1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och 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.




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

### 7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING


1. Ställ in en värmefunktion.

- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
- Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för KOKTIDEN och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna för KOKTIDEN och tryck på  för att bekräfta.

Displayen visar  som blinkar.

- Tryck på temperaturvredet för att ställa in timmarna för SLUTTID och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för SLUTTID och 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.
- Vrid på temperaturvredet för att ställa in sekunder och därefter minuter. 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.

## 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen vid tillagning av kött. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.


Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innertemperaturen. Se tabellen för innertemperatur.

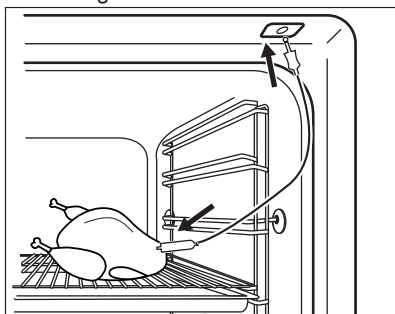



### FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer ugnen, eller originalreservdelar.


- Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
- Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen  på skaftet) i mitten av köttet.
- Sätt i kontakten för matlagningstermometern i uttaget


överst i ugnen.



Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen. 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 inntemperaturen.

- 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 köttet har nått den inställda inntemperaturen blinkar symbolen för matlagningstermometern  och matlagningstermometern. Ljudsignalen hörs i två minuter.


- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.
- Stäng av ugnen.



### WARNING!

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

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

När ugnen beräknar föreslagen koktid för första gången blinkar symbolen  på displayen. När beräkningen är klar visas koktiden på displayen. Beräkningar utförs i bakgrunden under tillagningen, och koktidsvärdet uppdateras på displayen om nödvändigt.

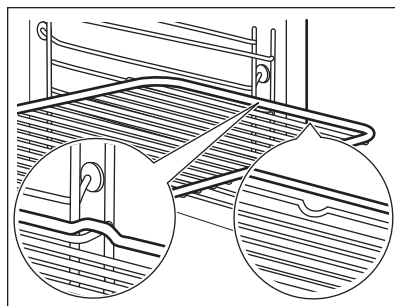
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

- Tryck på °C:
  - en gång - displayen visar den inställda inntemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas.
  - tre gånger - displayen visar aktuell ugnstemperatur.
  - tre gånger - displayen visar den inställda ugnstemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas. Denna information visas bara under uppvärmningsfasen.
- Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

## 8.2 Sätta in tillbehör

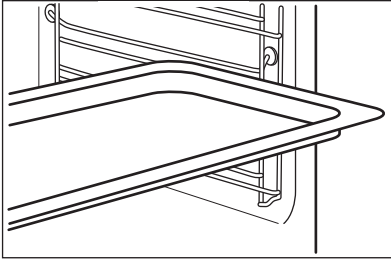
Galler:

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



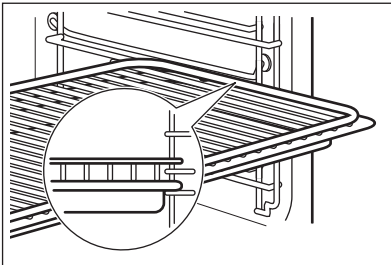
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



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

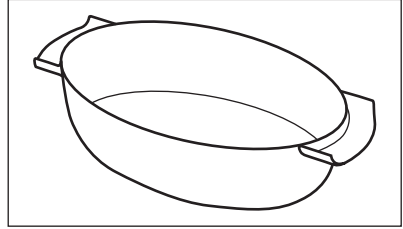
### 8.3 Tillbehör för tillagning med ånga

- i** Ångtillbehören medföljer inte ugnen. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

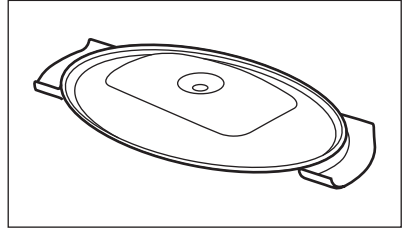
#### Lågkaloriformen för tillagning med ångfunktionerna

Formen består av en glasskål, ett lock med ett hål för injektorröret (C) och en stålgrill att sätta under formen.

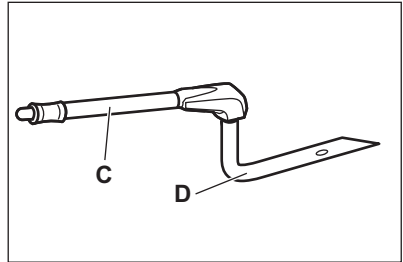
#### Glasskål (A)



#### Lock (B)

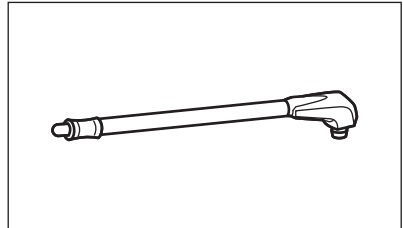


#### Injektorn och injektorröret

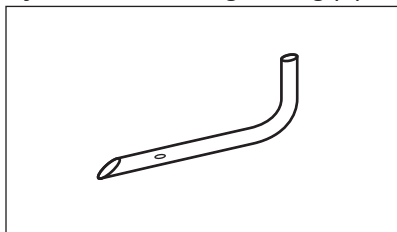


"C" är injektorröret för ångkokning, "D" är injektorn för direkt ångkokning.

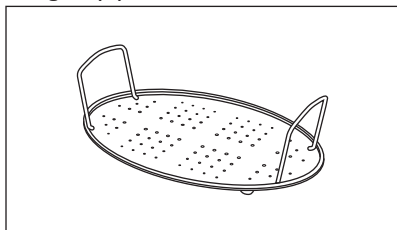
#### Injektorrör (C)



### Injektör för direkt ångkokning (D)



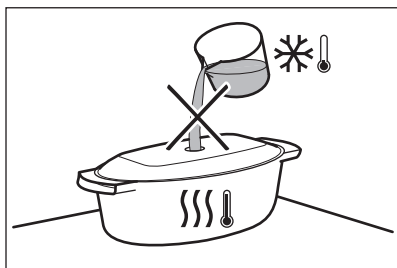
### Stålgrill (E)



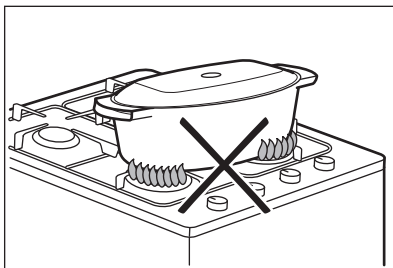
- Sätt inte den heta formen på kalla / våta ytor.



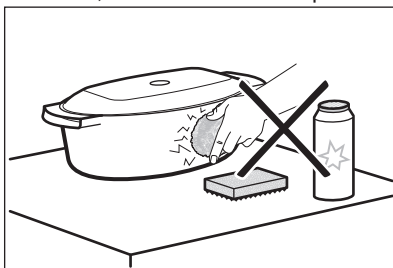
- Häll inte kalla vätskor i formen när den är het.



- Använd inte formen på en het kokyta.



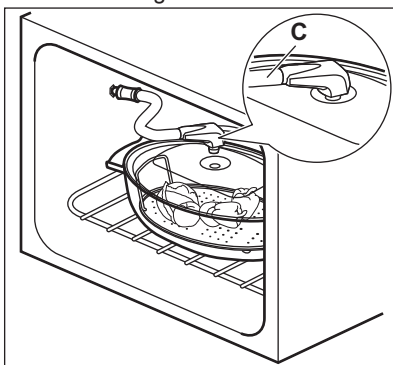
- Rengör inte formen med slipande medel, skurmedel eller skurpulver.



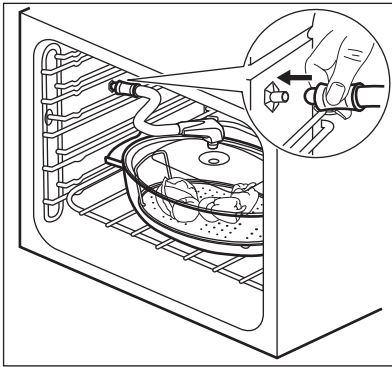
## 8.4 Ångkokning i en lågkaloriform

Lägg maten på stålgrillen i formen och sätt på locket.

1. Sätt injektorröret i det speciella hålet i locket till lågkaloriformen.



2. Sätt formen på den andra ugnsnivån räknat nerifrån.
3. Sätt den andra änden av injektorröret i ånginloppet.



Se till att injektorröret inte viks eller att det vidrör något värmeelement högst upp i ugnen.

4. Ställ in ugnen på ångkokning.

## 8.5 Direkt ångkokning

Lägg maten på stålgrillen i formen. Tillsätt lite vatten.



### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte locket på formen.



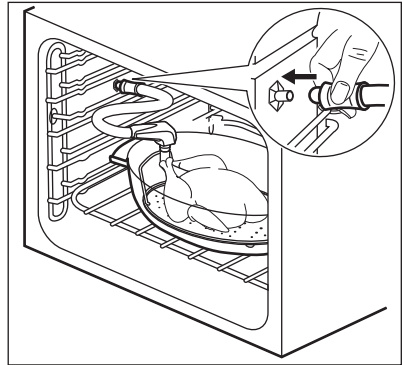
### VARNING!

Var försiktig om du använder injektorn när ugnen är på. Använd alltid ugnsvantar om du ska vidröra injektorn när ugnen är varm. Ta alltid ut injektorn ur ugnen när du inte använder en ångfunktion.



Injektorröret är specialgjort för kokning och innehåller inga farliga material.

1. Sätt injektorn (D) i injektorröret (C). Anslut den andra änden till ånginloppet.

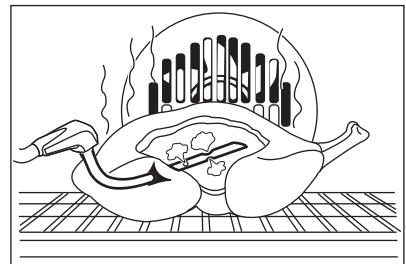


2. Sätt formen på den första eller andra ugnsnivån räknat nerifrån.

Se till att injektorröret inte viks eller att det vidrör något värmeelement högst upp i ugnen.

3. Ställ in ugnen på ångkokning.

Vid tillagning av t.ex. kyckling, anka, kalkon och större fiskar ska injektorn (D) sättas in direkt i den tomma delen av köttet. Hålen får inte blockeras.






För mer information om ångkokning, se tillagningstabellerna för ångkokning i avsnittet "Råd och tips".

## 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 och  visas på displayen. Luckan är spärrad.




Symbolen  visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.


## 9.2 Användning av Knapplåset

Funktionslåset kan bara sättas på när ugnen är påslagen.

När funktionslåset är påslaget kan inte temperatur- och tidsinställningar för en ugnsfunktion som redan är igång ändras av misstag.



1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov.
2. Tryck och håll inne  och **°C** samtidigt i 2 sekunder.

Ljdsignalen hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.

 Loc visas på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp när funktionslåset är påslaget.

Ugnen stängs av när du vrider på vredet för ugnsfunktionerna.


Om du stänger av ugnen medan funktionslåset är påslaget, ändras funktionslåset automatiskt till barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

 Om Pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och  visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.

## 9.3 Restvärmeindikering



När ugnen stängs av visas

restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Vrid på temperaturvredet till vänster

eller höger för att kontrollera ugnstemperaturen.

## 9.4 Automatisk avstängning

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

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	3
Pyrolyt	4.5

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

## 9.5 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.

## 9.6 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

# 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

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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.

Ugnen har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

### Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

### Tillagning av kött och fisk

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

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.







### Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.






I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

## 10.2 Varmluft + ånga

Fövärm den tomma ugnen.





 <b>KAKOR/BAKVERK</b>					
	 (°C)	 (min.)			
Pajer, förvärmning är inte nödvändigt	175	30 - 40	2	Kakform, Ø 26 cm	
Fruktkaka, förvärmning är inte nödvändigt	160	80 - 90	2	Kakform, Ø 26 cm	
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kakform, Ø 20 cm	
Plommontårta	160	40 - 50	2	Brödform	
Småkakor, förvärmning är inte nödvändigt	150	20 - 35	3 (2 och 4)	Bakplåt	
Söta bullar	180 - 200	12 - 20	2	Bakplåt	
Briocheer	180	15 - 20	3 (2 och 4)	Bakplåt	

Använd kakform.




 PAJER			
	 (°C)	 (min.)	
Fyllda med grönsaker	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	1 (2 och 4)




Använd den andra hyllpositionen.

Använd galleret.




 KÖTT		
	 (°C)	 (min.)
Grillad fläskstek, 1 kg	180	90 - 110
Kalv, 1 kg	180	90 - 110
Rostbiff, blodig, 1 kg	210	45 - 50
Rostbiff, rosa, 1 kg	200	55 - 65
Rostbiff, välstekt, 1 kg	190	65 - 75

Använd den andra hyllpositionen.





	 (°C)	 (min.)
Lamm, lägg, 1 kg	175	110 - 130
Hel kyckling, 1 kg	200	55 - 65
Hel kalkon, 4 kg	170	180 - 240
Hel anka, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150

	 (°C)	 (min.)
Kanin, i bitar	170 - 180	60 - 90

Använd den första hyllpositionen.

	 (°C)	 (min.)
Hel gås, 3 kg	160 - 170	150 - 200





Använd den andra hyllpositionen.

 FISK		
	 (°C)	 (min.)
Forell, 3 - 4 fiskar, 1,5 kg	180	25 - 35
Tonfisk, 4 - 6 filéer, 1,2 kg	175	35 - 50
Kummel	200	20 - 30

Återuppvärm maten på en tallrik.

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den andra hyllpositionen.




 <b>ÅTERUPPVÄRMNING MED ÅNGA</b>		
	 (°C)	 (min.)
Ugnsrätter/ Gratänger	130	15 - 25
Pasta och så- ser	130	10 - 15
Smårätter	130	10 - 15
Maträtter på en tallrik	130	10 - 15
kött	130	10 - 15
Grönsaker	130	10 - 15




### 10.3 Tillagning i lågkaloriformen

Använd funktionen: Varmluft + ånga.




Använd den andra hyllpositionen.

Ställ in temperaturen till 130 °C.




 <b>GRÖNSAKER</b>	
	 (min.)
Tomater	15
Aubergine	15 - 20
Broccoli, buketter	20 - 25
Zucchini, skivor	20 - 25
Paprika skuren i strimlor	20 - 25
Blomkål, buketter	25 - 30
Kålrabbi	25 - 30
Sparris, vit	25 - 35
Selleri, i skivor	30 - 35
Fänkål	30 - 35

 <b>GRÖNSAKER</b>	
	 (min.)
Sparris, grön	35 - 45
Morötter	35 - 40




Ställ in temperaturen till 130 °C.

 <b>KÖTT</b>	
	 (min.)
Pocherat kycklingbröst	25 - 35
Kokt skinka	55 - 65
Kassler	80 - 100









Ställ in temperaturen till 130 °C.









 <b>FISK</b>	
	 (min.)
Forell / Laxfilé	25 - 30

Ställ in temperaturen till 130 °C.









 <b>SMÅRÄTTER</b>	
	 (min.)
Ris	35 - 40
Kokt potatis, delad	35 - 45
Polenta	40 - 45
Oskalade potatisar, me- delstora	50 - 60








## 10.4 Bakning och stekning

 <b>KAKOR</b>							
	Över-/under- värme		Varmluft		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)				
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform	
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform	
Cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	Kakform, Ø 26 cm	
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt	
Syltkaka	170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm	
Sockerkaka	170	2	150	2	40 - 50	Kakform, Ø 26 cm	
Julkaka, förvärm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm	
Plommontårta, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform	
Muffins, förvärm den tomma ugnen	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bakplåt	
Muffins, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	Bakplåt	
Muffins, tre nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	Bakplåt	
Småkakor	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bakplåt	
Småkakor, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	Bakplåt	
Småkakor, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	Bakplåt	

 KAKOR							
	Över-/undervärme		Varmluft		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)				
Marängar	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt	
Marängar, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt	
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt	
Bakelser	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt	
Bakelser, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt	
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm	
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm	








Förvärm den tomma ugnen.

 BRÖD OCH PIZZA							
	Över-/undervärme		Varmluft		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)				
Franskröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck	190	1	190	1	60 - 70	-	
Rågbröd, förvärmning är inte nödvändigt	190	1	180	1	30 - 45	Brödform	
Franskbullar, 6 - 8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt	

 BRÖD OCH PIZZA						
	Över-/undervärme	Varmluft		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplåt / Djup plåt
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt






Förvärm den tomma ugnen.






Använd kakform.








 PAJER						
	Över-/undervärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pajdeg, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	180	2	40 - 50	
Vegetarisk paj, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	175	2	45 - 60	
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Använd den andra hyllpositionen.





Använd gallret.

 KÖTT			
	Över-/undervärme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Nötkött	200	190	50 - 70

 KÖTT			
	Över-/undervärme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Fläsk	180	180	90 - 120
Kalv	190	175	90 - 120
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	200	50 - 60
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	200	60 - 70
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	200	70 - 75

 KÖTT					
	Över-/undervärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Fläskbrog, med kant	180	2	170	2	120 - 150
Griskind, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammstek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Hare, i bitar	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Använd den andra hyllpositionen.




 FISK	Över-/undervärme		Varmluft
	 (°C)	 (°C)	 (min.)
Forell / Havsruda, 3 - 4 fiskar	190	175	40 - 55
Tonfisk / Lax, 4 - 6 filleér	190	175	35 - 60

## 10.5 Varmluftsgrillning




Förvärm den tomma ugnen.

Använd första eller andra hyllpositionen.




För att beräkna stektiden multiplicerar man tiden som anges i tabellen nedan med centimeter av filéens tjocklek.





 NÖTKÖTT	 (°C)	 (min.)
	Engelsk rostbiff eller filé, röd	190 - 200
Engelsk rostbiff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	170 - 180	8 - 10





 FLÄSKKÖTT	 (°C)	 (min.)
	Bog / Hals / Skinkstek, 1 - 1,5 kg	160 - 180
Kotletter / Revbensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

 FLÄSKKÖTT	 (°C)	 (min.)
	Fläsklägg, lagad i förväg, 0,75 - 1 kg	150 - 170





 KALVKÖTT	 (°C)	 (min.)
	Kalvstek, 1 kg	160 - 180
Kalvlägg, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 LAMMKÖTT	 (°C)	 (min.)
	Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170
Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60






 FÅGEL			
	 (°C)	 (min.)	
Bitar av fågel, 0,2 - 0,25 kg var- dera	200 - 220	30 - 50	
Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg var- dera	190 - 210	35 - 50	
Kyckling, unghö- na, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	

 FÅGEL			
	 (°C)	 (min.)	
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 FISK (ÅNGKOKT)			
	 (°C)	 (min.)	
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

## 10.6 Upptining

	 (kg)	 Upptiningstid (min)	 Efterupptinings- tid (min)	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt fat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
	0.5	90 - 120		
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädden även om delar av den är något frusen.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tårta	1.4	60	60	-





## 10.7 Torkning - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.




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




För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

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



 <b>GRÖNSAKER</b>		
	 (°C)	 (tim)
Böner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

 <b>FRUKT</b>	
	 (tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8


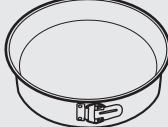

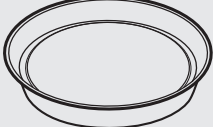
 <b>FRUKT</b>	
	 (tim)
Päron	6 - 9

## 10.8 Matlagningstermometer

	 (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, röd inuti	45 - 50
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	60 - 65
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	70 - 75
Fläskbrog	80 - 82
Fläskben	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Forell / Havsruda	65 - 70
Tonfisk / Lax	65 - 70






## 10.9 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör






Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

			
<b>Pizzaform</b>	<b>Ugnsform</b>	<b>Portionsformar</b>	<b>Tårtbottenform</b>
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

## 10.10 Baka med ånga








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








		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 16 st	långpanna eller djupform	180	2	20 - 30
Bullar, 9 st	långpanna eller djupform	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djupform	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djupform	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Tårtbotten	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djupform	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djupform	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djupform	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Sshashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Grönsaker, kokta, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsvgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

## 10.11 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Småkakor, 20 stycken/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min.)	
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rosta, 4 - 6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare av nötkött, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

# 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



## WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring



#### Rengöringsmedel

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning.



#### Används varje dag

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

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.



#### Tillbehör

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

Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen

### 11.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

### 11.3 Ta bort ugnsstegen

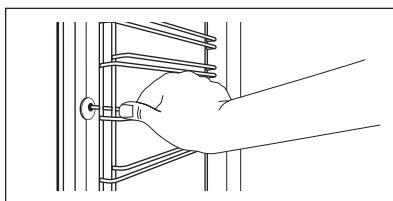
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegen tas bort.



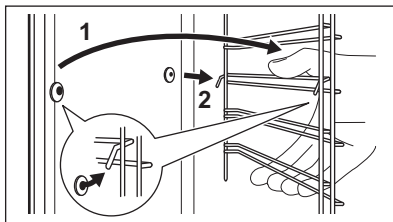
## FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegen.

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.

## 11.4 Pyrolyys



### FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).



Starta inte pyrolyssrengöringen om inte ugnsluckan är helt stängd. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.




### WARNING!

Ugnen blir mycket het. Det finns risk för att du bränner dig.



### FÖRSIKTIGHET!

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


1. Torka av ugnen inuti med en mjuk trasa.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se kapitel "Daglig användning", "Ugnsfunktioner".
4. När  blinkar, vrid temperaturvredet för att ställa in pyrolysfunktionens varaktighet:

Tillval	Beskrivning
P1	Lätt rengöring. Varaktighet: 1 h 30 min.
P2	Normal rengöring. Varaktighet: 2 h 30 min.

Pyrolysfunktionen startar efter 2 sekunder.

Du kan använda funktionen SLUTTID för att fördröja rengöringsprocedurens start.

Under pyrolyssrengöringen är ugnslamporna släckta.

5. När ugnen värmts upp till inställd temperatur läses luckan. På displayen visas  och stavarna på värmeindikatorn, tills luckan läses upp igen. För att stoppa pyrolyssrengöringen innan den är klar, vrid funktionsvredet för ugnen till Av-läget.
6. När pyrolyssrengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
7. Luckan läses upp igen när ugnen svalnat.

## 11.5 Påminnelse rengöring


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



### Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när pyrolysfunktionen är klar.



- om du trycker på  och °C samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

## 11.6 Rengöring av vattentanken



### WARNING!

Håll inte vatten i vattentanken under rengöringsproceduren.



Under rengöringsproceduren kan det droppa lite vatten från ånginloppet på ugnsutrymmet. Sätt en långpanna på nivån direkt under ånginloppet för att förhindra att vatten rinner ner på ugnsutrymmets botten.

Efter ett tag kan det bildas kalkavlagringar i ugnen. För att motverka

detta, rengör de delar av ugnen som genererar ånga. Töm vattentanken efter varje tillagning med ångfunktionen.

### Typer av vatten

- **Mjukt vatten med låg kalkhalt** - rekommenderad typ. Det minskar antalet rengöringsprocedurer.

- **Kranvatten** – kan användas om din vattenförsörjning hemma är försedd med en vattenrenare.
- **Hårt vatten med högt kalkinnehåll** – påverkar inte ugnens prestanda, men ökar antalet rengöringsprocedurer.

**TABELL ÖVER KALCIUMMÄNGD ENLIGT WHO (Världshälsoorganisationen)**

Kalciumavlagring	Vattenhårdhet		Vattenklassifikation	Avkalka efter varje
	(Franska värden)	(Tyska värden)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Sötvatten eller mjukt	75 cykler – 2,5 månader
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Medelhårt	50 cykler – 2 månader
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hårt eller kalkrikt	40 cykler – 1,5 månader
över 180 mg/l	över 18	över 10	Mycket hårt	30 cykler – 1 månad

1. Fyll på vattentanken med 850 ml vatten och 50 ml citronsyra (fem teskedar). Stäng av ugnen och vänta i cirka 60 minuter.
2. Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen till 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 minuter och låt den svalna i 15 minuter.
3. Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 minuter.

Låt ugnen svalna och fortsätt att avlägsna tankinnehållet. Se avsnittet "Daglig användning", "Tömma vattentanken".

4. Skölj ur vattentanken och avlägsna kvarvarande kalkrester i ugnen med en trasa.
5. Rengör avloppsroret för hand i varmt vatten med tvål. För att förhindra skador ska du inte använda syror, sprejer eller liknande rengöringsmedel.

## 11.7 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.



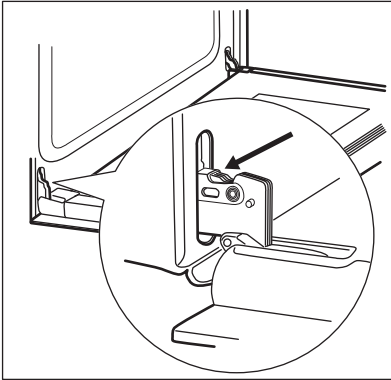
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.



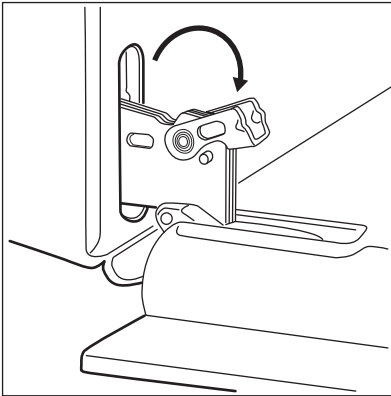
### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasspanelerna.

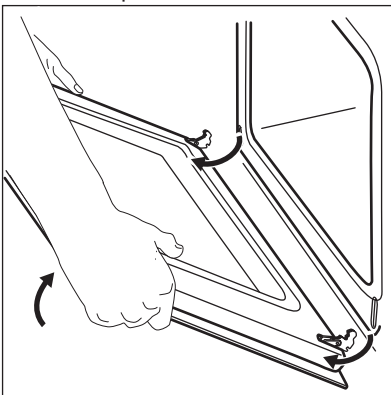
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



2. Lyft och vrid spakarna helt på båda gångjärnen

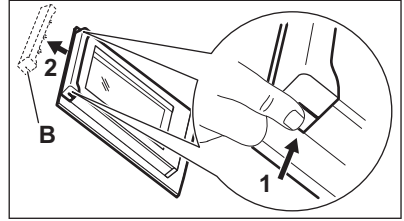


3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



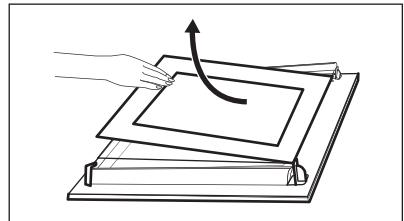
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.

5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutorna. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

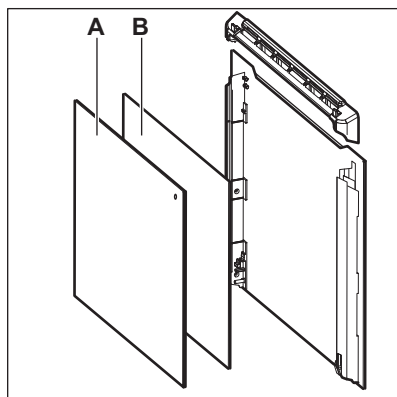


8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

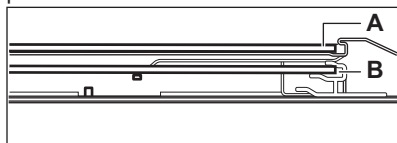
När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan.

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



## 11.8 Byte av glödlampa



### VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

## 12. FELSÖKNING



### VARNING!

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 kopplingsdiagrammet om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.

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








### FÖRSIKTIGHET!

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

## Baklampan

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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	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.
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du har inte stängt luckan ordentligt.</li> <li>Det elektroniska lucklåset är trasigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng luckan helt.</li> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.</li> </ul>
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>

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det finns vatten inne i ugnen.	Det är för mycket vatten i vattentanken.	Stäng av ugnen och torka upp vattnet med en trasa eller svamp.
Indikatorn för "Vattentanken är full"  är släckt.	Det finns inte tillräckligt med vatten i tanken.	Fyll på tanken med vatten tills indikatorn tänds. Kontakta en behörig servicetekniker om det börjar komma ut vatten från ugnens insida och indikatorn fortfarande är släckt.
Indikatorn för "Vattentanken är tom"  är tänd.	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll på tanken. Kontakta en behörig servicetekniker om indikatorn fortfarande lyser.
Ångfunktionen fungerar inte.	Kalk täpper igen hålet.	Kontrollera ångöppningen. Avlägsna kalkavlagringarna.
Ångfunktionen fungerar inte.	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll på vattentanken.
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller det läcker vatten från ånginloppets öppning.	Det finns kalkavlagringar i ugnen.	Rengör vattentanken. Se "Rengör vattentanken".
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av ugnen.</li> <li>2. Tryck och håll inne samtidigt  3sec    °C.</li> <li>3. Den första siffran på displayen och <b>Demo</b>-indikatorn börjar blinka.</li> <li>4. Ange kod 2468 genom att vrida vredet för temperaturen till höger eller vänster för att ändra värdena och tryck på  för att bekräfta.</li> <li>5. Nästa siffra börjar blinka.</li> <li>6. <b>Demo</b>-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.</li> </ol>
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.

## 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 ugnstrummets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnstrummet.

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

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

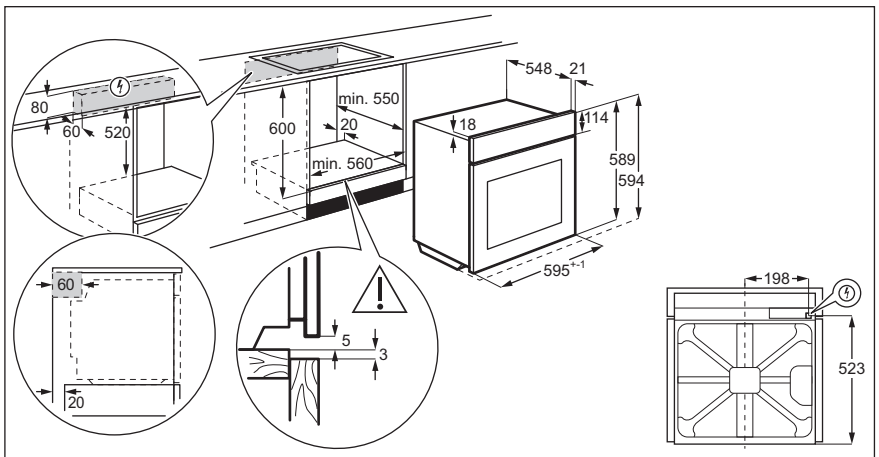
Serienummer (S.N.) .....

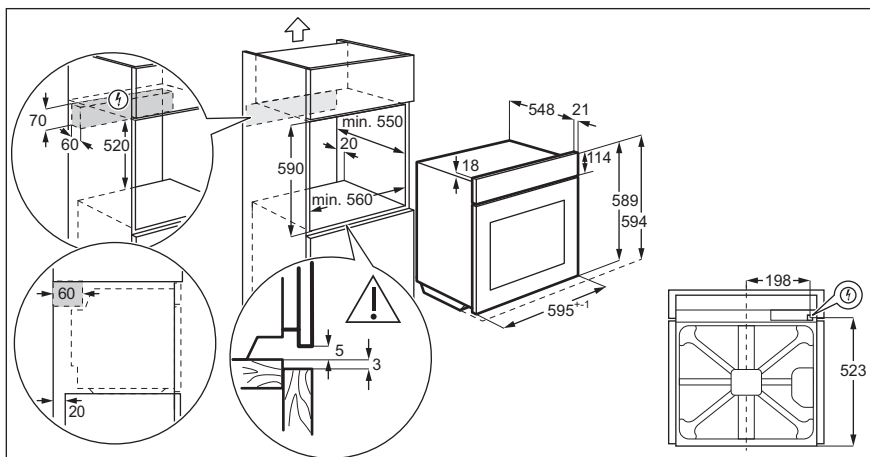
## 13. INSTALLATION



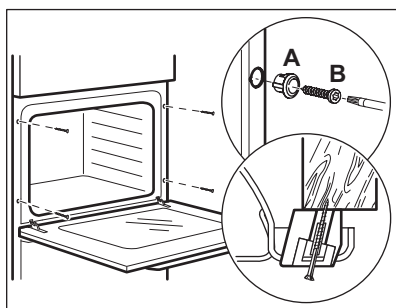
**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 13.1 Inbyggd





### 13.2 Montering i skåp



### 13.3 Elektrisk installation



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen om säkerheten inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

### 13.4 Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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

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

Total effekt (W)	Kabeldel (mm <sup>2</sup> )
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

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

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Produktinformationsblad

Produktinformation enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	COP740X 94949734

Energiindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	33.7 kg

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

## 14.2 Energibesparing



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

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 metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt 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 aktiverat och om tillagningstiden är längre än 30 minuter,

stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

### 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.

### Baka med ånga


För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

## 15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att

placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att

återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med

hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



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



867355289-B-152019

