



SV Ångugn

Bruksanvisning

Få ut mesta möjliga av din produkt



För snabb tillgång till manualer, how-to-guides, support med mera genom vår fotoregistrering, besök electrolux.com/register



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	10
5. KONTROLLPANELEN.....	10
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	11
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
8. KLOCKFUNKTIONER.....	14
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	16
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	20
11. TIPS.....	21
12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	33
13. FELSÖKNING.....	38
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	40

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång. Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, 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

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om 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 funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.

- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller elfasta formar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten (om sådan finns).
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta ut alla delar ur ugnen.

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.

- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller 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 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 anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Jordledaren (grön/gul ledare) skall vara 2 cm längre än fas- och neutralledarna (blå resp. brun ledare).

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:

- placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
- lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
- håll inte vatten direkt i den heta produkten.
- Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruk juice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.
- Tillaga alltid med ugnsluckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. 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 personskadorna, brand eller skador på produkten.

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

rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolysurengöring



VARNING!

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysurengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysurengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysurengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysurengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysusgnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysurengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten

på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.

- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysusgnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysusgnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Matlagning med ånga



VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.7 Lampa inuti produkten



VARNING!

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.

2.8 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.9 Avyttring



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.

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

3. INSTALLATION



WARNING!

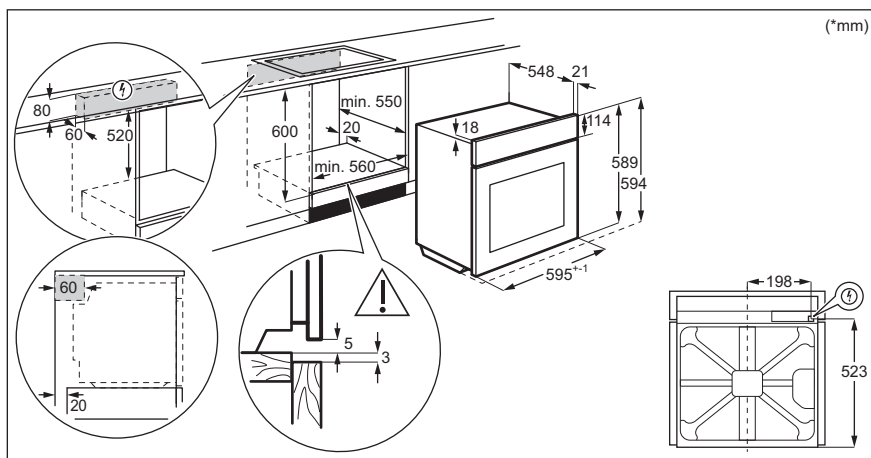
Se säkerhetsavsnitten.

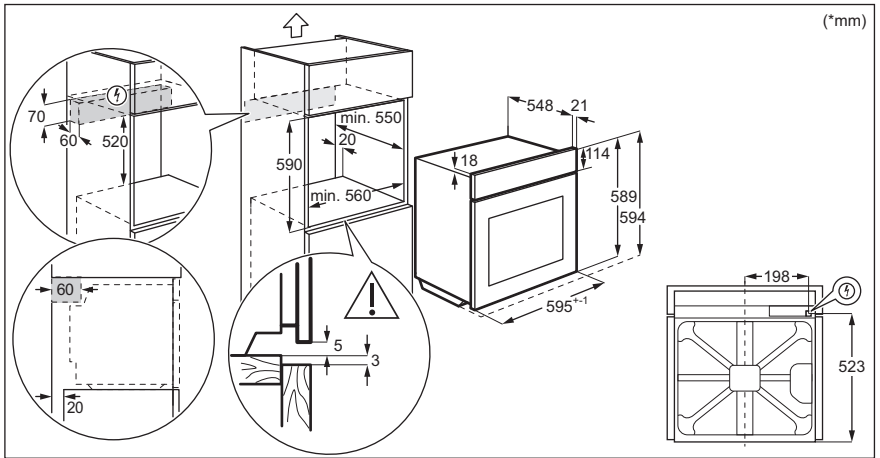
3.1 Inbyggnad



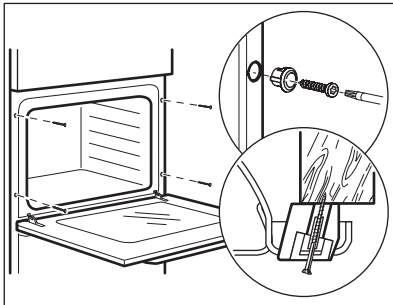
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



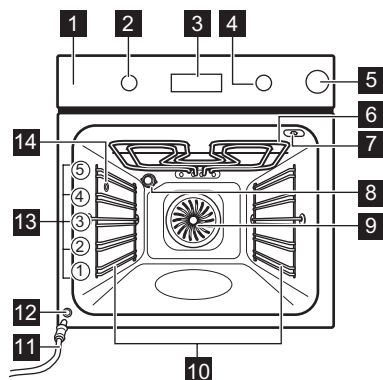


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Display
- 4** Kontrollvred (för temperaturen)
- 5** Vattenlåda
- 6** Värmeelement
- 7** Uttag för matlagningstermometern
- 8** Lampa
- 9** Fläkt
- 10** Ugnssteg, löstagbar
- 11** Tömnings slang
- 12** Vattenutloppsventil
- 13** Ugnsnivåer
- 14** Ånginlopp

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Bakplåt**
För småfranska, kringlor och små bakverk.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.

5. KONTROLLPANELEN

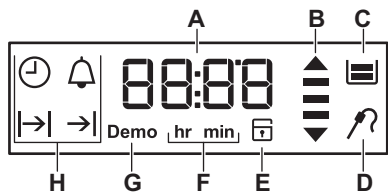
5.1 Infällbara vred

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

5.2 Sensorfält/knappar

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

5.3 Display



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

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

Ställ in tiden innan du börjar använda ugnen.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.	Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt diskmedel.	Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

6.2 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.	

7. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

- | | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion. |
|---------------|--|

Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
Steg 3	När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen.

7.2 Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.




Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

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

Ljudsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.

3. Ställ in en ugnsfunktion.


7.3 Indikator för uppvärmning

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

7.4 Matlagning med ånga



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

1. Ställ in funktionen .
2. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
3. Fyll vattenlådan tills indikatorn på displayen visar "Vattenbehållaren är full". Behållaren rymmer maximalt 900 ml. Det räcker för ca 55 - 60 minuters matlagning.
4. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
5. Ställ in temperaturen mellan 130 °C och 230 °C.

Ångkokning ger bra resultat i det här temperaturintervall.




6. Töm vattenbehållaren när tillagningen med ångfunktion är klar. Vänta minst 60 minuter efter varje användningstillfälle av ångfunktionen för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.



FÖRSIKTIGHET!

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

7.5 Kontrollampa för vattenbehållare

	Tanken är full. En signal hörs när tanken är full. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
	Tanken är halvfull.
	Tanken är tom. En signal hörs när tanken är full. Fyll på tanken.

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

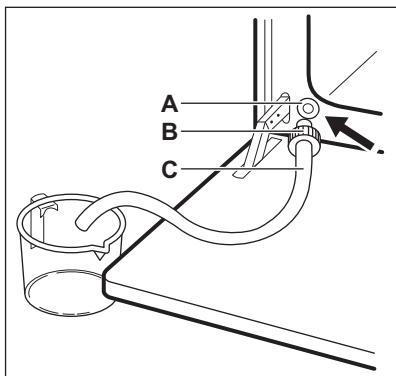
7.6 Tömning av vattentanken





FÖRSIKTIGHET!

Se till att ugnen har svalnat innan du tömmer vattentanken.





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



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

 Återanvänd inte vattnet för att fylla vattentanken igen.

7.7 Värmefunktioner

Värmefunktion	Program
 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Snabbstart	För snabbare uppvärmning.
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme.
 Pizza-funktionen	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.

Värmefunktion	Program
 Översta - / bottenvärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Baka med ånga	Denna funktion 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 minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Baka med ånga.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra grätanger.
 Varmluft + ånga	För ångtillagning. Använd den här funktionen för att minska tillagningstiden och bevara matens vitaminer och näringsämnen. Välj funktionen och ställ in temperaturen på mellan 130 °C och 230 °C.
 Pyrolys	För att sätta igång pyrolysurengöring av ugnen.

7.8 Anvisningar om: Baka med ånga

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






Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Baka med ånga. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.





8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Klockslag	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.
 Koktid	För att ställa in tillagningstiden. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 Sluttid	För att ställa in ugnens avstängningstid. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 Fördröjd start	Kombination av funktioner: Koktid, Sluttid.
 Signalur	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Signalur - kan ställas in när som helst, även om ugnen är avstängd.

8.2 Hur man ställer in: Klocka

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

Steg 1	Vrid temperaturvredet för att ställa in timmen.
Steg 2	 - tryck för att bekräfta. Displayen visar den inställda timmen och: min. 00 - blinkar.
Steg 3	Vrid temperaturvredet för att ställa in minuterna.
Steg 4	 - tryck för att bekräfta. Displayen visar den inställda tiden.
 - tryck upprepade gånger för att ändra tiden.  - blinkar på displayen.	

8.3 Så här ställer du in funktionen: Koktid





Steg 1	Välj en tillagningsfunktion.
Steg 2	⌚ – tryck upprepade gånger. → – börjar blinka.
Steg 3	Vrid på inställningsratten för att ställa in minuter. ⌚ – tryck för att bekräfta.
Steg 4	Vrid temperaturratten för att ställa in timmar. ⌚ – tryck för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.
Steg 5	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 6	Vrid inställningsratten till avstängt läge.

8.4 Så här ställer du in funktionen: Sluttid

Steg 1	Välj en tillagningsfunktion.
Steg 2	⌚ – tryck upprepade gånger. → – börjar blinka.
Steg 3	Vrid temperaturratten för att ställa in timmar. ⌚ – tryck för att bekräfta.
Steg 4	Ställ in minuter med temperaturratten. ⌚ – tryck för att bekräfta. På inställd sluttid avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.
Steg 5	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 6	Vrid inställningsratten till avstängt läge.




8.5 Så här ställer du in funktionen: Fördröjd start

Steg 1	Välj en tillagningsfunktion.
Steg 2	⌚ – tryck upprepade gånger. → – börjar blinka.
Steg 3	Vrid på temperaturratten för att ställa in minuter för funktionen: Koktid. Tryck på: ⌚.
Steg 4	Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmar för funktionen: Koktid. Tryck på: ⌚. På displayen visas: →

Steg 5	Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmar för funktionen: Sluttid. Tryck på:  .
Steg 6	Vrid på temperaturratten för att ställa in minuter för funktionen: Sluttid. Tryck på:  .
<p>På displayen visas: inställd temperatur,  .</p> <p>Ugnen slås på automatiskt senare, förblir påslagen under inställd KOKTID och stängs av på inställd SLUTTID. På inställd sluttid avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.</p>	
Steg 7	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 8	Vrid inställningsratten till avstängt läge.

8.6 Hur man ställer in funktionen: Signalur

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

Steg 1	 3sec - tryck upprepade gånger.  00 - blinkar.
Steg 2	Vrid på vredet för att ställa in sekunderna och därefter minuterna. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar hr .
Steg 3	Ställ in timmarna. Signalur - startar automatiskt efter 5 sek. När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
Steg 4	När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. 00:00 ,  - blinkar. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Använda matlagningstermometern

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

Två temperaturer behöver ställas in:


- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.

- Inntemperaturen. Se tabellen för inntemperatur.

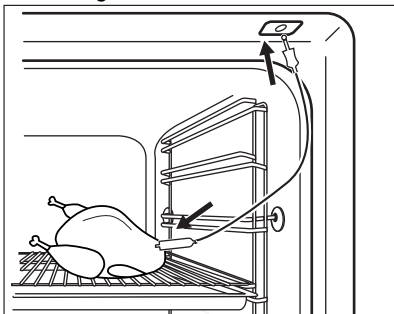



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer ugnen, eller originalreservdelar.


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


överst i ugnen.



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

Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda innetemperaturen.

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

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


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




VARNING!

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

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

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

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

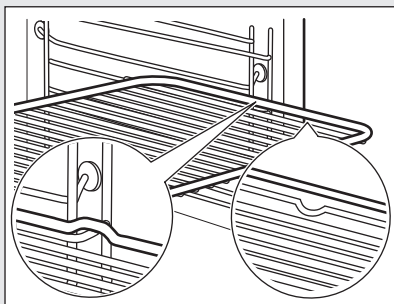
- Tryck på :
 - en gång - displayen visar den inställda innetemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas.
 - tre gånger - displayen visar aktuell ugnstemperatur.
 - tre gånger - displayen visar den inställda ugnstemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas. Denna information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

9.2 Sätta in tillbehör

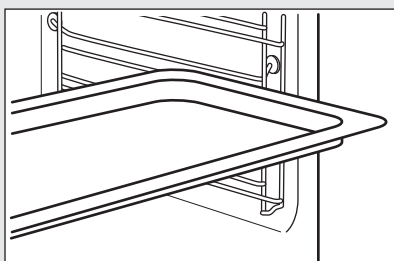
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

Galler:

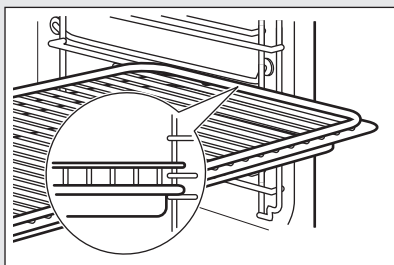
För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

**Bakplåt /Djup plåt:**

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler, Bakplåt /Djup plåt:**

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



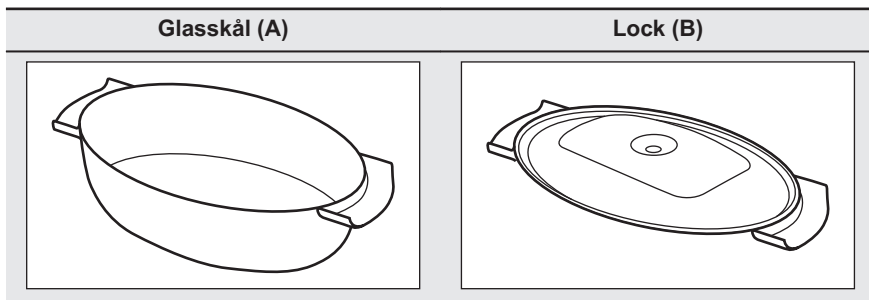
9.3 Tillbehör för ångtillagning



Tillbehören i ångsatsen medföljer inte ugnen. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

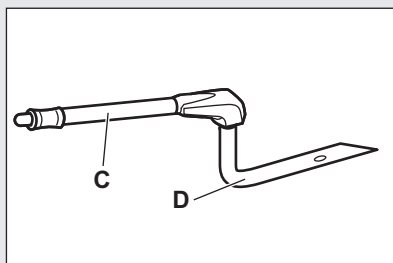
Lågkaloriformen för ångtillagningsfunktioner

Lågkaloriformen består av en glasskål (A), ett lock (B), injektorrör (C), injektor (D) och ett stålgaller (E).

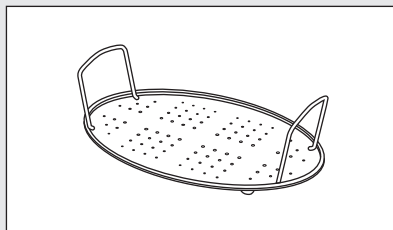


Injektor, injektorrör och en stånggaller.

Injektorröret (C) är avsett för ångkokning, injektorn (D) är avsedd för direkt ångkokning.



Stånggaller (E)



- Sätt inte den heta formen på kalla eller våta ytor.
- Håll inte kalla vätskor i formen när den är varm.
- Använd inte formen på en het kokyta.
- Rengör inte formen med slipmedel, skurmedel eller skurpulver.

9.4 Ångtillagning i en lågkaloriform

Steg 1	Sätt formen på stånggrillen och täck med locket. Sätt injektorröret i hålet i locket. Sätt formen på den andra ugsnivån nedifrån.
Steg 2	Anslut injektorröret till ånginloppet.
Steg 3	Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.

9.5 Direkt ångkokning

Sätt formen på stålgrillen. Tillsätt lite vatten. Använd inte locket.



WARNING!

Injektorn kan vara varm när ugnen är igång. Använd alltid ugnshandskar. Ta ut injektorn ur ugnen när du inte använder ångfunktionen.

Steg 1 Anslut injektorn med injektorröret. Anslut injektorröret till ånginloppet.

Steg 2 Sätt formen på den första eller andra ugnsnivån nedifrån. Kontrollera att injektorröret inte har fastnat. Håll injektorn borta från värmeelementet.

Steg 3 Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.

När du lagar mat som kyckling, anka, kalkon eller större fiskar ska injektorn placeras inuti maten.


10. TILLVALSFUNKTIONER


10.1 Så här använder du:

Barnlås

Ugnen kan inte sättas på av misstag när funktionen är påslagen.

Steg 1 Kontrollera att funktionsratten är i avstängt läge.

Steg 2  °C - Håll intryckta samtidigt i 2 sekunder.


En ljudsignal hörs. SAFE  - visas på displayen. Luckan är låst.

Upprepa steg 2 för att stänga av barnlåset.

10.2 Användning: funktionslås

Funktionen kan sättas på endast när ugnen är igång. När funktionen är påslagen kan inte temperatur- eller tidsinställningen ändras av misstag.

Steg 1 Ställ in en ugnsfunktion.


Steg 2  °C - tryck och håll in samtidigt i 2 sekunder. Ljudsignalen hörs. **Loc** visas på displayen i 5 sekunder.

Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.

Loc visas på displayen när du vrider på kontrollvredet eller trycker på en knapp när funktionslåset är påslaget. Ugnen stängs av när du vrider på vredet för ugnsfunktionerna.



Om du stänger av ugnen medan funktionslåset är påslaget, ändras funktionslåset automatiskt till barnlåset. Se Använda barnlåset i avsnittet "Ytterligare funktioner".

10.3 Restvärmeindikering

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

10.4 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ rattarna i avstängt läge efter en automatisk avstängning.

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

11. TIPS



Se säkerhetsavsnitten.

11.1

Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

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

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

Baka kakor

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

11.2 Varmluft + ånga

Förvärm den tomma ugnen.

10.5 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.

10.6 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

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

Tillagning av kött och fisk

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






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

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





Tillagningstider

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

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




 KAKOR/ BAKVERK	 (°C)	 (min.)		
Pajer, förvärmning är inte nödvändigt	175	30 - 40	2	Kakform, Ø 26 cm
Fruktkaka, förvärmning är inte nödvändigt	160	80 - 90	2	Kakform, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kakform, Ø 20 cm
Plommontårta	160	40 - 50	2	Brödform
Småkakor, förvärmning är inte nödvändigt	150	20 - 35	3 (2 och 4)	Bakplåt
Söta bullar	180 - 200	12 - 20	2	Bakplåt
Brioche	180	15 - 20	3 (2 och 4)	Bakplåt

Använd kakform.




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

Använd den andra hyllpositionen.




Använd gallret.

 KÖTT	 (°C)	 (min.)
Grillad fläskstek, 1 kg	180	90 - 110
Kalkkött, 1 kg	180	90 - 110
Rostbiff, blodig, 1 kg	210	45 - 50
Rostbiff, rosa, 1 kg	200	55 - 65
Rostbiff, välstekt, 1 kg	190	65 - 75




Använd den andra hyllpositionen.

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

Använd den första hyllpositionen.

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




Använd den andra hyllpositionen.

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

Återuppvärm maten på en tallrik.

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den andra hyllpositionen.

 ÅTERUPP- VÄRMNING MED ÅNGA	 (°C)	 (min.)
Ugnsrätter/ Gratänger	130	15 - 25
Pasta och såser	130	10 - 15
Smårätter	130	10 - 15
Maträtter på en tallrik	130	10 - 15
Kött	130	10 - 15
Grönsaker	130	10 - 15

11.3 Tillagning i lågkaloriformen



Använd funktionen: Varmluft + ånga.

Använd den andra hyllpositionen.



Ställ in temperaturen till 130 °C.

 GRÖNSAKER	 (min.)
Tomater	15
Aubergine	15 - 20
Broccoli, buketter	20 - 25
Zucchini, skivor	20 - 25
Paprika skuren i strimlor	20 - 25
Blomkål, buketter	25 - 30
Kålrabbi	25 - 30
Sparris, vit	25 - 35
Selleri, i skivor	30 - 35
Fänkål	30 - 35
Sparris, grön	35 - 45
Morötter	35 - 40



Ställ in temperaturen till 130 °C.


 KÖTT	 (min.)
Pocherat kycklingbröst	25 - 35
Kokt skinka	55 - 65
Kassler	80 - 100

Ställ in temperaturen till 130 °C.







 FISK	 (min.)
Öring / Laxfilé	25 - 30








Ställ in temperaturen till 130 °C.

 SMÅRÄTTER	 (min.)
Ris	35 - 40
Kokt potatis, delad	35 - 45
Polenta	40 - 45








 SMÅRÄTTER	 (min.)
Oskalade potatisar, medelstora	

11.4 Bakning och stekning

 KOR	KA- Översta - / botten- värme	Varmluft		 (min.)		
		 (°C)				 (°C)
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform
Cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	Kakform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt
Syltkaka	170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm
Sockerkaka	170	2	150	2	40 - 50	Kakform, Ø 26 cm
Julkaka, förvärm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm
Plommontårta, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform
Muffins, förvärm den tomma ugnen	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bakplåt
Muffins, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	Bakplåt







 KOR	Översta - / botten- värme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffins, tre nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	Bakplåt
Småkakor	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bakplåt
Småkakor, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	Bakplåt
Småkakor, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	Bakplåt
Maräng	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt
Maräng, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt
Eclairs, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm

Förvärm den tomma ugnen.

 BRÖD OCH PIZZA	Översta - / botten- värme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Franskröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck	190	1	190	1	60 - 70	-
Rågbröd, för- värmning är inte nödvän- digt	190	1	180	1	30 - 45	Brödform
Franskbullar, 6 - 8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplåt / Djup plåt
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt





Förvärm den tomma ugnen.







Använd kakform.

 PAJER	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pajdeg, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	180	2	40 - 50
Vegetarisk paj, för- värmning är inte nödvändigt	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Använd den andra hyllpositionen.

Använd gallret.

 KÖTT	Översta - / bot- tenvärme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Nötkött	200	190	50 - 70
Fläsk	180	180	90 - 120
Kalvkött	190	175	90 - 120
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	200	50 - 60
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	200	60 - 70
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	200	70 - 75

 KÖTT	Översta - / bottenvär- me		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Fläskbrog, med kant	180	2	170	2	120 - 150
Griskind, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammstek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Hare, i bitar	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Använd den andra hyllpositionen.




 FISK	Översta - / botten- värme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Öring / Havsruda, 3 - 4 fiskar	190	175	40 - 55
Tonfisk / Lax, 4 - 6 filéer	190	175	35 - 60

11.5 Varmluftsgrillning




Förvärm den tomma ugnen.




Använd första eller andra hyllpositionen.




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




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

 FLÄSK-KÖTT	 (°C)	 (min.)
Bog / Hals / Skinkstek, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotletter / Revbensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg, lagad i förväg, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120






 KALV-KÖTT	 (°C)	 (min.)
Kalvstek, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 LAMM-KÖTT	 (°C)	 (min.)
Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 FÅGEL	 (°C)	 (min.)
Bitar av fågel, 0,2 - 0,25 kg vardera	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg vardera	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 FISK (ÅNGKOKT)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Upptining

	 (kg)	 Upptiningstid (min)	 Efterupptinings- tid (min)	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt fat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
	0.5	90 - 120		
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädden även om delar av den är något frusen.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tårta	1.4	60	60	-




11.7 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
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

11.8 Matlagningstermometer

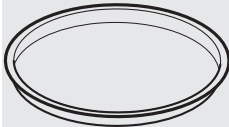
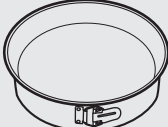


	 (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, röd inuti	45 - 50
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	60 - 65

	 (°C)
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	70 - 75
Fläskbrog	80 - 82
Fläskben	75 - 80
Lamm	70 - 75

	 (°C)
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Öring / Havsruda	65 - 70
Tonfisk / Lax	65 - 70






11.9 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör

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

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsform	Tärtbottenform
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

11.10 Baka med ånga








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








		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Franskbullar, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Frost pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Soufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Tårtbotten	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Grönsaker, kokta, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

11.11 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705-1.

						
				(°C)	(min)	
Småkakor, 20 stycken/plåt	Översta - / bottenvärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Översta - / bottenvärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Översta - / bottenvärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Översta - / bottenvärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(min)	
Rosta, 4–6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2–3 minuter första sidan, 2–3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare av nötkött, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

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.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



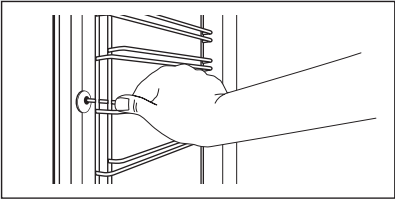
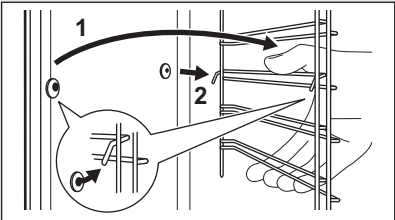
Tillbehör

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 först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 3	Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.	

12.3 Så här använder du: Pyrolys

Rengör ugnen med Pyrolys.



WARNING!

Det finns risk för brännskador.



FÖRSIKTIGHET!



Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Före Pyrolys:


Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.


Ta ut alla tillbehör.

Rengör ugnsbotten och in-
nerglasset på luckan med
varmt vatten, mjuk trasa och
milt rengöringsmedel.

Steg 1	Ställ in funktionen:  → – blinkar.	
Steg 2	Vrid på kontrollvredet (för temperaturen) för att ställa in rengöringsläget.	
	Funktion	Rengöringsläge
	P1	Lätt rengöring
	P2	Normal rengöring
		Koktid
		1 tim 30 min
		2 tim 30 min
Steg 3	 – tryck för att starta rengöringen.	

Steg 4 Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.

 Ugnslampan är släckt under rengöringen. Ugnsluckan förblir låst. Luckan låses upp igen när ugnen har svalnat.

När ugnen har nått den inställda temperaturen låses luckan. Tills luckan låses upp visar displayen: staplarna på värmeindikatorn, . För att avbryta rengöringen innan den är klar, vrid vredet för ugnsfunktionerna till av-läget.

När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.


Ta bort rester från ugnens botten.

12.4 Påminnelse rengöring

Ugnen påminner dig om när den måste rengöras med: pyrolytisk rengöring.

PYR - blinkar på displayen i 10 sekunder efter varje aktivering och avaktivering av ugnen.



 3sec, °C - tryck samtidigt för att stänga av påminnelsen.

12.5 Hur man rengör: Vattentank

Håll inte vatten i vattenbehållaren under rengöringen.


Steg 1 Stäng av ugnen.

Steg 2 Sätt en långpanna under ånginloppet.

Steg 3 Håll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 minuter.

Steg 4 Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den har kallnat.

Steg 5 Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Välj en temperatur mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 min och vänta tills den har kallnat.

 Töm vattentanken efter varje ångkokning för att förhindra kalkavlagringar.

När rengöringen är klar:

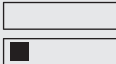



Stäng av ugnen.

Töm vattenbehållaren. Se avsnittet "Tömma vattenbehållaren" i "Daglig användning".

Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.

Rengör tömnings-slangen med varmt vatten och handdiskmedel.

I tabellen nedan anges vattnets hårdhetsgrad (dH) och motsvarande nivå av kalkavlagringar och vattnets kvalitet. När vattenhårddheten överskrider nivå 4 fyller du vattenlådan med vatten på flaska.

Vattenhårdhet		Testremsa	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering	Rengör vattenbehållaren efter
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mjukt	75 cykler – 2,5 månader
2	8 - 14		51 - 100	medelhårt	50 cykler – 2 månader
3	15 - 21		101 - 150	hårt	40 cykler – 1,5 månader
4	22 - 28		över 151	mycket hårt	30 cykler – 1 månad

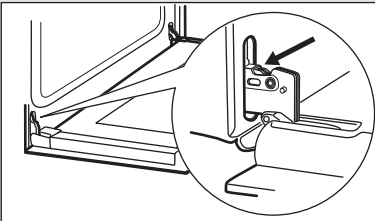
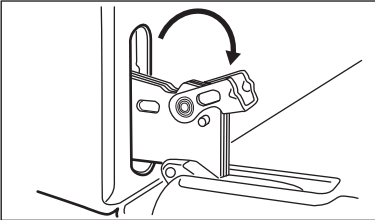
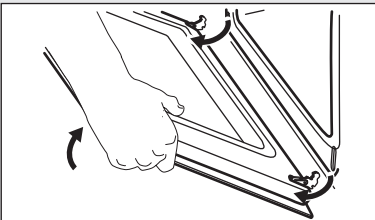
12.6 Hur man tar bort och installerar: Lucka

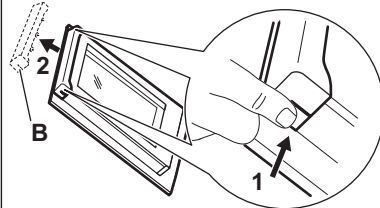
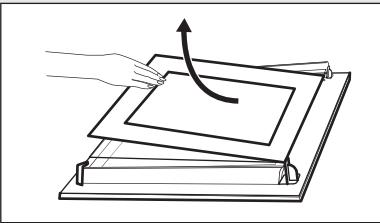
Ugnsluckan har tre glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.



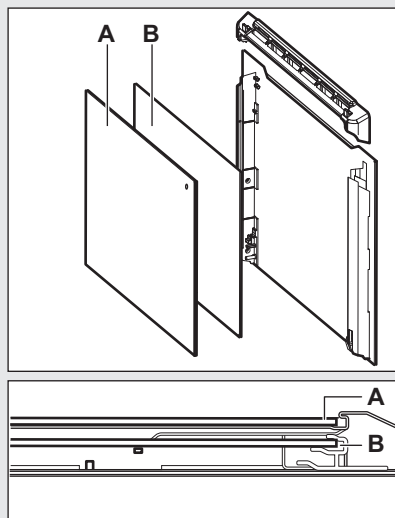
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

Steg 1	Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.	
Steg 2	Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.	
Steg 4	Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.	
Steg 5	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.	

Steg 6	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 7	Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.	
Steg 8	Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna nogga. Diska inte glasskiorna i diskmaskin.	
Steg 9	När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan.	

Var nogga med att sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glasrutan, varje glasruta ser olika ut för att förenkla demontering och montering. När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten. Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



12.7 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

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.

Bakre lampa

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

13. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.





13.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
Problem	Kontrollera att...
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till eluttaget.
Ugnen värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Ugnen värms inte upp.	Ugnsluckan är stängd.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är avaktiverat.
Komponenter	
Problem	Kontrollera att...
Belysningen är släckt.	Baka med ånga - är påslagen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

Felkoder	
Displayen visar ...	Kontrollera att...
C2	Matlagningstermometer kontakten har tagits bort från uttaget.
C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
F102	Ugnsluckan är stängd.
F102	Ugnslåset är inte trasigt.
12:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.	
Rengöring	
Problem	Kontrollera att...
Det finns vatten i ugnsutrymmet.	Det finns inte för mycket vatten i vattenbehållaren.

Rengöring	
 -indikatorn är släckt.	Det finns tillräckligt med vatten i behållaren. Kontakta ett behörigt servicecenter om det börjar läcka vatten i ugnen och indikatorn fortfarande är släckt.
 -indikatorn är tänd.	Det finns tillräckligt med vatten i behållaren. Om tanken är full och indikatorn fortfarande lyser, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns vatten i vattenbehållaren.

Rengöring	
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller vatten läcker från ångöppningen.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.
Andra problem	
Problem	Kontrollera att...
Produkten har slagits på men värms inte upp. Fläkten är inte igång. "Demo" visas på displayen.	<p>Funktionen Demoläge är avaktiverad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av ugnen. 2.    °C - Håll intryckta samtidigt. 3. Den första siffran på displayen och Demo blinkar. 4. Vrid temperaturvredet för att ange koden: 2468. Tryck på: . Nästa siffra blinkar.

13.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten 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	COP740X 949494752
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljustyrka	72 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	33.8 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

14.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningstätt är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program används med inställd programtid eller sluttid och tillagningen tar längre tid än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Baka med ånga


Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

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



867355289-D-172021

