



Få ut mesta möjliga av din produkt

För tillgång till din digitala manual, how-to-videos
och support, besök electrolux.com/getstarted

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	12
7. KLOCKFUNKTIONER.....	20
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	21
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	22
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	25
11. TIPS.....	27
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	49
13. FELSÖKNING.....	54
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	56

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du väljer en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som grundar sig på årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du använder den, kan du vara trygg i vetskapen om att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.electrolux.com/support



Registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.electrolux.com/shop


KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på märkplåten.

 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 av 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 under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING:** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten 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 elfasta formar.

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- 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.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	578 (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	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560 x 20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4 x 25 mm

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.

- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- 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 skador eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. 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 lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten 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 försämrans.
- 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.

2.5 Matlagning med ånga

**WARNING!**

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.6 Lampa inuti produkten

**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Kassering

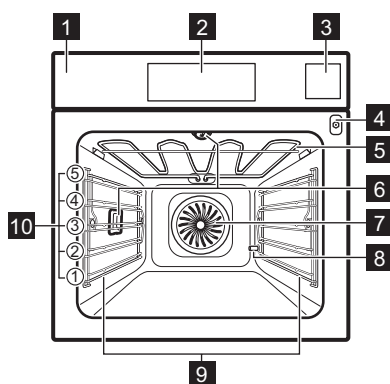


WARNING!
Risk för kvävning eller skador.

- 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. PRODUKTBESKRIVNING

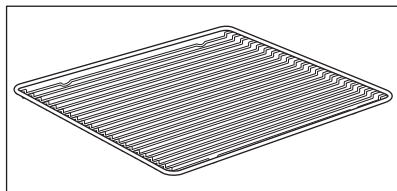
3.1 Allmän översikt



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

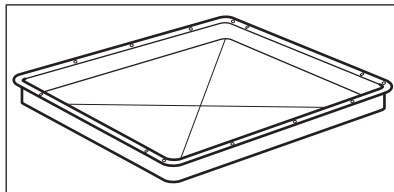
3.2 Tillbehör

Galler



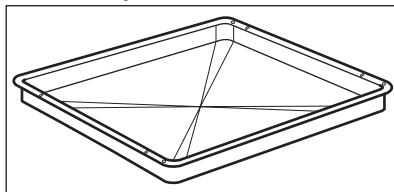
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



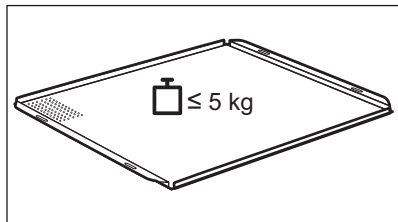
För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna



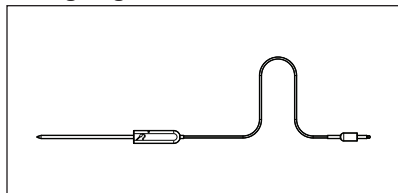
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Bakplåt



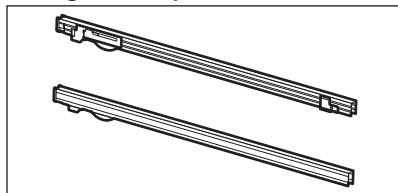
För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämpar sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

Matlagningstermometern



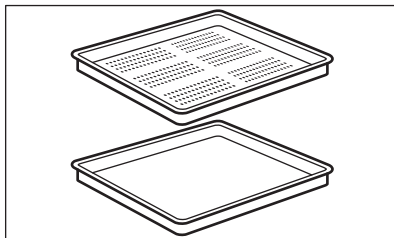
För mätning av temperaturen inuti maten.

Utdragbara bakplåtsskenor



För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.

Ånginsats

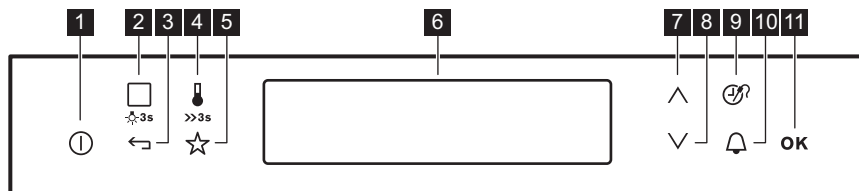


En operererad och en perforerad behållare.

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

4. KONTROLLPANELEN

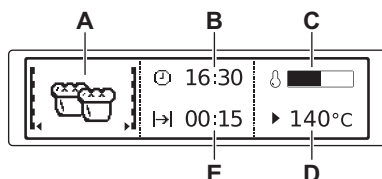
4.1 Elektronisk programmeringsenhet



Använd touchkontrollerna för att manövrera ugnen.







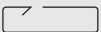




Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1 	PÅ/AV	Slå på och stänga av ugnen.
2 	Tillagningsfunktioner eller Tillagningshjälp	Tryck på touchkontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: Tillagningshjälp. Tryck på touchkontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touchkontrollen i 3 sekunder.
3 	Tillbaka	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
4 	Val av temperatur/ Snabbuppvärmning	För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck på touchkontrollen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbuppvärmning.
5 	Favoriter	För att spara och komma åt dina favoritprogram.
6 -	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.
7 	Upp	För att flytta uppåt i menyn.
8 	Ner	För att flytta nedåt i menyn.
9 	Tid och ytterligare funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touchkontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Varmhållning, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.
10 	Tidur	För att ställa in funktionen: Tidur.
11 	OK	För att bekräfta valet eller inställningen.

4.2 Display



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

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol		Funktion
	Tidur	Funktionen är påslagen.
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.
	Tillagningstid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på \checkmark och \wedge samtidigt för att nollställa klockan.
	Beräkning	Ugnen beräknar tillagningstiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i ugnen.
	Snabbuppvärmning	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är på eller att vikten kan ändras.
	Varmhållning	Funktionen är på.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring



Steg 1

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur ugnen.



Steg 2

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







Steg 3

Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnstegarna i ugnen.

5.2 Första anslutning

Före första användningen måste du ställa in:			
Språk	Displaykontrast	Ljusstyrka för display	Klockslag






5.3 Initial föruppvärmning

	Värm upp den tomma ugnen före första användning.
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
	Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

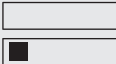



5.4 Så här ställer du in: Vattenhårdhet

Använd testpapperet som medföljer med ångsatsen.

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

			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Lägg testpapperet i vatten i ca 1 sekund. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.	Skaka testpapperet för att avlägsna vattenöverskottet.	Vänta 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.	Ställ in nivån för vattenhårdheten i menyn: Normalinställningar
	Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Vänta inte längre än 1 minut med att avläsa vattnets hårdhetsgrad.		
Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Normalinställningar / Vattenhårdhet			

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad (Dh) med motsvarande kalkavlagringar och vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattenhårdhet		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mmol/l)	Vattenklassificering
Nivå	Dh				
1	0–7		0–1,3	0–50	mjukt
2	8–14		1,4–2,5	51–100	medelhårt
3	15–21		2,6–3,8	101–150	hårt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	mycket hårt



När nivån på vattenhårheten är 4, fyll vattenlådan med flaskvatten utan kolsyra.

6. DAGLIG ANVÄNDNING




WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

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



Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med .

6.2 Ställa in en värmefunktion



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

6.3 Matlagning med ångvärmefunktion

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



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

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
2. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills ljudsignalen hörs eller displayen visar meddelandet. Vattenmängden räcker i ca 50 minuter. Fyll inte vattenlådan över maxnivån. Då finns det risk för vattenläckage, översvämning och skador på skåpsmöbler.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Sätt på ugnen.
5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.
6. Ställ vid behov in funktionen:
Tillagningstid  eller Sluttid .
Den första ångan syns efter ca 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
När vattnet i vattenlådan börjar ta slut ljuder en signal. Vattenlådan måste fyllas på för att man ska kunna

fortsätta med tillagningen på det sätt som beskrivs ovan.

Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.

7. Stäng av ugnen.
8. Töm vattenlådan när tillagningen är klar.
Se rengöringsfunktionen: Tömning av tanken.



FÖRSIKTIGHET!

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

9. Efter tillagning kan kondens ha samlats i ugsutrymmets botten. Torka alltid av ugsutrymmets botten när ugnen har kallnat.

Låt ugnen torka helt med luckan öppen. För att skynda på torkningen kan du stänga luckan och värma upp ugnen med funktionen: Varmluft i temperatur 150 °C i ca 15 minuter.

6.4 Uppvärmningsindikator.

När du slår på en tillagningsfunktion visar listen hur temperaturen ökar. När önskad temperatur har uppnåtts hörs 3 ljudsignaler, listen blinkar och försvinner.

6.5 Med hjälp av: Snabbuppvärmning

Använd den här funktionen innan du lägger in maten i ugnen.

Den här funktionen minskar uppvärmningstiden. Den är inte tillgänglig för vissa ugsfunktioner.



>>> - tryck och håll in.

6.6 Restvärme


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









6.7 Översikt över menyerna









Huvudmeny

Symbol / menyfunktion	Program
 Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
 Recept	Innehåller en lista över automatiska program.
 Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.
 Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
 Normalinställningar	Används för att ställa in produktens konfiguration.
 Specialfunktioner	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.
 Tillagningshjälp	Innehåller rekommenderade ugsinställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.






Undermeny för: Normalinställningar

Symbol / menyfunktion	Beskrivning
 Ställa in klockslag	Ställ klockan.








Symbol / menyfunktion	Beskrivning
 Tidvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
 Snabbuppvärmning	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.
 Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
 Varmhållning	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
 Tidsförlängning	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
 Displaykontrast	Justerar displayens kontrast i grader.
 Ljusstyrka för display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
 Ställ in språk	Ställer in språk för displayen.





Symbol / menyfunktion	Beskrivning
 Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
 Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
 Larm och felsignaler	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
 Vattenhårdhet	För att ställa in vattnets hårdhetsnivå (1 - 4).
 Påminnelse om rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
 Demo-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
 Service	Visar programvarans version och konfigurationer.
 Fabriksinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.8 Undermeny för: Rengöring

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

6.9 Tillagningsfunktioner



Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-/undervärme.
 Pizza/Paj	För ugsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugsnivå.
 Fryst mat	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.



Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Varmluft med fukt.
 Fuktighet, låg	För att baka bröd, steka större köttstycken eller för att värma upp kylda och frysta maträtter.
 Fuktighet, hög	För rätter med hög fukthalt och för pochering av fisk, brylépudding och terrin.
 Full ånga	För grönsaker, fisk, potatis, ris, pasta eller speciella rätter.




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

6.10 Specialfunktioner

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar före servering.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 Jäsning av deg	För att snabba på jäsningsprocessen av degen. Den håller degen elastisk och förhindrar dess yta från att torka.
 Långsam tillagning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Gratinerade rätter	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.

6.11 Anvisningar om: Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Test enligt EN 60350-1.


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 släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.






6.12 Tillagningshjälp

Matkategori: Fisk/skaldjur


Maträtt	
Fisk	Fisk, ugnsbakad
	Fiskpinnar
	Fiskfilé, tunn
	Fiskfilé, tjock
	Fryst fiskfilé
	Hel liten fisk
	Hel fisk, ångkokt
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
	Hel fisk, grillad 
	Öring

Maträtt	
Lax	Laxfilé
	Hel lax
Räkor	Räkor, färska
	Räkor, frysta
Musslor	-






Matkategori: Fågel

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

Matkategori: Kött

Maträtt	
Nötkött	Utmärkt nötkött, kokt
	Bräserat kött 
	Köttfärslimpa

Maträtt	
Engelsk rostbiff	Röd
	Röd 
	Medium
	Medium 
	Välstekt
	Välstekt 
Skandinaviskt kött	Röd 
	Medium 
	Välstekt 
Fläsk	Chipolata
	Revbensspjäll
	Fläsklägg, förkokt
	Fläskstek
	Stek av gris
	Stek av gris 
	Fläskkarré, rökt
	Fläskkarré, pocherad
	Grishals
	Fläskbog
Grillad fläskstek 	
Kalvkött	Kokt skinka
	Kalvlägg
	Fransyska
	Kalvstek 

Maträtt	
Lamm	Lammstek med ben
	Lammstek 
	Lammsadel
	Lammstek, rosa
	Lammstek, rosa 
Vilt	Hare <ul style="list-style-type: none"> • Harbog • Harsadel • Harsadel 
	Rådjursstek <ul style="list-style-type: none"> • Bog • Rådjursadel, hjortsadel
	Viltstek 
	Stek av vilt 

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt	
Lasagne	-
Frys lasagne/cannelloni	-
Pasta	-
Potatisgratäng	-
Grönsaksgratäng	-
Dessurter	-

Matkategori: Pizza/Quiche

Maträtt	
Pizza	Pizza, tunn
	Pizza, extra fyllning
	Frys pizza
	Frys panpizza
	Kyld pizza
	Frys portionspizza
Gratinerade baguetter	-
Tarte Flambée	-
Matig paj	-
Quiche lorraine	-
Pajer	-

Matkategori: Tårta/Bakverk

Maträtt	
Sockerkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Ostkaka, bakform	-
Brioche	-
Sandkaka	-
Paj	-
Efterrättspaj	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-
Petits-choux med fyllning	-
Smördeg	-
Eclairs	-

Maträtt	
Mandelbiskvier	-
Mördegskakor, kex	-
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-
Bakplåt	Sockerkakssmet Jästdeg
Ostkaka, bakplåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegsbotten	Mördegsbas Sockerkaksbotten
Fruktkaka	Frukttårta, mör- degsbotten Sockerkakssmet, fruktårta Jästdeg

Matkategori: Bröd/Bullar

Maträtt	
Franskbullar	Franskbullar
	Bullar, förbakade
	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-
Baguette	Baguetter, förba- kade
	Baguetter, frysta

Maträtt	
Bröd	Runt bröd
	Franskbröd
	Fylld veteflåta
	Mörkt bröd
	Rågbröd
	Fullkornsbröd
	Osyrat bröd
Fryst bröd/fransk- bullar	

Matkategori: Grönsaker

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

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

Matkategori: Kräm/terriner

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

Matkategori: Smårätter

Maträtt	
Pommes Frites, tunna	-
Pommes Frites, tjocka	-



Maträtt	
Pommes Frites, frysta	-
Kroketter	-
Croquettes	-
Hash browns	-
Kokt potatis, delad	-
Kokt potatis	-
Ugnsbakad potatis	-
Potatisdumplings	-
Bröddumpling	-
Jästdumplings, salta	-
Jästdumplings, söta	-
Ris	-
Färsk tagliatelle	-
Polenta	-




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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Tidur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim 30 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.
 Tillagningstid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar 59 minuter). Det är inte tillgängligt för: Matlagningstermometern.

Klockfunktion	Program
 Sluttid	För att ställa in avstängningstid för en tillagningsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter). Det är inte tillgängligt för: Matlagningstermometern.




Efter inställning av nedräkning startar nedräkningen efter 5 sekunder.

Tillagningstid, Sluttid - innan du använder funktionerna måste

tillagningsfunktion och temperatur ställas in. Ugnen stängs av automatiskt.

Tillagningstid, Sluttid - du kan använda funktionerna samtidigt för att på senare tidpunkter automatiskt slå på och stänga av ugnen.

7.2 Ställa in klockfunktionerna

1. Välj en tillagningsfunktion.
2.  - tryck upprepade gånger tills den nödvändiga klockfunktionen och tillhörande symbol visas på displayen.
3.  ,  - tryck för att ställa in tiden.
4. Tryck på: OK.
En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Ett meddelande visas på displayen.
5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

7.3 Varmhållning


Villkor för funktionen:

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

Funktionen: Varmhållning håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den

slås på när bakningen eller stekningen avslutas.

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



1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
4. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Varmhållning.
5. Tryck på OK för att bekräfta.
En ljudsignal hörs när funktionen är klar.

7.4 Tidsförlängning

Funktionen: Tidsförlängning gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Tillagningstid.



Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

1. När tillagningstiden avslutas, ljuder en signal. Tryck på valfri symbol. Displayen visar meddelandet.
2. Tryck  för att slå på eller  avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på OK.

8. AUTOMATISKA PROGRAM



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept online

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

8.2 Recept med Automatiska recept

Den här ugnen har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är

företbestämda och du kan inte ändra dem.

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Recept. Tryck på OK för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Välja ett recept. Tryck på OK för att bekräfta.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometern

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

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, värmefunktion och temperatur.

Ställ in två temperaturer:

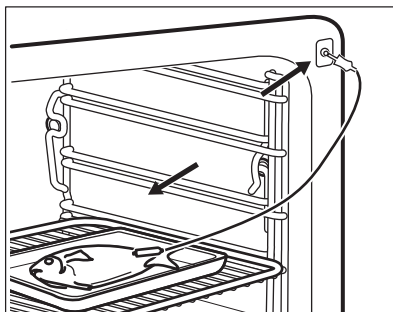
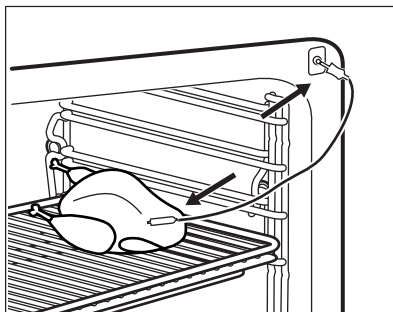
- ugnstemperaturen: minimum 120 °C,
- temperaturen inuti maten.

För bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern - använd inte med flytande mat.
- Matlagningstermometern - under tillagning ska den vara inuti maten.

Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. Aktivera produkten.
2. 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.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Displayen visar matlagningstermometerns symbol.

4. Tryck på \wedge eller \vee inom 5 sekunder för att ställa in matens innetemperatur.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
6. Tryck på ⌚ för att ändra matens innetemperatur.

När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Produkten stängs av automatiskt.

7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

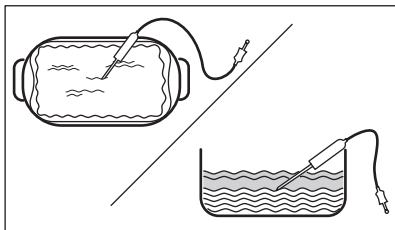


VARNING!

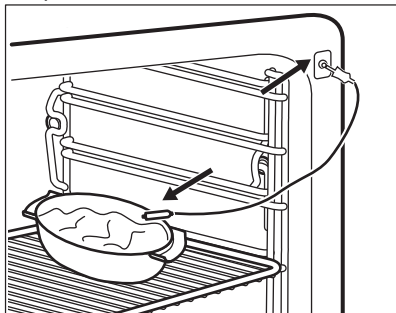
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Matkategori: gryta

1. Aktivera produkten.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnfasta formen.
3. 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 ugnfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnfasta formens botten.



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



Displayen visar matlagningstermometerns symbol.

6. Tryck på \wedge eller \vee inom 5 sekunder för att ställa in matens innertemperatur.
 7. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
 8. Tryck på ⌚ för att ändra matens innertemperatur.
- En ljudsignal hörs när maten har nått inställd temperatur. Produkten stängs av automatiskt.
9. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
 10. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



WARNING!

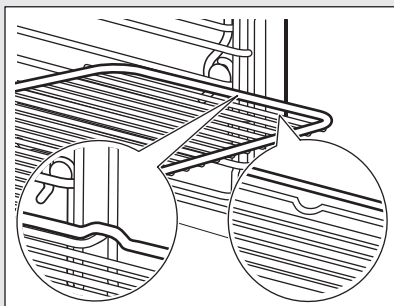
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

9.2 Sätta in tillbehör

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

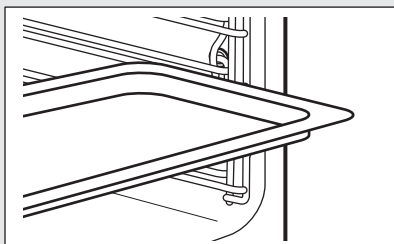
Trådgaller:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



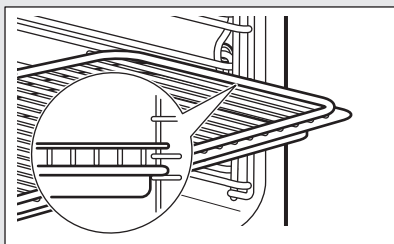
Bakplåt /Djup form:

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.



Trådgaller, Bakplåt /Djup form:

Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenor-
na ovan.



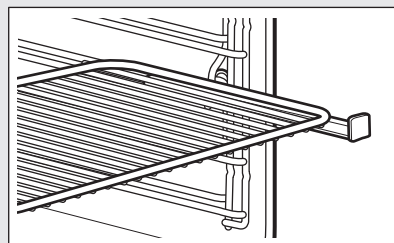
9.3 Använda teleskopskenor

Smörj inte teleskopskenorna.

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

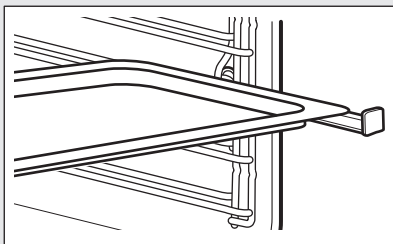
Galler:

Sätt gallret på teleskopskenorna.

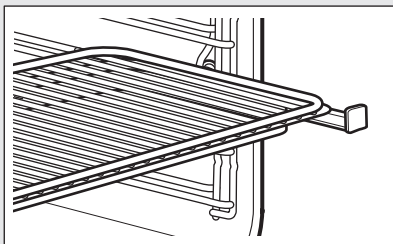


Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.

**Galler och långpanna tillsammans:**

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.













10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favoriter

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



Spara ett program

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på  för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.
5. Tryck på  för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
7. Tryck på  eller  för att ändra bokstav.
8. Tryck på . Nästa bokstav blinkar.
9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
10. Håll  intryckt för att spara. Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga

minnesläget trycker du på  eller  och trycker på  för att skriva över ett befintligt program.




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

Aktivera programmet

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


10.2 Använda barnlåset



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

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

10.3 Knapplås

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



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


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

 När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.


10.4 Set + Go

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

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



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

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.

- 
- Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
 - Menyn: Normalinställningar låter dig: Slå på eller av funktionen Set + Go.

10.5 Automatisk avstängning



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

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometern, Tillagningstid, Sluttid.

10.6 Displayens ljusstyrka

Displayens ljusstyrka kan ställas in i två lägen:

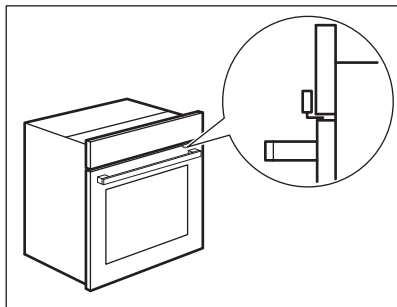
 Dag	 Nat
Displayen är tänd när ugnen är på.	
Displayen tänds i 10 sekunder när du trycker på en touchkontroll i nattläget.	När ugnen är avstängd är displayen i nattläge mellan kl. 22.00 och 06.00.
Displayen är tänd när ugnen är avstängd och du ställer in tillagningsfunktion: Tidur. När funktionen avslutas återgår displaybelysningen till nattläge.	

10.7 Kylfläkt

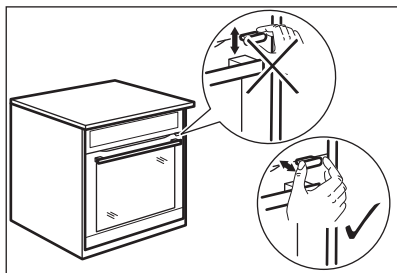
När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

10.8 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är olåst när du köper ugnen.

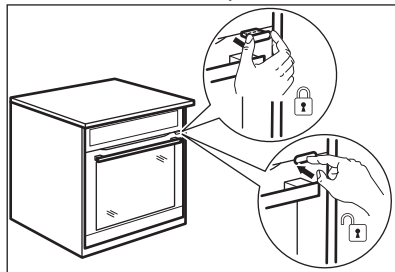
**FÖRSIKTIGHET!**

Flytta inte lucklåset vertikalt.
Tryck inte på lucklåset när
du stänger ugnsluckan.

**10.9 Hur man använder det mekaniska lucklåset**

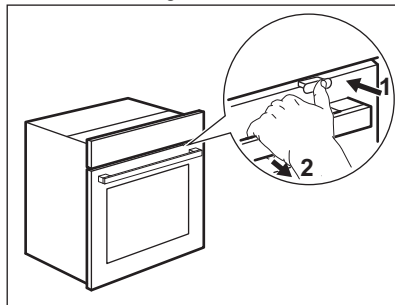
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.

**10.10 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 hör ett klick avaktiverar du lucklåset.

11. TIPS

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Tillagningsrekommendationer

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

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

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

11.2 Ugnens särskilda uppvärmningsfunktioner

Varmhållning

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

Tallriksvärmning

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

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

Jäsning av deg

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

Upptining

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

11.3 Full ånga

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

Sterilisering

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

Placera de rena behållarna upp och ner i mitten av gallret på den första nivån.

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

Tillagning

Med denna funktion kan du förbereda alla typer av mat, färsk eller frysta. Den

kan användas för att tillaga, värma, upptina, pochera eller förvälla grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, gryt och ägg.

Du kan laga en måltid som består av några rätter under en enda matlagningssession. För att alla rätter ska vara klara samtidigt, börja med maten med den längsta tillagningstiden och sätt sedan igång med de andra rätterna vid tiden som anges i matlagningstabellerna

Exempel: Den totala tillagningstiden är 40 min. Sätt först in Kokt potatis, delad, sätt efter 20 minuter in Laxkotletter och Broccoli, buketter efter 30 min.



(min.)

Kokt potatis, delad 40

Laxkotletter 20

Broccoli, buketter 10

Använd den största mängden vatten som krävs när du lagar mer än en rätt samtidigt.

Använd den andra hyllpositionen.



GRÖNSAKER



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



8 - 10 Broccoli, buketter, förvärm den tomma ugnen

10 Skalade tomater





10 - 15 Spenat, färsk





10 - 15 Zucchini, skivor





15 Grönsaker, förvållda

15 - 20 Svamp, skivor





 GRÖNSAKER	
 Ställ in temperaturen till 99 °C.	
 (min.)	
15 - 20	Paprika skuren i strimlor
15 - 25	Broccoli, hel
15 - 25	Sparris, grön
15 - 25	Aubergine
15 - 25	Pumpa, kuber
15 - 25	Tomater
20 - 25	Bönor, förvällda
20 - 25	Maché-sallad, buketter
20 - 25	Savoykål
20 - 30	Selleri, tärnad
20 - 30	Purjolök, ringar
20 - 30	Ärter
20 - 30	Socketärter / Fyllt paprika
20 - 30	Sötpotatis
20 - 30	Fänkål
20 - 30	Morötter
25 - 35	Sparris, vit
25 - 35	Brysselkål
25 - 35	Blomkål, buketter
25 - 35	Kålrabbi, strimlor
25 - 35	Brytbönor
30 - 40	Majskolv
35 - 45	Svartrot
35 - 45	Blomkål, hel
35 - 45	Gröna bönor
40 - 45	Rödkål eller vitkål, strimlad





 GRÖNSAKER	
 Ställ in temperaturen till 99 °C.	
 (min.)	
50 - 60	Kronärtskocka
55 - 65	Torkade bönor, blötlagda, vatten/ris förhållande 2:1
60 - 90	Surkål
70 - 90	Rödbeta





 SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR	
 Ställ in temperaturen till 99 °C.	
 (min.)	
15 - 20	Couscous, vatten/couscous förhållande 1:1
15 - 25	Färsk tagliatelle
20 - 25	Semolina efterrätt, mjölk/gryn förhållande 3,5:1
20 - 30	Linser, röda, vatten/linser förhållande 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, vatten/bulgur förhållande 1:1
25 - 35	Jästdumplings
30 - 35	Parfymerat ris, vatten/ris förhållande 1:1
30 - 40	Kokt potatis, delad
35 - 45	Bröddumpling
35 - 45	Potatisdumplings





 SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR	
 Ställ in temperaturen till 99 °C.	
 (min.)	
35 - 45	Ris, vatten/ris förhållande 1:1, förhållandet vatten till ris kan ändras beroende på typ av ris
40 - 50	Polenta, vätska förhållande 3:1
40 - 55	Risgrynspudding, mjölk/ris förhållande 2,5:1
45 - 55	Oskalade potatisar, medelstora
55 - 60	Linser, bruna eller gröna, vatten/linser förhållande 2:1





 FRUKT	
 Ställ in temperaturen till 99 °C.	
 (min.)	
10 - 15	Äppelskivor
10 - 15	Heta bär
10 - 20	Smälta choklad
20 - 25	Fruktkompott





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

 FISK		
 (min.)		 (°C)
20 - 25	Räkor, färska	75 - 85
20 - 30	Musslor	100
20 - 30	Laxkottletter	85
20 - 30	Öring, 0,25 kg	85
30 - 40	Räkor, frysta	75 - 85
40 - 45	Laxforell, 1 kg	85

 KÖTT		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolata	80
20 - 30	Kalvkorv från Bayern / Vit korv	80
20 - 30	Österrikisk korv	80
25 - 35	Pocherat kycklingbröst	90
55 - 65	Kokt skinka, 1 kg	99
60 - 70	Kyckling, kokt, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kassler, kokt	90
80 - 90	Kalvkött / Fläskkottlett, 0,8 - 1 kg	90

	KÖTT	
		
(min.)		(°C)
110 - 120	Tafelspitz	99

	ÄGG
	Ställ in temperaturen till 99 °C.
	
(min.)	
10 - 11	Ägg, löskokt
12 - 13	Ägg, medelkokt








	ÄGG
	Ställ in temperaturen till 99 °C.
	
(min.)	
18 - 21	Ägg, hårdkokt

11.4 Kombinera funktioner: Varmluftsgrillning + Full ånga

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




1. Ställ in funktionen: Varmluftsgrillning för att steka kött.
2. Tillsätt de tillagade grönsakerna och smårätterna.
3. Sänk ugnstemperaturen till ca 90 °C. Du kan öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
4. Ställ in funktionen: Full ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart.

Använd den första hyllpositionen för kött och den tredje för grönsaker.

	 Varmluftsgrillning		 Full ånga	
	Steg ett: tillaga kött		Steg två: tillsätt grönsakerna	
				
	(°C)	(min.)	(°C)	(min.)
Engelsk rostbiff, 1 kg / Brysselkål, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Grillad fläskstek, 1 kg / Potatis / Grönsaker, sås	180	60 - 70	99	30 - 40
Kalvstek, 1 kg / Ris / Grönsaker	180	50 - 60	99	30 - 40




11.5 Fuktighet, hög

Använd den andra hyllpositionen.

	 (°C)	 (min.)
Vaniljkräm / Paj i små for- mar	90	35 - 45
Äggstanning	90 - 110	15 - 30
Terrin	90	40 - 50
Tunn fiskfilé	85	15 - 25
Tjock fiskfilé	90	25 - 35
Liten fisk, upp till 0,35 kg	90	20 - 30
Hel fisk, upp till 1 kg	90	30 - 40
Dumplings	120 - 130	40 - 50

11.6 Fuktighet, låg




Använd andra hyllpositionen såvida inget annat anges.

	 (°C)	 (min.)
Förgräddade bullar	200	15 - 20
Förgräddade ba- guetter, 40 - 50 g	200	15 - 20
Franskbullar, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Frysta förgräddade baguetter, 40 - 50 g	200	25 - 35
Köttfärslimpa, rå, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaronipudding	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Bröd, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60

	 (°C)	 (min.)
Kyckling, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Fläskkotlett, rökt, 0,6 - 1 kg, låt ligga i blöt i 2 timmar	160 - 180	60 - 70
Engelsk rostbiff, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Anka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Kalvstek, 1 kg	180	80 - 90
Grillad fläskstek, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gås, 3 kg, använd den första hyllposi- tionen.	170	130 - 170

11.7 Uppvärmning med ånga

Använd den andra hyllpositionen.

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

11.8 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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







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

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

11.9 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

11.10 Bakning på en nivå

 BAKA I FORMAR				
		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150 - 160	20 - 30	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Över-/undervärme	170 - 190	60 - 90	1



KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR



Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.









(°C)








(min.)



		(°C)	(min.)	
Vetefläta / Runt bröd, förvärmning är inte nödvändigt	Över-/undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Över-/undervärme	160 - 180	50 - 70	2
Rågbröd:	Över-/undervärme	först: 230 sedan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Petits-choux med fyllning / Eclairs	Över-/undervärme	190 - 210	20 - 35	3
Rulltårta,	Över-/undervärme	180 - 200	10 - 20	3
Kaka med smördegstopping, förvärmning är inte nödvändigt	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandelsockerkaka / Sockerkakor	Över-/undervärme	190 - 210	20 - 30	3
Fruktkaka, förvärmning är inte nödvändigt	Över-/undervärme	180	35 - 55	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, gräddde, kräm)	Över-/undervärme	160 - 180	40 - 60	3

 SLÄTA BULLAR			
 Använd den tredje hyllnivån.			
		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Sockererkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 25
Maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Kakor med jäst	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	190 - 210	10 - 25





11.11 Puddingar och gratänger





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





11.12 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen: Varmluft.

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

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

 SLÄTA BULLAR		
	 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40
Marängar	80 - 100	130 - 170
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80
Kakor med jäst	160 - 170	30 - 60
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50

 SLÄTA BULLAR		
	 (°C)	 (min.)
Franskbullar	180	20 - 30

11.13 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgormar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

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

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







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







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







Ös köttet med sin egen köttsoff flera gånger under stekning.







11.14 Stekning







Använd den första hyllnivån.







 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/under- värme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé, röd, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Varmluftsgri- llning	190 - 200	5 - 6







 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Engelsk rostbiff eller filé, medium, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	170 - 180	8 - 10







 FLÄSKKÖTT				
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotletter / Revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Fläsklägg, lagad i förväg	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 KALVKÖTT				
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120	
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 LAMMKÖTT				
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Lamm, lägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

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

 FÅGEL				
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bitar av fågel	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Halv kyckling	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	





 FÅGEL				
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

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






11.15 Brödbakning







Använd den andra hyllpositionen.

Fövärmning rekommenderas inte.

 BRÖD			
	 (°C)	 (min.)	
Fransbröd	170 - 190	40 - 60	
Baguette	200 - 220	35 - 45	
Brioche	180 - 200	40 - 60	
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	
Rågbröd	170 - 190	50 - 70	
Fullkornsbröd	170 - 190	50 - 70	
Fullkornsbröd med hela korn	170 - 190	40 - 60	
Fransbullar	190 - 210	20 - 35	

11.16 Knaprigt med Pizza/Paj

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55
Äppelpaj, täckt	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tunn botten, använd långpannan	210 - 230	15 - 25
Pizza, tjock botten	180 - 200	20 - 30
Osytrat bröd	210 - 230	10 - 20
Smördegskakor	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pirog	180 - 200	15 - 25
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60

11.17 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.





Placera en form för uppsamling av fett på första ugnspositionen.

 GRILL	 (°C)	 (min) Första sidan	 (min) Andra sidan	
Oxfile	230	20–30	20–30	3
Fläskkotlett	210–230	30–40	30–40	2
Lamm, sadel	210–230	25–35	20–25	3





11.18 Långsam tillagning





Med den här funktionen kan du tillaga mörkt kött och mager fisk. Gäller inte för: fågel, fet grisstek, skinkstek. Matlagningstermometern temperaturen får inte överstiga 65 °C.

1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.
2. Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fett. Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.
3. Använd: Matlagningstermometern. Se kapitlet "Använda tillbehören", Hur man använder: Matlagningstermometern.
4. Välj funktionen: Långsam tillagning. Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de första 10 minuterna. Standard är 90 °C. Ställ in temperaturen för Matlagningstermometern.
5. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.

 Ställ in temperaturen till 120 °C.	 (kg)	 (min.)	
Stekar	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Oxfile	1 - 1.5	90 - 150	3
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalvstek	1 - 1.5	120 - 150	1

11.19 Fryst mat

	 (°C)	 (min)	
Fryst pizza	200–220	15–25	2
Fryst panpizza	190–210	20–25	2
Kyld pizza	210–230	13–25	2

	 (°C)	 (min)	
Frost portionspizza	180–200	15–30	2
Pommes Frites, tunna	190–210	15–25	3
Pommes Frites, tjocka	190–210	20–30	3
Croquettes / Kroketter	190–210	20–40	3
Hash browns	210–230	20–30	3
Lasagne / Cannelloni, färsk	170–190	35–45	2
Lasagne / Cannelloni, fryst	160–180	40–60	2
Makaronipudding med ost	170–190	20–30	3
Kycklingvingar	180–200	40–50	2

11.20 Konservering

Använd funktionen Undervärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.



Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.




Burkarna får inte röra vid varandra.




Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

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

 STENFRUKT	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15

 GRÖNSAKER	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrammi / Ärtor / Sparris	50 - 60	15 - 20




11.21 Torkning - Varmluft




Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.

För bästa resultat, stäng av ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt den svalna och torka över natten.



För en plåt, använd den tredje hyllpositionen.

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



 GRÖNSA- KER	 (°C)	 (tim)
Bönor	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Soppgrönsaker	60–70	5–6



 GRÖNSA- KER	 (°C)	 (tim)
Svamp	50–60	6–8
Örter	40–50	2–3



Ställ in temperaturen på 60–70 °C.



 FRUKT	 (tim)
Plommon	8–10
Aprikoser	8–10
Äppelskivor	6–8
Päron	6–9



11.22 Matlagningstermometern



 NÖTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Rare	Medium	Välstekt
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70



 NÖTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Köttfärslimpa	80	83	86



 FLÄSKKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Skinka / Stek	80	84	88
Sadel, kotlett / Fläskkotlett, rökt / Fläskkotlett, kokt	75	78	82



 KALVKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90



 FÅR/LAMMKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Får, lägg	80	85	88
Får, sadel	75	80	85
Lammstek / Lamm, lägg	65	70	75



 VILTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Hare, sadel / Rådjur, sadel	65	70	75
Hare, lägg / Hare, hel / Rådjur, lägg	70	75	80

 FÅGEL	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kyckling	80	83	86
Anka, hel/halv / Kalkon, hel/filé	75	80	85
Anka, filé	60	65	70

 FISK (LAX, TRUT, GÖS)	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Fisk, hel/stor/ångkokt / Fisk, hel/stor/grillad	60	64	68





 GRYTOR - FÖRVÄLLDA GRÖNSAKER	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Squashgryta / Broccoligryta / Fänkålsgryta	85	88	91

 GRYTOR	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-pudding	85	88	91

 GRYTOR - SÖTA	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Brödgröta med eller utan frukt / Risgrönsgröta med eller utan frukt / Söt nudelgröta	80	85	90

11.23 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör




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

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

11.24 Varmluft med fukt







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

Använd den tredje hyllnivån.

	 (°C)	 (min.)
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80
Franskbröd	190 - 200	55 - 70

11.25 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

 BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar				
		 (°C)	 (min.)	
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över-/undervärme	180	70 - 90	1


BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor


Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Mördegskakor / Smördegskakor

Varmluft

140

25 - 40

Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen

Över-/undervärme

160

20 - 30

Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen

Varmluft

150

20 - 35

Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen

Över-/undervärme

170

20 - 30


BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor


(°C)



(min.)



Mördegskakor / Smördegskakor

Varmluft

140

25 - 45

1 / 4

Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen

Varmluft

150

23 - 40

1 / 4

Lätt sockerkaka utan fett

Varmluft

160

35 - 50

1 / 4



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.



(min.)



Rosta

Grill

1 - 3

5

Nötstek, vänd efter halva tiden

Grill

24 - 30

4

11.26 Information för provningsanstalter

Tester enligt IEC 60350.

Test för funktionen: Full ånga.



Ställ in temperaturen på 99 °C.



Behållare
(Gastro-
norm)



(kg)



(min)



Broccoli, för-
värm den
tomma ug-
nen

1 x 2/3 perfo-
rerad

0,3

3

13-15

Sätt in bakplå-
ten på neder-
sta ugnsnivån.

Broccoli, för-
värm den
tomma ug-
nen

1 x 2/3 perfo-
rerad

2 x 0,3

2 och 4

13-15

Sätt in bakplå-
ten på neder-
sta ugnsnivån.

Broccoli, för-
värm den
tomma ug-
nen

1 x 2/3 perfo-
rerad

max.

3

15-18

Sätt in bakplå-
ten på neder-
sta ugnsnivån.

Ärter, frysta

1 x 2/3 perfo-
rerad

2 x 1,5

2 och 4

Tills tem-
peraturen
på den
kallaste
punkten
när 85 °C.

Sätt in bakplå-
ten på neder-
sta ugnsnivån.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

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

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet 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 mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

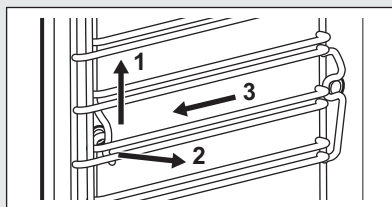
Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.


Steg 3 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

Steg 4 Dra ur stegen från den bakre upphängningen.



Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

12.3 Användning: Ångrengöring

Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).	Rengör ugnsbotten och inerglasat på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
Steg 1	Fyll vattenlådan till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.	
Steg 2	Välj: Meny / Rengöring.	
Funktion	Beskrivning	Koktid
Ångrengöring	Lätt rengöring	30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnsutrymmet med ett rengöringsmedel.	75 min
Steg 3	Sätt på funktionen. Följ instruktionen på displayen. Signalen hörs när rengöringen är klar.	
Steg 4	Tryck på valfri symbol om du vill stänga av signalen.	
	När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.	
När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

12.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas måste rengöringen göras.

Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

Du kan aktivera och avaktivera påminnelsen i menyn: Normalinställningar .

12.5 Så här använder du:

Avkalkning

Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.	Kontrollera att vattenlådan är tom.
Varaktighet för första delen: ca 100 min		

Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
Steg 3	Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 4	Välj: Meny / Rengöring.
Steg 5	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.
Steg 6	I slutet av den första delen ska långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
Varaktighet för den andra delen: cirka 35 minuter	
Steg 7	Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 8	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
i	Lampan är släckt medan funktionen pågår.

När avkalkningen är klar:

Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.
-----------------	---	---

i Om några kalkavlagringar blir kvar i ugnen efter avkalkning, kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

12.6 Avkalkningspåminnelse


Det finns två påminnelser som uppmanar dig att avkalka ugnen. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

Typ	Beskrivning
Svag påminnelse	Rekommenderar att du ska avkalka ugnen.
Hård påminnelse	Säger att du måste avkalka ugnen. Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.
i	Dessa påminnelser aktiveras varje gång du stänger av ugnen.

12.7 Så här använder du: Sköljning


Innan du startar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.
---	-------------------------

Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Fyll vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 3	Välj: Meny / Rengöring / Sköljning. Varaktighet: cirka 30 min
Steg 4	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
Steg 5	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

12.8 Så här använder du: Tömning av tanken

Använd den efter tillagning med ångtillagningsfunktion för att ta bort det återstående vattnet från vattenlådan.

Innan du startar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.
Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Välj: Meny / Rengöring / Tömning av tanken Varaktighet: 6 min.
Steg 3	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
Steg 4	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

12.9 Hur man tar bort och installerar: Luckan

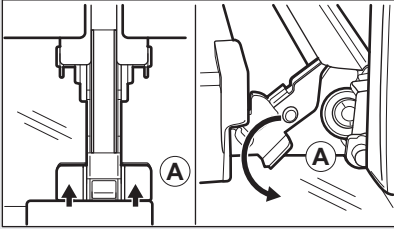
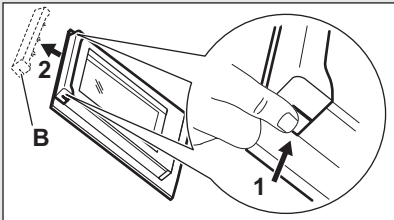
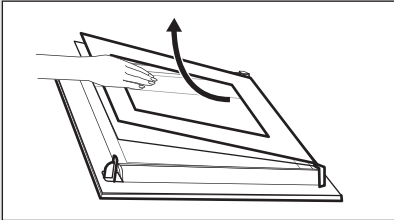
Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.



WARNING!
Luckan är tung.



FÖRSIKTIGHET!
Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

Steg 1	Öppna luckan helt.	
Steg 2	Lyft och tryck in klämspär- rarna (A) på de två gång- järnen till luckan.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Läggs ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	
Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset noga. Diska inte glasski- vorna i diskmaskin.	
Steg 8	Efter rengöring, utför steg- en ovan i omvänd ordning.	
Steg 9	Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

12.10 Byte av: Lampa



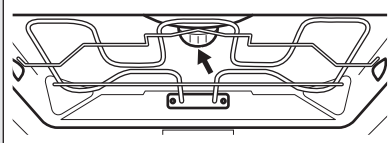
VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Ta bort metallringen och rengör skyddsglasets.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.	
Steg 4	Sätt dit metallringen på skyddsglasets och installera det.	

Sidolampa

Steg 1	Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
Steg 2	Använd en 20 torx-skruvmejsel för att ta av kåpan.
Steg 3	Ta bort och rengör täckplåt och packning.

Steg 4	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.
Steg 5	Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
Steg 6	Sätt i vänster ugnsstege.

13. FELSÖKNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingsschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo" .	Demoläget är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning, basinställningar".
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Du har inte fyllt vattenlådan till maxnivån.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan. Upprepa rutinen.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugnsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugnsutrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugnsutrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugnsstegarna innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggar och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugnsstegarna ur produkten och upprepa funktionen.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte ut tillbehören ur produkten innan du startade rengöringsrutinen. De kan försämra ångprogrammet och göra att det fungerar sämre.	Ta ut tillbehören ur produkten och upprepa funktionen.

13.2 Serviceinformation

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	CKS860X 944184968
Energieffektivitetsindex	81.0
Energieffektivitetsklass	A+

Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	1.09 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.68 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	70 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	39.0 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 matlagingsprodukter 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.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. 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 kommer att minska den förväntade energibesparingen.

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



867362302-A-442020

