



---

**SV** Inbyggnadsugn

---

Bruksanvisning



**Electrolux**

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	6
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	8
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	8
6. KLOCKFUNKTIONER.....	10
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	12
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	15
9. TRICKS OCH TIPS.....	16
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	31
11. FELSÖKNING.....	33
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	34

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



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



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




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

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

### 1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte

ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

## 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

## 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller elfasta formar.

- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas

- måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
  - Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
  - Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
  - Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
  - Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
  - Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
  - Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
  - Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

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



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

## 2.4 Underhåll och rengöring



### WARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

## 2.5 Lampa inuti produkten

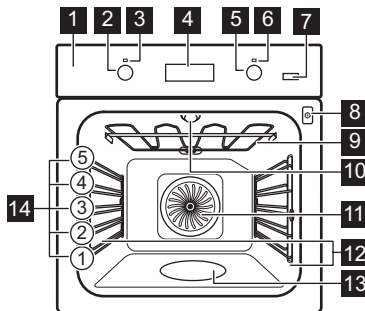


### WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

# 3. PRODUKTBESKRIVNING

## 3.1 Allmän översikt



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

## 2.6 Underhåll

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

## 2.7 Kassering



### WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

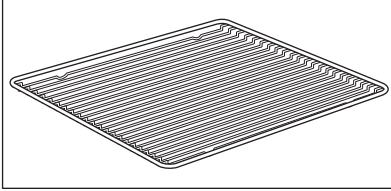
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Kontrollvred för temperaturen
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Plus Steam-knapp
- 8 Uttag för matlagningstermometern
- 9 Värmeelement
- 10 Lampa
- 11 Fläkt

- 12** Ugnssteye, löstagbar  
**13** Ugnsutrymmets prägling

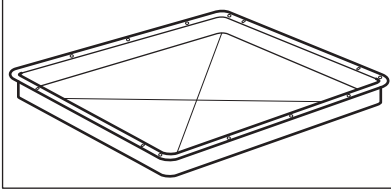
## 3.2 Tillbehör

### Galler



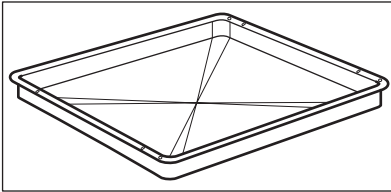
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

### Bakplåt



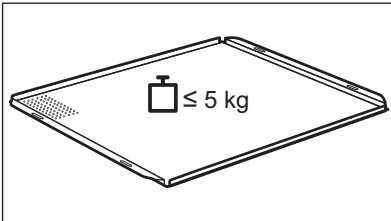
För kakor och småkakor.

### Långpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

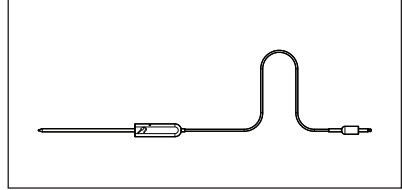
### Patisseriplåt



## 14 Ugnsnivåer

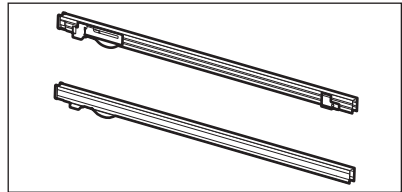
För småfranskor, kringlor och småkakor.  
 Lämpar sig för ångfunktioner.  
 Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

### Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

### Utdragbara bakplåtsskenor



För hyllor och plåtar.

## 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

### 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



### 5.1 Ställa in en ugnsfunktion





1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.





3. För att stänga av ugnen, vrid på vreden till avstängt läge.


### 5.2 Tillagningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.

Ugnsfunktion	Program
 Varmluft / Varmluft PLUS	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in på 20 - 40 °C lägre än för Över-undervärme. För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Över-undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.



Ugnsfunktion	Program
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Varmluft Med Fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagninginstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft Med Fukt. Ugnsdörren ska stängas under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1.
 Min Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Varmluftsgripping	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.

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

### 5.3 Ställa in funktionen: Varmluft PLUS

Med den här funktionen förbättrar du fuktigheten under tillagning.



#### **VARNING!**

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

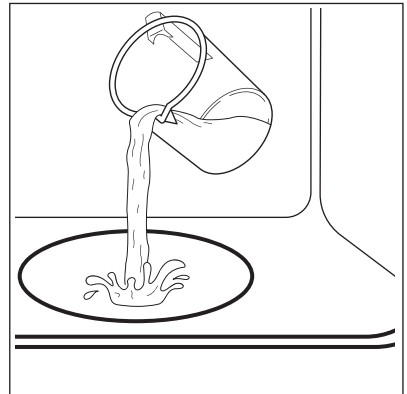
Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte ugnsluckan när funktionen är igång.
- Öppna ugnsluckan försiktigt när funktionen har varit på.



Se avsnittet "Råd och tips".

1. Fyll botten med kranvatten.






Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml.


Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.



#### **FÖRSIKTIGHET!**

Fyll inte på ugnens botten med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

2. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.
3. Ställ in funktionen:  .
4. Tryck på Plus Steam-knappen . Plus Steam-knappen fungerar bara tillsammans med den här funktionen. Indikatorn tänds.

5. Vrid kontrollvredet för att välja temperatur.
6. För att stänga av ugnen, tryck på Plus Steam-knappen , vrid vreden till av-läget.

Plus Steam-knappens indikator slocknar.

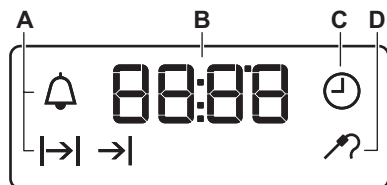
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.



### WARNING!



Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

## 5.4 Display








- A. Funktionslampor
- B. Tidvisning
- C. Funktionslampa
- D. Indikator för matlagningstermometer

## 5.5 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	PLUS STEAM	Sätta på Varmluft PLUS-funktionen.

# 6. KLOCKFUNKTIONER

## 6.1 Tabell över klockfunktioner

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

## 6.2 Ställa klockan. Ändra tiden

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

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

Tryck på  $+$  eller  $-$  för att ställa in rätt tid.

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

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

## 6.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på ⌚ flera gånger tills  $\rightarrow$  | börjar blinka.
3. Tryck på  $+$  eller  $-$  för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar  $\rightarrow$  |.

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

## 6.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på ⌚ flera gånger tills  $\rightarrow$  | börjar blinka.
3. Tryck på  $+$  eller  $-$  för att ställa in tiden.

Displayen visar  $\rightarrow$  |.

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

## 6.5 Ställa in TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på ⌚ flera gånger tills  $\rightarrow$  | börjar blinka.
3. Tryck på  $+$  eller  $-$  för att ställa in KOKTIDEN.
4. Tryck på ⌚.
5. Tryck på  $+$  eller  $-$  för att ställa in SLUTTIDEN.
6. Tryck på ⌚ för att bekräfta. Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När tiden har uppnåtts hörs en ljudsignal.
7. Produkten stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

## 6.6 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på ⌚ flera gånger tills  $\hookrightarrow$  | börjar blinka.
2. Tryck på  $+$  eller  $-$  för att ställa in önskad tid.

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

## 6.7 Avbryta klockfunktionerna

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

## 7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter temperaturen inuti maten. När maten har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

Två temperaturer behöver ställas in:

- ugnstemperaturen (minst 120 °C),
- temperaturen inuti maten.



### FÖRSIKTIGHET!

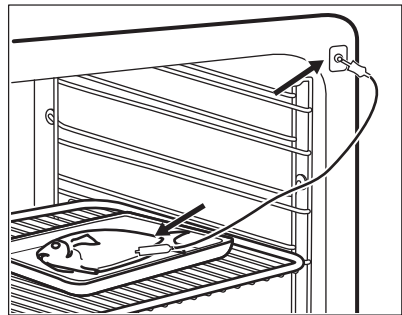
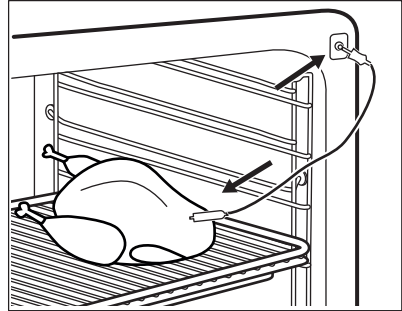
Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:


- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern kan inte användas för mat i flytande form eller vätskor.
- Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se avsnittet "Råd och tips".

### Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometern är i kött- eller fiskbiten.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.




Kontrolllampan för

matlagningstermometern  blinkar.

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

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

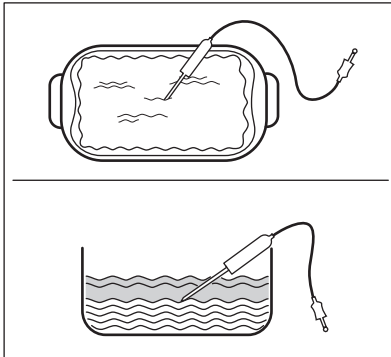
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra innetemperaturen.

**VARNING!**

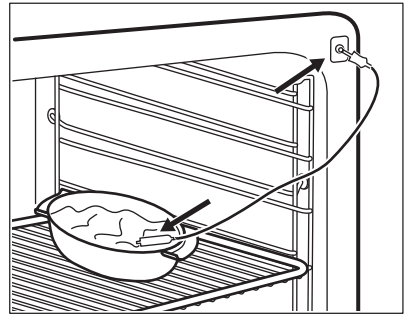
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

**Matkategori: gryta**

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




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



Kontrolllampan för matlagningstermometern  blinkar.

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

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

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

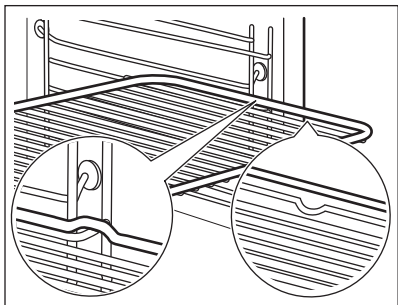
**VARNING!**

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

**7.2 Sätta in tillbehör**

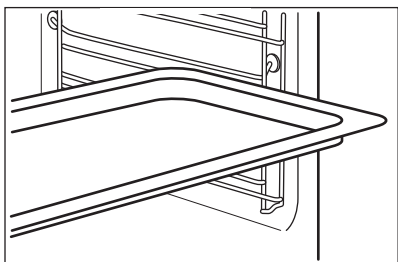
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



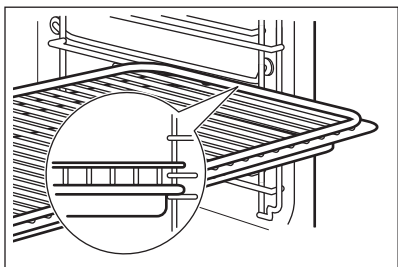
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



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

## 7.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

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



### FÖRSIKTIGHET!

Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



### FÖRSIKTIGHET!

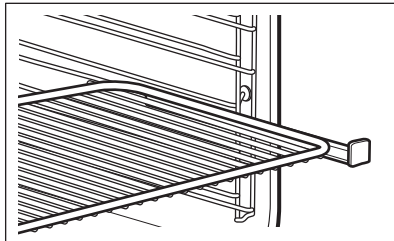
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:

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

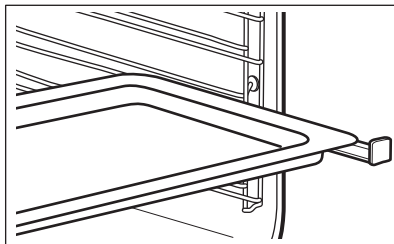


Den upphöjda kanten runt gallret är en specialanordning som hindrar kokkärl från att glida av.



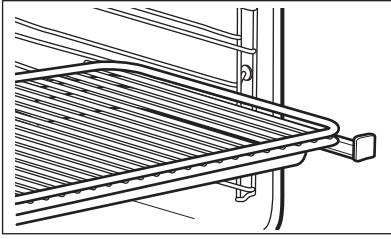
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



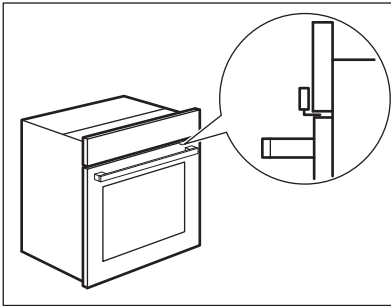
## 8. TILLVALSFUNKTIONER

### 8.1 Kylfläkt

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

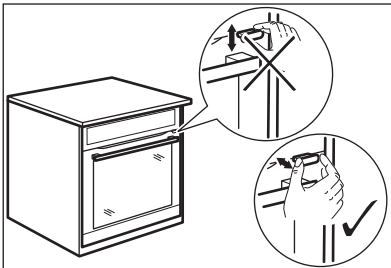
### 8.2 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är inte aktivt när du köper produkten.



#### FÖRSIKTIGHET!

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

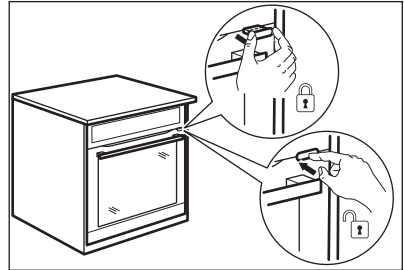


#### FÖRSIKTIGHET!

Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.

### 8.3 Använda det mekaniska lucklåset

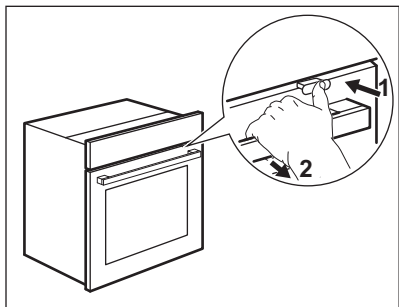
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



### 8.4 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

1. Tryck en aning på lucklåset.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



Om du trycker på lucklåset tills det hörs ett klick avaktiverar du lucklåset.

## 9. TRICKS OCH TIPS



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



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

### 9.1

#### Tillagningssrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn.

### 9.3 Varmluft PLUS

#### Kakor/bakverk/bröd

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Använd bakplåten.

Använd den andra hyllpositionen.

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.

### 9.2 Ugnsluckans insida

#### På insidan av luckan hittar du:

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

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)
Cookies, scones, croissant	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Franskbullar	100	200	20 - 25
Bröd	100	180	35 - 40



Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)
Plommonkaka, äppelpaj, kanelbullar i kakform.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

### Frysta färdigrätter

Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter.

Använd den andra hyllpositionen.

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissanter	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

### Sous-vide-tillagning

Använd den andra hyllpositionen.

Använd 100 ml vatten.

Ställ in temperaturen till 110 °C.

Livsmedel	Tid (min)
Franskbullar	10 - 20
Bröd	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Kött	15 - 25
Makaronpudding	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grönsaker	15 - 25

### Stekning

Använd ugnsofarmer av glas.

Använd den andra hyllpositionen.

Använd 200 ml vatten.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Engelsk rostbiff	200	50 - 60

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kyckling	210	60 - 80
Fläskstek	180	65 - 80

## 9.4 Bakning

- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

## 9.5 Tips för bakning

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

## 9.6 Bakning på en nivå:

### Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tysk ringkaka/ franskt briochébröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tärtbotten av mördeg	Varmluft	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Över-/Undervärme	170 - 190	60 - 90	1

1) Fövärm ugnen.

### Bakverk på plåtar

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

1) Fövärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

**Småkakor**

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Bakverk med äggvita/maräng	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	Varmluft	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bullar	Varmluft	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Bullar	Över-/Under-värme	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Fövärm ugnen.

**9.7 Puddingar och gratänger**

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Makaronipudding	Över-/Under-värme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-/Under-värme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng <sup>1)</sup>	Varmluftsgatäng	160 - 170	15 - 30	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	Över-/Under-värme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-/Under-värme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Fövärm ugnen.

## 9.8 Varmluft Med Fukt



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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Baguetter (0,5 kg totalt)	190 - 200	50 - 60	3
Tillagade kammusslor i skal	180 - 200	30 - 40	4
Hel fisk (0,3 - 0,5 kg) i salt	190 - 200	45 - 50	4
Hel fisk (0,3 - 0,5 kg) i bakplåtspapper	190 - 200	50 - 60	3
Amarettikakor (20; 0,5 kg totalt)	170 - 180	40 - 50	3
Smulpaj med äpple	190 - 200	50 - 60	4
Chokladmuffins (20; 0,5 kg totalt)	160 - 170	35 - 45	3

## 9.9 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen:Varmluft.

### Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Petit-chouer/ bakelser	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

### Småkakor/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkakss- met	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bakverk med äggvita, ma- ränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Förvärm ugnen.

## 9.10 Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza (tunn botten)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (med mycket fyllning)	180 - 200	20 - 30	2
Pajer	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk bakelse	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osytrat bröd	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroger	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

## 9.11 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

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

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

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

För att köttet ska bli saftigare:

- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
- stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.

- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

## 9.12 Stektabeller

### Nötkött

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

1) Förvärm ugnen.

### Fläsk

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

### Kalv

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

**Lamm**

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

**Vilt**

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

1) Förvärm ugnen.

**Fågel**

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



**Fisk (ångkokning)**

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	Över-/ Undervärme	210 - 220	40 - 60	1

**9.13 Min Grill**

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

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

**FÖRSIKTIGHET!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

**Min Grill**

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**9.14 Fryst Mat**

Använd funktionen Varmluft.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tjock	200 - 220	25 - 35	3
Croquettes	220 - 230	20 - 35	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Riven Potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Fryst lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2

### 9.15 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
  - Använd den första ugnsnivån nerifrån.
  - Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.
- Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Placera maten i en djup tallrik eller form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1.4	60	60	-

### 9.16 Konservering - Undervärme

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

**Torkad frukt**

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

**Stenfrukt**

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

**Grönsaker**

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

<sup>1)</sup> Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

**9.17 Torkning - Varmluft**

svalna över natten för att fullfölja torkningen.

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det

**Grönsaker**

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Champinjoner	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

**Frukt**

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

**9.18 Matlagningstermometer tabell**

Nötkött	Innertemperatur (°C)		
	Röd	Rosa	Välstekt
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70

Nötkött	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Köttfärslimpa	80	83	86

Fläsk	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Skinka, Stek	80	84	88
Kotlett (sadel), Fläskkarré, rökt, Fläskkarré, kokt	75	78	82

Kalv	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90

Får/lamm	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Fårbog	80	85	88
Fårsadel	75	80	85
Lambbog, Lammstek	65	70	75

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

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

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

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

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

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

## 9.19 Information till provanstalter

Tester enligt EN 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011.

### Bakning på en nivå. Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Över-/Undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-/Undervärme	180	70 - 90	1

### Bakning på en nivå. Småkakor

Använd den tredje hyllnivån.

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Mördegskaka/mördegsremсор	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskaka/mördegsremсор	Över-/Undervärme	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/Undervärme	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

1) Förvärm ugnen.

### Bakning på flera nivåer. Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
				2 positioner	3 positioner
Mördegskaka/mördegsremсор	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Förvärm ugnen.

**Min Grill**

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

Livsmedel	Funktion	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostat bröd	Min Grill	1 - 3	5
Nötstek	Min Grill	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> Vänd efter halva tiden.

## 10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 10.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

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

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

Ta bort envis smuts med speciell ugnsrengöring. Applicera inte ugnsrengöringsmedel på de katalytiska ytorna.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

### 10.2 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.



För funktionen: Varmluft PLUS vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5-10 användningar.

- Häll 250 ml vit vinäger i ugnsutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
- Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
- Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

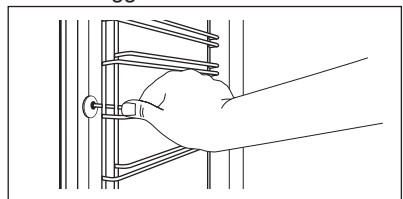
### 10.3 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

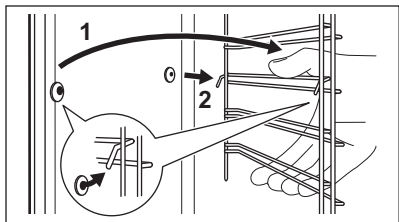
**FÖRSIKTIGHET!**

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

- 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.

- i** Styrpinnarnas avrundade ändrar måste peka framåt.

## 10.4 Katalytisk rengöring

Väggarna har en katalytisk beläggning och är självrengörande. Den absorberar fett.

Innan du startar den katalytiska rengöringen:

- ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar.
- rengör ugnsbotten med varmt vatten och handdiskmedel.
- rengör innerglaset med varmt vatten och en mjuk trasa.

1. Ställ in funktionen
2. Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
3. Stäng av ugnen.
4. När ugnen svalnar kan den rengöras med en mjuk fuktig trasa.

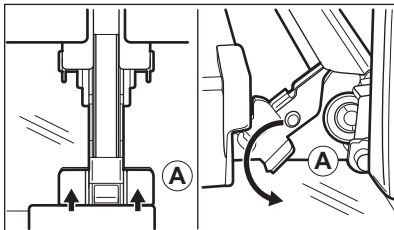
Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte den katalytiska rengöringen.

## 10.5 Demontering och montering av luckan

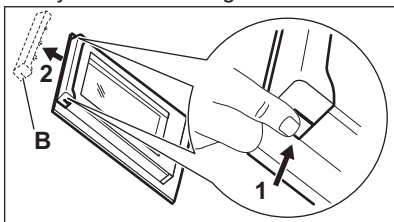
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

- ! WARNING!**  
Luckan är tung.

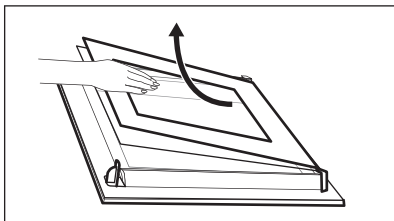
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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



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



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga.
- När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.



**WARNING!**

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

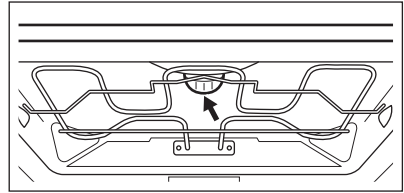
**10.6 Byte av lampan****WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

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

**Övre lampan**

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.




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

**11. FELSÖKNING****WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

**11.1 Vad gör jag om...**

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Säkringarna har gått.	Kontrollera om säkringarna är orsaken till felet. Om säkringarna går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar F11.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du slog inte på funktionen: Varmluft PLUS.	Se "Aktivera funktionen: Varmluft PLUS".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du slog inte på funktionen korrekt: Varmluft PLUS med Plus Steam-knappen.	Se "Aktivera funktionen: Varmluft PLUS".
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du fyllde inte på botten-skålen med vatten.	Se "Aktivera funktionen: Varmluft PLUS".
Du vill aktivera varmlufts-funktionen men indikatorn för Plus Steam-knappen är tänd.	Varmlufts-funktionen är på.	Tryck in Plus Steam-knappen  för att avsluta varmlufts-funktionen.
Vattnet i botten-skålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur botten-skålen.	Det är för mycket vatten i botten-skålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i botten-skålen. Se den specifika proceduren.

## 11.2 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.)	.....

## 12. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EOC7000X
Energiindex	81.2
Energiklass	A+

Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	71 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	35.0 kg

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

## 12.2 Energibesparing



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

### Allmänna tips

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

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas

till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningsstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

### Laga mat med varmluft

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

### För varmhållning av mat

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


### Laga mat med lampan släckt


Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

### Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen.

## 13. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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



867344222-A-132018

