

EVY9847AAX
EVY9847AOX



SV Ångugn

Bruksanvisning

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	19
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	20
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	21
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	22
11. TRICKS OCH TIPS.....	23
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	42
13. FELSÖKNING.....	46
14. TEKNISKA DATA.....	48
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	48

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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




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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- 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 funktionsnedsättning 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.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



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.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Bredd på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringssskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.

- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka 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 skruttyp 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 levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.

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

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte elffasta 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.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, 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 Matlagning med ånga

**WARNING!**

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.6 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.

2.7 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.

- Använd endast originaldelar.

2.8 Kassering



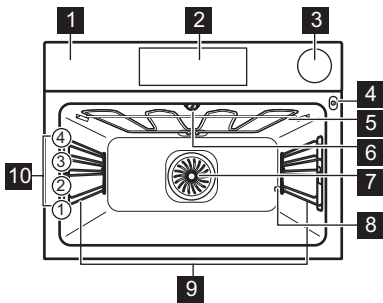
VARNING!

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. PRODUKTBESKRIVNING

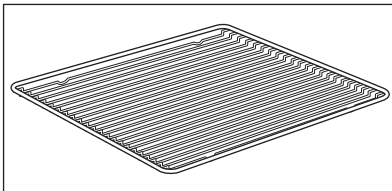
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmering
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörets utlopp
- 9 Ugnssteye, löstagbar
- 10 Ugnsnivåer

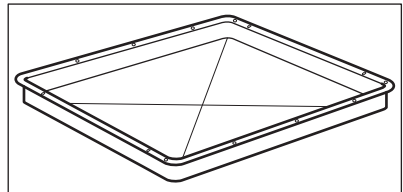
3.2 Tillbehör

Galler



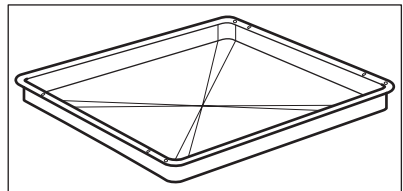
För kokkäril, bakformar och stekkäril.

Bakplåt



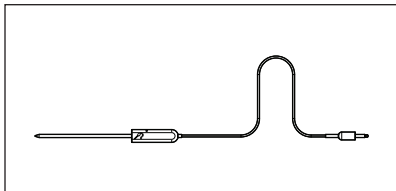
För kakor och småkakor.

Långpanna



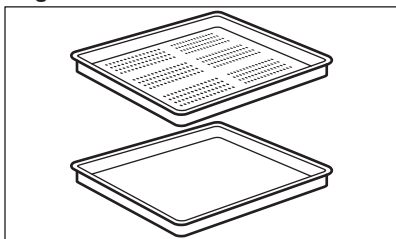
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

Ånginsats

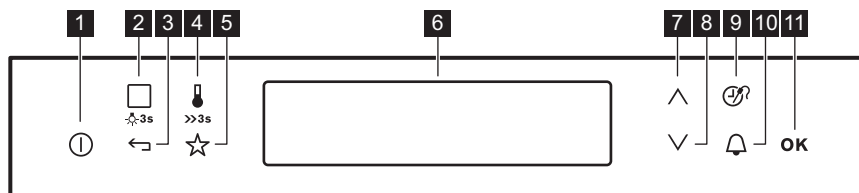


En operererad och en perforerad behållare.



Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.









4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

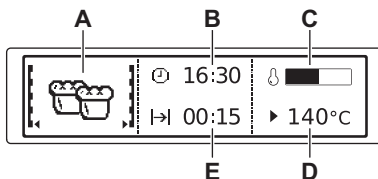


Använd touchkontrollerna för att manövrera ugnen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1 	PÅ/AV (ON/OFF)	Slå på och stänga av ugnen.
2 	Tillagningsfunktioner eller VarioGuide	Tryck på touchkontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: VarioGuide. Tryck på touchkontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, VarioGuide. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touchkontrollen i 3 sekunder.



Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
3 	Tillbaka	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
4 	Temperaturval/ Snabbstart	För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck på touchkontrollen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbstart.
5 	Favoriter	För att spara och komma åt dina favoritprogram.
6 -	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.
7 	Upp	För att flytta uppåt i menyn.
8 	Ner	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, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.
10 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.
11 	OK	För att bekräfta valet eller inställningen.












4.2 Display



- A. Uppvärmningsfunktion
- B. Klocka
- C. Indikator för uppvärmning
- D. Temperatur
- E. Funktionens kottid eller sluttid

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol	Funktion	Funktion
	Signalur	Funktionen är påslagen.
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.

Symbol		Funktion
	Koktid	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	Ugnen beräknar tillagningstiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i ugnen.
	Snabbstart	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är på eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

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 Första anslutning

När du ansluter ugnen 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.

5.3 Ställa in vattnets hårdhet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

I tabellen nedan förklaras vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattnets kvalitet.

Vattenhårdhet		Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklas- sificering
Klass	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Mjukt
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Medelhårt
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hårt
4	över 21	över 3,8	över 150	Mycket hårt

När vattnets hårdhet överskrider värdena i tabellen ska vattenlådan fyllas med vatten på flaska.

1. Ta testremsan med 4 färger som medföljer ångsetet i ugnen.
2. Sätt remsans alla reaktionszoner i vattnet i ca en sekund.
Ha inte remsan under rinnande vatten.
3. Skaka remsan för att avlägsna vattenöverskottet.
4. Vänta i 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.
Färgerna i reaktionszonerna fortsätter att ändras. Du ska bara kontrollera vattnets hårdhetsgrad i upp till 1 minut efter testet.

5. Ställ in vattnets hårdhetsgrad: meny: Normalinställning.

Testremsa	Vattenhårdhet
	1
	2
	3
	4

Du kan ändra vattnets hårdhetsgrad i menyn: Normalinställning / Vattenhårdhet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på eller för att ställa in menyfunktionen.
3. Tryck på för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.







Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med .





6.2 Översikt över menyerna













Huvudmeny

Symbol / menyfunktion	Program
Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
Recept	Innehåller en lista över automatiska program.
Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.

Symbol / menyfunktion	Program
 Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
 Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.
 Special	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.
 VarioGuide	Innehåller rekommenderade ugnstillningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

Undermeny för: Normalinställning

Symbol / menyfunktion	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.

Symbol / menyfunktion	Beskrivning
 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.
 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.
 Vattenhårdhet	För att ställa in vattnets hårdhetsnivå (1 - 4).
 Påminnelse rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
 Service	Visar programvarans version och konfiguration.
 Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.





6.3 Undermeny för: Rengöring



Symbol	Menyfunktion	Beskrivning
	Tömning av tanken	Procedur för att avlägsna restvatten från vattenlådan efter användning av ångfunktionen.
	Ångrengöring Plus	Metod för att ta bort envis smuts med hjälp av ugsnrengöringsmedel.
	Ångrengöring	Metod för att rengöra produkten när den är lätt smutsad och inte bränts flera gånger.
	Avkalkning	Metod för att rengöra ångkretsen på kalkavlagringar.
	Sköljning	Metod för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.


6.4 Tillagningsfunktioner

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-/undervärme.
 Pizza/Paj	För ugsnbakning 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.
 Långsam tillagning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugsnivå.






Uppvärmningsfunktion	Program
 Frost mat	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, vlyftpotatis och vårullar) så att de blir knapriga.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Uppthining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppthiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.


Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft med fukt	<p>Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. 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 energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.</p>
 Gratinerung	<p>För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.</p>
 Brödbakning	<p>Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.</p>
 Intervallånga	<p>För att baka bröd, steka större köttstycken eller för att värma upp kylda och frysta maträtter.</p>

Uppvärmningsfunktion	Program
 Intervallånga Plus	<p>För rätter med hög fukthalt och för pochering av fisk, brylépudding och terrin.</p>
 Ånga	<p>För grönsaker, fisk, potatis, ris, pasta eller speciella rätter.</p>

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


6.5 Special

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmhållning	<p>För varmhållning av maträtter.</p>
 Tallriksvärmning	<p>För förvärmning av tallrikar före servering.</p>
 Konservering	<p>För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).</p>
 Torkning	<p>För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.</p>
 Jäsning av deg	<p>För att snabba på jäsningsprocessen av degen. Den håller degen elastisk och förhindrar dess yta från att torka.</p>






Uppvärmningsfunktion	Program
 <p>Uppvärmning med ånga</p>	<p>Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.</p>

6.6 VarioGuide





Matkategori: Fisk/Skaljur









Maträtt	
Fisk	Fisk, ugnsbakad
	Fiskpinnar
	Fiskfilé, tunn
	Fiskfilé, tjock
	Frost fiskfilé
	Hel liten fisk
	Hel fisk, ångkokt
	Hel liten fisk, gril-lad
	Hel fisk, grillad
	Hel fisk, grillad 
Forell	
Lax	Laxfilé
	Hel lax
Räkor	Räkor, färska
	Räkor, frysta
Musslor	-

Matkategori: Fågel

Maträtt	
Benfri kyckling	-
Benfri kyckling 	-
Kyckling	Kycklingvingar, färska
	Kycklingvingar, frysta
	Kycklinglår, färskt
	Kycklinglår, frost
	Pocherat kyckling-bröst
	Kyckling, 2 halvor
Hel kyckling 	-
Hel anka 	-
Hel gås 	-
Hel kalkon 	-

Matkategori: Kött

Maträtt	
Nötkött	Utmärkt nötkött, kokt
	Bräserat kött 
	Köttfärslimpa
Engelsk rostbiff	Röd
	Röd 
	Rosa
	Rosa 
	Välstekt
	Välstekt 

Maträtt	
Skandinaviskt kött	Röd 
	Rosa 
	Välstekt 
Kalv	Kalvlägg
	Fransyska
	Kalvstek 
Lamm	Lammstek med ben
	Lammstek 
	Lammsadel
	Lammstek, rosa
	Lammstek, rosa 
Vilt	Hare <ul style="list-style-type: none"> • Harbog • Harsadel • Harsadel 
	Rådjursstek <ul style="list-style-type: none"> • Bog • Rådjursadel, hjortsadel
	Viltstek 
	Stek av vilt 

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt	
Lasagne	-
Fryst lasagne/cannelloni	-
Makaronpudding	-
Potatisgratäng	-
Grönsaksgratäng	-
Desserter	-

Matkategori: Pizza/Quiche

Maträtt	
Pizza	Pizza, tunn
	Pizza, extra fyllning
	Fryst pizza
	Fryst panpizza
	Kyld pizza
	Fryst portionspizza
Gratinerade baguetter	-
Tarte Flambée	-
Äppelpaj, söt	-
Pajer	-

Matkategori: Tårta/Kakor

Maträtt	
Sockerkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Ostkaka, bakform	-
Mjuk kaka	-
Äppelpaj	-
Äppelpaj, söt	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-
Petits-choux med fyllning	-
Smördeg	-
Bakelser	-
Mandelbiskvier	-
Mördegskakor, kex	-

Maträtt	
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-
Bakplåt	Sockerkakssmet
	Jästdeg
Ostkaka, bakplåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegsbotten	Mördegsbas
	Sockerkaksbotten
Fruktkaka	Frukttårta, mördegsbotten
	Sockerkakssmet, fruktårta
	Jästdeg

Matkategori: Bröd/Bullar

Maträtt	
Bullar	Bullar
	Bullar, förbakade
	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-
Baguette	Baguetter, förbakade
	Baguetter, frysta

Maträtt	
Bröd	Runt bröd
	Fransnbröd
	Fylld veteflåta
	Mörkt bröd
	Rågbröd
	Fullkornsbröd
	Osytrat bröd
	Frysta bröd/bullar

Matkategori: Grönsaker

Maträtt	
Broccoli, buketter	-
Broccoli, hel	-
Blomkål, buketter	-
Blomkål, hel	-
Morötter	-
Zucchini, skivor	-
Sparris, grön	-
Sparris, vit	-
Paprika skuren i strimlor	-
Spenat, färsk	-
Purjolök, ringar	-
Gröna bönor	-
Svamp, skivor	-
Skalade tomater	-
Brysselkål	-
Selleri, tärnad	-
Ärtor	-
Äggplanta	-
Fänkål	-
Kronärtskockor	-

Maträtt	
Rödbeta	-
Svartrot	-
Kålrötter, rivna	-
Brytböner	-
Savoykål	-

Matkategori: Kräm/Terriner

Maträtt	
Vaniljkräm	-
Brylépudding	-
Terriner	-
Ägg	Ägg, löskokta
	Ägg, medelkokta
	Ägg, hårdkokta
	Äggstanning

Matkategori: Smårätter

Maträtt	
Pommes Frites, tunna	-
Pommes Frites, tjocka	-
Pommes Frites, frysta	-
Croquettes	-
Croquettes	-
Hash browns	-
Kokt potatis, delad	-
Kokt potatis	-
Ugnsbakad potatis	-
Potatisdumplings	-
Bröddumpling	-
Jästdumplings, salta	-

Maträtt	
Jästdumplings, söta	-
Ris	-
Färsk tagliatelle	-
Polenta	-

 Använd \wedge eller \vee för att ställa in de nya värdena vid ändring av vikt eller innertemperatur för rätten.

6.7 Ställa in en värmefunktion

1. Slå på ugnen.
2. Välj meny: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj en värmefunktion.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på **OK** för att bekräfta.

6.8 Matlagning med ånga



Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



WARNING!

Använd bara kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inte andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
2. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills ljudsignalen hörs eller displayen visar meddelandet. Vattenmängden räcker i ca 50 minuter. Fyll inte vattenlådan över maxnivån. Då finns det risk för vattenläckage, översvämning och skador på skåpsmöbler.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Slå på ugnen.

5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.
6. Ställ vid behov in funktionen: Koktid  eller Sluttid .
Den första ångan syns efter ca 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
När vattnet i vattenlådan börjar ta slut ljuder en signal. Vattenlådan måste fyllas på för att man ska kunna fortsätta med ångtillagningen på det sätt som beskrivs ovan.
Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.
7. Stäng av ugnen.
8. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.
Se rengöringsfunktionen: Tömning av tanken.



FÖRSIKTIGHET!

Ugnen är het. Det finns risk för att du bränner dig.

9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnstrymmets botten.
Torka alltid av ugnstrymmets botten när ugnen har kallnat.
Låt ugnen torka helt med luckan öppen.
För att skynda på torkningen kan du

stänga luckan och värma upp ugnen med funktionen: Varmluft i temperatur 150 °C i ca 15 minuter.

6.9 Indikator för uppvärmning


När du slår på 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.

6.10 Snabbstart

Den minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte mat i ugnen när Snabbstartsfunktionen används.





För att aktivera funktionen, håll  intryckt i 3 sekunder. Kontrolllampan för uppvärmning blinkar.
Den här funktionen är inte tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.



6.11 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	Program
 Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Använd  för att slå på funktionen. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna och OK för att starta.

Klockfunktion	Program
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar och 59 minuter).
 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: Koktid, Sluttid, ugnen stänger av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Ugnen använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

7.2 Ställa in klockfunktioner



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

1. Ställ in 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 tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Displayen visar ett meddelande.

8. AUTOMATISKA PROGRAM



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept online

Du hittar recepten för de automatiska program på vår hemsida. Om du vill ha receptboken, se PNC-numret på märkplåten på främre ramen i ugnen.

5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.


7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Funktionen: Koktid är inställd.

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

Du kan slå på eller stänga av funktionen i menyn: Normalinställning.



1. Slå på ugnen.
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 är klar.

7.4 Tillägg tid

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



Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden har gått ut. Tryck på en symbol. Displayen visar meddelandet.
2. Tryck  för att slå på eller  avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på **OK**.

8.2 Recept med Automatiska recept

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

1. Slå på ugnen.

- Välj menyn: Recept. Tryck på OK för att bekräfta.
- Välj kategorin och rätten. Tryck på OK för att bekräfta.
- Välj ett recept. Tryck på OK för att bekräfta.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

Två temperaturer behöver ställas in: ugnstemperaturen och matens innetemperatur.

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



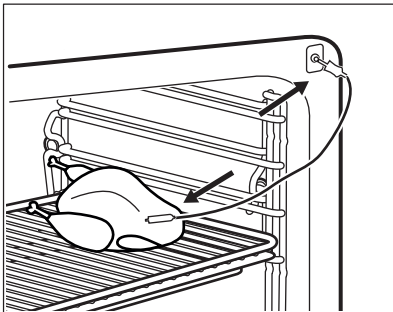
FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller de rätta reservdelarna.



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

- Sätt in matlagningstermometerns spets i mitten av köttet.
- Sätt in matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på ugnen.



- Slå på ugnen. Displayen visar matlagningstermometerns symbol.
- Tryck på \wedge eller \vee på mindre än fem sekunder för att ställa in temperaturen på maten.

- Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Sluttiden är olika för olika mängder mat, inställda ugnstemperaturer (lägst 120 °C) och driftlägen. Ugnen beräknar en sluttid om ungefär 30 minuter.

- Tryck på ⌂ för att ändra innetemperaturen.

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

- Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
- Dra ut kontakten till matlagningstermometern ur uttaget och ta ut köttet ur ugnen.
- Tryck på ⏻ för att stänga av ugnen.



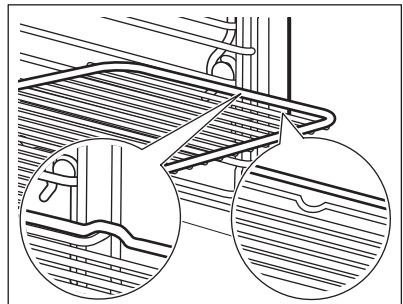
VARNING!

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

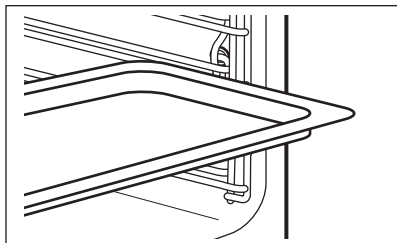
Galler:

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



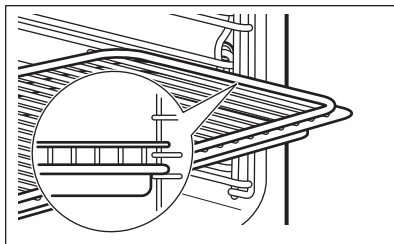
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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








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

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favoriter

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

Spara ett program

1. Slå på ugnen.
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 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 om så behövs.
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.

Aktiviera programmet

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

10.2 Använda barnlåset


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



1. Tryck på  för att slå på displayen.
2. Tryck på  och  samtidigt tills displayen visar ett meddelande . Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

10.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Den kan sättas på endast när ugnen är igång.

1. Slå på ugnen.



2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på OK för att bekräfta.


För att stänga av funktionen, tryck på . Displayen visar ett meddelande. Tryck på  igen och sedan på OK för att bekräfta.

 När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.


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 ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Koktid.
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.

-  • Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Meny: Normalinställning låter dig: Slå på eller av funktionen Set + Go.

10.5 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 - 230	5.5

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

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

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

10.7 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.

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 Tillagningssrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

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

11.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

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

11.3 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Med den här funktionen kan du hålla maten varm. Temperaturen är automatiskt inställd på 80 °C.

Tallriksvärmning

Med den här funktionen kan du värma tallrikar och formar före servering. Temperaturen är automatiskt inställd på 70 °C.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första hyllpositionen. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

Jäsning av deg

Med den här funktionen kan du jäsa bröd. Lägg brödet i en stor form. Använd den första ugnspositionen. Ställ in funktion: Jäsning av deg och tillagningstiden.

Uptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik. Täck inte maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden. Använd den första hyllpositionen.

11.4 Ånga

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.

Funktionen är lämplig för alla typer av mat, färsk såväl som fryst. Den kan användas för att tillaga, värma, upptina, pochera eller förvälla grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, majs, gryn och ägg.

Du kan tillaga en hel meny på en enda gång. För att tillaga varje rätt korrekt använder du dem med tillagningstider som är ungefär samma. Fyll på vattenlådan till maxnivån. Lägg rätterna i rätt kokkärl och sedan på ugnsgallren. Justera avståndet mellan kokkärlen så att ångan kan cirkulera.

Sterilisering




Med denna funktion kan du sterilisera behållare (t.ex. nappflaskor).

Placera de rena behållarna i mitten av gallret på den första nivån. Se till att öppningen är vänd lite snett nedåt.




Fyll på maximal mängd vatten i lådan och ställ in tiden på 40 minuter.

Använd den första hyllpositionen.




Ställ in temperaturen till 99 °C om inte nedanstående tabell rekommenderar en annan inställning.





 GRÖNSAKER	
	 (min.)
Broccoli, buketter, förvärm den tomma ugnen	13 - 15
Skalade tomater	10
Grönsaker, förvällda	15
Spenat, färsk	15 - 20
Zucchini, skivor	15 - 25
Svamp, skivor	15 - 20
Paprika skuren i strimlor	15 - 20
Aubergine	15 - 25
Broccoli, hel	30 - 40
Sparris, grön	15 - 25
Pumpa, kuber	15 - 25
Tomater	15 - 25
Maché-sallad, buketter	20 - 25
Bönor, förvällda	20 - 25
Savoykål	20 - 25
Ärtor	20 - 30
Fänkål	25 - 35
Morötter	25 - 35
Purjolök, ringar	20 - 30
Selleri, tärnad	20 - 30
Socketärter / Fylld paprika	20 - 30
Sötpotatis	20 - 30
Blomkål, buketter	25 - 35
Kålrabbi, strimlor	25 - 35
Brysselkål	25 - 35





 GRÖNSAKER	
	 (min.)
Sparris, vit	25 - 35
Brytbönor	25 - 35
Majskolv	30 - 40
Blomkål, hel	35 - 45
Gröna bönor	35 - 45
Svartrot	35 - 45
Rödkål eller vitkål, strimlad	40 - 45
Kronärtskockor	50 - 60
Torkade bönor, blötlagda, vatten/bönor förhållande 2:1	55 - 65
Surkål	60 - 90
Rödbeta	70 - 90





 SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR	
	 (min.)
Couscous, vatten/couscous förhållande 1:1	15 - 20
Färsk tagliatelle	15 - 25
Semolina efterrätt, mjölk/gryn förhållande 3,5:1	20 - 25
Linser, röda, vatten/linser förhållande 1:1	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur, vatten/bulgur förhållande 1:1	25 - 35
Jästdumplings	25 - 35




 SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR		
	 (min.)	
Parfumerat ris, vatten/ris förhållande 1:1	30 - 35	
Kokt potatis, delad	30 - 40	
Bröddumpling	35 - 45	
Potatisdumplings	35 - 45	
Ris, vatten/ris förhållande 1:1, förhållandet vatten till ris kan ändras beroende på typ av ris	35 - 45	
Polenta, vätska förhållande 3:1	40 - 50	
Risgrynspudding, mjölk/ris förhållande 2,5:1	40 - 55	
Oskalade potatisar, medelstora	45 - 55	
Linser, bruna eller gröna, vatten/linser förhållande 2:1	55 - 60	

 FRUKT		
	 (min.)	
Äppelskivor	10 - 15	
Heta bär	10 - 15	
Smälta choklad	10 - 20	
Fruktkompott	20 - 25	

 FISK		
	 (°C)	 (min.)
Tunn fiskfilé	75 - 80	15 - 20

 FISK		
	 (°C)	 (min.)
Räkor, färska	75 - 85	20 - 25
Musslor	100	20 - 30
Tjock fiskfilé	75 - 85	20 - 30
Forell, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Räkor, frysta	75 - 85	30 - 40

 KÖTT		
	 (°C)	 (min.)
Pocherat kycklingbröst	90	25 - 35
Kyckling, kokt, 1,0 - 1,2 kg	99	60 - 70
Tafelspitz	99	110 - 120

 ÄGG		
	 (min.)	
Ägg, löskokt	10 - 11	
Ägg, medelkokt	11 - 12	
Ägg, hårdkokt	18 - 21	

11.5 Kombinera funktioner: Varmluft + Ånga

Du kan kombinera dessa funktioner för att laga kött, grönsaker och smårätter på en gång.




1. Ställ in funktionen: Varmluft för att steka kött.




2. Tillsätt de tillagade grönsakerna och smårätterna.
3. Sänk ugnstemperaturen till ca 80 °C. Du kan öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
4. Start av funktionen: Ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart.

Maximal vattenmängd är 650 ml.






11.6 Intervallånga Plus

Använd den andra hyllpositionen.

	 (°C)	 (min.)
Vaniljkräm / Paj i små formar	90	35 - 45




	 (°C)	 (min.)
Äggstanning	90 - 110	15 - 30
Terriner	90	40 - 50
Tunn fiskfilé	85	15 - 25
Tjock fiskfilé	90	25 - 35
Liten fisk, upp till 0,35 kg	90	20 - 30
Hel fisk, upp till 1 kg	90	30 - 40
Dumplings	120 - 130	40 - 50

11.7 Intervallånga

 Använd den första hyllpositionen.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Engelsk rostbiff	1	180 - 200	60 - 90
Kalvstek	1	180	80 - 90
Köttfärslimpa, rå,	0.5	180	30 - 40
Kyckling	1	180 - 210	50 - 60
Anka	1.5 - 2	180	70 - 90
Potatisgratäng	-	160 - 170	50 - 60
Makaronipudding	-	170 - 190	40 - 50
Lasagne	-	170 - 180	45 - 55
Bröd	0.5 - 1	180 - 190	45 - 60
Franskbullar	0.04 - 0.06	180 - 200	25 - 35
Förgräddade bullar	-	200	15 - 20
Förgräddade baguetter	0.04 - 0.05	200	15 - 20
Frysta förgräddade baguetter	0.04 - 0.05	200	25 - 35

11.8 Uppvärmning med ånga

Använd den första hyllnivån.

	 (°C)	 (min.)
Maträtter på en tallrik	110	10 - 15
Makaronpudding	110	10 - 15
Ris	110	10 - 15
Dumplings	110	15 - 25

11.10 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 eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	För kort gräddningstid.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

11.9 Gräddning







Använd den lägre temperaturen första gången.








Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.11 Bakning på en ugnsnivå

 BAKVERK I FORMAR					
		 (°C)	 (min.)		
Sockerkaka / Mjuk kaka	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1	
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1	
Sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1	
Sockerkaka	Över-/undervärme	160	35 - 50	1	
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150 - 160	20 - 30	2	
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2	
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	70 - 90	2	
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över-/undervärme	180	70 - 90	1	
Cheesecake, använd en långpanna	Över-/undervärme	160 - 170	70 - 90	2	






 KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR					
 Förvärm den tomma ugnen.					
		 (°C)	 (min.)		
Veteflåta / Runt bröd	Över-/undervärme	170 - 190	30 - 40	1	
Christstollen	Över-/undervärme	160 - 180	50 - 70	1	
Rågbröd	Över-/undervärme	först: 230 sedan: 160 - 180	20 30 - 60	1	
Petits-choux med fyllning / Bakelser	Över-/undervärme	190 - 210	20 - 35	2	
Rulltårta	Över-/undervärme	180 - 200	10 - 20	2	



KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR



Förvärm den tomma ugnen.





		 (°C)	 (min.)	
Kaka med smördegstop- ping	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Mandelsockerkaka / Sock- erkakor	Över-/undervär- me	190 - 210	20 - 30	2
Fruktpaj (på jästdeg/sock- erkakssmet)	Varmluft	150 - 170	30 - 55	2
Fruktpaj (på jästdeg/sock- erkakssmet)	Över-/undervär- me	170	35 - 55	2
Fruktpaj av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	2
Jästkaka med känslig fyll- ning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-/undervär- me	160 - 180	40 - 80	2









SLÄTA BULLAR








Använd den andra hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	15 - 25
Mördegskakor / Smördegsk- akor	Varmluft	140	20 - 35
Mördegskakor / Smördegsk- akor, förvärm den tomma ug- nen	Över-/undervärme	160	20 - 30
Bullar av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 20
Bakverk med äggvita, ma- ränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	20 - 30

 SLÄTA BULLAR			
 Använd den andra hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Bullar, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	10 - 25
	Över-/undervärme	190 - 210	10 - 25
Muffins, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	20 - 35
	Över-/undervärme	170	20 - 35





11.12 Puddingar och gratänger


 Använd den första hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Makaronipudding	Över-/undervärme	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Över-/undervärme	180 - 200	25 - 40
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Varmluftsgillning	170 - 190	15 - 35
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Milk rice	Över-/undervärme	180 - 200	40 - 60
Fiskpudding	Över-/undervärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60

11.13 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft







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

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR		
	 (°C)	 (min.)
Petits-choux med fyllning / Bakelser, förvärm den tomma ugnen	160 - 180	25 - 45
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45

 KAKOR/SMÅKAKOR/BRÖD PÅ PLÅTAR		
	 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40
Mördegskakor / Smördegskakor	140	25 - 45
Bullar av sockerkakssmet	160 - 170	25 - 40
Bakverk med äggvita, maräng / Maräng	80 - 100	130 - 170

11.15 Stektabeller

Använd den första hyllnivån.

 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/undervärme	230	120 - 150

 KAKOR/SMÅKAKOR/BRÖD PÅ PLÅTAR		
	 (°C)	 (min.)
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60

11.14 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgodisar.

Stek magert kött övertäckt.







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







Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.







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







Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.







Ös köttet med sin egen kötsaft flera gånger under stekning.







 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Engelsk rostbiff eller filé, röd, förvärm den tomma ugnen	per cm höjd	Varmluftsgillning	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium	per cm höjd	Varmluftsgillning	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstek	per cm höjd	Varmluftsgillning	170 - 180	8 - 10

 KALVKÖTT				
 Använd funktionen: Varmluftsgillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Kalvstek	1	160 - 180	120 - 150	
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







 LAMMKÖTT				
 Använd funktionen: Varmluftsgillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Lamm, lägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 180	100 - 120	
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	







 VILTSTEK LÄTT ROSA				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Sadel / Hare, lägg, förvärm den tomma ugnen	upp till 1	Varmluftsgrillning	180 - 200	35 - 55
Rådjur, sadel	1.5 - 2	Över-/undervärme	180 - 200	60 - 90
Bog	1.5 - 2	Över-/undervärme	180 - 200	60 - 90







 FÅGEL				
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Kyckling	0,2 - 0,25 varje del	200 - 220	30 - 50	
Halv kyckling	0,4 - 0,5 varje del	190 - 210	40 - 50	
Bitar av fågel	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	

 FISK				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	180 - 200	30 - 50

11.16 Knaprigt med Pizza/Paj






 PIZZA		
 Fövärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Äppelpaj, täckt	150 - 170	50 - 60
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60






 PIZZA		
 Fövärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tunn botten	210 - 230	15 - 25
Pizza, tjock botten, använd en långpanna	180 - 200	20 - 30
Osyrat bröd	210 - 230	10 - 20

 PIZZA		
 Fövärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Smördegskakor	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pirog	180 - 200	15 - 25

11.17 Brödbakning

Fövärmning rekommenderas inte.

 BRÖD		
 Använd första hyllpositionen såvida inget annat anges.		
	 (°C)	 (min.)
Franskbröd	190 - 210	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Mjuk kaka	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rågbröd	190 - 210	50 - 70
Fullkornsbröd	190 - 210	50 - 70






 BRÖD		
 Använd första hyllpositionen såvida inget annat anges.		
	 (°C)	 (min.)
Fullkornsbröd med hela korn	190 - 210	40 - 60
Franskbullar, använd den andra hyllpositionen	200 - 220	25 - 35

11.18 Grill

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.


 GRILL			
 Använd den första hyllpositionen.			
	 (°C)	 (min.)	
		1:a sidan	2:a sidan
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Oxfile, rosa	230	20 - 30	20 - 30
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammsadel	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

**SNABB GRILLNING**

Använd tredje hyllpositionen såvida inget annat anges.



Grilla alltid med maximal temperaturinställning.

Livsmedel	 (min.)	
	1:a sidan	2:a sidan
Hamburgare	9 - 13	8 - 10
Korv	10 - 12	6 - 8
Kalvfilé / Kalvstek	7 - 10	6 - 8
Rosta	1 - 3	1 - 3
Varma smörgåsar	6 - 8	-

11.19 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga, mörkt kött och fisk. Gäller inte för: fågeleller

skinkstek. Matlagningstermometer temperaturen får inte överstiga 65 °C.

1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.
2. Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fett.

Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

3. Använd Matlagningstermometer.
4. Välj funktionen: Långsam tillagning. Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de första 10 minuterna. Standard är 90 °C. Ställ in temperaturen för Matlagningstermometer.
5. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.



Använd den första hyllpositionen.



(kg)



(°C)








(min.)

	(kg)	(°C)	(min.)
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	150	120 - 150
Oxfilé	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalvstek	1 - 1.5	150	120 - 150
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.20 Fryst mat

Ta bort förpackningen från maten. Lägg maten på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

 AVFROSTNING		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, tunna	190 - 210	15 - 25
Pommes Frites, tjocka	190 - 210	20 - 30
Croquettes / Croquettes	190 - 210	20 - 40
Hash browns	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	40 - 60
Makaronipudding med ost	170 - 190	20 - 30
Kycklingvingar	180 - 200	40 - 50

11.21 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

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).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.





 MJUK FRUKT	
	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna krusbär	35 - 45





 STENFRUKT		
	 (min.) Tillag- ningstid tills det börjar sju- da	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15

 GRÖNSAKER		
	 (min.) Tillag- ningstid tills det börjar sju- da	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Gurka	50 - 60	-
Blandade in- lagda grön- saker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Spar- ris	50 - 60	15 - 20




 GRÖNSAKER		
	 (min.) Tillag- ningstid tills det börjar sju- da	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10




11.22 Torkning




 Använd den tredje hyllnivån.		
	 (°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
Plommon	60 - 70	8 - 10
Aprikoser	60 - 70	8 - 10




 Använd den tredje hyllnivån.		
	 (°C)	 (tim)
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8
Päron	60 - 70	6 - 9




11.23 Matlagningstermometer

 NÖTKÖTT		
	 (°C)	
Revben / Oxfilé, blodig	45 - 50	
Revben / Oxfilé, medium	60 - 65	
Revben / Oxfilé, välstekt	70 - 75	

 KALVKÖTT		
	 (°C)	
Kalvstek	75 - 80	
Kalvlägg	85 - 90	

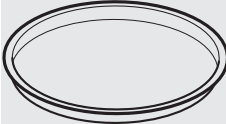
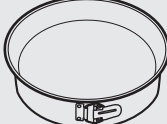


 FÄR/LAMMKÖTT		
	 (°C)	
Får, lägg	80 - 85	
Får, sadel	80 - 85	
Lammstek / Lamm, lägg	70 - 75	

 VILTSTEK LÄTT ROSA		
	 (°C)	
Hare, sadel	70 - 75	
Hare, lägg	70 - 75	
Hare, hel	70 - 75	
Rådjur, sadel	70 - 75	
Rådjur, lägg	70 - 75	





 FISK		
	 (°C)	
Lax	65 - 70	
Forell	65 - 70	

11.24 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

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

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsformar	Tårtbottenform
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







11.25 Varmluft med fukt

	Använd den första hyllpositionen.	
	 (°C)	 (min.)
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 60
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasagne	180 - 200	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	65 - 80
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	180 - 200	55 - 70
Äppelkaka gjord med sockerkaksmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80
Franskbröd	200 - 210	55 - 70

11.26 Information till provanstalter

Tester enligt EN 60350 och IEC 60350.

GRILLFUNKTION

	Använd funktionen: Max Grill.	
	Använd den tredje hyllnivån.	
	Förvärm den tomma ugnen.	
	Grillning med maximal temperaturinställning.	
	 (min.)	
	1:a sidan	2:a sidan
Ham-burgare	9 - 13	8 - 10
Rosta	1 - 3	1 - 3

ÅNGFUNKTION

Använd funktionen: Ånga.



Använd den andra hyllpositionen.



Sätt bakplåten på första ugnsnivån.



Ställ in temperaturen till 99 °C.

**Form (Gastronorm)****(kg)****(min.)**Broccoli, förvärm
den tomma ugnen

1 x 1/2 perforerad

0.3

13 - 15

Broccoli, förvärm
den tomma ugnen

1 x 1/2 perforerad

max.

15 - 18

Ärter, frysta

1 x 1/2 perforerad

2

Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring**Rengörings-
medel**

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 ugn rengöring.

**Används
varje dag**

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

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.

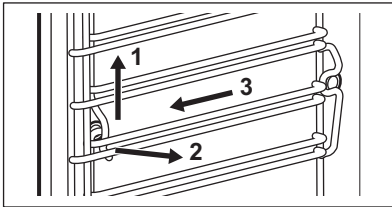
Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

12.2 Borttagning av ugnsstegarna

Se till att ugnen har kallnat innan du utför någon form av underhåll. Det finns risk för att du bränner dig.

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.

Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

12.3 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder ugnens ångugnsrengöring.

Ugnen måste ha kallnat innan du startar rengöringsproceduren.

När ångrengöringsfunktionen är aktiverad är lampan släckt.

1. Fyll vattenlådan till maxnivån (ca 950 ml) tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
2. Välj ångrengöringsfunktionen i menyn: Rengöring.

Ångrengöring – funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

- a) Slå på funktionen.
- b) En ljudsignal hörs när programmet är klart.
- c) Tryck på ett sensorfält för att stänga av signalen.

Ångrengöring Plus – funktionens varaktighet är ca 75 minuter.

- a) Spruta lämpligt rengöringsmedel jämnt i ugnsutrymmet på både emalj- och ståldelarna.
- b) Slå på funktionen. Första deleb av programmet slutar efter ca 50 minuter.
- c) Tryck på OK.



Följ instruktionerna i meddelandet på displayen för att slutföra rengöringen.

- d) Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten eller ugnsurengöringsmedel.
- e) Tryck på OK. Den sista delen av proceduren startar. Det här stadiet varar i ca 25 minuter.

3. Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten.

Lämna ugnsluckan öppen ca 1 timme efter rengöringen. Vänta tills ugnen är torr. För att påskynda torkningen kan du värma upp ugnen med varmluft vid en temperatur på 150 °C i ca 15 minuter. Du kan få maximal effekt av rengöringsfunktionen om du rengör ugnen manuellt direkt efter att funktionen avslutats.

12.4 Påminnelse rengöring

När påminnelsen visas måste rengöringen göras. Använda funktionen Ångrengöring Plus.

Du kan aktivera / avaktivera funktionen: Påminnelse rengöring på menyn: Normalinställning.

12.5 Ångalstringssystem - Avkalkning

När ånggeneratoren är igång blir det lätt kalkavlagringar inuti den (på grund av kalciuminnehållet i vattnet). Detta kan ha en negativ effekt på ångkvaliteten, på ånggenerators prestanda och på matkvaliteten. För att förhindra kalkavlagringar ska man rengöra ånggeneratorkretsen.

Plocka ur alla tillbehör.

Välj funktionen i menyn: Rengöring. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.

Procedurens varaktighet är ca 2 timmar.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Kontrollera att vattenlådan är tom.
2. Tryck på **OK**.
3. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
4. Tryck på **OK**.
5. Håll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
6. Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
7. Tryck på **OK**.

Då aktiveras den första delen av proceduren: Avkalkning.



Denna del vara ca 1 timme och 40 minuter.

8. I slutet av den första delen ska grillen/långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
9. Tryck på **OK**.
10. Fyll vattenlådan med kranvatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
11. Tryck på **OK**.

Då aktiveras den andra delen av proceduren: Avkalkning. Då sköljs ångalstringskretsen.



Det här tar ca 35 minuter.

Ta ut grillen/långpannan när proceduren är klar.



Om funktionen: Avkalkning inte utförs på rätt sätt visas ett meddelande på displayen om att upprepa den.

Om ugnen är fuktig och våt ska den torkas torr med en torr trasa. Låt ugnen torka helt med luckan öppen.

12.6 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser om avkalkning som påminner dig om att utföra funktionen: Avkalkning. Dessa påminnelser aktiveras varje gång du stänger av produkten.

Den mjuka påminnelsen påminner och rekommenderar att avkalkningsprogrammet körs.

Den hårda påminnelsen kräver att du utför avkalkningen.



Du kan inte använda ångfunktionerna om du inte avkalkar produkten när den hårda påminnelsen är på. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

12.7 Ångalstringssystem - Sköljning

Plocka ur alla tillbehör.

Välj funktionen i menyn: Rengöring. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.

Funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
2. Tryck på **OK**.
3. Fyll vattenlådan med kranvatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
4. Tryck på **OK**.

Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

12.8 Tömning av tanken

Plocka ur alla tillbehör.

Rengöringsfunktionen tar bort restvattnet från vattenlådan. Använd funktionen efter ångfunktionen.

Välj funktionen i menyn: Rengöring. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.

Funktionens varaktighet är ca 6 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
2. Tryck på OK.
Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

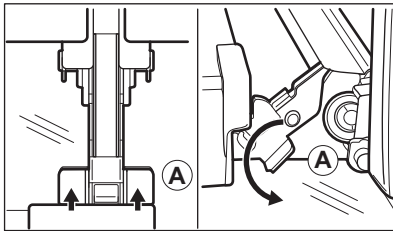
12.9 Borttagning och installation av luckan

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

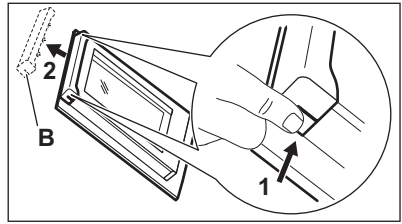


WARNING!
Luckan är tung.

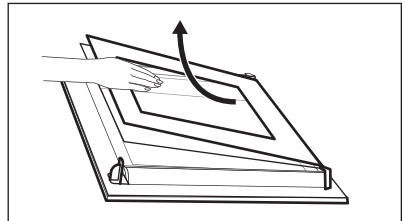
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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



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



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

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



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

12.10 Byte av glödlampa

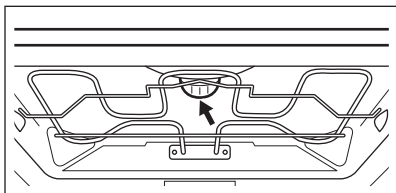


WARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

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

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



2. Ta bort metallringen och rengör skyddsglasat.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglasat.
5. Sätt tillbaka lampglasat.

13. FELSÖKNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå 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 aktiverad.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringarna har gått.	Kontrollera om säkringarna är orsaken till felet. Om säkringarna 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.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Du har inte fyllt vattenlådan till maxnivån.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan. Upprepa rutinen.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugnsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugnsutrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugnsutrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugnstegarna innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggarna och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugnstegarna ur produkten och upprepa funktionen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte ut tillbehören ur produkten innan du startade rengöringsrutinen. De kan försämra ångprogrammet och göra att det fungerar sämre.	Ta ut tillbehören ur produkten och upprepa funktionen.

13.2 Serviceinformation

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. TEKNISKA DATA

14.1 Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V
Frekvens	50 Hz

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformationsblad

Produktinformation enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EVY9847AAX EVY9847AOX
Energiindex	80.8
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standarddrätt, över/undervärme	0.89 kWh/program
Energiförbrukning med en standarddrätt, varmluft	0.59 kWh/program
Antal kaviteter	1

Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	43 l	
Typ av ugn	Inbygggnadsugn	
Massa	EVY9847AAX	35.8 kg
	EVY9847AOX	35.5 kg

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

15.2 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.


Varmluft med fukt

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.

16. 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



867325182-F-252019

