

QCE5225

Bruksanvisning

Inbyggnadsugn

Tack för att du valt en kvalitetsprodukt från Electrolux.

För att säkerställa bästa prestanda hos produkten ber vi dig att noga läsa igenom denna bruksanvisning. Du kan då navigera genom alla procedurer på ett effektivt sätt. Spara bruksanvisningen på en säker plats så att du har den till hands om du behöver studera något avsnitt igen. Se också till att bruksanvisningen medföljer produkten om den lämnas över till en ny ägare.

Vi önskar dig lycka till och mycket nöje med din nya hushållsapparat.

## INNEHÅLL

<b>SÄKERHETSINFORMATION</b>	2	<b>TILLVALSFUNKTIONER</b>	12
Säkerhet för barn och handikappade	3	Kylfläkt	12
Allmän säkerhet	3	Mekaniskt lucklås	12
<b>SÄKERHETSFÖRESKRIFTER</b>	4	<b>RÅD OCH TIPS</b>	12
Installation	4	Ugnsluckans insida	12
Använd	4	Bakning	13
Skötsel och rengöring	5	Tips för bakning	13
Inre belysning	6	Bakning på en nivå:	14
Avfallshantering	6	Bakning på flera nivåer	16
<b>PRODUKTBESKRIVNING</b>	6	Stekning	17
Ugnstillbehör	7	Stekning med Varmluftsgrill	17
<b>INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN</b>	8	Pizza/Paj	19
Första rengöring	8	Min grill	19
Ställa klockan	8	Upptining	20
<b>DAGLIG ANVÄNDNING</b>	9	Konservering - Undervärme	21
Aktivera och avaktivera ugnen	9	Torkning - Varmluftstillagning	21
Ugnsfunktioner	9	Tabell matlagningstermometer	22
Temperatur-/tidsdisplay	10	<b>UNDERHÅLL OCH RENGÖRING</b>	23
<b>KLOCKFUNKTIONER</b>	10	Väggar med katalytisk emalj	23
Signalur	10	Ugnsstegen	24
<b>ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR</b>	10	Ugnsbelysning	24
Matlagningstermometer	10	Luckans och glasets kanter	25
Sätta in ugnstillbehör	11	<b>OM MASKINEN INTE FUNGERAR</b>	26
		<b>MILJÖSKYDD</b>	27

Med reservation för ändringar.

## SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller an-

vändning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

## Säkerhet för barn och handikappade



### **VARNING**

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

## Allmän säkerhet

- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- 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.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här ugnen.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.



## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### Installation



#### **VARNING**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna all paketering.
- Installera och använd inte produkten om den är skadad.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.

### Elektrisk anslutning



#### **VARNING**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med 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 nätkabeln 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.

### Använd



#### **VARNING**

Risk för skador, brännskador eller elstötar eller explosion föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- 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.
- Produktens lucka ska alltid vara stängd när produkten är igång.
- 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.



### **VARNING**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - Sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - Lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
  - Ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - Var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.

## Skötsel 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 glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

## Inre belysning

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



### VARNING

Risk för elektrisk stöt.

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

## Avfallshantering

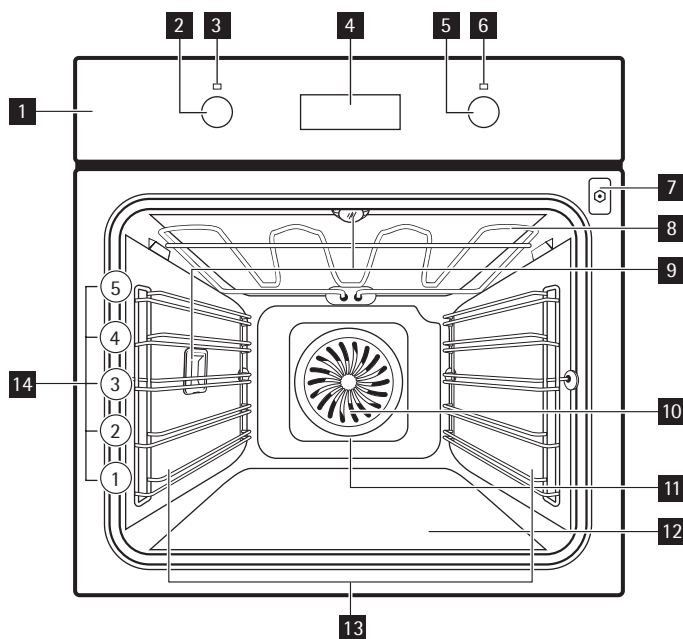


### VARNING

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs inuti produkten.

## PRODUKTBEKRIVNING



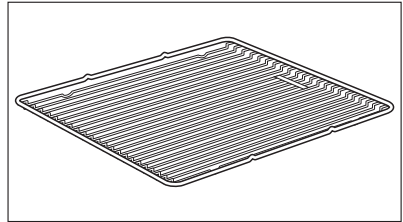
- 1** Kontrollpanelen
- 2** Vred för ugnsfunktioner
- 3** Kontrollampa/symbol för ström
- 4** Temperatur-/tidsdisplay

- 5 Temperaturvred
- 6 Kontrollampa/symbol/indikator för temperatur
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Ugnslampa
- 10 Fläkt
- 11 Bakre väggens värmelement
- 12 Undervärme
- 13 Ugnsstege, löstagbar
- 14 Ugnsnivåer

## Ugnstillbehör

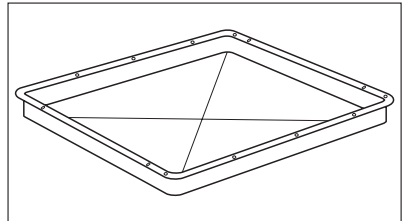
- **Galler**

För kokkärl, bakformar och stekkärl.



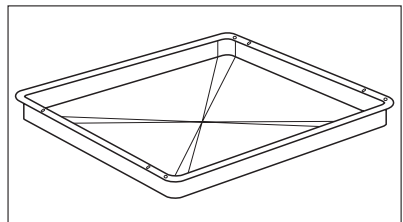
- **Bakplåt**

För kakor och småkakor.



- **Form**

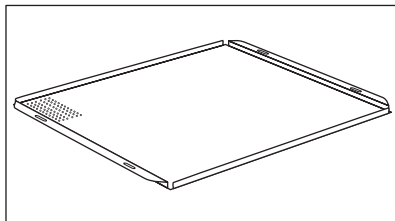
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



- **Profvsplåt**

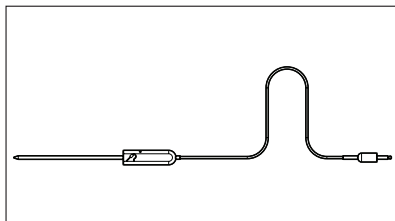
För småfranskor, kringlor och småkakor.

Lämpar sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.



- **Matlagningstermometer**

För att mäta hur väl maten är tillagad.



## INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



### VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

### Första rengöring

- Ta bort alla delar från produkten.
- Rengör ugnen innan du använder den första gången.



Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

### Ställa klockan



Ugnen kan bara användas efter att tiden har ställts in.

När produkten har anslutits till elnätet eller efter ett strömavbrott, blinkar klockans kontrollampa automatiskt. Starta med steg 2.

1. Ändra tiden genom att trycka på "+" och "-" samtidigt tills tidsindikatorn blinkar.
2. Ställ in tiden med "+" eller "-".
3. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.



När timerfunktionen är aktiv kan du inte ändra den aktuella tiden.



## DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

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

### Aktivera och avaktivera ugnen

1. Vrid kontrollvredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in en temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid kontrollvreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.



Vredets symbol, indikator eller kontrollampa (beror på modellen – se översikten av produkten):

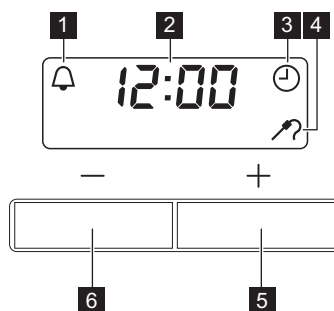
- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.
- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

### Ugnsfunktioner

	Ugnsfunktion	Användning
	Ugnsbelysning	Använd den här funktionen för att lysa upp ugnsutrymmet.
	Varmluft	För ugnsbakning på max tre nivåer samtidigt. Sänk ugnstemperaturerna (20-40 °C) jämfört med över-/undervärme. Även för att torka livsmedel.
	Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Sänk ugnstemperaturerna (20-40 °C) jämfört med över-/undervärme.
	Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Undervärme	För bakning av kakor med knapriga eller skorpartade botten.
	Uptining	För upptining av frysta livsmedel.
	Min grill	För grillning av tunna livsmedel i mindre mängd och för rostning av bröd.
	Max grill	För grillning av plana livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning	För stekning av större stycken kött eller fågel på en nivå. Även för bryning av maträtter, t.ex. gratäng.


## Temperatur-/tidsdisplay

- 1 Kontrollampa för signalur
- 2 Tidvisning
- 3 Lägesindikering för inställd tid
- 4 Indikator för matlagningstermometer
- 5 Knappen +
- 6 Knappen -



## KLOCKFUNKTIONER

### Signalur

 Denna funktion inverkar inte på produktens användning.

Ställa in signaluret:

1. Tryck på "+" eller "-".
2. Ställ in tiden med "+" eller "-" (längsta tid är 2 timmar och 30 minuter).
3. Efter 5 sekunder börjar klockan räkna ner.
4. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

## ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR


 **VARNING**  
Se kapitlet "Säkerhetsinformation".


### Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen när t ex kött tillagas.


Två temperaturer måste ställas in:

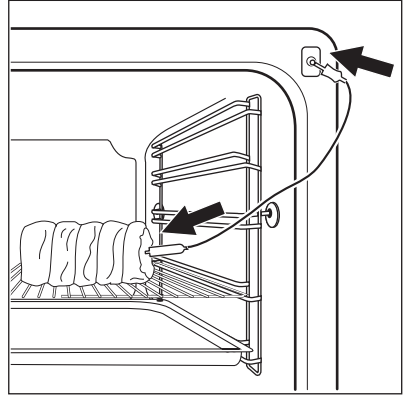
- Ugnstemperaturen: Se tabellen för stekning
- Innetemperaturen: Se tabellen för matlagningstermometern

 Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar

 **VARNING**  
Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att bränna sig.

### Användning av matlagningstermometern:

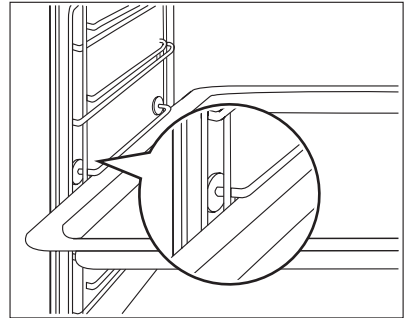
1. Sätt in matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på ugnen. Indikatorn för matlagningstermometern  blinkar.
2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.
3. Tryck på "+" eller "-" för att ställa in innetemperatur. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
5. En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innetemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
6. Avaktivera produkten.
7. Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet.



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

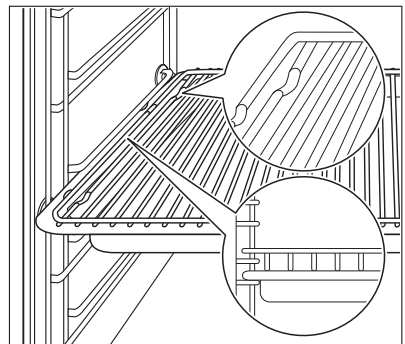
### Sätta in ugnstillbehör

Den djupa formen och gallret har sidokanter. Dessa kanter och formen på styrskenorna utgör tillbehörens tipskydd.



### Sätta in gallret och den djupa formen tillsammans

Sätt gallret på långpannan. Skjut in den djupa formen mellan styrskenorna på en av ugnens nivåer.



## TILLVALSFUNKTIONER

### Kylfläkt

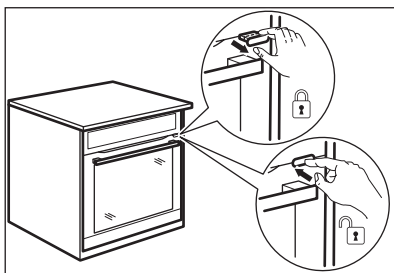
När produkten är på aktiveras fläkten automatiskt för att hålla produktens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

### Mekaniskt lucklås

Det elektroniska lucklåset är inte aktivt när du köper produkten.

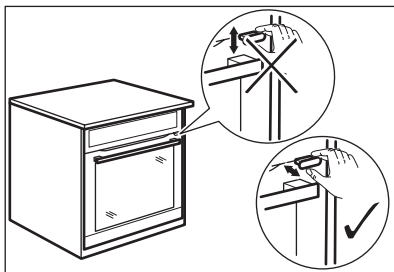
**Aktivera det elektroniska lucklåset:** Dra luckan framåt tills den låses på plats.

**Avaktivera det elektroniska lucklåset:** Tryck tillbaka luckan in i panelen.



### Öppna produktluckan:

1. Tryck och håll ned det elektroniska lucklåset.
2. Öppna luckan.



Tryck inte på det elektroniska lucklåset när du stänger ugnsluckan.



När du stänger av produkten avaktiveras inte det mekaniska lucklåset.

## RÅD OCH TIPS

### Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

- nummer på ugnsnivåerna (vissa modeller)
- information om tillagningsfunktioner, rekommenderade ugnsnivåer och temperaturer för typiska maträtter (vissa modeller).



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

## Bakning

### Allmänna anvisningar

- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Med längre bakningstider kan ugnen stängas av ca 10 minuter innan bakningstiden är slut, för att använda restvärmen.

**När du använder frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.**

### Användning av baktabellerna

- Vi rekommenderar att använda den lägre temperaturen den första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Bakningstiden kan förlängas med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.

## Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Kakan är inte tillräckligt gräddad på undersidan.	Fel ugnsnivå.	Placera kakan längre ner.
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder).	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder).	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. <b>Gräddningstider kan inte förkortas med en högre temperatur.</b>
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder).	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Beakta blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
Kakan är för torr.	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.

Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

## Bakning på en nivå:

### Bakverk i formar

Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid i min.
Kaka i ringform, mjuk kaka	Varmluft	1	150 - 160	50 - 70
Sandkaka/frukt-kaka	Varmluft	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake/lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake/lätt sockerkaka utan fett	Över/Undervärme	2	160	35 - 50
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	2	170-180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	2	160	60 - 90
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över/Undervärme	1	180	70 - 90
Cheesecake	Över/Undervärme	1	170 - 190	60 - 90

1) Förvärm ugnen

### Kakor / bakelser / bröd på bakplåtar

Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid i min.
Vetefläta/krans	Över/Undervärme	3	170 - 190	30 - 40
Tyskt julbröd	Över/Undervärme	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70
<b>Bröd (rågbröd):</b> 1. Första delen av gräddningen. 2. Andra delen av gräddningen.	Över/Undervärme	1	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60

Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid i min.
Petit-chouer/bakelser	Över/Undervärme	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Rulltårta	Över/Undervärme	3	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20
Vetelängd med strössel	Varmluft	3	150 - 160	20 - 40
Smörkakor/sockerkringlor	Över/Undervärme	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) <sup>2)</sup>	Varmluft	3	150	35 - 55
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) <sup>2)</sup>	Över/Undervärme	3	170	35 - 55
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	3	160 - 170	40 - 80
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över/Undervärme	3	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80

1) Förvärm ugnen

2) Använd långpannan

### Småkakor

Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid i min.
Mördegskakor	Varmluft	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/mördegskaka/mördegsgremsor	Varmluft	3	140	20 - 35
Short bread/mördegskaka/mördegsgremsor	Över/Undervärme	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	3	150 - 160	15 - 20
Bakverk med äggvita, maräng	Varmluft	3	80 - 100	120 - 150
Mandelbiskvier	Varmluft	3	100 - 120	30 - 50
Småkakor av jästdeg	Varmluft	3	150 - 160	20 - 40
Smördegskakor	Varmluft	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Bullar	Varmluft	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Bullar	Över/Undervärme	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25

Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid i min.
Small cakes / Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Small cakes / Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/Undervärme	3	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

1) Fövärm ugnen

### Puddingar och gratänger

Maträtt	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid i min.
Makaronipudding	Över-/undervärme	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Över-/undervärme	1	180 - 200	25 - 40
Grönsaksgratäng 1)	Varmluftsgri- llning eller Varm- luft	1	160 - 170	15 - 30
Ostbaguetter	Varmluftsgri- llning eller Varm- luft	1	160 - 170	15 - 30
Söta puddingar	Över-/undervärme	1	180 - 200	40 - 60
Fiskpudding	Över-/undervärme	1	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluftsgri- llning eller Varm- luft	1	160 - 170	30 - 60

1) Fövärm ugnen

## Bakning på flera nivåer

Kakor / bakelser / bröd på bakplåtar

Typ av bakverk	Varmluft		Temperatur i °C	Tid i min.
	Ugnsnivå			
	2 nivåer	3 nivåer		
Petit-chouer/bakelser	1/4	-	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45
Smuldegspaj	1/4	-	150 - 160	30 - 45

1) Fövärm ugnen.



## Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

Typ av bakverk	Varmluft		Temperatur i °C	Tid i min.
	Ugnsnivå			
	2 nivåer	3 nivåer		
Mördegskakor	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Short bread/mördegskaka/mördegsgremsor	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Småkakor av sockerkaksdeg	1/4	-	160 - 170	25 - 40
Bakverk med äggvita, maräng	1/4	-	80 - 100	130 - 170
Mandelbiskvier	1/4	-	100 - 120	40 - 80
Småkakor av jästdeg	1/4	-	160 - 170	30 - 60
Smördegskakor	1/4	-	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50
Bullar	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	1/4	-	150 <sup>1)</sup>	25 - 40

1) Förvärm ugnen.

## Stekning

## Stekkärl

- Använd värmebeständiga ugnsformar (läs tillverkarens bruksanvisning).
- Stora stekar kan stekas direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i en stekgryta med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.

## Stekning med Varmluftsgrill

## Nötkött

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Grytstek	1-1,5 kg	Över/Undervärme	1	230	120 - 150
Rostbiff eller filé: röd	per cm tjocklek	Varmluftsgrill	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Rostbiff eller filé: rosa (medium)	per cm tjocklek	Varmluftsgrill	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Rostbiff eller filé: genomstek	per cm tjocklek	Varmluftsgrill	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Förvärm ugnen.

#### Fläsk

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Bog, hals, skinkstek	1-1,5 kg	Varmluftsgrill	1	160 - 180	90 - 120
Kotlett, revbensspjäll	1-1,5 kg	Varmluftsgrill	1	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa	750 g-1 kg	Varmluftsgrill	1	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg (färdiglagad)	750 g-1 kg	Varmluftsgrill	1	150 - 170	90 - 120

#### Kalv

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Kalvstek	1 kg	Varmluftsgrill	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1,5-2 kg	Varmluftsgrill	1	160 - 180	120 - 150

#### Lamm

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Lammbog, lammstek	1-1,5 kg	Varmluftsgrill	1	150 - 170	100 - 120
Lammsadel	1-1,5 kg	Varmluftsgrill	1	160 - 180	40 - 60

#### Vilt

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Harsadel, harbog	upp till 1 kg	Över/Undervärme	1	230 <sup>1)</sup>	30 - 40
Rådjursadel, hjortsadel	1,5-2 kg	Över/Undervärme	1	210 - 220	35 - 40
Rådjurs-/hjortbog	1,5-2 kg	Över/Undervärme	1	180 - 200	60 - 90

1) Förvärm ugnen.

#### Fågel

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Bitar av fågel	200-250 g var	Varmluftsgrill	1	200 - 220	30 - 50

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Halv kyckling	400–500 g var	Varmluftsg Grill	1	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna	1–1,5 kg	Varmluftsg Grill	1	190 - 210	50 - 70
Anka	1,5–2 kg	Varmluftsg Grill	1	180 - 200	80 - 100
Gås	3,5–5 kg	Varmluftsg Grill	1	160 - 180	120 - 180
Kalkon	2,5–3,5 kg	Varmluftsg Grill	1	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4–6 kg	Varmluftsg Grill	1	140 - 160	150 - 240

### Fisk (ångkokning)

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Hel fisk	1–1,5 kg	Över/Undervärme	1	210 - 220	40 - 60

### Pizza/Paj

Typ av bakverk	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid min.
Pizza (tunn botten)	2	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20
Pizza (med mycket fyllning)	2	180 - 200	20 - 30
Paj	1	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizisk ostpaj	1	170 - 190	45 - 55
Äppelkaka, täckt	1	150 - 170	50 - 60
Grönsakspaj	1	160 - 180	50 - 60
Osytrat bröd	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20
Smördegskakor	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace)	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20
Piroger (rysk version av calzone)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Förvärm ugnen

2) Använd långpannan

### Min grill

Grilla alltid med maximal temperaturinställning.

Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.

Placera alltid plåten, som ska fånga upp fett, på den första ugnsnivån.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.  
Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.



### FÖRSIKTIGHET

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

#### Min grill

Maträtt	Ugnsnivå	Temperatur	Tid i min.	
			1:a sidan	2:a sidan
Rostbiff	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Oxfilé	3	230	20 - 30	20 - 30
Stek av gris	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Stek av kalv	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Stek av lamm	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Hel fisk (500 - 1 000 g)	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

#### Max grill

Maträtt	Ugnsnivå	Tid i min.	
		1:a sidan	2:a sidan
Burgers/hamburgare	4	8 - 10	6 - 8
Fläskfilé	4	10 - 12	6 - 10
Korv	4	10 - 12	6 - 8
Nötbitar, kalvbitar	4	7 - 10	6 - 8
Toast /rostat bröd <sup>1)</sup>	5	1 - 3	1 - 3
Varma smörgåsar	4	6 - 8	-

1) Förvärm ugnen

## Upptining

Avlägsna matens förpackning. Lägg rätten på en tallrik.  
Täck inte över med en tallrik eller skål. Det kan förlänga upptiningstiden.  
Använd ugnens första hyllnivå. Den längst ned.

Maträtt	Upptiningstid i min.	Efterupptiningstid i min.	Kommentar
Kyckling, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp och nedvänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden
Kött, 500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden
Forell, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar, 300 g	30 - 40	10 - 20	-

Maträtt	Upptiningstid i min.	Efterupptiningstid i min.	Kommentar
Smör, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen
Tårta, 1 400 g	60	60	-

## Konservering - Undervärme

Att observera:

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll burkarna till samma nivå och förslut med en klämma.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i de första burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter för enlitersburkar), stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100 °C (se tabell).

Torkad frukt

Konservering	Temperatur i °C	Koktid tills det börjar sjuda, i min.	Fortsatt tillagningstid på 100 °C, i min.
Jordgubbar, blåbär, hallon, mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

Konservering	Temperatur i °C	Koktid tills det börjar sjuda, i min.	Fortsatt tillagningstid på 100 °C, i min.
Päron, kvitten, plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grönsaker

Konservering	Temperatur i °C	Koktid tills det börjar sjuda, i min.	Fortsatt tillagningstid på 100 °C, i min.
Karotter/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 frångslagen ugn

## Torkning - Varmluftstillagning

Täck över ugnsgallren med bakpapper.

För bästa resultat: stäng av produkten när halva tiden har gått. Öppna produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

## Grönsaker

Livsmedel som ska torkas	Ugnsnivå		Temperatur i °C	Tid i timmar (riktvärde)
	1 nivå	2 nivåer		
Bönor	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pepparfrukter	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Champinjoner	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Örter	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## Frukt

Livsmedel som ska torkas	Ugnsnivå		Temperatur i °C	Tid i timmar (riktvärde)
	1 nivå	2 nivåer		
Plommon	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoser	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Äppelskivor	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Päron	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## Tabell matlagningstermometer

## Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur °C
Entrecôte eller oxfilé: röd	45 - 50
Entrecôte eller oxfilé: rosa	60 - 65
Entrecôte eller oxfilé: välstekt	70 - 75

## Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur °C
Bog, skinka, hals	80 - 82
Kotlett, kassler	75 - 80
Köttfärslimpa	75 - 80

## Kalv

Livsmedel	Innertemperatur °C
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90

## Får/lamm

Livsmedel	Innertemperatur °C
Fårbog	80 - 85
Fårsadel	80 - 85

Livsmedel	Innertemperatur °C
Lammstek, lammstek med ben	70 - 75

#### Vilt

Livsmedel	Innertemperatur °C
Harsadel	70 - 75
Harbog	70 - 75
Hel hare	70 - 75
Rådjursadel, hjortsadel	70 - 75
Rådjurs-/hjortbog	70 - 75

#### Fisk

Livsmedel	Innertemperatur °C
Lax	65 - 70
Foreller	65 - 70

## Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

#### Anmärkningar om rengöring:

- Torka av produktens framsida med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metalltytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. På det viset kan du lättare få bort smuts och den bränner inte fast.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla tillbehör (med en mjuk trasa, varmt vatten och rengöringsmedel) varje gång de har använts och låt dem torka.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

## Väggar med katalytisk emalj

Väggarna har en katalytisk beläggning och är självrengörande. De absorberar fett som samlas på väggarna när ugnen är igång.

För att stödja denna självrengöring ska ugnen värmas upp regelbundet utan mat:

- Tänd ugnsbelysningen.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
- Rengör ugnens botten med varmt vatten och diskmedel, och torka den sedan.

- Ställ in funktionen  $\text{---}$ .
- Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
- Rengör ugnen med en mjuk fuktig svamp.



### VARNING

Försök inte rengöra den katalytiska ytan med ugnssprej, frätande medel, tvål eller andra rengöringsmedel. Den katalytiska ytan kan skadas.



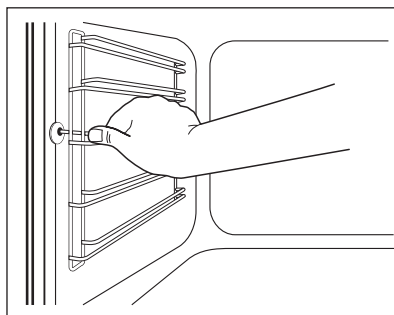
Missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.

## Ugnsstegen

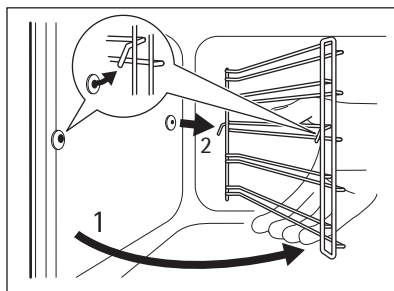
Du kan ta bort ugnsstegen för att rengöra sidoväggarna.

### Borttagning av ugnsstegen

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut ugnsstegen från den bakre delen av sidoväggen för att ta ut den.



För att sätta tillbaka ugnsstegen utför du stegen i omvänd ordning.



### För utdragbara bakplåtsskenor:

Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt!

## Ugnsbelysning



### VARNING

Det finns risk för stöt.  
Ugnslampan och lampglaset kan vara varma.

Innan du byter ut ugnslampan:

- Stäng av produkten.
- Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.



### FÖRSIKTIGHET

Lägg en tygbit på botten av produktens inandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



**Byte av ugnslampan:**

1. Lampglaset hittar du längst bak i ugnstrymmets tak.  
Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt vid behov ut lampan i ugnen mot en lampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

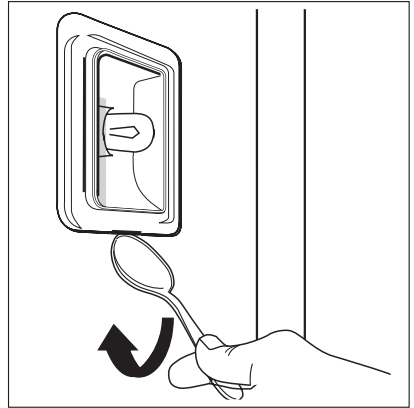
**Byte av lampan:**

1. Lampglaset hittar du till vänster i utrymmet.  
Ta bort den vänstra ugnsstegen.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset. Rengör lampglaset.
3. Om nödvändigt, byt ut ugnslampan mot en lampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.
5. Sätt tillbaka den vänstra ugnsstegen.

**Luckans och glasets kanter**

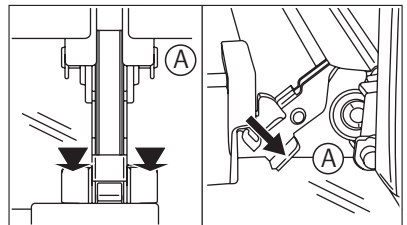
Ta bort luckan när du ska rengöra den.

**FÖRSIKTIGHET**

Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!

**Att ta bort luckan**

1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.
3. Stäng luckan till det första läget (cirka 70 °).
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt.



För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning.



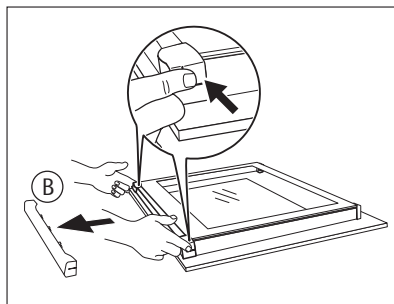
Antalet glaspaneler varierar beroende på modell.

**FÖRSIKTIGHET**

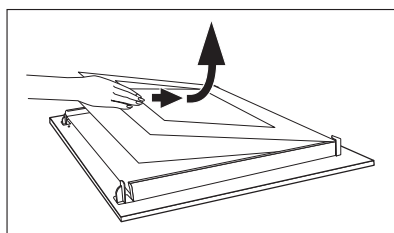
Lägg ner luckan med utsidan neråt på ett mjukt och plant underlag för att undvika repor.

**Borttagning och rengöring av luckglasen**

1. Avlägsna luckan.
2. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



4. Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna
5. Rengör luckglasen.



För att sätta tillbaka glasen utför du stegen i omvänd ordning. Sätt i det mindre glaset först och sedan det större.

**OM MASKINEN INTE FUNGERAR****VARNING**

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Produkten är avaktiverad.	Aktivera produkten.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera inställningarna.
Ugnen värms inte upp.	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en behörig elektriker.
Ugnsbelysningen tänds inte.	Glödlampan är trasig.	Byt ut ugnslampan.
F11 visas på klockdisplayen	Kortslutning i matlagningstermometern eller så sitter inte kontakten ordentligt i uttaget.	Sätt i matlagningstermometerns kontakt så långt det går i uttaget på ugnens sidovägg.

Kontakta försäljaren eller servicecentret om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens innanmäte.


Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (Mod.) .....

Produktnummer (PNC) .....

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

## MILJÖSKYDD

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.



Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och återanvändbart. Plastdelar är märkta med internationella förkortningar som t.ex. PE, PS. Kassera materialet i lämplig container på en återvinningsstation.



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

