



SV Ångugn

Bruksanvisning

## Få ut mesta möjliga av din produkt



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



**Electrolux**

# INNEHÅLL

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 3  |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 4  |
| 3. INSTALLATION.....            | 8  |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 9  |
| 5. KONTROLLPANELEN.....         | 10 |
| 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....  | 10 |
| 7. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 11 |
| 8. KLOCKFUNKTIONER.....         | 13 |
| 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 15 |
| 10. TILLVALSFUNKTIONER.....     | 20 |
| 11. TRICKS OCH TIPS.....        | 21 |
| 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 35 |
| 13. FELSÖKNING.....             | 39 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 42 |

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

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

### 1.2 Allmän säkerhet

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

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

|                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)                        | 590 (600) mm |
| Skåpets bredd                                                                      | 560 mm       |
| Skåpets djup                                                                       | 550 (550) mm |
| Höjd på produktens främre del                                                      | 594 mm       |
| Höjd på produktens bakre del                                                       | 576 mm       |
| Bredd på produktens främre del                                                     | 595 mm       |
| Bredd på produktens bakre del                                                      | 559 mm       |
| Produktens djup                                                                    | 569 mm       |
| Djupet på den inbyggda produkten                                                   | 548 mm       |
| Djup med öppen lucka                                                               | 1022 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      |
| Monteringsskruvar                                                                  | 4x25 mm      |

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

### **Kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:**

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

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

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

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

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:

- sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
- lägg inte aluminiumfolie direkt på 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. Fruktsjuicer 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 produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 Underhåll och rengöring



### **WARNING!**

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte

produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

## 2.5 Pyrolyсреngöring



### **WARNING!**

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyсреngöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolyсреngöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolyсреngöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyсреngöring.
  - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyssugnar.
  - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolyсреngöringen. 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 pyrolyssugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolyssugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

## 2.6 Matlagning med ånga



### **WARNING!**

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

## 2.7 Lampa inuti produkten



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

## 2.8 Service

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

## 2.9 Kassering



### WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

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

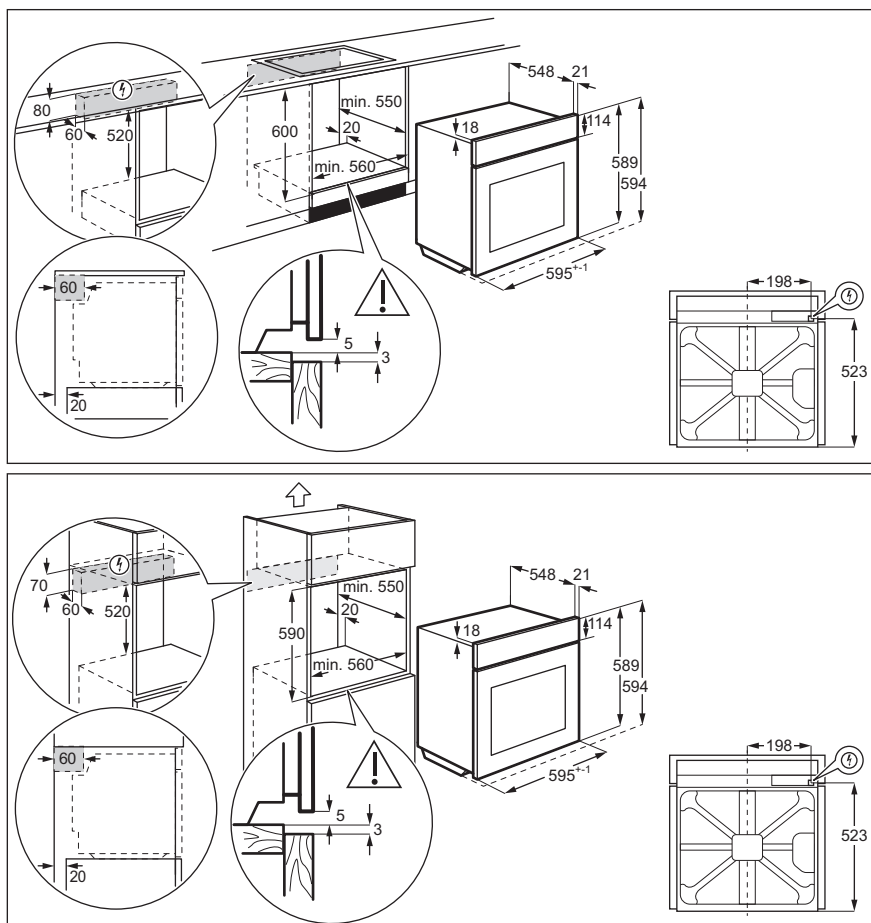
## 3. INSTALLATION



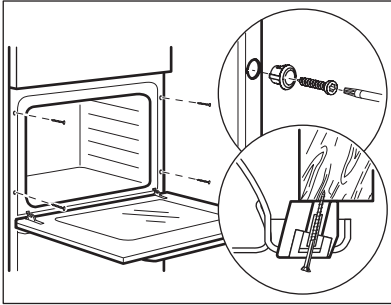
### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 3.1 Inbyggd

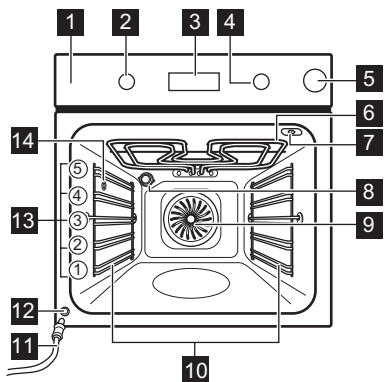


### 3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



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

### 4.2 Tillbehör

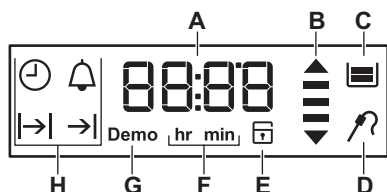
- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Patisseriplåt**  
För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**  
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Utdragbara bakplåtsskenor**  
För hyllor och plåtar.

## 5. KONTROLLPANELEN

### 5.1 Knappar

| Sensorfält/knapp                                                                  | Beskrivning                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ställa in SIGNALURET. Håll den inne i mer än 3 sekunder för att tända eller släcka ugnslampan.                                    |
|  | Ställa in en klockfunktion.                                                                                                       |
|  | För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometers temperatur (om sådan ingår). Använd endast när en värmefunktion är igång. |

### 5.2 Display



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

## 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

### 6.1 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.

### 6.2 Förvärmning

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

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## 7. DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Infällbara vred

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

### 7.2 Uppvärmningsfunktioner

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

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

| Ugnsfunktion                                                                                 | Program                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Pyrolys | För att sätta igång pyrolysgrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen. |

### 7.3 Ställa in en värmefunktion

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

### 7.4 Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Vrid på vredet för ugnsfunktionerna för att ställa in snabbstartfunktionen.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.

Ljdsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.

3. Ställ in en ugnsfunktion.

### 7.5 Indikator för uppvärmning

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

### 7.6 Matlagning med ånga



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

1. Ställ in funktionen .

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



#### FÖRSIKTIGHET!

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

### 7.7 Kontrollampa för vattenbehållare

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

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



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

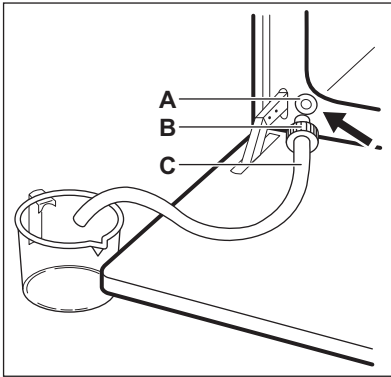
## 7.8 Tömning av vattentanken



### FÖRSIKTIGHET!

Se till att ugnen har svalnat innan du tömmer vattentanken.

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



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



Återanvänd inte vattnet för att fylla vattentanken igen.

## 8. KLOCKFUNKTIONER

### 8.1 Tabell över klockfunktioner

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

| Klockfunktion            | Program                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>TIDSFÖRD-<br>RÖJNING | För att kombinera KOKTID och SLUTTID.                                                                                                                                        |
| <br>SIGNALUR             | Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om ugnen är avstängd. |

## 8.2 Ställa in och ändratiden

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

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

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

3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna.
4. Tryck på  för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

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

## 8.3 Ställa in KOKTID

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

När den inställda Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

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

## 8.4 Ställa in SLUTTID

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

för att ställa in minuterna och tryck på

 för att bekräfta.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

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

## 8.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

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

Displayen visar  som blinkar.

4. Tryck på temperaturvredet för att ställa in timmarna för SLUTTID och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för SLUTTID och tryck på  för att bekräfta. Displayen visar   och den inställda temperaturen.

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

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

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

## 8.6 Ställa in SIGNALUR

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

1. Tryck på  3s flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
2. Vrid på temperaturvredet för att ställa in sekunder och därefter minuter. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.

- När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

## 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Använda matlagningstermometern

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

Två temperaturer behöver ställas in:

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

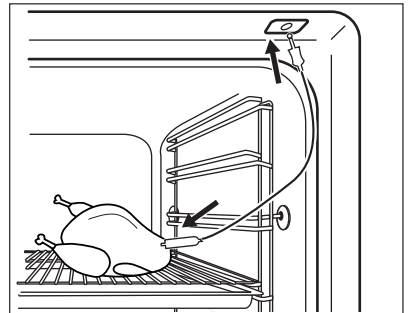


### FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer ugnen, eller originalreservdelar.

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

överst i ugnen.



Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen. När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C. När  blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen.

Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda innertemperaturen.

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

Den nya förinställda innertemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används. När köttet har nått den inställda innertemperaturen blinkar symbolen för matlagningstermometern  och matlagningstermometern. Ljudsignalen hörs i två minuter.

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



### **WARNING!**

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

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

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

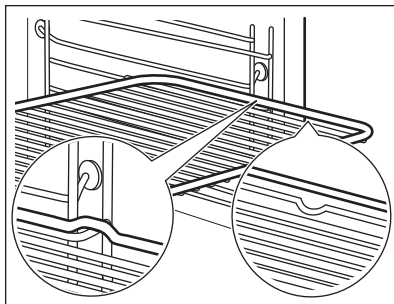
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

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

## **9.2 Sätta in tillbehör**

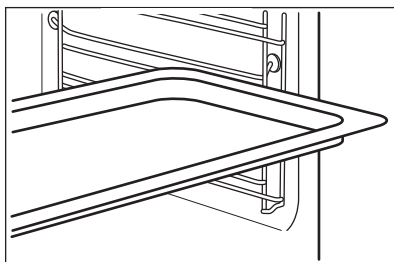
Galler:

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



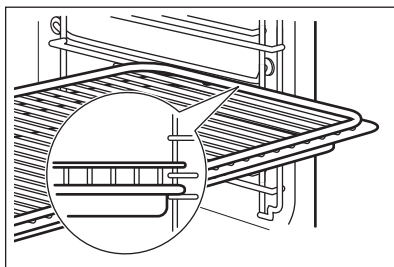
Långpanna/ Djup form:

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 fördjupning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

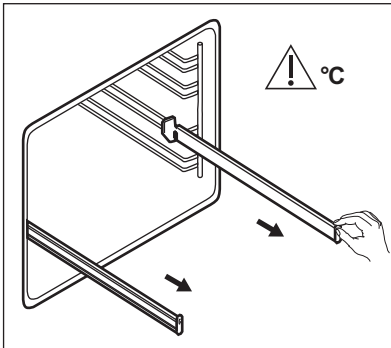
### 9.3 Utdragbara bakplåtsskenor

- i** Spara installationsanvisningarna till bakplåtsskenorna för framtida användning.

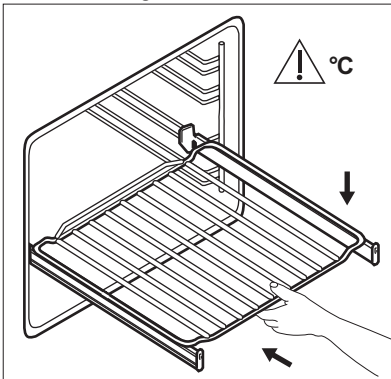
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.

- !** **FÖRSIKTIGHET!**  
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

1. Dra ut den högra och den vänstra bakplåtsskenan.



2. Placera falsen på de utdragbara bakplåtsskenorna och tryck försiktigt in dem i ugnen.



Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

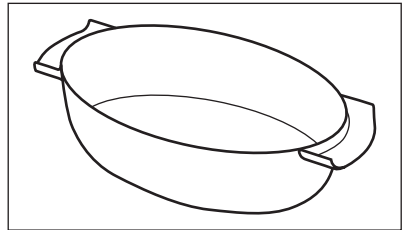
### 9.4 Tillbehör för tillagning med ånga

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

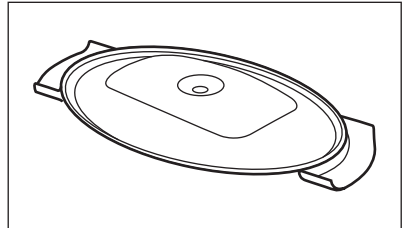
#### Lågkaloriformen för tillagning med ångfunktionerna

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

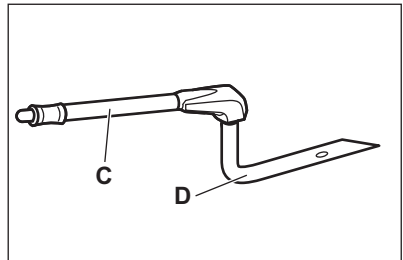
#### Glasskål (A)



#### Lock (B)

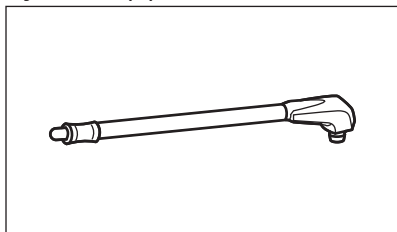


#### Injektorn och injektorröret

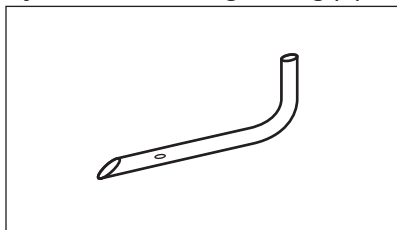


"C" är injektorröret för ångkokning, "D" är injektorn för direkt ångkokning.

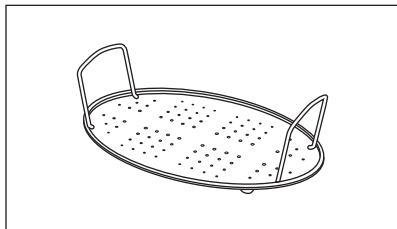
### Injektorrör (C)



### Injektor för direkt ångkokning (D)



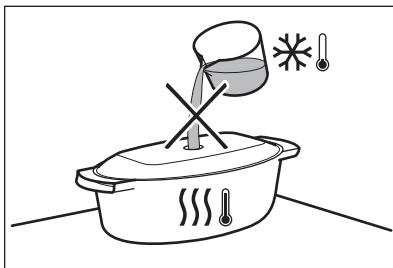
### Stålgill (E)



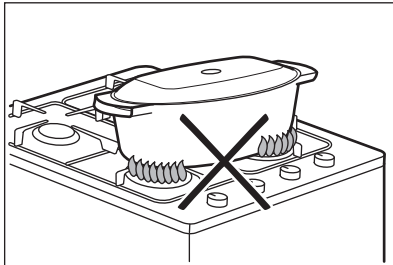
- Sätt inte den heta formen på kalla / våta ytor.



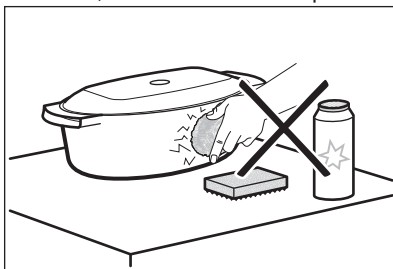
- Håll inte kalla vätskor i formen när den är het.



- Använd inte formen på en het kokyta.



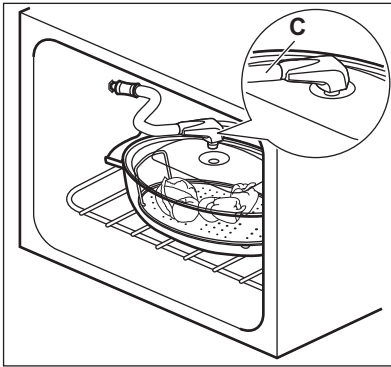
- Rengör inte formen med slipande medel, skurmedel eller skurpulver.



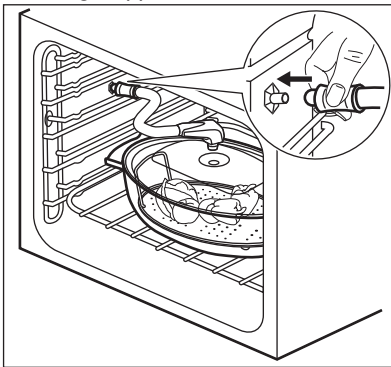
## 9.5 Ångkokning i en lågkaloriform

Lägg maten på stålgillen i formen och sätt på locket.

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



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



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

4. Ställ in ugnen på ångkokning.

## 9.6 Direkt ångkokning

Lägg maten på stålgrillen i formen.  
Tillsätt lite vatten.



### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte locket på formen.



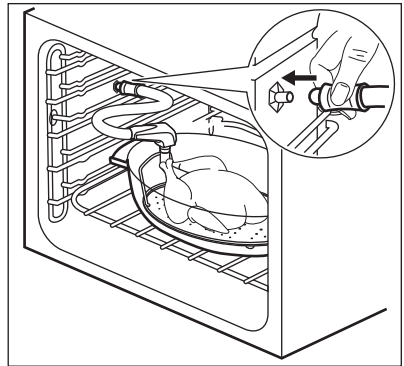
### VARNING!

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



Injektorröret är specialgjort för kokning och innehåller inga farliga material.

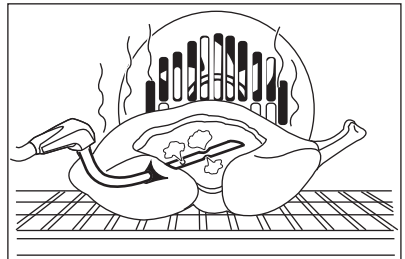
1. Sätt injektorn (D) i injektorröret (C). Anslut den andra änden till ånginloppet.



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

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

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



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

## 10. TILLVALSFUNKTIONER

### 10.1 Använda barnlåset

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

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

Signalen ljuder. SAFE och  visas på displayen. Luckan är spärrad.

 Symbolen  visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.

Upprep steg 2 för att stänga av Barnlåset.

### 10.2 Användning av Knapplåset

Funktionslåset kan bara sättas på när ugnen är påslagen.

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

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

Ljdsignalen hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.

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

Ugnen stängs av när du vridet på vredet för ugnsfunktionerna.

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

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

Upprep steg 2 för att stänga av funktionslåset.

### 10.3 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Vrid på temperaturvredet till vänster eller höger för att kontrollera ugnstemperaturen.

### 10.4 Automatisk avstängning

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

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

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

### 10.5 Kylfläkt

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

### 10.6 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att

förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av

strömtilförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

## 11. TRICKS OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 11.1

#### Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

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

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

### 11.2 Varmluft + ånga

Förvärm den tomma ugnen.

#### Baka kakor

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

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

#### Tillagning av kött och fisk

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

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

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

#### Tillagningstider

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

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



#### KAKOR/BAKVERK



(°C)



(min.)



Pajer, förvärmning är inte nödvändigt

175

30 - 40

2

Kakform, Ø 26 cm

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

Använd kakform.

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

Använd den andra hyllpositionen.

Använd gallret.

|  <b>KÖTT</b> |                                                                                             |                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Grillad fläskstek, 1 kg                                                                         | 180                                                                                         | 90 - 110                                                                                      |
| Kalkkött, 1 kg                                                                                  | 180                                                                                         | 90 - 110                                                                                      |
| Rostbiff, blodig, 1 kg                                                                          | 210                                                                                         | 45 - 50                                                                                       |

|  <b>KÖTT</b> |                                                                                             |                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Rostbiff, rosa, 1 kg                                                                            | 200                                                                                         | 55 - 65                                                                                       |
| Rostbiff, välstekt, 1 kg                                                                        | 190                                                                                         | 65 - 75                                                                                       |

Använd den andra hyllpositionen.

|  | <br>(°C) | <br>(min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lamm, lägg, 1 kg                                                                  | 175                                                                                       | 110 - 130                                                                                   |
| Hel kyckling, 1 kg                                                                | 200                                                                                       | 55 - 65                                                                                     |
| Hel kalkon, 4 kg                                                                  | 170                                                                                       | 180 - 240                                                                                   |
| Hel anka, 2 - 2,5 kg                                                              | 170 - 180                                                                                 | 120 - 150                                                                                   |
| Kanin, i bitar                                                                    | 170 - 180                                                                                 | 60 - 90                                                                                     |

Använd den första hyllpositionen.

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

Använd den andra hyllpositionen.

|  <b>FISK</b> |                                                                                           |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Öring, 3 - 4 fiskar, 1,5 kg                                                                   | 180                                                                                       | 25 - 35                                                                                     |
| Tonfisk, 4 - 6 filéer, 1,2 kg                                                                 | 175                                                                                       | 35 - 50                                                                                     |
| Kummel                                                                                        | 200                                                                                       | 20 - 30                                                                                     |

Återuppvärm maten på en tallrik.

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den andra hyllpositionen.

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

### 11.3 Tillagning i lågkaloriformen

Använd funktionen: Varmluft + ånga.

Använd den andra hyllpositionen.

Ställ in temperaturen till 130 °C.

|  <b>GRÖNSAKER</b> |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | <br>(min.) |
| Tomater                                                                                            | 15                                                                                          |
| Aubergine                                                                                          | 15 - 20                                                                                     |
| Broccoli, buketter                                                                                 | 20 - 25                                                                                     |
| Zucchini, skivor                                                                                   | 20 - 25                                                                                     |
| Paprika skuren i strimlor                                                                          | 20 - 25                                                                                     |
| Blomkål, buketter                                                                                  | 25 - 30                                                                                     |
| Kålrabbi                                                                                           | 25 - 30                                                                                     |
| Sparris, vit                                                                                       | 25 - 35                                                                                     |
| Selleri, i skivor                                                                                  | 30 - 35                                                                                     |
| Fänkål                                                                                             | 30 - 35                                                                                     |
| Sparris, grön                                                                                      | 35 - 45                                                                                     |

|  <b>GRÖNSAKER</b> |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | <br>(min.) |
| Morötter                                                                                           | 35 - 40                                                                                     |

Ställ in temperaturen till 130 °C.

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

Ställ in temperaturen till 130 °C.

|  <b>FISK</b> |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <br>(min.) |
| Öring / Laxfilé                                                                               | 25 - 30                                                                                     |

Ställ in temperaturen till 130 °C.

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

## 11.4 Bakning och stekning

|  <b>KAKOR</b> |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                               |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|               | Över- och undervärme                                                                        |                                                                                     | Varmluft                                                                                    |                                                                                     | <br>(min.) |  |
|                                                                                                  | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                               |                                                                                     |
| Recept där vispning ingår                                                                        | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 3 (2 och 4)                                                                         | 45 - 60                                                                                       | Kakform                                                                             |

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

|  <b>KAKOR</b> |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                          |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|               | Över- och undervärme                                                                   |                                                                                   | Varmluft                                                                               |                                                                                   |  (min.) |  |
|                                                                                                |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |                                                                                   |
| Småkakor, tre nivåer                                                                           | -                                                                                      | -                                                                                 | 140 - 150                                                                              | 1, 3 och 5                                                                        | 35 - 45                                                                                  | Bakplåt                                                                           |
| Maränger                                                                                       | 120                                                                                    | 3                                                                                 | 120                                                                                    | 3                                                                                 | 80 - 100                                                                                 | Bakplåt                                                                           |
| Maränger, två nivåer, förvärm den tomma ugnen                                                  | -                                                                                      | -                                                                                 | 120                                                                                    | 2 och 4                                                                           | 80 - 100                                                                                 | Bakplåt                                                                           |
| Bullar, förvärm den tomma ugnen                                                                | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 12 - 20                                                                                  | Bakplåt                                                                           |
| Eclairs                                                                                        | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 170                                                                                    | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                  | Bakplåt                                                                           |
| Eclairs, två nivåer                                                                            | -                                                                                      | -                                                                                 | 170                                                                                    | 2 och 4                                                                           | 35 - 45                                                                                  | Bakplåt                                                                           |
| Pajer                                                                                          | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                  | Kakform, Ø 20 cm                                                                  |
| Fruktkaka                                                                                      | 160                                                                                    | 1                                                                                 | 150                                                                                    | 2                                                                                 | 110 - 120                                                                                | Kakform, Ø 24 cm                                                                  |

Förvärm den tomma ugnen.

|  <b>BRÖD OCH PIZZA</b> |                                                                                          |                                                                                     |                                                                                          |                                                                                     |                                                                                            |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Över- och undervärme                                                                     |                                                                                     | Varmluft                                                                                 |                                                                                     |  (min.) |  |
|                                                                                                           |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                            |                                                                                     |
| Fransbröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck                                                                    | 190                                                                                      | 1                                                                                   | 190                                                                                      | 1                                                                                   | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                   |

|  <b>BRÖD OCH PIZZA</b> |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                          |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Över- och under-<br>värme                                                              |                                                                                   | Varmluft                                                                               |                                                                                   |  (min.) |  |
|                                                                                                         |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |                                                                                   |
| Rågbröd, för-<br>värmning är<br>inte nödvän-<br>digt                                                    | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                  | Brödform                                                                          |
| Franskbullar,<br>6 - 8 bullar                                                                           | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2 (2 och 4)                                                                       | 25 - 40                                                                                  | Bakplåt                                                                           |
| Pizza                                                                                                   | 230 -<br>250                                                                           | 1                                                                                 | 230 - 250                                                                              | 1                                                                                 | 10 - 20                                                                                  | Bakplåt /<br>Djup plåt                                                            |
| Scones                                                                                                  | 200                                                                                    | 3                                                                                 | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 10 - 20                                                                                  | Bakplåt                                                                           |

Förvärm den tomma ugnen.

Använd kakform.

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

Använd den andra hyllpositionen.

Använd gallret.

|  KÖTT |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Över- och under-<br>värme                                                                 | Varmluft                                                                                  | <br>(min.) |
|                                                                                        | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                             |
| Nötkött                                                                                | 200                                                                                       | 190                                                                                       | 50 - 70                                                                                     |
| Fläsk                                                                                  | 180                                                                                       | 180                                                                                       | 90 - 120                                                                                    |
| Kalvkött                                                                               | 190                                                                                       | 175                                                                                       | 90 - 120                                                                                    |
| Engelsk rostbiff, röd inuti                                                            | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 50 - 60                                                                                     |
| Engelsk rostbiff, lite röd inuti                                                       | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 60 - 70                                                                                     |
| Engelsk rostbiff, inte röd inuti                                                       | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 70 - 75                                                                                     |

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

Använd den andra hyllpositionen.

|  <b>FISK</b> |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | Över- och under-<br>värme                                                                 | Varmluft                                                                                  | <br>(min.) |
|                                                                                               | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                             |
| Öring / Havsruda, 3 - 4 fiskar                                                                | 190                                                                                       | 175                                                                                       | 40 - 55                                                                                     |
| Tonfisk / Lax, 4 - 6 filéer                                                                   | 190                                                                                       | 175                                                                                       | 35 - 60                                                                                     |

## 11.5 Turbogrillning

Förvärm den tomma ugnen.

Använd första eller andra hyllpositionen.

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

|  <b>NÖTKÖTT</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                 | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|                                                                                                  |                                                                                           |                                                                                             |  |
| Engelsk rostbiff eller filé, röd                                                                 | 190 - 200                                                                                 | 5 - 6                                                                                       |  |
| Engelsk rostbiff eller filé, medium                                                              | 180 - 190                                                                                 | 6 - 8                                                                                       |  |
| Engelsk rostbiff eller filé, välstekt                                                            | 170 - 180                                                                                 | 8 - 10                                                                                      |  |

|  <b>FLÄSKKÖTT</b> |                                                                                             |                                                                                               |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                   | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                               |  |
| Bog / Hals / Skinkstek, 1 - 1,5 kg                                                                   | 160 - 180                                                                                   | 90 - 120                                                                                      |  |
| Kotletter / Revbensspjäll, 1 - 1,5 kg                                                                | 170 - 180                                                                                   | 60 - 90                                                                                       |  |

|  <b>FLÄSKKÖTT</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                   | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                             |  |
| Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg                                                                         | 160 - 170                                                                                 | 50 - 60                                                                                     |  |
| Fläsklägg, lagad i förväg, 0,75 - 1 kg                                                             | 150 - 170                                                                                 | 90 - 120                                                                                    |  |

|  <b>KALVKÖTT</b> |                                                                                            |                                                                                              |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                 | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|                                                                                                   |                                                                                            |                                                                                              |  |
| Kalvstek, 1 kg                                                                                    | 160 - 180                                                                                  | 90 - 120                                                                                     |  |
| Kalvlägg, 1,5 - 2 kg                                                                              | 160 - 180                                                                                  | 120 - 150                                                                                    |  |

|  <b>LAMMKÖTT</b> |                                                                                             |                                                                                               |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|                                                                                                     |                                                                                             |                                                                                               |  |
| Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg                                                                   | 150 - 170                                                                                   | 100 - 120                                                                                     |  |

|  <b>LAMMKÖTT</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg                                                                           | 160 - 180                                                                                 | 40 - 60                                                                                     |  |

|  <b>FÅGEL</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|               | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Bitar av fågel, 0,2 - 0,25 kg vardera                                                          | 200 - 220                                                                                 | 30 - 50                                                                                     |  |
| Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg vardera                                                            | 190 - 210                                                                                 | 35 - 50                                                                                     |  |
| Kyckling, unghöna, 1 - 1,5 kg                                                                  | 190 - 210                                                                                 | 50 - 70                                                                                     |  |

|  <b>FÅGEL</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|               | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Anka, 1,5 - 2 kg                                                                               | 180 - 200                                                                                 | 80 - 100                                                                                    |  |
| Gås, 3,5 - 5 kg                                                                                | 160 - 180                                                                                 | 120 - 180                                                                                   |  |
| Kalkon, 2,5 - 3,5 kg                                                                           | 160 - 180                                                                                 | 120 - 150                                                                                   |  |
| Kalkon, 4 - 6 kg                                                                               | 140 - 160                                                                                 | 150 - 240                                                                                   |  |

|  <b>FISK (ÅNGKOKT)</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Hel fisk, 1 - 1,5 kg                                                                                    | 210 - 220                                                                                 | 40 - 60                                                                                     |  |

## 11.6 Upptining

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

|  | <br>(kg) | <br>Upptiningstid<br>(min) | <br>Efterupptinings-<br>tid (min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Smör                                                                              | 0.25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                     | 10 - 15                                                                                                            | -                                                                                 |
| Tårta                                                                             | 1.4                                                                                       | 60                                                                                                          | 60                                                                                                                 | -                                                                                 |

## 11.7 Dehydrering - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

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

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

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

|  GRÖNSAKER |                                                                                           |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <br>(°C) | <br>(tim) |
| Bönor                                                                                       | 60 - 70                                                                                   | 6 - 8                                                                                      |
| Paprika                                                                                     | 60 - 70                                                                                   | 5 - 6                                                                                      |
| Soppgrönsaker                                                                               | 60 - 70                                                                                   | 5 - 6                                                                                      |
| Svamp                                                                                       | 50 - 60                                                                                   | 6 - 8                                                                                      |
| Örter                                                                                       | 40 - 50                                                                                   | 2 - 3                                                                                      |

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

|  FRUKT |                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <br>(tim) |
| Plommon                                                                                   | 8 - 10                                                                                       |
| Aprikoser                                                                                 | 8 - 10                                                                                       |
| Äppelskivor                                                                               | 6 - 8                                                                                        |

|  FRUKT |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <br>(tim) |
| Päron                                                                                   | 6 - 9                                                                                      |

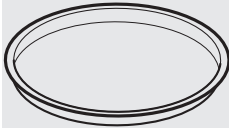
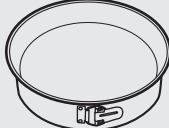
## 11.8 Matlagningstermometer

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

## 11.9 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme

bättre än ljusa färger och reflektiva former.

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

## 11.10 Varmluft med fukt

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Söta bullar, 16 st                                                                | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Franskbullar, 9 st                                                                | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Frys pizza, 0,35 kg                                                               | galler                                                                            | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                                     |
| Rulltårta                                                                         | långpanna eller djup form                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Brownie                                                                           | långpanna eller djup form                                                         | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Soufflé, 6 st                                                                     | keramiska ramekiner på galler                                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Sockerkaksbotten                                                                  | flan-form på galler                                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                     |
| Tårtbotten                                                                        | gratångform på galler                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Pocherad fisk, 0,3 kg                                                             | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                                     |
| Hel fisk, 0,2 kg                                                                  | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Fiskfilé, 0,3 kg                                                                  | pizzaform på galler                                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |

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

## 11.11 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

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

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

## 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Anmärkningar om rengöring



#### Rengöringsmedel

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning.



#### Används varje dag

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

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



#### Tillbehör

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

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

### 12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

### 12.3 Hur man tar bort: ugnsstegarna

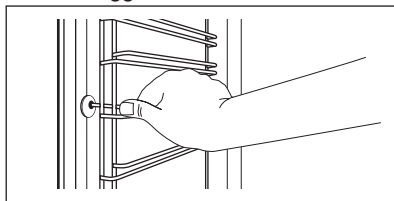
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



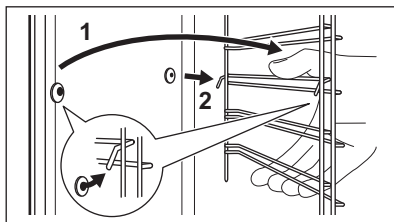
### FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.



Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

## 12.4 Pyrolys



### FÖRSIKTIGHET!

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



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



### WARNING!

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



### FÖRSIKTIGHET!

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

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

| Tillval | Beskrivning                              |
|---------|------------------------------------------|
| P1      | Lätt rengöring. Varaktighet: 1 h 30 min. |

P2

Normal rengöring. Varaktighet: 2 h 30 min.

Pyrolysfunktionen startar efter 2 sekunder.

Du kan använda funktionen SLUTTID för att fördröja rengöringsprocedurens start. Under pyrolysurengöringen är ugnslampan släckt.

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

## 12.5 Påminnelse rengöring

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



### Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när pyrolysfunktionen är klar.
- om du trycker på  3s och °C samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

## 12.6 Rengöring av vattentanken



### WARNING!

Håll inte vatten i vattentanken under rengöringsproceduren.



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

Efter ett tag kan det bildas kalkavlagringar i ugnen. För att motverka detta, rengör de delar av ugnen som

genererar ånga. Töm vattentanken efter varje tillagning med ångfunktionen.

### Typer av vatten

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

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

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

1. Fyll på vattentanken med 850 ml vatten och 50 ml citronsyra (fem teskedar). Stäng av ugnen och vänta i cirka 60 minuter.
2. Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen till 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 minuter och låt den svalna i 15 minuter.
3. Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 minuter. Låt ugnen svalna och fortsätt att avlägsna tankinnehållet. Se avsnittet "Daglig användning", "Tömma vattentanken".
4. Skölj ur vattentanken och avlägsna kvarvarande kalkrester i ugnen med en trasa.
5. Rengör avloppsröret för hand i varmt vatten med tvål. För att förhindra skador ska du inte använda syror,

sprejer eller liknande rengöringsmedel.

## 12.7 Demontering och montering av luckan

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



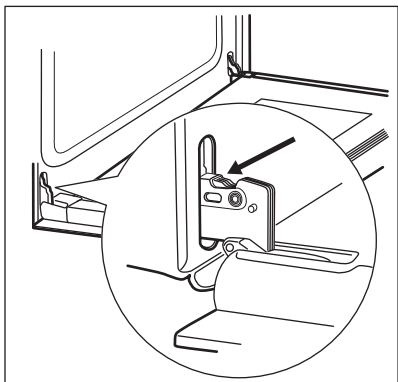
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.



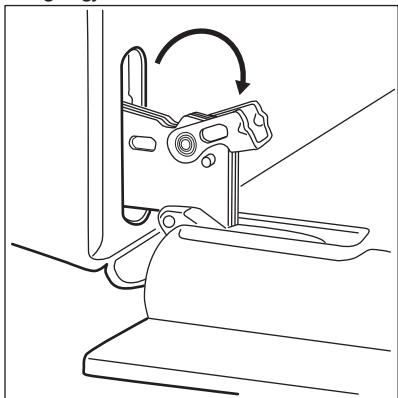
### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

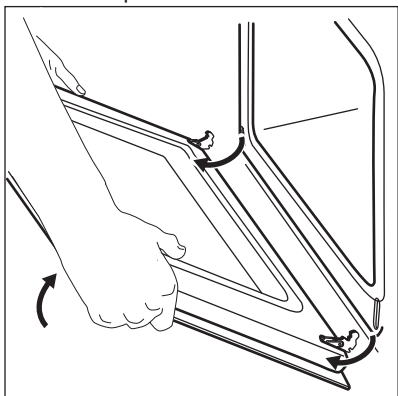
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



2. Lyft och vrid spakarna helt på båda gångjärnen

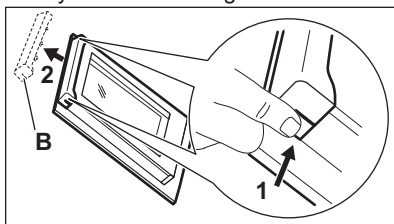


3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.

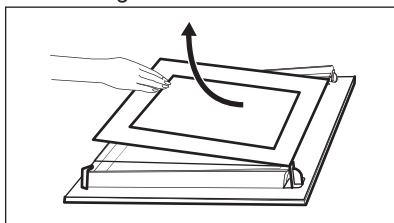


4. Läggs luckan på en mjuk duk på en stabil yta.

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



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.  
7. Håll i glastrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glastrutan. Se till att glastrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

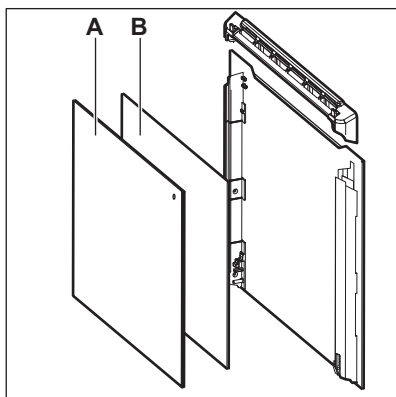


8. Rengör glastrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glastrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

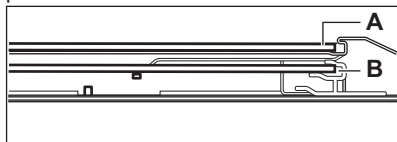
När rengöringen är klar, sätt tillbaka glastrutorna och ugnsluckan.

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

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



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



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



#### FÖRSIKTIGHET!

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

### Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

## 12.8 Byte av: Lampa



#### VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

## 13. FELSÖKNING



#### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 13.1 Vad gör jag om...

| Problem                                             | Möjlig orsak                                                                            | Lösning                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera el-<br>ler använda ugnen. | Ugnen är inte ansluten till<br>strömförsörjningen eller<br>den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att ugnen är<br>korrekt ansluten till ström-<br>försörjningen (se kopp-<br>lingsschemat om tillgäng-<br>ligt). |
| 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<br>är inte gjorda.                                             | Kontrollera att rätt inställ-<br>ningar gjorts.                                                                            |

| Problem                                                        | Möjlig orsak                                                                                                                            | Lösning                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen värms inte upp.                                          | Automatisk avstängning är aktiverat.                                                                                                    | Se "Automatisk avstängning".                                                                                                                                                                                                                      |
| Ugnen värms inte upp.                                          | Barnlåset är aktiverat.                                                                                                                 | Se "Användning av Barnlåset".                                                                                                                                                                                                                     |
| Ugnen värms inte upp.                                          | Dörren är inte ordentligt stängd.                                                                                                       | Stäng luckan helt.                                                                                                                                                                                                                                |
| Ugnen värms inte upp.                                          | Säkringen har gått.                                                                                                                     | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.                                                                                                                               |
| Lampan fungerar inte.                                          | Lampan är trasig.                                                                                                                       | Byt ut lampan.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Matlagningstermometern fungerar inte.                          | Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.                                                                     | Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.                                                                                                                                                                            |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.                 | Du lät maten stå för länge i ugnen.                                                                                                     | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.                                                                                                                                                          |
| Displayen visar "C2".                                          | Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.                           | Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.                                                                                                                                                                                               |
| På displayen visas "C3".                                       | Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.                                     | Stäng luckan helt.                                                                                                                                                                                                                                |
| Displayen visar "F102".                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Du har inte stängt luckan ordentligt.</li> <li>Det elektroniska lucklåset är trasigt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng luckan helt.</li> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.</li> </ul> |
| På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen. | Det föreligger ett elektriskt fel.                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.</li> </ul>                     |

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

## 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. ENERGIEFFEKTIVITET

## 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

|                                                            |                                 |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Leverantörens namn                                         | Electrolux                      |
| Modellbeskrivning                                          | CKP740X 949494736,<br>949494754 |
| Energiindex                                                | 81.2                            |
| Energieffektivitetsklass                                   | A+                              |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/<br>undervärme | 0.93 kWh/program                |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft            | 0.69 kWh/program                |
| Antal kaviteter                                            | 1                               |
| Värmekälla                                                 | Elektricitet                    |
| Ljudstyrka                                                 | 72 l                            |
| Typ av ugn                                                 | Inbygggnadsugn                  |
| Massa                                                      | 33.5 kg                         |

\* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.  
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.  
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

## 14.2 Energibesparing



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

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar 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.

## 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**



867348400-C-402019