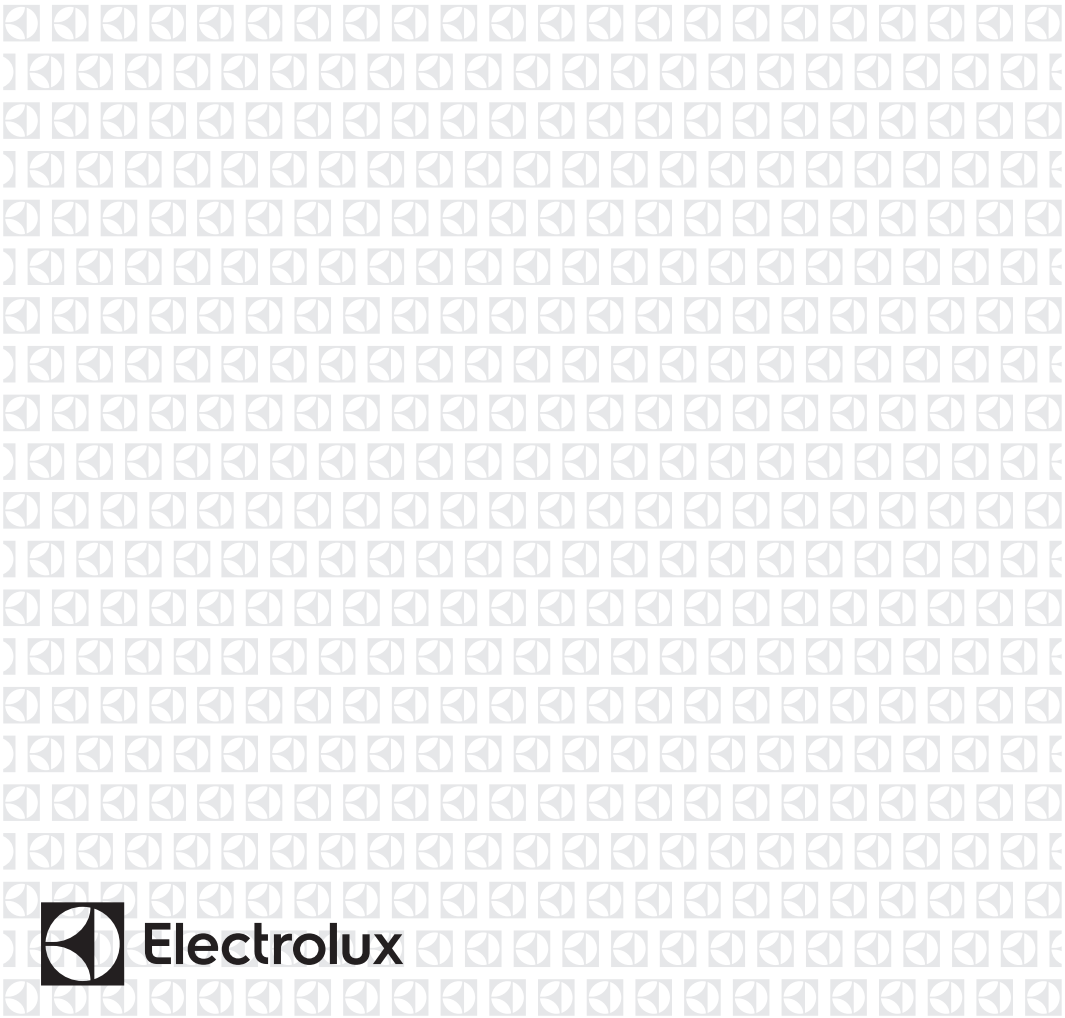




SV Inbyggadsugn

Bruksanvisning



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	14
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	15
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	16
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	18
11. TRICKS OCH TIPS.....	20
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	35
13. FELSÖKNING.....	37
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	39

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 tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



Varningar/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast den matlagningstermometer 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 apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- 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.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.
- Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp ugnen.

**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 produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen 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.

2.3 Använd

**WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.

- 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 Skötsel 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 ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Pyrolysrengöring



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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill / -rester.

- alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade så att mat inte fastnar i dem.

- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysrengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när pyrolysrengöring är igång. Apparaten blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilierna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - Tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler kan vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysugnar.
 - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter Pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolysugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolysugnar/matlagningsrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

2.6 Inre belysning

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



WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

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

2.7 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

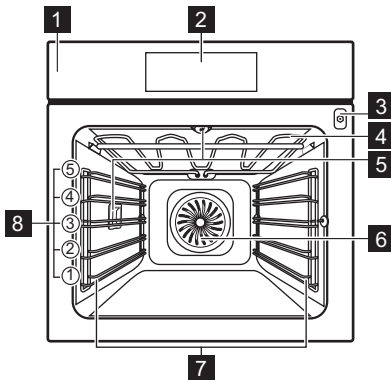
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.8 Underhåll

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

3. PRODUKTBESEKRVNING

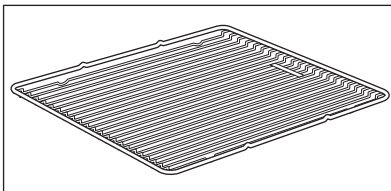
3.1 Allmän översikt



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

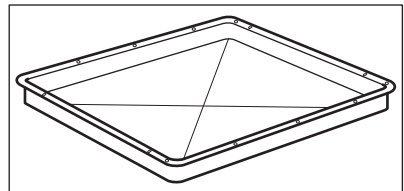
3.2 Tillbehör

Trådhylla

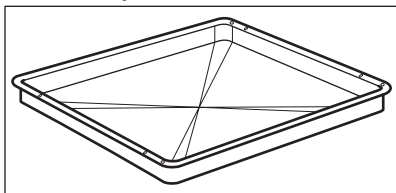


Till kokkärl, bakformar och stekkärl.

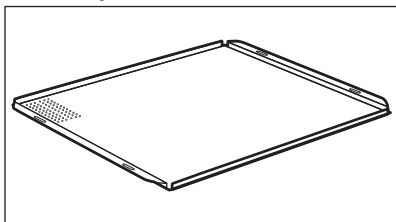
Bakplåt



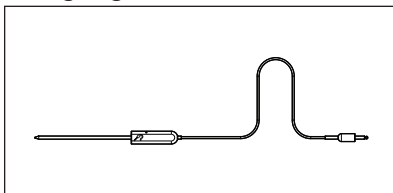
För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna

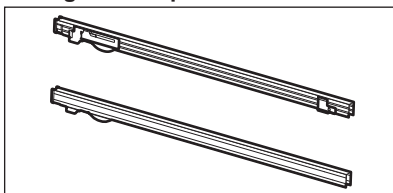
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Pâtisseriesiplåt

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

Matlagningstermometer

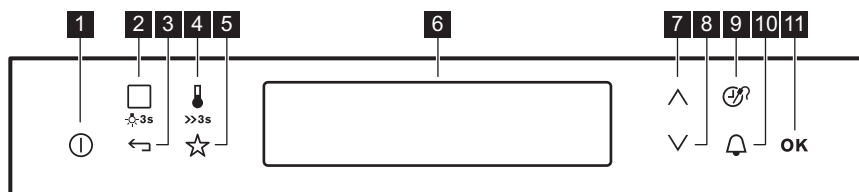
För att mäta hur väl maten är tillagad.

Utdragbara bakplåtsskenor

För hyllor och plåtar.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Temperatur-/tidsdisplay

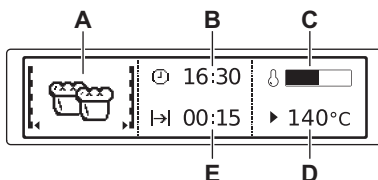


Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera produkten.

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
2 	Värmefunktioner alebo Assisted Cooking (tillagningshjälp)	Tryck på touch-kontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: Assisted Cooking (tillagningshjälp). Tryck på touch-kontrollen igen för att växla mellan menyerna: Värmefunktioner, Assisted Cooking (tillagningshjälp). Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder.
3 	Tillbaka-tangent	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
4 	Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa produktens aktuella temperatur. Tryck på fältet i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera funktionen: Snabbstart.
5 	Favorit Program	För att spara och komma åt dina favoritprogram.
6 -	Display	Visar ugnens nuvarande inställningar.
7 	Uppåtknapp	För att flytta uppåt i menyn.
8 	Nedåtknapp	För att flytta nedåt i menyn.
9 	Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touchkontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favorit Program, Heat + Hold, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.
10 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.
11 OK	OK	För att bekräfta valet eller inställningen.

4.2 Display



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

Övriga indikatorer på displayen:

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

5. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Första anslutning

När du ansluter produkten till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste du välja språk, kontrast i display, ljusstyrka i display samt klockan.

1. Tryck på  eller  för att ställa in värdet.
2. Tryck på **OK** för att bekräfta.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Aktivera produkten.
2. Tryck på  eller  för att ställa in menyfunktionen.
3. Tryck OK för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.



Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med .

6.2 Översikt över menyerna

Huvudmeny

Sym- bol	Menyfunktion	Tillämpning
	Värmefunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
	Assisted Cooking (tillagningshjälp)	Innehåller en lista över automatiska program.
	Favorit Program	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.
	Pyrolys	Pyrolyserengöring.
	Normalinställningar	Används för att ange övriga inställningar.
	Övriga recept	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.

Undermeny för: Normalinställningar

Sym- bol	Undermeny	Beskrivning
	Inställning klocka	Ställ klockan.
	Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
	Snabbstart	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.
	Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
	Heat + Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
	Tillägg tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
	Kontrast i display	Justerar displayens kontrast i grader.
	Ljusstyrka i display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
	Val av språk	Ställer in språk för displayen.

Sym-bol	Undermeny	Beskrivning
	Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
	Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
	Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
	Påminnelse Rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
	Fett- och luftfilter	Aktiverar och inaktiverar funktionen. Förebygger lukt under tillagning. När den är avstängd rengör den sig själv regelbundet.
	Demo läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.
	Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.3 Värmefunktioner

Upphettningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
 Pizza/paj-läge	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
 Över-undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
 Lågtemperaturtillagning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Varmluft + ånga	För att spara energi när du bakar men också för att förbereda bröd i formar på en hyllposition. Denna funktion användes för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.

Upphettningsfunktion	Program
 ECO stekning	När du använder den här funktionen under tillagning optimeras energiförbrukningen. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna med motsvarande funktion.
 Fryst mat	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
 Min grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.

6.4 Övriga recept

Upphettningsfunktioner	Program
 Bröd	För att baka bröd.
 Gratinerade rätter	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för att gratinera och bryna.
 Jäsning av deg	För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.
 Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tina	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upphetningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

6.5 Aktivera en uppvärmningsfunktion

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Värmefunktioner.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj en uppvärmningsfunktion.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på **OK** för att bekräfta.

6.6 Indikator för uppvärmning

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

6.7 Indikering för snabbuppvärmning

Den minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

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

6.8 Restvärme

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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

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

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



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

7.2 Ställa in klockfunktioner



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

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

7.3 Heat + Hold

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.

- Funktionen: Varaktighet är inställd.

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

Du kan aktivera och inaktivera funktionen i menyn: Normalinställningar.

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

Funktionen förblir på om tillagningsfunktionen ändras.

7.4 Tillägg tid

Funktionen: Tillägg tid gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Varaktighet.



Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Varaktighet eller Vikt automatisk. Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

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

8. AUTOMATISKA PROGRAM



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept online



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

8.2 Assisted Cooking (tillagningshjälp) med Automatiska recept

Produkten har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är förutbestämda och du kan inte ändra dem.

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Assisted Cooking (tillagningshjälp). Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välja ett recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.



När du använder funktionen: Manuell, produkten använder de automatiska inställningarna. De kan ändras precis som andra funktioner.

8.3 Assisted Cooking (tillagningshjälp) med Vikt automatisk

Denna funktion beräknar automatiskt stekningstiden. För att använda den måste man mata in matens vikt.

1. Slå på produkten.
2. Välj menyn: Assisted Cooking (tillagningshjälp). Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj funktionen: Vikt automatisk. Tryck på **OK** för att bekräfta.
5. Tryck på **^** eller **v** för att ställa in vikten på maten. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Det automatiska programmet startar.

6. Du kan ändra vikten när som helst. Tryck på **^** eller **v** för att ändra vikten.
7. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Tryck på en valfri symbol för att stänga av signalen.



Vid vissa program behöver maten vändas efter 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

Två temperaturer behöver ställas in: ugnstemperaturen och kärntemperaturen.

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



FÖRSIKTIGHET!

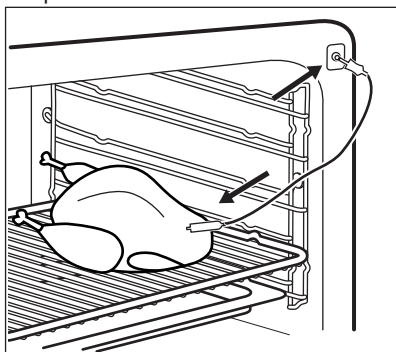
Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller de rätta reservdelarna.



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

1. Slå på produkten.
2. Sätt in spetsen på innertempatursensorn i mitten av köttet.

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



Displayen visar matlagningstermometerns symbol.

4. Tryck på $\wedge$ eller $\vee$ på mindre än fem sekunder för att ställa in kärntemperaturen.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur. Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Sluttiden är olika för olika mängder mat, inställda ugnstemperaturer (lägst 120 °C) och driftlägen. Produkten beräknar en sluttid om ungefär 30 minuter.
6. Tryck på ⌚ för att ändra inntemperaturen. En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda inntemperaturen. Produkten stängs av automatiskt.
7. Tryck på en valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Dra ut inntemperatursensorns kontakt ur uttaget och ta ut köttet ur ugnen.



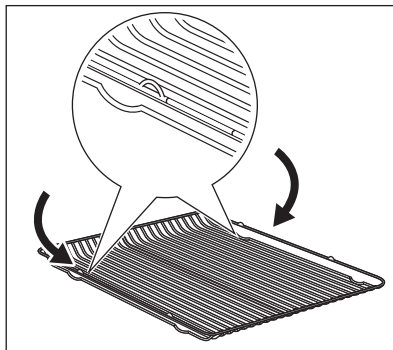
VARNING!

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

9.2 Sätta in tillbehör

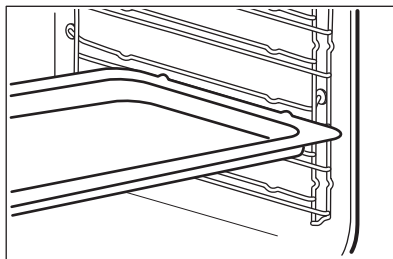
Galler:

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



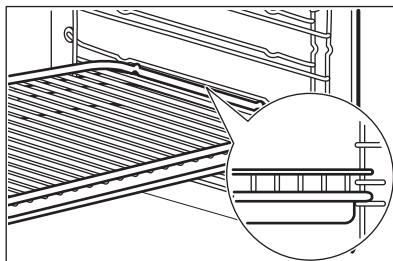
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt stegen förhindrar att husgeråden halkar ur.

9.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnsstegarna.



FÖRSIKTIGHET!

Diska inte bakplåtsskenorna i diskmaskinen. Smörj inte bakplåtsskenorna.



FÖRSIKTIGHET!

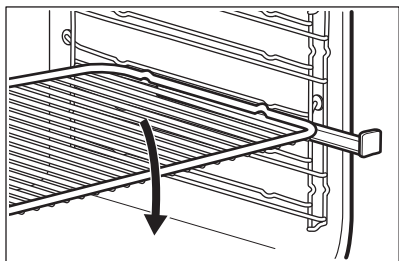
Du måste skjuta tillbaka bakplåtsskenorna helt innan du stänger ugnsluckan.

Galler:

Placera gallret på de utdragbara bakplåtsskenorna så att fötterna är vända nedåt.

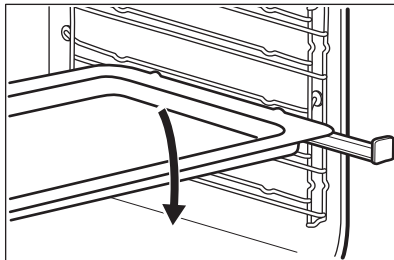


Den upphöjda kanten runt gallret är en specialanordning som hindrar kokkärl från att glida av.



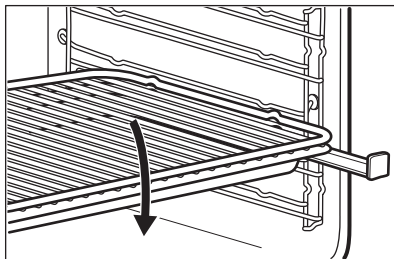
Långpanna eller djup form:

Ställ långpannan eller den djupa formen på teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret på långpannan. Ställ gallret och den djupa formen på teleskopskenorna.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favorit Program

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

Spara ett program

1. Aktivera produkten.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.

3. Tryck på flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på OK för att bekräfta. Displayen visar den första lediga minnesläget.
5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
7. Tryck på eller för att ändra bokstav.
8. Tryck på OK. Nästa bokstav blinkar.

9. Utför punkt 7 igen enligt behov.

10. Håll **OK** intryckt för att spara.

Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på **✓** eller **△**

och trycker på **OK** för att skriva över ett befintligt program.

Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv programmets namn.

Aktivera programmet

1. Slå på produkten.
2. Välj menyn: Favorit Program.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj namn på ditt favoritprogram.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Tryck på **☆** för att gå direkt till menyn: Favorit Program.

10.2 Använda barnlåset

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

i Om pyrolysfunktionen är igång låses luckan automatiskt. Ett meddelande visas på displayen när du trycker på en symbol.

1. Tryck på **Ⓢ** för att aktivera displayen.
2. Tryck på **Ⓢ** och **☆** samtidigt tills displayen visar ett meddelande.

Upprepa steg 2 för att avaktivera barnlåset.

10.3 Knapplås

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

1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på **Ⓢ** flera gånger tills displayen visar: Knapplås.

4. Tryck på **OK** för att bekräfta.

i Om pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och en symbol i form av en nyckel visas på displayen.

Inaktivera funktionen genom att trycka på **Ⓢ**. Displayen visar ett meddelande.

Tryck på **Ⓢ** igen och sedan på **OK** för att bekräfta.

i Om du avaktiverar produkten avaktiveras även funktionen.

10.4 Set + Go

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

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

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

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.

i • Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
• Menyn: Med Normalinställningar kan man aktivera och inaktivera funktionen: Set + Go.

10.5 Säkerhetsavstängning

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

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



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

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

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

10.7 Kylfläkt

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

11. TRICKS OCH TIPS



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

11.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

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

11.2 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Använd den här funktionen om du hålla maten varm.

Temperaturen regleras automatiskt till 80 °C.

Tallriksvärmare

För uppvärmning av tallrikar och formar.

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

Den automatiska temperaturen är 70 °C.

Rekommenderad hyllposition: 3.

Jäsning av deg

Du kan använda denna automatiska funktion med alla recept på jäsdeg. Det ger dig en god jäsningatmosfär. Lägg degen i en skål som är tillräckligt stor för jäsningen och täck över den med en fuktig handduk eller med plastfolie Sätt in ett ugnsgaller på första nivån och ställ skålen där. Stäng luckan och ställ in funktionen: Jäsning av deg. Ställ in nödvändig tid.

11.3 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, tider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmnen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.4 Tips för bakning

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

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

11.5 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tysk ringkaka/ franskt brio- chebröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/lätt sock- erkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/lätt sock- erkaka utan fett	Över-undervär- me	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / äp- pelpaj (2 formar Ø 20 cm, dia- gonalt placera- de)	Varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie / äp- pelpaj (2 formar Ø 20 cm, dia- gonalt placera- de)	Över-undervär- me	180	70 - 90	1
Cheesecake	Över-undervär- me	170 - 190	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-undervär- me	170 - 190	30 - 40	3

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Småkakor

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

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.6 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsg grillning	160 - 170	15 - 30	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Söta puddingar	Över-undervärme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Förvärm ugnen.

11.7 Varmluft + ånga

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	200 - 220	35 - 45	3
Potatisgrätäng	180 - 200	60 - 75	3
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Brödpudding	180 - 200	45 - 60	3
Rispudding	170 - 190	40 - 55	3
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	55 - 70	3
Franskbröd	190 - 200	40 - 50	3

11.8 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

1) Förvärm ugnen.

Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.9 Pizza/paj-läge

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (med mycket fyllning)	180 - 200	20 - 30	2
Paj	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osyrt bröd	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroger (ryska ver- sion av calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

11.10 Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsförmär (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i produkten väger minst 1 kg.
- För att förhindra att köttssaft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärm.

11.11 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Funktion	Tempera- tur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-under- värme	230	120 - 150	1
Engelsk rostbiff eller filé: röd	per cm höjd	Varmluftsgillning	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk rostbiff eller filé: Rosa	per cm höjd	Varmluftsgillning	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Engelsk rostbiff eller filé: väl- tekt	per cm höjd	Varmluftsgillning	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Förvärm ugnen.

Fläsk

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

Kalvkött

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

Lamm

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

Vilt

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel/harstek med ben	upp till 1 kg	Över-under-värme	230 ¹⁾	30 - 40	1
Rådjursadel, hjortsadel	1,5 - 2 kg	Över-under-värme	210 - 220	35 - 40	1
Bog	1,5 - 2 kg	Över-under-värme	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Fövärm ugnen.

Fågel

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

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1,5	Över-undervärme	210 - 220	40 - 60	1

11.12 Min grill

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

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

**FÖRSIKTIGHET!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Max grill

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

11.13 Fryst mat

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunna	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tjocka	200 - 220	25 - 35	3
Kroketter	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
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2

Frysta färdigrätter

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

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

11.14 Lågtemperaturtillagning

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

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur på mellan 80 °C och 150 °C. Normaltemperatur är 90 °C. När temperaturen ställts in fortsätter

ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.



Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1 - 2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta långpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen: Lågtemperaturtillagning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Oxfilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Kalvstek	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Stekar	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.15 Tina

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.

- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

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

11.16 Konservering

- Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillag- ningstid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/ hallon/mogna krus- bär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillag- ningstid på 100 °C (min.)
Päron/kvitten/plom- mon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Morötter ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi/ärtor/sparis	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

11.17 Torkning

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

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

11.18 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

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

11.19 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

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

Fläsk

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

Kalv

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

Får/lamm

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

Vilt

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Harsadel	70 - 75

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

Fisk

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

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

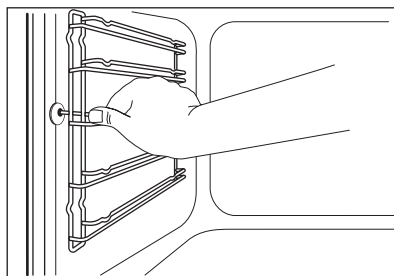
12.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

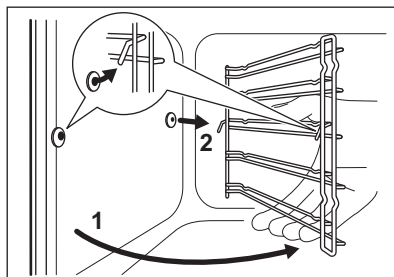
12.2 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.



Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

12.3 Pyrolyys



FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar



Pyrolyсреngöringen kan inte starta:

- om du inte tog ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
- om du inte stängde luckan ordentligt.

Ta bort de värsta matresterna manuellt.



FÖRSIKTIGHET!

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

1. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
 2. Aktivera produkten och välj funktionen på huvudmenyn: Pyrolyse.
- Tryck på OK för att bekräfta.
3. Ställ in längden på rengöringsproceduren:

Tillval	Beskrivning
Snabb	1 h för lätt smutsad ugn
Normal	1,5 tim. för vanlig mängd smuts
Intensiv	2,5 tim. för mycket smutsad ugn.

4. Tryck på OK för att bekräfta.



När pyrolyсреngöringen startar är luckan låst och lampan släckt.



Du kan avsluta pyrolyсреngöringen innan den är klar genom att stänga av produkten.



VARNING!

När pyrolyсреngöringen avslutas är produkten väldigt varm. Låt den svalna. Det finns risk för att du bränner dig.



När funktionen är avslutad är luckan låst under avsvalningen. Vissa av produktens funktioner är inte tillgängliga under avsvalningsfasen.

12.4 Demontering och montering av luckan

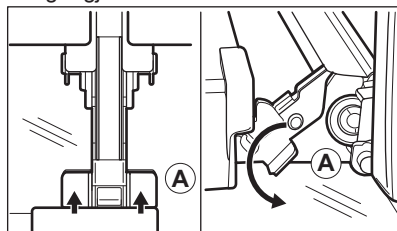
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet glasrutor skiljer sig mellan olika modeller.



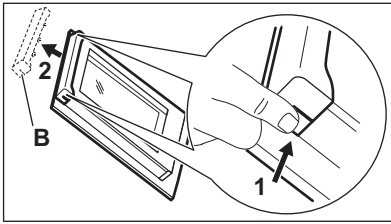
VARNING!

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

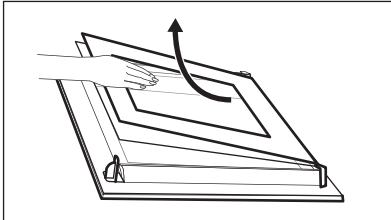
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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



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



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutan nogga.

Sätt tillbaka glasrutorna och luckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre glaslet först och sedan det större.

12.5 Byte av lampan

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



VARNING!

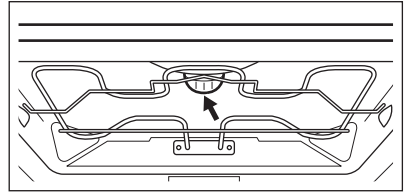
Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan.

Lampan och lampglaset kan vara varma.

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

Övre lampan

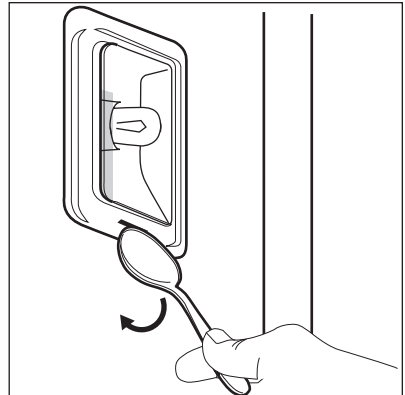
1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.



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

Sidolampan

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



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

13. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingsschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Locket är inte ordentligt stängt.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.

13.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EKP800V
Energiindex	81.2
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	71 l
Typ av ugn	Inbygggnadsugn
Massa	39.5 kg

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

14.2 Sparer energi

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

Allmänna tips

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

Om ett program med tidval väljs i vissa uppvärmningsfunktioner aktiveras Varaktighet eller Sluttid och om tillagningstiden är längre än 30 minuter stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare. Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

Laga mat med lampan släckt

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

För varmhållning av mat

Om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning. Temperaturen för restvärme visas på displayen.

Eco-funktioner

Se "Värmefunktioner".

Under ECO-funktionerna hålls lampan släckt som standard. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

Varmluft + ånga

När du använder Varmluft + ångafunktionen, släcks lampan 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



867325451-B-192016

