

EOC8P31X  
EOC8P31Z  
KOCBP31X

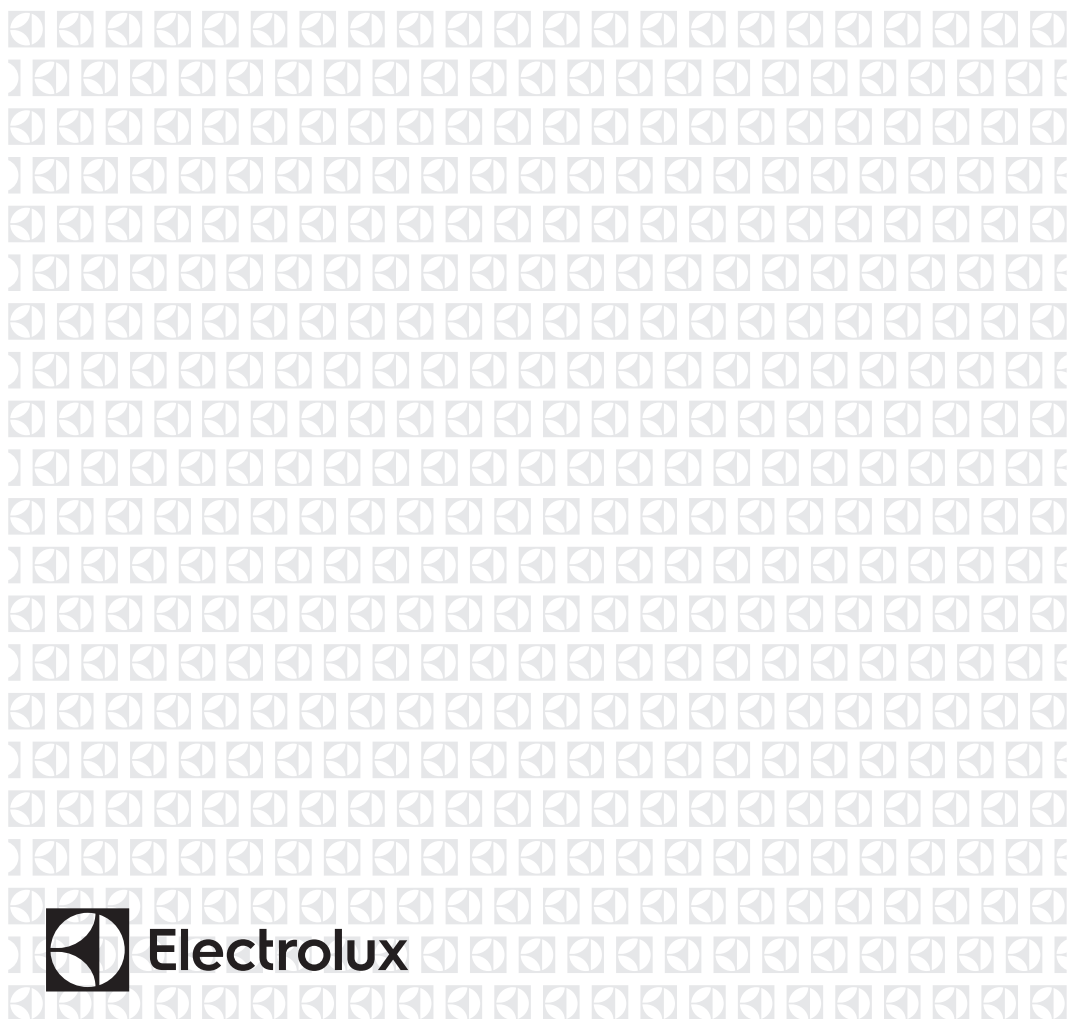


---

SV Ångugn

---

Bruksanvisning



**Electrolux**

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	17
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	18
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	19
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	23
11. TRICKS OCH TIPS.....	25
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	39
13. FELSÖKNING.....	44
14. INSTALLATION.....	45
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	47

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



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



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




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

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

# 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

## 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

## 1.2 Allmän säkerhet

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

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

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.



- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
  - Produkten måste jordas.
  - Se till att de parameterna 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, speciellt inte när luckan är het.
  - Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
  - Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
  - Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
  - Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
  - Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
  - Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
  - Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
  - Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
  - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
  - Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
  - Tyng inte ner luckan när den är öppen.
  - Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
  - Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
  - Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
  - Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



#### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
  - 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. Frukttjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.

## 2.3 Användning



#### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.

- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

## 2.6 Pyrolyrensengöring

### **VARNING!**

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

## 2.4 Matlagning med ånga

### **VARNING!**

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.

## 2.5 Underhåll och rengöring

### **VARNING!**

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- 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 osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade så att mat inte fastnar i dem.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyrensengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när pyrolyrensengöring är igång. Apparaten blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolyrensengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyrensengöring.
  - Tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler kan vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyrsugnar.
  - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter Pyrolyrensengöringen. 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 pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, bricker, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolysugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolysugnar/matlagningsrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

## 2.7 Lampa inuti produkten

### VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.8 Underhåll

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

## 2.9 Kassering

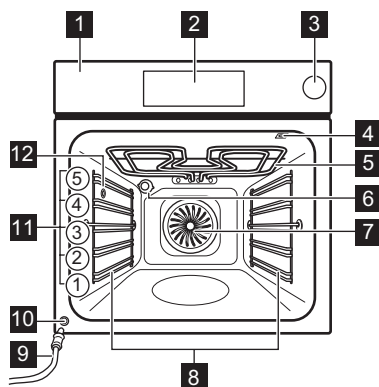
### VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

# 3. PRÖDUKTBESKRIVNING

## 3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmeringsenhet
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsstegen, löstagbar
- 9 Tömningsrör
- 10 Vattenutloppsventil
- 11 Ugnsnivåer
- 12 Ånginlopp

## 3.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.

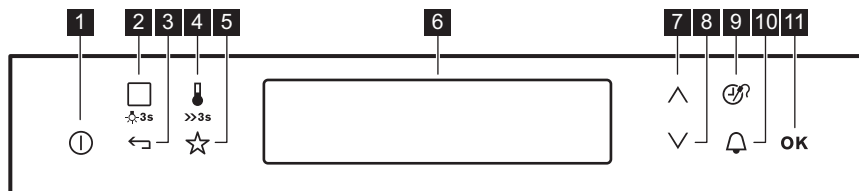
- **Långpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**  
För att mäta hur väl maten är tillagad.

- **Utdragbara bakplåtsskenor**  
För hyllor och plåtar.
- **Patisseriplåt**








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




## 4. Kontrollpanel

### 4.1 Elektronisk programmeringsenhet

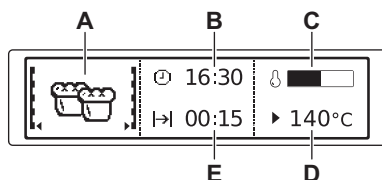


Använd touchkontrollerna för att manövrera ugnen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1 	PÅ/AV (ON/OFF)	Slå på och stänga av ugnen.
2 	Tillagningsfunktioner eller 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 	Temperaturval/ Snabbstart	För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck på touchkontrollen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbstart.
5 	Favoriter	För att spara och komma åt dina favoritprogram.
6 -	Display	Visar nuvarande ugnsinställningar.
7 	Upp	För att flytta uppåt i menyn.
8 	Ner	För att flytta nedåt i menyn.











Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
9 	Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touchkontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.
10 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.
11 	OK	För att bekräfta valet eller inställningen.




## 4.2 Display



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

### Övriga indikatorer på displayen:

Symbol	Funktion	Beskrivning
	Signalur	Funktionen är påslagen.
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.
	Koktid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på  och  samtidigt för att nollställa klockan.
	Beräkning	Ugnen beräknar tillagningstiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i ugnen.

Symbol		Funktion
	Snabbstart	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är på eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsgrepp ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".


Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsgrepparna på sin ursprungliga plats.

### 5.2 Första anslutning



Displayen visar ett välkomstmeddelande efter första anslutningen.

Du måste ställa in: Språk, Kontrast i display, Ljusstyrka i display och Klockslag.

1. Tryck  eller  för att ställa in värdet.
2. Tryck  för att bekräfta.

### 5.3 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen:  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen:  och ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.




## 6. DAGLIG ANVÄNDNING




### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Navigera i menyerna



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



Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med .





### 6.2 Översikt av menyer



#### Huvudmeny

Ugnsfunktion	Program
 Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmefunktioner.
 Recept	Innehåller en lista över automatiska program.









Ugnsfunktion	Program
 Favoriter	Innehåller en lista med favoritmatlagningsprogram som skapats av användaren.
 Rengöring	Innehåller en lista med rengöringsprogram.
 Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.
 Special	Innehåller en lista med extra värmefunktioner.
 Tillagningshjälp	Innehåller rekommenderade ugnsinställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.


#### Undermeny för: Normalinställning

Ugnsfunktion	Program
 Ställ in tid	Ställ klockan.
 Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
 Snabbstart	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.
 Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.

Ugnsfunktion	Program
Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
 Tillägg tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
 Kontrast i display	Justerar displayens kontrast i grader.
 Ljusstyrka i display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
 Val av språk	Ställer in språk för displayen.
 Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
 Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touchkontrollen.
 Alarm/fel-signal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
 Påminnelse rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
 DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
 Service	Visar programvarans version och konfiguration.
 Fabriksinställning	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

## 6.3 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.
 Fuktighet, låg	För att baka bröd, steka större köttstycken eller för att värma upp kylda och frysta mat-trätter.
 Pizzafunktion	För ugnsbakning 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 ugnsnivå.
 Fryst mat	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värrullar) så att de blir knapriga.
 Grill	För att grilla tunna mat-varor och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. 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. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.



Uppvärmningsfunktion	Program
Steam Regenerating	Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.

## 6.4 Special

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

Uppvärmningsfunktion	Program
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upp-tiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Gratinering	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.

## 6.5 Tillagningshjälp

### Matkategori - Fisk/skaldjur

Maträtt	
Fisk	Fisk, ugnsbakad
	Fiskpinnar
	Fryst fiskfilé
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
Helbakad lax	-




### Matkategori - Fågel

Maträtt	
Benfri kyckling	-

Maträtt	
Kyckling	Kycklingvingar, färska
	Kycklingvingar, frysta
	Kycklinglår, färskt
	Kycklinglår, fryst
	Pocherat kycklingbröst
	Kyckling, 2 halvor

### Matkategori - Kött

Maträtt	
Beef	Bräserat kött
	Köttfärslimpa
Engelsk rostbiff	Röd
	Röd
	Medium
	Medium
	Välstekt
	Välstekt
Skandinaviskt kött	Röd
	Medium
	Välstekt
Fläskt	Revbensspjäll
	Fläsklägg, förkokt
	Fläskstek
	Stek av gris
	Grishals
	Fläskkarré

Maträtt	
Kalvkött	Kalvlägg
	Fransyska
	Kalvstek
Lamm	Lammstek med ben
	Lammsadel
	Lammstek, rosa
Vilt	Hare
	• Harbog
	• Harsadel
	• Harsadel 
	Rådjursstek
	• Bog
• Rådjursadel, hjortsadel	
Viltstek 	
Stek av vilt 	

### Matkategori - Ugnsrätter

Maträtt	
Lasagne	-
Grönsaksgratäng	-
Desserter	-

### Matkategori - Pizza / Quiche

Maträtt	
Pizza	Pizza, tunn
	Pizza, extra fyllning
	Fryst pizza
	Fryst panpizza
	Kyld pizza
	Fryst portionspizza

<b>Maträtt</b>	
Gratinerade baguetter	-
Tarte Flambée	-
Matig paj	-
Quiche lorraine	-
Pajer	-

### Matkategori - Tårta / bakverk

<b>Maträtt</b>	
Sockerkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Ostkaka, bakform	-
Brioche	-
Sandkaka	-
Paj	-
Efterrättspaj	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-
Petits-choux med fyllning	-
Smördeg	-
Eclairs	-
Mandelbiskvier	-
Mördegskakor, kex	-
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-

<b>Maträtt</b>	
Bakplåt	Sockerkakssmet
	Jästdeg
Ostkaka, bakplåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegbsotten	Mördegbsbas
	Sockerkaksbotten
Fruktkaka	Frukttårta, mördegbsbotten
	Sockerkakssmet, fruktårta
	Jästdeg

### Matkategori - Bröd

<b>Maträtt</b>	
Franskbullar	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-
Bröd	Runt bröd
	Fyllt vetefläta
	Osyrat bröd

### Matkategori: Smårätter

<b>Maträtt</b>	
Pommes Frites, tunna	-
Pommes Frites, tjocka	-
Pommes Frites, frysta	-
Kroketter	-
Croquetter	-

Maträtt	
Hash Browns	-

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

## 6.6 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.

## 6.7 Matlagning med ånga

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.

### **VARNING!**

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

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
2. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 900 ml). Vattenmängden räcker i ca 55-60 minuter.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Slå på ugnen.
5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.
6. Ställ vid behov in funktionen:

Koktid eller sluttid.

När vattnet i vattenlådan börjar ta slut ljuder en signal.

Ljdsignal hörs när matlagningstiden är slut.

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

### **FÖRSIKTIGHET!**

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

9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnsutrymmets botten. Torka alltid av ugnsutrymmets botten när ugnen har kallnat. Låt ugnen torka helt med luckan öppen.

### **VARNING!**

Vänta minst 60 minuter efter varje användning av ångkokningen för att förhindra att varmt vatten lämnar vattenutloppsventilen.

## 6.8 Indikator för tom vattentank

När displayen visar: Vatten krävs och en signal ljuder när tanken är tom och måste fyllas på igen. För mer information, se kapitlet "Daglig användning", Ställa in en ångfunktion.

## 6.9 Indikator för full vattentank

När displayen visar: Vattentank full, kan du använda ångkokningen.

En signal ljuder när tanken är full.

Om du lägger för mycket vatten i tanken flyttar säkerhetsuttaget överskottet av vatten till botten av ugnen. Ta bort vattnet med en svamp eller trasa.

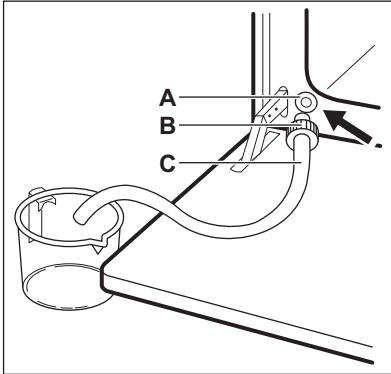
## 6.10 Töm vattentanken

### **VARNING!**

Se till att ugnen är kall innan du börjar tömma vattentanken.

Töm vattentanken efter varje ångkokning.

1. Förbered dräneringsröret (C), ingår i samma paket som användarmanualen. Sätt anslutningen (B) på en av ändarna på dräneringsröret.



2. Lägg den andra änden av dräneringsröret (C) i en behållare. Placera den i ett lägre läge än utloppsventilen (A).
3. Öppna ugnsluckan och sätt in kontakten (B) i utloppsventilen (A).
4. Tryck på kontakten igen och igen när du tömmer vattentanken.

Tanken kan ha lite vatten när displayen visar: Vatten krävs. Vänta tills vattenflödet från vattenutloppsventilen stannar.

5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

Do not use the drained water to fill the water tank again.


### 6.11 Indikator för uppvärmning

När du slår på en tillagningsfunktion visas stapeln på displayen. Stapeln visar att temperaturen ökar. När temperaturen har uppnåtts hörs ljudsignalen 3 gånger och fältet blinkar för att därefter försvinna.

### 6.12 Snabbstart

Den minskar uppvärmningstiden.

Ställ inte mat i ugnen när Snabbstartsfunktionen används.





För att aktivera funktionen, håll  intryckt i 3 sekunder. Kontrollampen för uppvärmning blinkar.



### 6.13 Restvärme

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

## 7. KLOCKFUNKTIONER

### 7.1 Tabell över klockfunktioner

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

Klockfunktion	Program
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar 59 minuter).
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter)




Om du ställer in tiden för en klockfunktion börjar tiden räknas ned efter 5 sekunder.



Om du använder klockfunktionerna: Koktid, Sluttid, ugnen stänger av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Ugnen använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

## 7.2 Ställa in klockfunktioner

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

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck  flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Displayen visar ett meddelande.
5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.


## 7.3 Heat + Hold

Villkor för funktionen:

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

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

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



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

## 7.4 Tillägg tid

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



Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

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

# 8. AUTOMATISKA PROGRAM



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 8.1 Recept med Automatiska recept

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

1. Slå på ugnen.
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 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer behöver ställas in:

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

För bästa resultat:

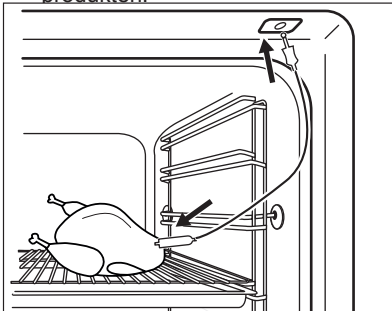
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern kan inte användas för mat i flytande form eller vätskor.



### FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

1. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken.
2. Sätt i matlagningstermometers kontakt i uttaget framtill på produkten.



3. Slå på ugnen. Displayen visar matlagningstermometers symbol.

4. Tryck på  $\wedge$  eller  $\vee$  inom 5 sekunder för att ställa in matens inntemperatur.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.

Ugnen beräknar ungefärlig sluttid. Sluttiden är olika för de olika mängderna av maten, de inställda ugnstemperaturerna (minst 120 °C) och driftsätten. Ugnen beräknar sluttiden på cirka 30 minuter.

6. Tryck på  $\mathcal{D}$  för att ändra matens inntemperatur.

When the meat is at the set core temperature, a signal sounds. The oven turns off automatically.

7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Dra ut matlagningstermometers kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.
9. Tryck  $\mathcal{D}$  för att stänga av ugnen.



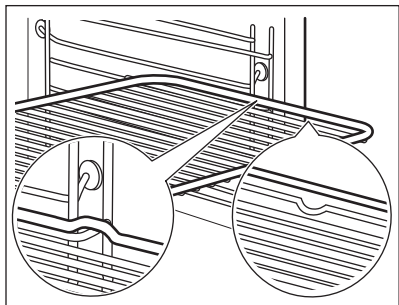
### VARNING!

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

### 9.2 Sätta in tillbehör

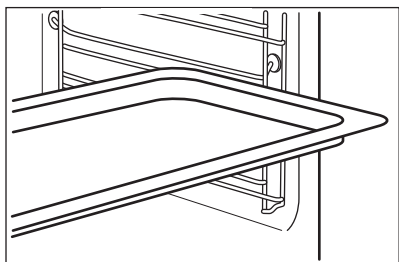
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen.



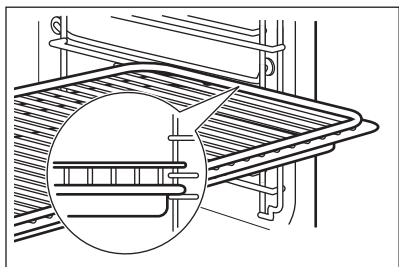
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



- i** Liten fördjupning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd.

Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

### 9.3 Teleskopsskenor

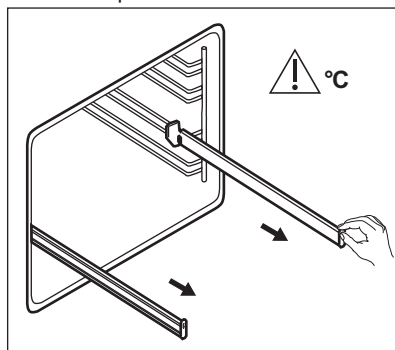
Förvara installationsinstruktionerna för teleskopsskenorna för framtida användning.

Med teleskopsskenor kan du enklare sätta i och ta bort hyllorna.

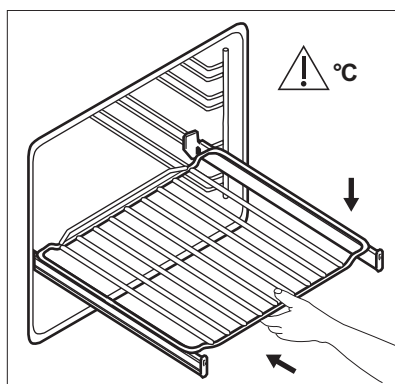
#### **VARNING!**

Rengör inte teleskopsskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopsskenorna.

1. Dra ut den högra och vänstra teleskopsskenan.



Sätt gallret på teleskopsskenorna och tryck försiktigt in dem i ugnen.



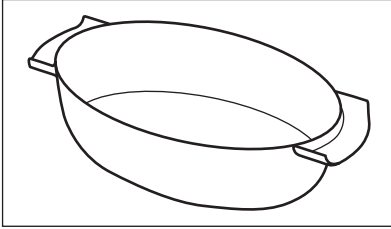
Se till att du skjuter tillbaka teleskopsskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.



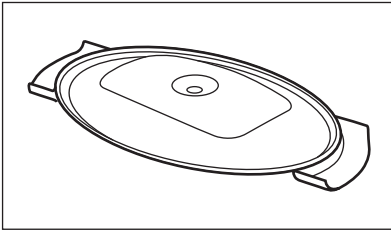
## 9.4 Tillbehör för ångkokning

Tillbehören består av en glasskål, ett lock med ett hål för insprutningsröret (C) och en stålgrill som ska läggas i botten av ugnsskålen.

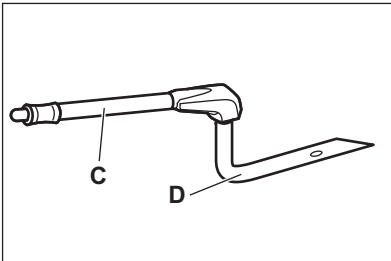
### Glasskål (A)



### Lock (B)

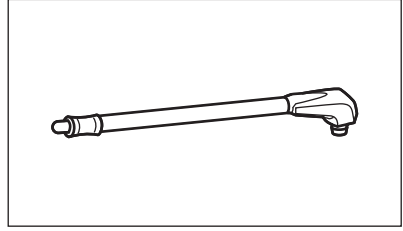


### Injektorn och injektorröret

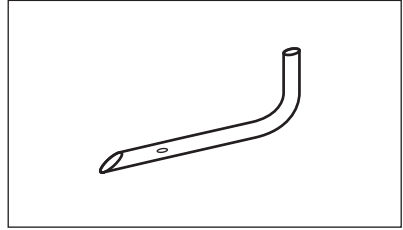


"C" är injektorröret för ångkokning, "D" är injektorn för direkt ångkokning.

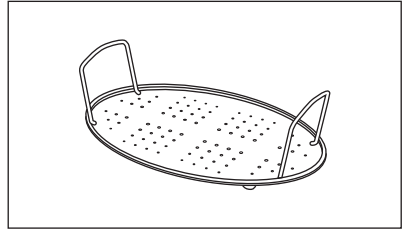
### Insprutningsrör (C)



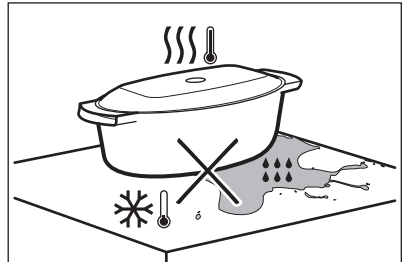
### Injektorn för direkt ångkokning (D)



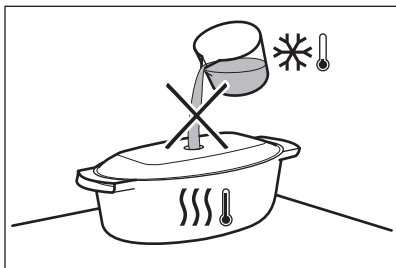
### Stålgrill (E)



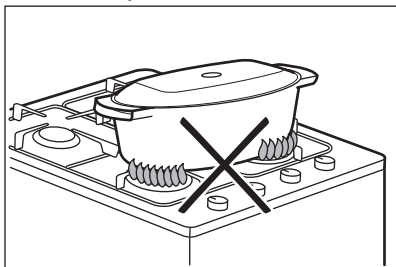
- Placera inte den heta ugnsskålen på kalla / våta ytor.



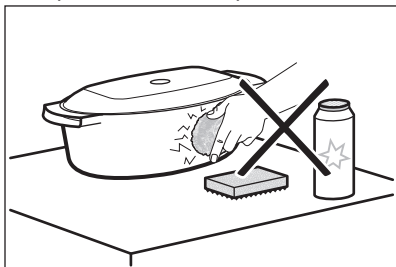
- Lägg inte kalla vätskor i ugnsskålen när den är varm.



- Använd inte ugsnsformen på en varm kokyta.



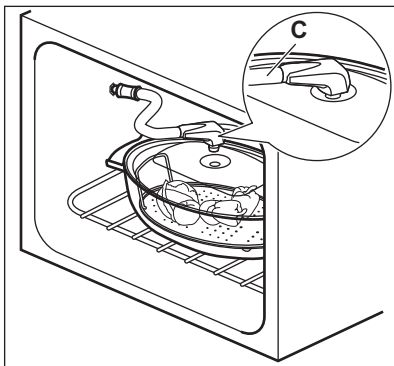
- Rengör inte ugsnsformen med slipmedel, skur och pulver.



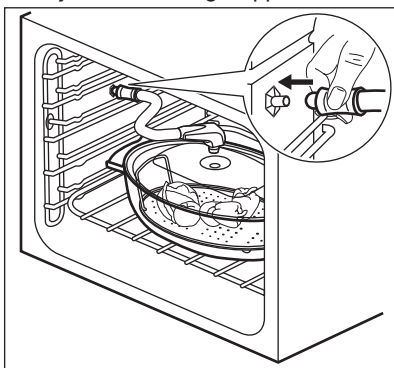
## 9.5 Ångkokning i en ugsnsform

Lägg maten på stålgrillen i ugsnsformen och sätt på locket.

1. Sätt in injektorröret i specialhålet i locket på ugsnsformen.



2. Lägg ugsnsformen på den andra hyllpositionen från botten.
3. Sätt in den andra änden av injektorröret i ånginloppet.



Se till att du inte krossar injektorröret eller låter det snudda vid ett värmeelement överst på ugnen.

4. Ställ in ångfunktionen på ugnen.

## 9.6 Direkt ångkokning

Lägg maten på stålgrillen i ugsnsformen. Tillsätt lite vatten.

### **WARNING!**

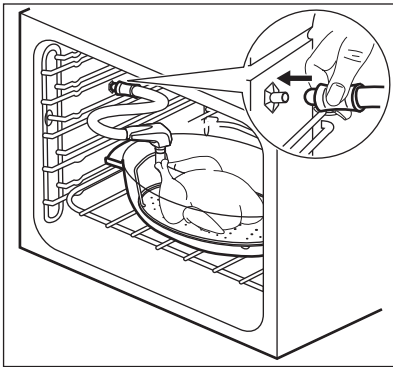
Använd inte locket på skålen.

**VARNING!**

Var försiktig när du använder injektorn när ugnen är i drift. Använd alltid ugnshandskar för att röra injektorn när ugnen är varm. Ta alltid injektorn ur ugnen när du inte använder en ångfunktion. Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv programmets namn.

Injektorröret är speciellt tillverkat för matlagning och innehåller inte farliga material. **Ångkokningsprogrammet**

1. Lägg injektorn (D) i injektions-tube (C). Anslut den andra änden till ånginloppet.

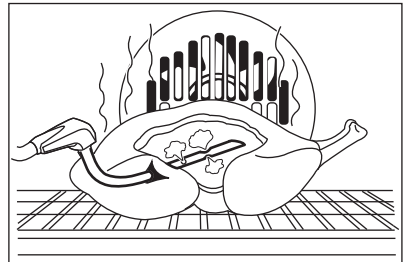


2. Placera ugnnsformen på en första eller andra ugnsnivån från botten.

Se till att du inte krossar injektorröret eller låter det snudde vid ett värme-element överst på ugnen.

3. Ställ in ångfunktionen på ugnen.

När du lagar mat som kyckling, anka, kalkon eller stor fisk, lägg injektorn (D) direkt i den tomma delen av köttet. Se till att du inte orsakar blockering i hålet.




Mer information om ångkokning finns i matlagningstabellerna för ångkokning i kapitlet "Tips och tips".





## 10. TILLVALSFUNKTIONER

### 10.1 Favoriter

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

#### Spara ett program

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på OK för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.

5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
7. Tryck på  eller  för att ändra bokstav.
8. Tryck på **OK**. Nästa bokstav blinkar.
9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
10. Håll **OK** intryckt för att spara. Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på  eller  och trycker på **OK** för att skriva över ett befintligt program.

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

## Aktivera programmet

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

Tryck på ☆ för att gå direkt till meny: Favoriter.

## 10.2 Använda barnlåset

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

Om Pyrolysfunktionen fungerar låses dörren automatiskt. Ett meddelande visas på displayen när du trycker på vilken symbol som helst.

1. Tryck på ① för att slå på displayen.
2. Tryck på ⌚ och ☆ samtidigt tills displayen visar ett meddelande .

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

## 10.3 Knapplås

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

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

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



När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

## 10.4 Set + Go

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

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

Tryck på en symbol (utom för ①) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.



En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



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

## 10.5 Automatisk avstängning

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

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

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

## 10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

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

## 10.7 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens

# 11. TRICKS OCH TIPS



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.



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

## 11.1 Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllpositioner.

Räkna hyllpositionerna från botten av ugnsgolvet. Din ugn kan baka eller steka annorlunda än ugnen du hade tidigare. Tabellerna nedan ger dig standardinställningarna för temperatur, tillagningstid och hyllposition.

Om du inte hittar inställningarna för ett speciellt recept, leta efter det liknande. Ugnen har ett speciellt system som cirkulerar luften och återanvänder ständigt ångan. Med detta system kan du laga mat i en ångande miljö och hålla maten mjuk inuti och skorpig ut. Det minskar tillagningstiden och energiförbrukningen.

ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

## 10.8 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av ugnen eller defekta komponenter kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömförsörjningen. Ugnen slås på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

### **Baka kakor**

Öppna inte ugnsluckan innan 3/4 av den inställda tillagningstiden är slut.

Om du använder två plåtar samtidigt, håll en tom ugnsnivå mellan dem.

### **Tillaga kött och fisk**

Använd en djup plåt/form för mycket fet mat för att förhindra att ugnen får fläckar som kan vara permanenta.

Låt köttet ligga i cirka 15 minuter innan du snider så att saften inte sipprar ut.

Tillsätt lite vatten i den djupa pannen för att förhindra för mycket rök i ugnen under rostningen. För att förhindra rökkondensationen, tillsätt vatten varje gång det torkar.

### **Matlagningstider**

Tillagningstider beror på typen av mat, dess konsistens och volym. Först bör du övervaka prestandan när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeinställning, tillagningstid etc.) för dina köksredskap, recept och mängder när du använder den här produkten.

## 11.2 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan innan 3/4 av den inställda tillagningstiden är slut.
- Om du använder två plåtar samtidigt, håll en tom ugnsnivå mellan dem.

## 11.3 Tillaga kött och fisk

- Använd en djup plåt/form för mycket fet mat för att förhindra att ugnen får fläckar som kan vara permanenta.
- Låt köttet ligga i cirka 15 minuter innan du snider så att saften inte sipprar ut.

## 11.5 Baking and stekning

### Tårter och kakor

Maträtt	Över/undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Vispade recept	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I en ugnform
Smördegskakor	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I en ugnform
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	80 - 100	I en 26 cm ugnform
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster och höger)	30 - 40	I en 26 cm ugnform
Julkaka Fruktkaka	160	2	150	2	90 - 120	I en 20 cm ugnform.  Förvärm ugnen i 10 minuter

- Tillsätt lite vatten i den djupa pannan för att förhindra för mycket rök i ugnen under rostningen. För att förhindra rökkondensationen, tillsätt vatten varje gång det torkar.

## 11.4 Matlagningstider

Tillagningstider beror på typen av mat, dess konsistens och volym.

Först bör du övervaka prestandan när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeinställning, tillagningstid etc.) för dina köksredskap, recept och mängder när du använder den här produkten.

Maträtt	Över/undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Fruktkaka	175	1	160	2	50 - 60	I en brödform. Förvärm ugnen i 10 minuter
Kex	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På en bakplåt.
Maräng - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt.
Maräng - två nivåer	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt. Förvärm ugnen i 10 minuter
Bullar	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt. Förvärm ugnen i 10 minuter
Eclairs - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Eclairs - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt
Paj	180	2	170	2	45 - 70	I en 20 cm kakform
Riklig fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I en 24 cm kakform
Victoria tårta	170	1	160	2 (vänster och höger)	30 - 50	I en 20 cm kakform

## Bröd och pizza

Maträtt	Över/undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Vitt bröd	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bitar, 0.5 kg per bit. Förvärm ugnen i 10 minuter
Rågbröd	190	1	180	1	30 - 45	I en kakform
Småfranska	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 bullar på en bakplåt. Förvärm ugnen i 10 minuter
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bakplåt eller en djup panna. Förvärm ugnen i 10 minuter
Scones	200	3	190	3	10 - 20	På en bakplåt. Förvärm ugnen i 10 minuter

## Flan

Maträtt	Över/undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Grönsaksflan	200	2	175	2	45 - 60	I en form



Maträtt	Över/undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	I en form  Förvärm ugnen i 10 minuter
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form  Förvärm ugnen i 10 minuter
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form  Förvärm ugnen i 10 minuter

### Kött

Maträtt	Över/undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På ett galler
Fläskkött	180	2	180	2	90 - 120	På ett galler
Kalvkött	190	2	175	2	90 - 120	På ett galler
Engelsk rostbiff röd	210	2	200	2	50 - 60	På ett galler
Engelsk rostbiff medium	210	2	200	2	60 - 70	På ett galler
Engelsk rostbiff välstekt	210	2	200	2	70 - 75	På ett galler

Maträtt	Över/undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Fläskkarré	180	2	170	2	120 - 150	Med fläsksvål
Fläskben	180	2	160	2	100 - 120	2 bitar
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Ben
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	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

### Fisk

Maträtt	Över/undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Forell / Havsruda	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 bitar
Tonfisk / Lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

## 11.6 Grillning

Värm den tomma ugnen i 3 minuter innan du lagar mat.

Maträtt	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
	Antal	Mängd (kg)		1:a sidan	2:a sidan	
Filé Mignon	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4

Maträtt	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
	Antal	Mängd (kg)		1:a sidan	2:a sidan	
Nötsteak	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Korv	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Fläskkotlett	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kyckling (delad i två)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kycklingbröst	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgare	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Fiskfilé	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Smörgåsgrillmacka	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Rostat bröd	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 11.7 Turbo Grillning

### Nötkött

Maträtt	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ugnsstek nötkött eller filé, röd <sup>1)</sup>	per cm av tjocklek	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Ugnsstek nötkött eller filé, medium <sup>1)</sup>	per cm av tjocklek	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Ugnsstek nötkött eller filé, välstekt <sup>1)</sup>	per cm av tjocklek	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

### Fläsk

Maträtt	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2

Maträtt	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tunna revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Fläsklägg	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

### Kalv

Maträtt	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalvben	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

### Lamm

Maträtt	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lammben Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammsadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

### Fågel

Maträtt	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fågeldelar	0.2 - 0.25 var	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Kyckling, halv	0.4 - 0.5 var	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kyckling, pou- lard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

### Fisk

Maträtt	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

## 11.8 Varmluft med fukt

Under tillagningen ska du endast öppna ugnsluckan vid behov.

Maträtt	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pastagrätäng	190 - 200	45 - 55	2
Potatisgrätäng	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Bröduppuding	150 - 160	75 - 90	2
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60	2
Äppelkaka	150 - 160	75 - 85	2
Franskbröd	180 - 190	50 - 60	2

## 11.9 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga, mörkt kött och fisk. Gäller inte för: fågel, fet grisstek, skinkstek.

Matlagningstermometer temperaturen får inte överstiga 65 °C.

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugntemperatur mellan 80 °C och 150 °C. Standardvärdet är 90 °C. Efter att temperaturen är inställd fortsätter ugnen att koka vid 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågeldelar.

Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

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.
3. Använd Matlagningstermometer.

4. Välj funktionen: Långsam tillagning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

**Ställ in temperaturen till 120 °C.**

Maträtt	Tid (min)	Ugnsnivå
Roast beef, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1
Fillet of beef, 1 - 1.5 kg	90 - 150	3
Roast veal, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1
Steaks, 0.2 - 0.3 kg	20 - 40	3

## 11.10 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

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

Burkarna får inte röra vid varandra.

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

### Mjuk frukt

Maträtt	Temperatur (°C)	Tillagningstid tills det börjar sjuda (min)	Fortsätt tillaga på 100 °C (min)
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mognakrusbär	160 - 170	35 - 45	-

### Stenfrukt

Maträtt	Temperatur (°C)	Tillagningstid tills det börjar sjuda (min)	Fortsätt tillaga på 100 °C (min)
Persikor / Kvitten / Plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Grönsaker

Maträtt	Temperatur (°C)	Tillagningstid tills det börjar sjuda (min)	Fortsätt tillaga på 100 °C (min)
Morötter <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Låt stå i ugnen efter den har inaktiverats.

## 11.11 Torkning - Varmluft

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För ett bättre resultat, stoppa ugnen halvvägs genom torktiden,

öppna dörren och låt den svalna under en natt för att fullfölja torkningen.

### Grönsaker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (h)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (h)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Frukt

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

## 11.12 Varmluft + Ånga

### Kakor och tårter

Maträtt	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Kommentar
Äppelkaka <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	I en 20 cm kakform
Paj	175	30 - 40	2	I en 26 cm kakform
Fruktkaka	160	80 - 90	2	I en 26 cm kakform
Sockerkaka	160	35 - 45	2	I en 26 cm kakform
Panettone <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	I en 20 cm kakform
Plommonkaka <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	I en brödform
Småkakor	150 - 160	25 - 30	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Kex	150	20 - 35	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Småbullar <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	På en bakplåt
Brioche <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 och 4)	På en bakplåt

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 10 minuter.

**Flan**

Maträtt	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Kommentar
Fyllda grönsaker	170 - 180	30 - 40	1	I en form
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	I en form
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	1 (2 och 4)	I en form

**Kött**

Maträtt	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Kommentar
Fläskstek	1.0	180	90 - 110	2	På ett galler
Kalv	1.0	180	90 - 110	2	På ett galler
Nötkött - röd	1.0	210	45 - 50	2	På ett galler
Nötkött - medium	1.0	200	55 - 65	2	På ett galler
Nötkött - välstekt	1.0	190	65 - 75	2	På ett galler
Lamm	1.0	175	110 - 130	2	Ben
Kyckling	1.0	200	55 - 65	2	Hel
Kalkon	4.0	170	180 - 240	2	Hel
Anka	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Hel
Gås	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Hel
Kanin	-	170 - 180	60 - 90	2	Skuren i bitar

**Fisk**

Maträtt	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Kommentar
Forell	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 bitar
Tonfisk	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 filéer
Kummel	-	200	20 - 30	2	-

**11.13 Matlagning i ugnsform**

Använd funktionen: Varmluft + ånga



**Grönsaker**

<b>Maträtt</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Ugnsnivå</b>
Brocoliblommor	130	20 - 25	2
Aubergine	130	15 - 20	2
Blomkålsblommar	130	25 - 30	2
Tomater	130	15	2
Vit sparris	130	25 - 35	2
Grön sparris	130	35 - 45	2
Zucchiniskivor	130	20 - 25	2
Morötter	130	35 - 40	2
Fänkål	130	30 - 35	2
Kålrabbi	130	25 - 30	2
Paprikaskivor	130	20 - 25	2
Selleri	130	30 - 35	2

**Kött**

<b>Maträtt</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Ugnsnivå</b>
Skinkstek	130	55 - 65	2
Pocherat kycklingbröst	130	25 - 35	2
Kassler	130	80 - 100	2

**Fisk**

<b>Maträtt</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Ugnsnivå</b>
Forell	130	25 - 30	2
Laxfilé	130	25 - 30	2

**Sidorätter**

<b>Maträtt</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Ugnsnivå</b>
Ris	130	35 - 40	2
Oskalad potatis, medium	130	50 - 60	2
Kokatd potatis, fyrdelad	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

## 11.14 Pizza-funktion

Förvärm den tomma ugnen  
10 minuter före tillagning.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Pizza, tunn botten	200 - 220	15 - 25	1	På en bakplåt
Pizza (med mycket garnering)	200 - 220	20 - 30	1	På en bakplåt
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	På en bakplåt
Äppelkaka	150 - 170	50 - 70	1	I en 20 cm kakform
Paj	170 - 190	35 - 50	1	I en 26 cm kakform
Lökpaj	200 - 220	20 - 30	2	På en bakplåt

## 11.15 Ångregenererande

Förvärm den tomma ugnen  
10 minuter före tillagning.

Maträtt	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Låda / Gratäng	130	15 - 25	2
Pasta och sås	130	10 - 15	2
Sidorätter (e.g. ris, potatis, pasta)	130	10 - 15	2
En tallriksrätt	130	10 - 15	2
Kött	130	10 - 15	2
Grönsaker	130	10 - 15	2

## 11.16 Brödbakning

Förvärm den tomma ugnen  
10 minuter före tillagning.

Maträtt	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Kommentar
Franskbröd	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 bitar, 500 g per bit
Småfranska	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 och 4)	6 - 8 bullar på en bakplåt
Rågbröd	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 bitar, 500 g per bit
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	På en bakplåt

### 11.17 Matlagningstermometer

Maträtt	Matens inner-temperatur (°C)
Roast veal	75 - 80
Veal knuckle	85 - 90
English roast beef, rare	45 - 50
English roast beef, medium	60 - 65
English roast beef, well done	70 - 75

Maträtt	Matens inner-temperatur (°C)
Shoulder of pork	80 - 82
Shin of pork	75 - 80
Lamb	70 - 75
Chicken	98
Hare	70 - 75
Trout / Sea bream	65 - 70
Tuna fish / Salmon	65 - 70

## 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

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

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

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgrengöring.

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

Fukt kan kondensera i ugnen eller på dörrens glaspaneler. För att minska kondensen, använd ugnen i 10 minuter innan du lagar mat. Rengör fukten från hålrummet efter varje användning.

## 12.2 Rostfritt stål eller aluminiumugnar

Rengör ugnsluckan med en fuktig trasa eller svamp.

Använd inte stålull, syror eller slipande material eftersom de kan skada ugnsytan. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighetsåtgärder.

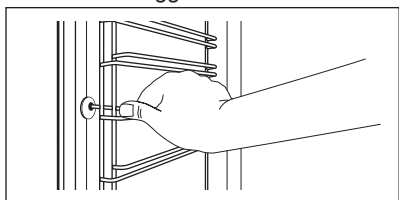
## 12.3 Hur man tar bort ugnstegarna:

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

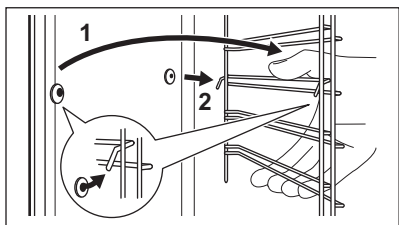
### FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du tar bort ugnstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.



Sätt tillbaka ugnstegarna i omvänd ordning.

Fästpinnarna på teleskopsskenorna måste peka framåt.

## 12.4 Pyrolys

### FÖRSIKTIGHET!

Ta bort alla tillbehör och avtagbara ugnstegarna.

### VARNING!

Se till att vattentanken är tom innan du börjar rengöringsprocessen. Se avsnittet "Tömning av vattentanken".

### Det pyrolytiska rengöringsprocessen kan inte starta:

- om du inte tog bort kärntempertursensorns stickkontakt från uttaget.
- om du inte stängt ugnsluckan helt.

Ta bort det värsta smutset manuellt.

### VARNING!

Om det finns andra produkter installerade i samma skåp, använd dem inte samtidigt som funktionen: Pyrolys. Det kan skada ugnen.

1. Rengör insidan av ugnsdörren med varmt vatten så att resterna inte börja brinna av den heta luften.
2. Slå på ugnen och välj funktionen: Pyrolys på huvudmenyn. Tryck OK för att bekräfta.
3. Ställ in rengöringsproceduren:

Valmöjlighet	Beskrivning
Snabb	1 h för en låg grad av smuts
Normal	1 h 30 min för en vanlig grad av smuts
Intensiv	2 h 30 min för en hög grad av smuts

4. Tryck OK för att bekräfta

När den pyrolytiska rengöringen börjar, låses ugnsluckan och lampan slutar fungera.

För att stoppa den pyrolytiska rengöringen innan den är klar, stäng av ugnen.

### **VARNING!**

När rengöringen är klar är ugnen mycket varm. Låt det svalna. Det finns risk för brännskador.

När rengöringen är klar förblir dörren låst under nedkylningsfasen. Vissa av ugnsfunktionerna är inte tillgängliga under nedkylningsfasen.

När ånggeneratoren är igång blir det lätt kalkavlagringar inuti den (på grund av kalciuminnehållet i vattnet). För att förhindra kalkavlagringar ska man rengöra ånggeneratorkretsen.

## **12.5 Tömning av tanken**

### **VARNING!**

Lägg inte vatten i vattentanken under rengöringsprocessen.

Under rengörings-processen kan lite vatten droppa från ånginloppet på ugnens botten. Sätt en droppplatta på ugnsstegen direkt under ånginloppet för att förhindra att vatten faller ner på ugnsbotten.

1. Fyll i vattentanken med 850 ml vatten och 50 ml citronsyra (fem

teskedar). Stäng av ugnen och vänta i cirka 60 minuter.

2. Slå på ugnen och ställ in funktionen: Varmluft + Ånga. Ställ in temperaturen 230 ° C. Stäng av den efter 25 minuter och låt den svalna i 15 minuter.
3. Slå på ugnen och ställ in funktionen: Varmluft + Ånga. Ställ in temperaturen mellan 130 och 230 ° C. Stäng av den efter 10 minuter.

Låt den svalna och fortsätt med att ta bort tankinnehållet. Se "Tömning av vattentanken".

4. Skölj vattentanken och rengör återstående kalkrester i ugnen med en trasa.
5. Rengör avloppsriöret för hand i varmt vatten med tvål. Använd inte syror, sprayer eller liknande rengöringsmedel för att förhindra skador.

## 12.6 Borttagning och installation av luckan

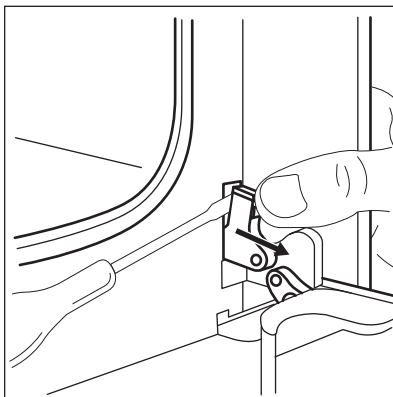
Ugnsdörren har tre glaspaneler. Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna.

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

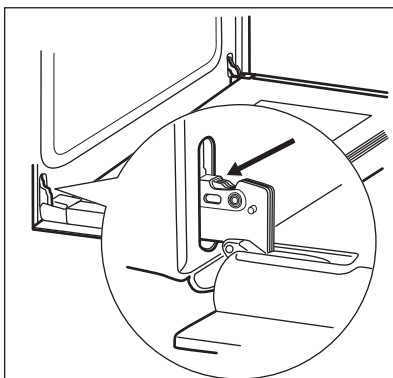
### WARNING!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

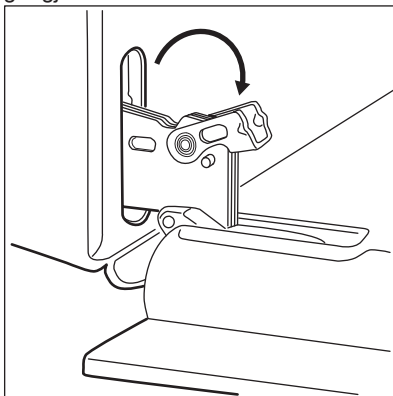
1. Öppna luckan helt. Se gångjärnet till höger om dörren.
2. Använd en skruvmejsel för att lyfta och vrida gångjärnsspaken helt till höger.



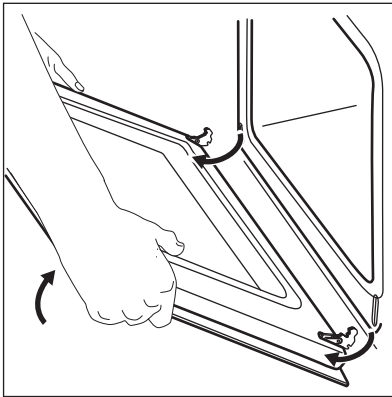
3. Se gångjärnet till vänster om dörren.



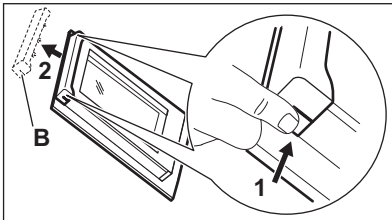
4. Lyft och vrid spaken helt på vänster gångjärn.



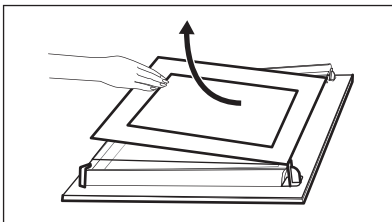
5. Stäng ugnsluckan halvvägs till det första öppningsläget. Lyft ugnsluckan och dra framåt för att ta bort dörren från sin position.



6. Placera dörren på en mjuk trasa på en stabil yta.
7. Håll dörrbeslaget (B) på den övre kanten av dörren på båda sidorna och tryck inåt för att frigöra klipptätning.



8. Dra dörrkanten framåt för att ta bort den.
9. Håll i den övre kanten av glaspanelerna och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja från den översta panelen. Se till att glaset glider ur stöden helt.

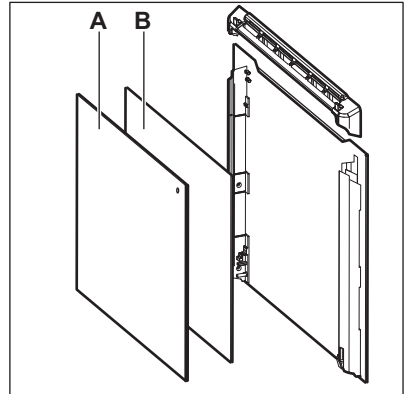


10. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna försiktigt. Rengör inte glaspanelerna i diskmaskinen.

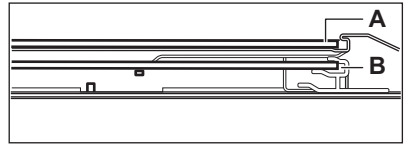
När rengöringen är klar sätter du ihop glaspanelerna och ugnsluckan. Se till att du sätter tillbaka glaspanelerna (A och B) i rätt ordning.

Kontrollera symbolen / utskriften på sidan av glaspanelerna, var och en av glaspanelerna ser olika ut för att underlätta demontering och montering.

När den är korrekt ihopsatt klickar dörrbeslaget.



Se till att du installerar den mellersta glasskivan i sätene korrekt.



## 12.7 Byte av lampan

### VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

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

### VARNING!

Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester börjar brinna på lampan.

## Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.
2. Rengör skyddsglaset.

3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.

4. Sätt tillbaka lampglaslet.

## 13. FELSÖKNING

### VARNING!

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 kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	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.
Det finns vatten i ugnen.	Det finns för mycket vatten i tanken.	Stäng av ugnen och torka av vattnet med en trasa eller svamp.
Ångfunktionen fungerar inte.	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll vattentanken.
Ångfunktionen fungerar inte.	Kalk hindrar hålet.	Kontrollera ånginloppsöppningen. Ta bort kalk.



Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller vattnet läcker från ånginloppets öppning.	Det finns kalkavlagringar i ugnen.	Rengör vattentanken. Gå tillbaka till "Rengöring av vattentanken".
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in 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"> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.</li> </ul>
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 "Grundinställningar" i avsnittet "Daglig användning".

### 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) .....

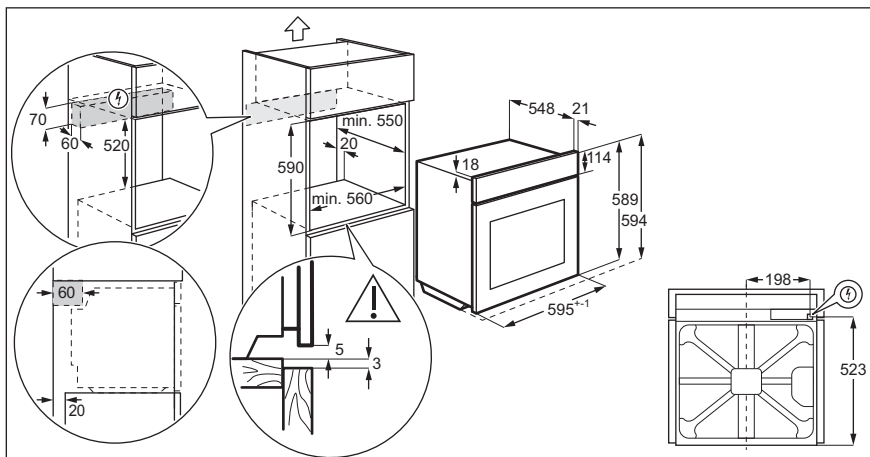
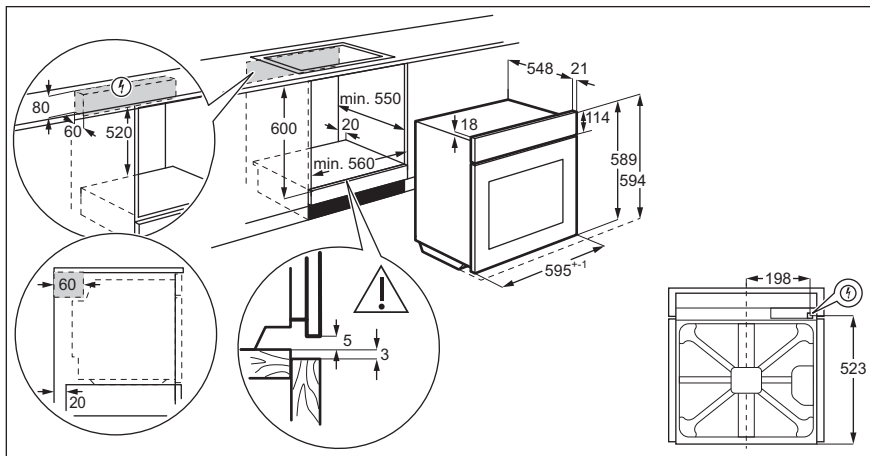
Serienummer (S.N.) .....

## 14. MONTERING

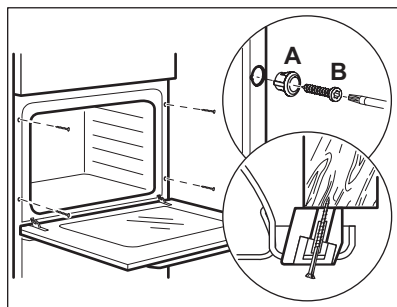
### **VARNING!**

Se avsnittet säkerhetsinstruktioner.

## 14.1 Inbyggd



## 14.2 Montering i skåp



## 14.3 Elektrisk installation

- i** Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen om säkerheten inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

## 14.4 Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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

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

Total effekt (W)	Kabeldel (mm <sup>2</sup> )
max. 1380	3 x 0.75

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

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

## 15. ENERGIEFFEKTIVITET

### 15.1 Produktinformation och produktinformationsblad

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	EOC8P31X EOC8P31Z KOCBP31X	
Energiindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0.93 kWh/cycle	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/cycle	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	EOC8P31X	36.6 kg
	EOC8P31Z	36.4 kg
	KOCBP31X	36.4 kg

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

### 15.2 Energibesparing



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

#### Allmänna tips

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

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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.

Håll pauser mellan bakning så kort som möjligt när du förbereder få rätter samtidigt.

### Laga mat med varmluft

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

### Restvärme

Om ett program med tidsvalet 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.

### För varmhållning av mat

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

### Laga mat med lampan släckt


Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.


### Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

## 16. MILJÖSKYDD

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

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







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



867355017-A-462018

