SV **Bruksanvisning**
Ångugn

QCE7860

Husqvarna

Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....7
4. KONTROLLPANELEN.....8
5. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....9
6. SNABBGUIDE.....11
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....12
8. TILLAGNINGSHJÄLP.....23
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....30
10. TILLVALSFUNKTIONER.....33
11. TRICKS OCH TIPS.....34
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....59
13. FELSÖKNING.....63
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....66

BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Husqvarna-Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.
Besök vår webbplats för att:

Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.husqvarna-electrolux.se

Registrera din produkt för bättre service:
www.husqvarna-electrolux.se

Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.husqvarna-electrolux.se/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.
Informationen finns på typskylten.

Varningar/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 apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med nedsatt kapacitet, förutsatt att de har fått instruktioner och/eller tillsyn när det gäller säker användning av apparaten och att de förstår de potentiella riskerna.
- Låt inte barn 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 rengöring eller underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år måste hållas borta från apparaten såvida inte en vuxen är i närheten hela tiden.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- 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 i ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation

VARNING!
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 du flyttar apparaten eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- 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.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Hushållsapparaten 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. 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 strömkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Använd

VARNING!
Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.
- Använd inte mikrovågsugnen för att förvärma upp ugnen.

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. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 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 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 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 ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.6 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.

2.7 Kassering

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

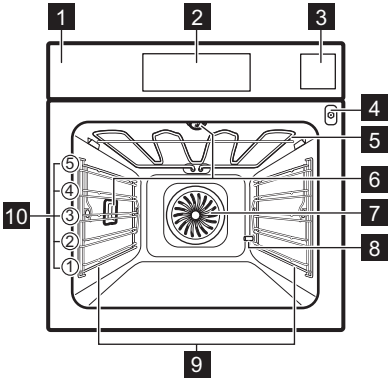
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära maskinen och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.8 Underhåll

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

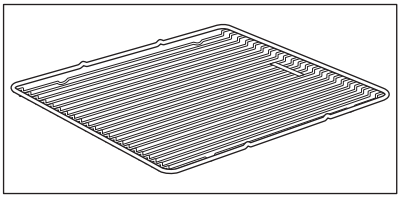
3.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Temperatur-/tidsdisplay
3 Vattenlåda
4 Uttag för matlagningstermometern
5 Värmeelement
6 Ugnslampa
7 Fläkt
8 Avkalkning av rörets utlopp
9 Ugnsstege, löstagbar
10 Ugnsnivåer

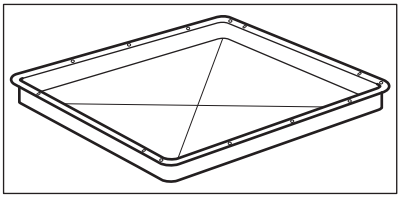
3.2 Tillbehör

Trådhylla



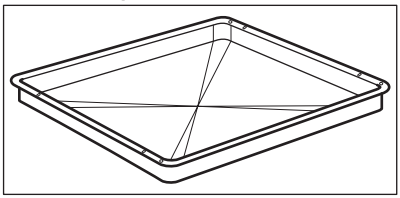
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



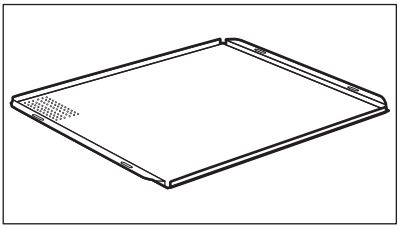
För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna



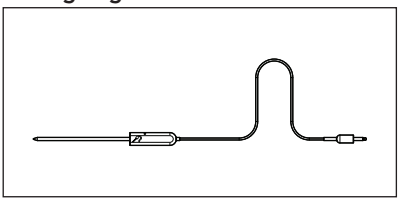
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Patisseriplåt



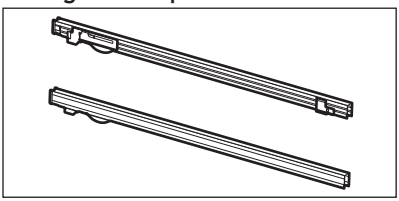
För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämpar sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

Matlagningstermometer



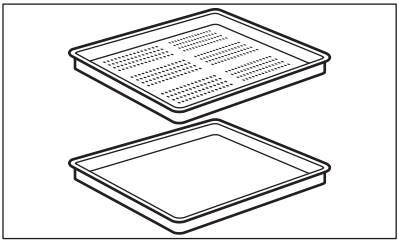
För att mäta hur väl maten är tillagad.

Utdragbara bakplåtsskenor



För hyllor och plåtar.

Ånginsats

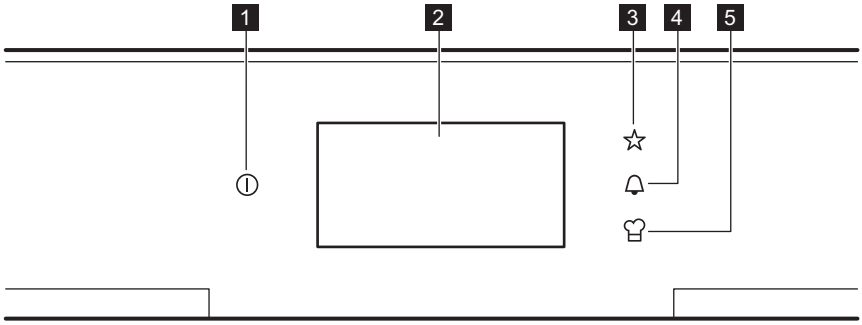


En operforerad och en perforerad behållare.

Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Använd den för att tillaga mat som inte ska kokas i vatten (t.ex. grönsaker, fiskbitar, kycklingbröst). Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt (t.ex. ris, polenta, pasta).

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Temperatur-/tidsdisplay



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

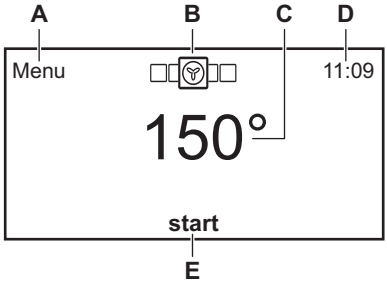
	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1		PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera produkten.
2	-	Display	Visar produktens inställningar.
3		Favoriter	Det innehåller en lista över favorittillagningsprogram som skapats av användaren.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
4		Minute Minder (signalur)	För att ställa in funktionen: Minute Minder (signalur). Direkt åtkomst till tidfunktionerna.
5		Assisted Cooking (tillagningshjälp)	Direkt åtkomst till menyerna: Kokbok och Vario-Guide när produkten är igång.

Touch-kontrollerna för: Favoriter, Minute Minder (signalur) och Assisted Cooking (tillagningshjälp) syns bara när produkten är igång.

4.2 Display

När produkten satts igång visas ett grundläggande ugnsfunktionsläge.



A. Återgå till menyn
B. Inställd tillagningsfunktion
C. Inställd temperatur
D. Klocka
E. Start

Övriga kontrollampor på displayen:

Symbol	Funktion
	Ändra textstorleken
	Fler funktioner
	Matlagningstermometer
	Heat+Hold
	Lås

5. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

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

5.2 Programlicens

Programvaran som medföljer den här produkten innehåller upphovsrättsskyddad programvara som är licensierad under BSD, fontkonfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY m.fl.

Det går att visa hela kopian med licenserna i enheten på TFT-displayen genom att via menyn följa sökvägen: **Normalinställning / Service / Licens**.

Man kan hämta källkoden till programvaran med öppen källkod som används i produkten genom att följa hyperlinken på webbproduktsidan.

5.3 Första anslutning

När du ansluter produkten till elnätet måste du ha ställt in:

- språk
- tid
- klockformat
- datum
- snabbuppvärmning

Det valda namnet eller siffran kan ställas in på två sätt. Rulla det till önskat läge eller tryck på vald funktion. Du kan ändra inställningarna i menyn: Normalinställning.

5.4 Ställa in hårdhetsnivån för vattnet

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

I tabellen nedan förklaras vattnets hårdhetsintervall med motsvarande kalkavlagringar (mmol/l) och vattnets kvalitet.

Vattenhårdhet		Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassifikation
Klass	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Mjuka färdigheter
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Medelhårt
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hårt
4	över 21	över 3,8	över 150	Mycket hårt

När vattnets hårdhet överskrider värdena i tabellen ska vattenlådan fyllas med vatten på flaska.

1. Ta den fyrfärgade ändringsremsan som medföljer ångsetet i ugnen.
2. Sätt remsans alla reaktionszoner i vattnet i ca en sekund.
   Lägg inte remsan i rinnande vatten!
3. Skaka remsan för att avlägsna vattenöverskottet.
4. Kontrollera vattnets hårdhet enligt tabellen nedan efter en minut.
   Färgerna i reaktionszonerna fortsätter att ändras efter en minut. Ta inte med detta i mätningen.
5. Ställ in vattnets hårdhet i menyn: Normalinställning.

Testremsa	Vattnets hårdhet
☐ ■	1
■ ■	2
■ ■ ■	3

Testremsa	Vattnets hårdhet
■■■■	4

De svarta fyrkanterna i tabellen motsvarar de röda fyrkanterna på testremsan.

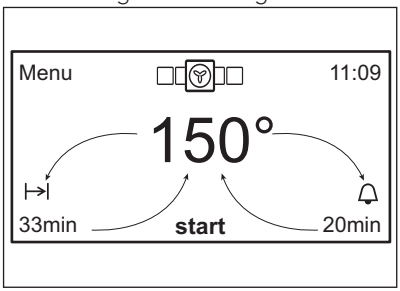
Du kan ändra vattnets hårdhetsnivå i menyn: Normalinställning / Vattenhårdhet.

Du behöver inte ställa in vattnets hårdhetsnivå igen efter ett strömavbrott.

6. SNABBGUIDE

6.1 Använda touch-skärmen

- Bläddra genom menyn med en snabb gest eller dra fingret över displayen.
- Styrkan på gesten avgör hur snabbt skärmen flyttas.
- Bläddringsrörelsen kan stanna av sig själv eller så kan du stoppa den direkt om du trycker på displayen.
- Vald funktion aktiveras när du tar bort fingret från displayen.
- Aktivera en menyfunktion genom att trycka på displayen på vald funktion.
- Du kan ändra en parameter som visas på displayen när du trycker på den.
- Ställ in önskad funktion, tid eller temperatur genom att bläddra genom listan eller tryck på funktionen du vill välja.
- När du aktiverar en tillagningsfunktion visas inte **Menu** på displayen. Tryck var som helst på displayen så visas **Menu** igen.
- När produkten är ingång och vissa symboler försvinner från displayen kan du trycka var som helst på displayen. Alla symbolerna kommer då tillbaka.
- När du ställt in vissa funktioner visas ett popup-fönster med ytterligare information.
- Temperaturen kan byta plats på displayen med andra funktioner som finns längst ned till höger och vänster.



När du trycker på och håller kvar en tillvalsfunktion i menyn visas en kort beskrivning av tillvalsfunktionen.

6.2 Snabbguide till menyn

Meny	
Funktioner	Tillagningsfunktion-er
	Special
	Städning
	Favoriter
Klockfunktioner	Ställ in Signalur
	Ställ in koktid
	Ställ in stopptid
	Ställ in starttid
	Använd tid
Tillval	Ugnslampa
	Barnlås
	Displaylås
	Heat+Hold
	Set + Go

Meny	
Assisted Cooking (tillagningshjälp)	Kokbok
	VarioGuide
	SousVide-kokbok
	SousVide Vario-Guide
Senaste och mest använda	Senast använda
	Mest använda
Normalinställning	Snabbuppvärmning
	Påminnelse Rengöring
	Display
	Ljud
	Val Av Språk
	Tid och datum
	DEMO-läge
	Vattenhårdhet
	Service

7. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Användning av produkten

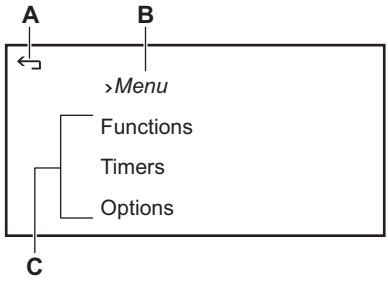
För att manövrera produkten kan du använda:

- **manuellt läge** - en uppvärmningsfunktion, temperaturen och tillagningstiden ställs in manuellt.
- **automatiska program (Assisted Cooking (tillagningshjälp))** - för att tillaga en rätt när du saknar kunskap eller erfarenhet av matlagning.

7.2 Använda menyn

1. För att aktivera produkten, tryck på: ⏻.
2. Tryck på: **Menu**.
3. Bläddra genom menyn för att hitta funktionen du vill aktivera.
4. Aktivera funktionen genom att trycka på den på displayen.
5. Återgå till föregående meny genom att trycka på: ↩ eller **Menu**.
6. Avaktivera produkten genom att trycka på: ⏻.

7.3 Översikt över menyn

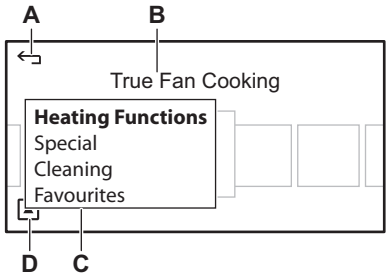


A. Återgå till menyn
B. Aktuell menynivå
C. Lista över funktioner

Huvudmeny

Menyfunktion	Beskrivning
Funktioner	Den innehåller en lista över ugnsfunktioner, specialfunktioner, rengörings- och favoritprogram.
Klockfunktioner	Det innehåller en lista över klockfunktioner.
Tillval	Den innehåller en lista över övriga tillvalsfunktioner för säkerhetsfunktioner, lampa, Heat+Hold, Set + Go som kan ställas in.
Assisted Cooking (tillagningshjälp)	Det innehåller en lista över automatiska tillagningsprogram.
Senaste och mest använda	Den visar vilken funktion som användes senast och vilken som används mest.
Normalinställning	Innehåller en lista över grundinställningar.

7.4 Undermenyer för: Funktioner



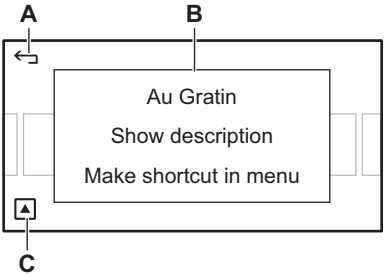
A. Återgå till menyn
B. Lista över tillagningsfunktioner
C. Lista över tillgängliga funktioner
D. Fler funktioner

7.5 Ställa in en ugnsfunktion

1. Bläddra genom funktionerna för att hitta den du önskar och tryck på den.
2. Ändra temperaturen genom att trycka på temperaturen som visas på displayen och bläddra genom listan för att hitta den du behöver.
3. Tryck på temperaturen för att bekräfta den.
4. Aktivera funktionen genom att trycka på: **Start**.

En ljudsignal hörs när produkten nästan uppnått inställd temperatur. Signalen hörs igen vid slutet av tillagningstiden. Återgå till föregående meny genom att trycka på: **Menu**.

Du kan se en beskrivning av ugnsfunktionen eller skapa en standardfunktion i ett popup-fönster. Håll fingret på den valda tillagningsfunktionen längre än 2 sekunder. När du ställer in en ugnsfunktion visas den som standard som den första funktionen när du aktiverar produkten igen.



A. Återgå till menyn
B. Popup-fönster
C. Fler funktioner

7.6 Undermeny för: Tillagningsfunktioner

	Gratinerade rätter	Gyllenbrun yta för ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för gratinering och bryning.
	Fryst mat	För att tillaga färdigmat med en gyllene knaprig yta, t.ex. pommes frites, potatisklyftor.
	Min grill	För att grilla större matbitar som rostbiff.
	Max grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Över-/Undervärme	Över/Undervärme för bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Pizza/paj	Bakning på en ugnsnivå för rätter med knaprig botten som pizza och quiche. Ställ in temperaturer 20–40 °C lägre än vid Över/Undervärme.
	Varmluftsgrillning	Varmluftsstekning av större köttstycken eller fågel med ben på en ugnsnivå. Även för gratinering och bryning.
	Varmluft	Varmluft för flera rätter och bakning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in ugnstemperaturer 20–40 °C lägre än vid Över/Undervärme.

	Ånga	100 % ånga för tillagning av grönsaker, fisk, potatis, ris, pasta eller speciella rätter.
LOW	Ånga låg	Låg fuktnivå genom att kombinera ånga och varmluft. Den är lämplig för tillagning av kött, fågel, ugnsrätter och grytor.
MED	Ånga medelhög	Medelhög fuktnivå. Den kombinerar ånga och varmluft och är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg.
HIGH	Ånga hög	Hög fuktnivå för tillagning av utsökta rätter som kräm-er, tårtor, terriner och fisk.
SV	SousVide-tillagning	Vakuumtillagning med ånga vid låg temperatur för kött, fisk, skaldjur, grönsaker och frukt. Maten måste läggas i plastpåsar innan den här funktionen kan an-vändas.
	Bröd	För att baka bröd med en ångdos i början för en knap-rig yta.
LTC	Lågtemperaturstekn-ing	Långsam stekning för tillagning av mycket möra, saftiga stekar.
	Undervärme	För att värma kakor med knaprig botten och konser-vera livsmedel.
	Varmluft med fukt[1)]	För energibesparande bakning och tillagning av över-vägande torra bakverk samt bakning på en nivå i for-mar. Efter 30 sekunder börjar lampan räkna ned. Den slås på igen när du aktiverar den via menyn eller när du öppnar ugnsluckan.

[1)] Denna funktion används för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN50304.

7.7 Undermeny för: Special

	Torkning	För torkning av skivad frukt som äpple, plommon, per-sika och grönsaker som tomater, zucchini eller svamp.
	Upptining	För att tina frysta livsmedel.
	Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
	Uppvärmning	Ångvärmning för redan tillagad mat direkt på tallriken.

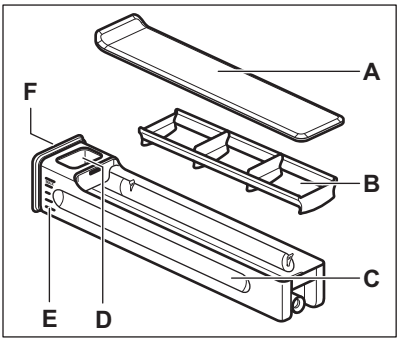
	Tallriksvärmare	För förvärmning av tallriken före servering.
	Jäsning av deg	För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
	Yogurtfunktion	Den här funktionen kan användas för att laga yoghurt. Lampan släcks under den här funktionen för att hålla ned temperaturen.
	Konservering	För att konservera t.ex. blandade inläggningar i burkar och vätska.

7.8 Undermeny för: Städning

VARNING!
Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

	Spolning	Metod för att skölja och rengöra ångkretsen när ång-funktionerna använts ofta.
	Avkalkning	Metod för att rengöra ångkretsen på kalkavlagringar.
	Ångrengöring	Metod för att rengöra produkten när den är lätt smut-sad och inte bränts.
	Ångrengöring Plus	Metod för att ta bort envis smuts med hjälp av ugns-rengöringsmedel.

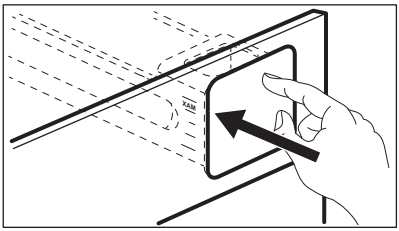
7.9 Vattenlåda



A. Lock
B. Vågbrytare
C. Lådenhet
D. Påfyllningshål
E. Våg
F. Främre knapp

Du kan ta ut vattenlådan ur produkten. Tryck försiktigt på den främre knappen.

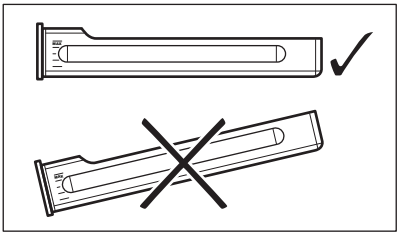
När du tryckt på vattenlådan dras den ut av sig själv ur produkten.



Du kan fylla på vattenlådan på två sätt:

- låt vattenlådan sitta kvar i produkten och fyll på med hjälp av en vattenkanna.
- ta ut vattenlådan ur produkten och fyll den från en vattenkran.

När du fyller vattenlådan från en vattenkran ska du bära lådan i horisontellt läge så att inget vatten spills ut.



När du fyllt vattenlådan ska den sättas in i samma läge. Tryck på den främre knappen tills vattenlådan är inuti produkten.

Töm vattenbehållaren efter varje användningstillfälle.

FÖRSIKTIGHET!
Håll vattenlådan på behörigt avstånd från varma ytor.

7.10 Matlagning med ånga

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

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan och dra ut den ur produkten.
2. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maximal nivå (cirka 950 ml). Använd skalan på vattenlådan. Vattenmängden räcker i ca 50 minuter.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.

Om vattenlådan är våt när du fyllt den med vatten ska du torka av den med en mjuk duk innan du sätter in den i produkten.

4. Slå på produkten.
5. Laga maten i rätt kokkärl.
6. Välj en ångfunktion och ställ in temperaturen.
7. Ställ vid behov in funktionen Koktid eller Ställ in stopptid.
   Den första ångan syns efter ca 2 minuter. En ljudsignal hörs när produkten nästan uppnått inställd temperatur.

Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.

8. Stäng av produkten.
9. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.

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

När vattnet i vattenlådan börjar ta slut ljuder en signal. Vattenlådan måste fyllas på för att man ska kunna fortsätta med ångtillagningen på det sätt som beskrivs ovan.

Låt produkten torka helt med luckan öppen.
För att påskynda torkningen kan du hetta upp produkten med varmluft vid temperaturen 150 °C i ca 15 minuter.

Ånga kan kondensera i botten av utrymmet och begränsa sikten inuti produkten. Om detta händer, låt utrymmet torka när produkten är kall.

I slutet av ett ångkokningsprogram börjar fläktarna att snurra snabbare för att få ut den överflödiga ångan. Det är helt normalt.

7.11 SousVide-tillagning

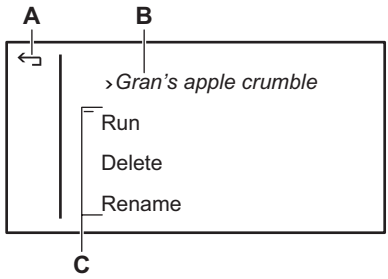
- Maten behåller sin fulla arom utan att flyktiga smaker och fukt förloras
- Mör struktur på kött och fisk
- Maten behåller alla mineraler och vitaminer
- Mindre kryddor behövs eftersom maten behåller sin naturliga smak
- Bättre arbetsflöde eftersom man inte behöver förbereda och servera maten på samma tid och plats
- Låg tillagningstemperatur minimerar risken för övertillagning
- Portionering av maten gör att den lätt att hålla

Förbereda maten

1. Skölj och skär ingredienserna i bitar.
2. Krydda ingredienserna.
3. Lägg ingredienserna i lämpliga vakuumpåsar.
4. Vakuumförslut påsen så att du avlägsnar så mycket luft som möjligt.
5. Påsarna måste förvaras kallt om inte tillagningen sker omedelbart.
6. Fortsätt med funktionen: SousVide-tillagning enligt anvisningarna i lämplig tillagningstabell för maten som avses eller recepten med tillagningshjälp.
7. Öppna påsen och servera.
8. Extra utrustning: avsluta tillagningen genom att brunsteka eller grilla matvarorna, t.ex, kött för att få en krispig yta och den typiska steksmaken.

Tillagning med den här funktionen gör att det finns vatten kvar i vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Öppna luckan försiktigt när tillagningen är klar för att undvika att det droppar vatten på möblerna. Använd en plåt och en handduk när du tar ut vakuumpåsarna. Torka av luckan, vattenuppsamlaren i botten och ugnsutrymmet med en mjuk duk eller en svamp. Låt produkten torka helt med luckan öppen. För att påskynda torkningen kan du hetta upp produkten med varmluft vid temperaturen 150 °C i ca 15 minuter.

7.12 Undermenyer för: Favoriter



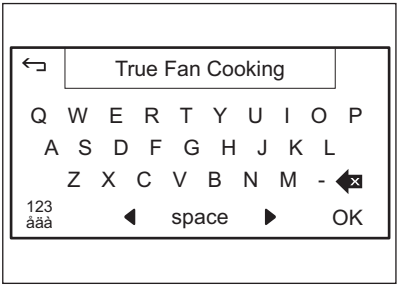
A. Återgå till menyn
B. Favoritprogram
C. Lista över funktioner

En lista över tidigare sparade inställningar. Du kan också spara aktuella inställningar som t.ex.: koktid, temperatur eller ugnsfunktion. Du kan ställa in upp till 20 program, som visas i en lista i alfabetisk ordning.

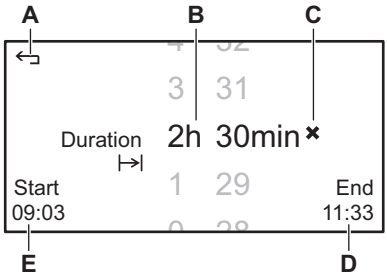
Menyfunktion	Beskrivning
Kör	Gör enligt tidigare sparad favorit.
Ta bort	Ta bort denna tidigare sparade favorit permanent.
Ändra namn	Ändra eller rätta namn som sparats tidigare.

7.13 Spara ett favoritprogram

1. Spara aktuella inställningar för en värmefunktion genom att trycka på ☆.
2. Välj: På nytt från aktuella inställningar.
3. Ange namnet på favoritprogrammet och tryck på **OK**.



7.14 Undermeny för: Klockfunktioner



A. Återgå till menyn
B. Inställd koktid
C. Återställ koktiden
D. Stopptid
E. Starttid

Menyfunktion	Beskrivning
Ställ in Signalur	För att ställa in och starta en nedräkning visas timern på huvudskärmen och ett larm ljuder när timern har avslutat nedräkningen. Timern avbryter inte matlagningen och den kan även användas när ugnen är avstängd. Bläddra för att ställa in. Timern startar automatiskt.
Ställ in koktid	För att ställa in och starta en nedräkning visas timern på huvudskärmen, ugnen stängs av och ett larm ljuder när timern har avslutat nedräkningen. Bläddra för att ställa in.
Ställ in stopptid	För att ställa in stopptid för aktuella inställningar.
Ställ in starttid	För att ställa in starttid för aktuella inställningar.

Menyfunktion	Beskrivning
Använd tid	Visa, dölj eller återställ timern som räknar upp när du trycker på startknappen. Den förflutna tiden är bara tillgänglig när ugnen är på.

7.15 Ställa in klockfunktioner

När du använder matlagningstermometern fungerar inte Koktid och Sluttid.

Du kan ändra tid och datum när du trycker på klockan på displayen när produkten är igång.

1. Gå till menyn: Tillagningsfunktioner.
2. Välj uppvärmningsfunktion och temperatur.
3. Tryck på eller gå till menyn: Klockfunktioner.
4. Välj en klockfunktion.
5. Bläddra genom listan för att ställa in önskad tid. Vänta några sekunder tills tiden ställt in sig själv automatiskt eller tryck för att bekräfta: **h** eller **min**. Du kan ta bort inställningarna om du trycker på: **x**.

En ljudsignal hörs när klockfunktionen avslutas och ett meddelande visas på displayen. Du kan stoppa eller förlänga tillagningen.

7.16 Undermeny för: Tillval

Fler egna inställningar relaterade till säkerhet, bekvämlighet och ugnslampa.

Menyfunktion	Beskrivning
Ugnslampa TILL / AV	För att tända eller släcka ugnslampan.
Barnlås TILL / AV	När det är aktiverat låses skärmen och alla knapparna. De förblir låsta både i av- och på-läge. Lås upp genom att trycka på displayen och följ instruktionerna. Om det är olåst måste du låsa den igen via menyn.
Displaylås	Displaylåset "låser" pekskärmen tillfälligt och alla knapparna utom strömknappen. Lås upp genom att trycka på displayen och följ instruktionerna.
Heat+Hold	Heat+Hold är bara tillgänglig när varaktigheten ställts in. Ugnen stängs inte av automatiskt utan håller maten varm 30 minuter. Detta finns inte i alla program. En ikon visas på displayen om den är aktiv.
Set + Go	Med Set+Go kan du ställa in en ugnsfunktion med senare start och aktivera genom att trycka på displayen. Displaylåset är på när tillagningen startar. Funktionen syns bara i menyn när programlängden ställts in.

7.17 Heat+Hold

Funktionen håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den aktiveras när bakningen eller stekningen avslutas.

Funktionen fungerar inte med lågtemperaturstekning, program med automatisk vikt, program med automatisk ånga, alla funktioner på menyn: Special, ångfunktioner på menyn: Tillagningsfunktioner.

Villkor för funktionen:

- Du kan ställa in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Du kan ställa in funktionen: Ställ in koktid.
- Du aktiverade funktionen: Heat+Hold på menyn: Tillval.
- På displayen visas: .

Om du använder matlagningstermometern syns inte symbolen på displayen.

Om du trycker på ⏻ avaktiveras funktionen.

7.18 Set + Go

Med funktionen kan du ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program) och använda den senare genom att trycka på en touch-kontroll eller på meddelandet på displayen.

Funktionen fungerar med funktionerna: Ställ in koktid, matlagningstermometer. Funktionen fungerar inte med rengöringsfunktionen.

1. Slå på produkten.
2. Välj en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Ställ in funktionen: Ställ in koktid.
4. Välj: Tillval / Set + Go.

Tryck på meddelandet på displayen eller tryck på en touch-kontroll (utom för ⏻). Den inställda tillagningsfunktionen startar.

Om du trycker på ⏻ innan funktionen aktiveras, avaktiveras funktionen.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.

- Funktionen: Barnlås lyser när en tillagningsfunktion är aktiverad och när produkten avaktiverats. Följ instruktionerna på displayen för att avaktivera funktionen.
- Menyn: Med Tillval kan man aktivera och inaktivera funktionen: Set + Go.

7.19 Barnlås

Menu / Tillval / Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

Aktivera funktionen: Barnlås

1. Ställ in funktionen på läge: TILL.
2. Avaktivera produkten.

Avaktivera funktionen: Barnlås

1. Aktivera produkten.
2. Tryck på displayen.
3. Följ instruktionerna på displayen.

7.20 Displaylås

Menu / Tillval / Displaylås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Du kan bara aktivera funktionen när produkten är påslagen.

Aktivera funktionen: Displaylås

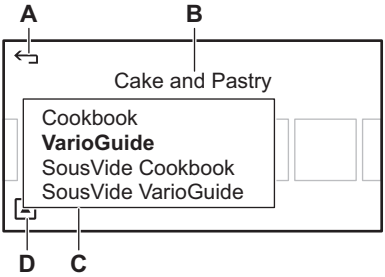
1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktion eller en inställning.
3. Gå till: Displaylås.
4. Aktivera funktionen genom att trycka på: Displaylås.

Produkten är låst.
När produkten stängs av, avaktiveras funktionen automatiskt.

Avaktivera funktionen: Displaylås

1. Tryck på displayen.
2. Följ instruktionerna på displayen.

7.21 Undermeny för: Assisted Cooking (tillagningshjälp)



A. Återgå till menyn
B. Matkategori
C. Kokbok och VarioGuide
D. Fler funktioner

En kokbok med inspirerande automatiska recept och en VarioGuide-funktion med de ugnsinställningar vi rekommenderar för rätterna. Tid och temperatur för VarioGuide kan justeras efter dina behov. Våra rekommenderade inställningar visas när du trycker på kockmössan.

7.22 Undermenyer för: Senaste och mest använda

Lättåtkomlig lista över de senaste och mest använda funktionerna, recepten och snabbstarterna.

Menyfunktion	Beskrivning
Senast använda	Visar de 5 senast använda funktionerna.
Mest använda	Visar de 5 mest använda funktionerna.

7.23 Undermeny för: Normalinställning

Inställda inställningar gäller varje gång du aktiverar produkten.

Menyfunktion	Beskrivning
Snabbuppvärmning TILL / AV	Snabbuppvärmning är aktiverad och är alltid på för vissa tillagningsfunktioner. Den syns på skärmen med >> när den är aktiv.
Påminnelse Rengöring TILL / AV	Välj om du vill att ugnen ska påminna dig om att använda rengöringsprogrammet.

Menyfunktion	Beskrivning
Display Välj displayinställningarna.	**Ljusstyrka** Du kan välja mellan 4 lägen för ljusstyrka. Ställ in ljusstyrkan på displayen i påslaget läge. Tiden på dagen i avstängt läge kan inte ändras.
Ljud Ljudinställningar.	**Ljudstyrka**
	Typ (Pip / Klick / Utan ljud)
Val Av Språk	Ställ in önskat språk.
Tid och datum Ställ in tid och datum och andra funktioner relaterade till hur tiden visas.	**Tid** Ställ in eller ändra tiden.
	Datum Ställ in eller ändra datumet.
	Format Välj önskat tidformat, HH:MM eller AM/PM.
	Klockstil Ange hur klockan ska se ut när ugnen är avstängd.
DEMO-läge Enbart för butiksanvändning. När det är aktivt är värmeelementen avstängda och DEMO visas på skärmen.	**Aktiveringskod**: 2468
Vattenhårdhet	Ställ in vattnets hårdhetsnivå (1 - 4).
Displayens anslutningsinställningar	Gör det möjligt att ansluta till hemnätverket eller aktivera fjärrkontrollen.
Service Visar programvarans version och konfiguration.	**Programversion:** Visar programvarans version för ugnen.
	Återställ alla inställningar Återställ alla inställningar till grundinställningarna.
	Licens Visar licensen på engelska.

8. TILLAGNINGSHJÄLP

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Assisted Cooking (tillagningshjälp)

Menu / Assisted Cooking (tillagningshjälp) eller tryck på:

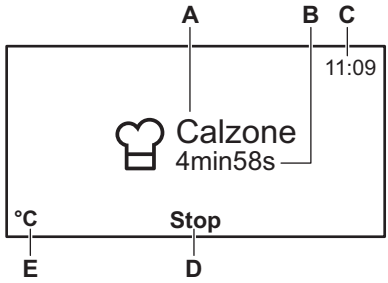
Du kan välja att använda funktionen: Kokbok eller VarioGuide.

8.2 Aktivera funktionen

1. Bläddra genom matkategorilistan och tryck på den du vill använda.
2. Bläddra genom listan över rätter och tryck på den du vill använda.

3. Aktivera funktionen genom att trycka på: **Start**.

När funktionen är slut visas ett meddelande på displayen.



A. Recept
B. Återstående tid
C. Klocka
D. Stopp
E. Temperatur

8.3 Undermeny för: Kokbok

Menu / Assisted Cooking (tillagningshjälp) / Kokbok eller tryck på:

Funktionen innehåller en lista över recept med optimala produktinställningar. Recepten är förutbestämda och du kan inte ändra dem. Ingredienserna och instruktionerna för varje recept visas på displayen.

Tryck på receptnamnet för att gå tillbaka till Ingredienser och Metod efter du aktiverat receptet.

Du kan också hitta recepten för denna funktion angivna för den här produkten på vår webbplats. Du hittar rätt receptbok genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i produktens utrymme.

Produkten har automatiska inställningar du använder: Kokbok.

Matkategori	Maträtt	
Fisk och skaldjur	Torsk Fiskfilé Fisk på saltbädd	Laxfilé Fisk (forell), pocherad Fylld bläckfisk
Fågel	Kycklinglår Fyllt kycklingbröst Coq au Vin	Fylld kyckling Stekt anka med apelsin
Kött	Biffgryta Marinerad stek Köttfärslimpa Fläsklägg Fläskbog Plommonfylld fläskkarré Kalvlägg	Ossobuco Fylld kalvstek Lammstek med ben Kanin Kanin i senapssås Vildsvin

Matkategori	Maträtt	
Ugnsrätter	Lasagne Cannelloni Pastagratäng Moussaka Potatisgratäng	Frankisk dumplings panna Vitkålsgratäng Gratinerade endiver Janssons Frestelse
Pizza och quiche	Pizza Örtfylld pirog Quiche Lorraine Ostpaj	Pirog Fetaostfylld pirog Getostpaj
Tårta och kakor	Mandelkaka Brownies Cappuccionokaka Morotskaka Cheesecake Körsbärspaj Botten för fruktkaka Frukttarte Mormors äppelkaka Citrontårta	Muffins Plommonknyten Sockerkaka Savarinkaka Sockerkaka Strösselkaka Sockerkaka Krämig äppelpaj Schweizisk morotskaka
Bröd och bullar	Bullar, söta Lantbröd Franskbröd	Fylld vetefläta Flätad vetelängd
Grönsaker	Medelhavsgrönsaker Traditionella grönsaker	Skalade tomater
Kräm och terriner	Ugnsomelett Knäckflan	Kokospudding
Smårätter	Ris med grönsaker Salta kringlor	Ugnsbakad potatis Kokad potatis
Menytillagning	Ångmeny 1 Ångmeny 2	Ångmeny 3

8.4 Undermeny för: SousVide-kokbok

Menu / Assisted Cooking (tillagningshjälp) / SousVide-kokbok

eller tryck på:

Recepten finns på vår webbplats. Du hittar rätt receptbok genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i produktens utrymme.

Matkategori	Maträtt
Fisk och skaldjur	Havsruda, filé Piggvar med fänkål Räkor

Matkategori	Maträtt
Fågel	Kycklingbröst
Kött	Oxfilé Pocherad kalvfilé
Grönsaker	Morötter med vanilj
Frukt	Äpplen Päron i rödvin
Kräm och terriner	Engelsk crème

8.5 Undermeny för: VarioGuide

Menu / Assisted Cooking (tillagningshjälp) / VarioGuide eller tryck på:

Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd. Kontrollera rekommenderade inställningar genom att trycka på (efter rättens namn): .

Tryck på temperaturen eller minuterna på displayen för att ändra temperaturen eller ställa in tiden enligt önskemål.

VarioGuide innehåller automatiska program som har optimala inställningar för varje typ av kött.

- Köttprogram med Automatisk vikt-funktion - denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. För att använda den måste matens vikt matas in och då ställs tiden in av sig själv. För att göra detta trycker du på minuterna under namnet på rätten och matar in rätt värde.
- Köttprogram med Automatisk kärntemperatur - denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. En ljudsignal hörs när programmet är klart.

Matkategori: Fisk och skaldjur

Maträtt	
Fisk	Bakta
	Fiskpinnar
	Tunna filéer
	Tjocka filéer
	Filé, frusen
	Hel liten fisk
	Hel fisk, ångad
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
	Forell
	Laxfilé
	Hel lax
Räkor	Räkor, färska
	Räkor, frysta
Musslor	-

Matkategori: Fågel

Maträtt	
Benfri kyckling	-
Benfri kyckling	-

Maträtt	
Kyckling	Vingar, frusna
	Vingar, frysta
	Ben, frusna
	Ben, frysta
	Bröst, pocherat
	Halv
	Hel
Anka	-
Gås	-
Kalkon	-

Matkategori: Kött

Maträtt	
Nötkött	Finaste köttet, kokt
	Bräserat
	Köttfärslimpa
Engelsk rostbiff	Röd
	Röd
	Rosa
	Rosa
	Välstekt
	Välstekt
Rostbiff	Röd
	Rosa
	Välstekt

Maträtt	
Fläsk	Chipolata
	Revbensspjäll
	Fläsklägg, förkokt
	Skinkstek
	Fransyska
	Fransyska
	Rökt kassler
	Rökt bog, pocherad
	Hals
	Bog
	Stek
	Kokt skinka
Kalv	Stek
	Fransyska
	Stek
Lamm	Lägg
	Stek
	Sadel
	Stek, rosa
	Stek, rosa
Hare	Lägg
	Sadel
	Sadel
Rådjursstek	Bog
	Sadel
Viltstek	-
Fransyska av vilt	-

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt	
Lasagne	
Fryst lasagne/cannelloni	
Makaronpudding	
Potatisgratäng	
Grönsaksgratäng	
Deserter	

Matkategori: Pizza och quiche

Maträtt	
Pizza	Tunn skorpa
	Extra fyllning
	Fryst
	Panpizza, fryst
	Kylda
	Snacks, frysta
Baguette med smält ost	-
Tarte Flambée	-
Äppelpaj, söt	-
Quiche Lorraine	-
Pajer	-

Matkategori: Tårta och kakor

Maträtt	
Sockerkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Cheesecake, Form	-
Mjuk kaka	-
Madeirakaka	-
Äppelpaj, söt	-

Maträtt	
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-
Petits-choux	-
Smördegskakor	-
Bakelser	-
Mandelbiskvier	-
Mördegskakor, kex	-
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-
Bakplåt	Bakpulverdeg
	Jästdeg
Cheesecake, Plåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegsbotten	Mördegskakor
	Bakverk i formar
Fruktkaka	Mördegskakor
	Bakverk i formar
	Jästdeg

Matkategori: Bröd och bullar

Maträtt	
Bullar	Bullar
	Bullar, förbakade
	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-

Maträtt	
Baguette	Baguetter, förbakade
	Baguetter, frysta
Bröd	Matbröd
	Franskbröd
	Fylld vetefläta
	Mörkt bröd
	Rågbröd
	Fullkornsbröd
	Osyrat bröd
	Fryst bröd

Matkategori: Grönsaker

Maträtt
Broccoli, buketter
Broccoli, hel
Blomkål, buketter
Blomkål, hel
Morötter
Zucchini, skivor
Sparris, grön
Sparris, vit
Paprika, strimlor
Spenat, färsk
Purjolöksringar
Gröna bönor
Svamp, skivor
Skalade tomater
Brysselkål
Selleri, tärnad
Ärtor
Äggplanta

Maträtt
Fänkål
Kronärtskockor
Rödbeta
Svartrot
Kålrötter, rivna
Brytbönor
Savoykål

Matkategori: Kräm och terriner

Maträtt	
Ugnsomelett	-
Knäckflan	-
Terriner	-
Ägg	Löskokt
	Medelkokt
	Hårdkokt
	Äggstanning

Matkategori: Smårätter

Maträtt
Pommes Frites, tunna
Pommes Frites, tjocka
Pommes Frites, frysta
Croquetter
Croquetter
Riven potatisgräng
Kokt potatis, delad
Kokad potatis
Ugnsbakad potatis
Potatisdumplings
Bröddumpling
Jästdumplings, salta

Maträtt
Jästdumplings, söta
Ris
Färsk tagliatelle
Polenta

Automatisk matlagningstermometer-funktion

Automatisk vikt-funktion

8.6 Undermeny för: SousVide VarioGuide

Menu / Assisted Cooking (tillagningshjälp) / SousVide VarioGuide eller tryck på:

Matkategori	Maträtt
Fisk och skaldjur	Havsruda, filé
	Havsabborre, filé
	Torsk
	Kammusslor
	Musslor med skal
	Räkor utan skal
	Bläckfisk
	Forellfilé
	Laxfilé
Fågel	Kycklingbröst ben-fritt
	Ankbröst, benfritt
	Kalkonbröst, ben-fritt

Matkategori	Maträtt
Kött	Nötkött • Rosa • Välstekt
	Lamm • Rosa • Välstekt
	Vildsvin
	Kanin, benfri
Grönsaker	Sparris, grön
	Sparris, vit
	Zucchini
	Purjolök
	Äggplanta
	Pumpa
	Paprika
	Selleri
	Morötter
	Rotselleri
	Fänkål
	Potatis
	Kronärtskockshjär-tan
Frukt	Äpplen
	Päron
	Persikor
	Nektariner
	Plommon
	Ananas
	Mango

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

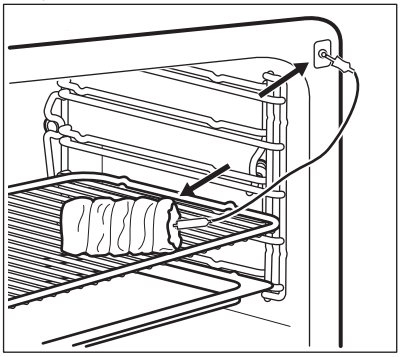
Två temperaturer måste ställas in: ugnstemperaturen och kärntemperaturen.

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen när köttbitar tillagas. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

FÖRSIKTIGHET!
Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller de rätta reservdelarna.

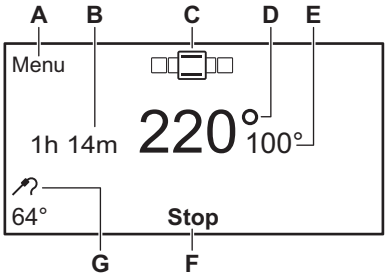
Matlagningstermometern måste sitta kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.

1. Aktivera produkten.
2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Displayen visar matlagningstermometerns symbol .

4. Ställ in innertemperaturen.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
   Ändra kärntemperaturen genom att trycka på temperaturen på displayen.



A. Återgå till menyn
B. Hur länge funktionen är aktiv
C. Inställd tillagningsfunktion
D. Inställd temperatur
E. Den aktuella ugnstemperaturen
F. Stopp
G. Inställd temperatur för matlagningstermometern

En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda innertemperaturen. Produkten stängs av automatiskt.

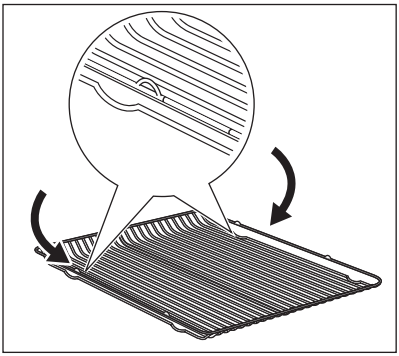
6. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.
7. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut köttet ur ugnen.

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

9.2 Sätta in tillbehör

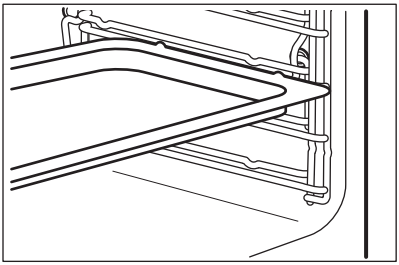
Galler:

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



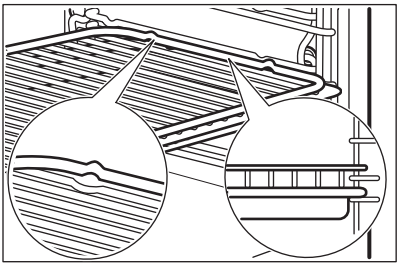
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd.
Den höga kanten runt stegen förhindrar att husgeråden halkar ur.

9.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

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

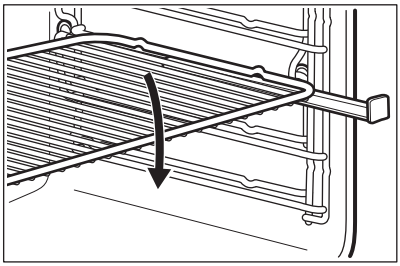
FÖRSIKTIGHET!
Diska inte bakplåtsskenorna i diskmaskinen. Smörj inte bakplåtsskenorna.

FÖRSIKTIGHET!
Du måste skjuta tillbaka bakplåtsskenorna helt innan du stänger ugnsluckan.

Galler:

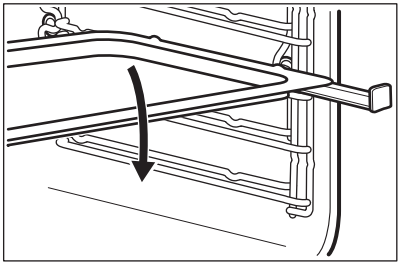
Placera gallret på de utdragbara bakplåtsskenorna så att fötterna är vända nedåt.

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



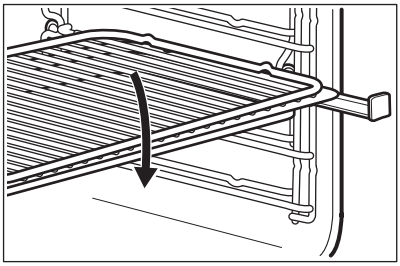
Långpanna eller djup form:

Ställ långpannan eller den djupa formen på teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret på långpannan. Ställ gallret och den djupa formen på teleskopskenorna.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en tid om en uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar ugnstemperaturen.

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

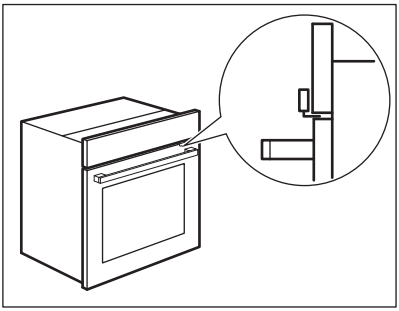
Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Koktid, Sluttid.

10.2 Kylfläkt

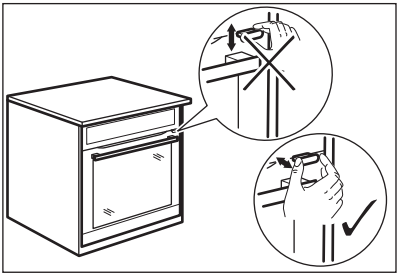
När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsytorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

10.3 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är avaktiverat när du köper produkten.



FÖRSIKTIGHET!
Flytta bara det mekaniska låslåset horisontellt.
Flytta det inte vertikalt.

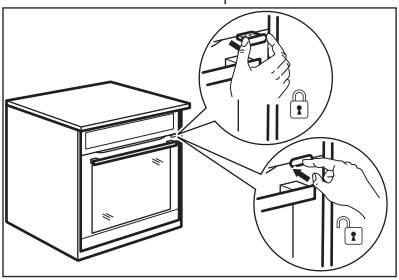


FÖRSIKTIGHET!
Tryck inte på det elektroniska lucklåset när du stänger produktens lucka.

10.4 Använda det mekaniska lucklåset

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

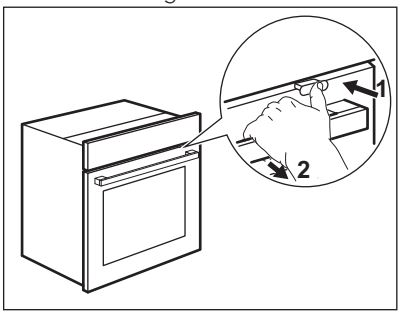
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



10.5 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

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



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

11. TRICKS OCH TIPS

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

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

11.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

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

11.2 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Använd den här funktionen om du hålla maten varm.

Temperaturen regleras automatiskt till 80 °C.

Tallriksvärmare

För uppvärmning av tallrikar och formar.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Flytta högar efter halva uppvärmningstiden (byt plats på övre och nedre).

Den automatiska temperaturen är 70 °C.

Rekommenderad hyllposition: 3.

Jäsning av deg

Du kan använda denna automatiska funktion med alla recept på jäsdeg. Det ger dig en god jäsningsatmosfär. . Lägg degen i en skål som är tillräckligt stor för att den ska kunna jäsa. Det är inte nödvändigt att täcka över den. Sätt in ett ugnsgaller på första nivån och ställ skålen där. Stäng luckan och ställ in funktionen: Jäsning av deg. Ställ in nödvändig tid.

Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik. Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden. Använd den första ugnsnivån nerifrån.

11.3 SousVide-tillagning

Den här funktionen har lägre tillagningstemperatur än normal tillagning. Hantera maten med särskild omsorg för bättre kvalitet på den.

Rekommendationer för matvarornas säkerhet:

- Använd råvaror av hög kvalitet.
- Använd alltid råvaror som är så färska som möjligt.
- Förvara alltid råvaror i korrekta förhållanden innan du tillagar dem.
- Skölj alltid matvarorna innan du tillagar dem.
- För bra och säkert resultat ska du alltid titta på värdena i tillagningstabellerna. Kontrollera tillagningstiden, temperaturen och storleken på matvarorna.
- Matvaror ska inte förvaras vid en temperatur under 60 °C under en längre tid för att undvika säkerhetsproblem.
- Använd låga temperaturer endast för mat som ska ätas rå och endast under en kort stund.
- Sous-vide-rätter smakar bäst direkt när de är tillagade. Om du inte äter maten direkt efter tillagningen ska temperaturen sänkas snabbt. Det gör du genom att lägga maten i ett isbad och ställa in den i kylen. Du kan förvara maten i kylen i 2-3 dagar.
- Använd inte Sous-vide-tillagning-sfunktionen för att värma matrester.
- Undvik kontakt mellan råa matvaror och tillagad mat medan du förbereder och tillagar maten.
- Använd inte samma verktyg för olika saker utan att diska dem noga.
- För recept med råa ägg får äggvitor eller äggulor inte komma i kontakt med utsidan på äggskalen.

Råd och tips för vakuumförpackning av mat:

- Nödvändig utrustning för Sous-vide-tillagning-sfunktionen är vakuumtätning och vakuumpåsar.
- Rekommenderad typ av vakuumtätning: kammarvakuumtätning. Endast den här typen av vakuumtätning kan vakuumförpacka vätskor.
- Använd vakuumpåsar korrekt för Sous-vide-tillagningsfunktionen.
- Återanvänd inte vakuumpåsar.
- Lägg maten i ett lager i vakuumpåsarna för att få ett jämnt tillagningsresultat.
- För snabbare och jämnare tillagning av maten ska vakuumgraden ställas in på högsta möjliga.
- Se till att området som ska förseglas är rent för att säkerställa att vakuumpåsen stängts ordentligt.

Allmänna råd och tips för funktionen SousVide-tillagning:

- För att behålla tillagningsångan ska produktens lucka alltid vara stängd när du använder Sous-vide-tillagningsfunktionen.
- Öppna luckan försiktigt efter tillagning eftersom det samlats ånga i produkten.
- Du kan tillsätta olja och kryddor till maten efter smak. Olja hindrar maten från att fastna i vakuumpåsen.
- Krydda maten måttligt i början eftersom inga flyktiga smaker och fukt förloras.
- Värm upp och koka vätskor före vakuumförpackning för att få alkohol att dunsta från vätskor.
- Du kan byta ut den råa vitlöken mot vitlökspulver.
- Du kan byta ut olivolja mot en neutral oljetyp.
- För snabbare och jämnare tillagning av maten ska vakuumgraden ställas in på högsta möjliga (99,9 %).
- Tillagningstider är rekommendationer och kan skilja sig åt efter smak.
- Tillagningstiderna i tillagningstabellerna är avsedda för rätter för 4 personer. Om det är mer mat än för fyra kan tillagningstiderna vara längre.
- Om storleken på maten skiljer sig från dem i tillagningstabellerna kan tillagningstiden ändras.
- Lägg vakuumpåsarna på gallret utan överlappning när flera påsar används.

11.4 SousVide-tillagning: Kött

- Titta i tabellerna för att förhindra undertillagning. Använd inte köttportioner som är tjockare än vad som visas i tabellerna.
- Tillagningstiderna i tabellerna är de kortaste tiderna som krävs.

Tillagningstiden kan ökas efter egen smak.
- Använd bara kött utan ben för att undvika skador på vakuumpåsarna.
- För att fågelfiléer ska smaka bättre ska de stekas på skinnsidan först och därefter vakuumförpackas.

Nötkött

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Oxfilé rosa	4 cm	800	60	110 - 120	3
Rostbiff genomstekt	4 cm	800	65	90 - 100	3
Kalvfilé rosa	4 cm	800	60	110 - 120	3
Kalvfié genomstekt	4 cm	800	65	90 - 100	3

Lamm / Vilt

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lam röd	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Lamm rosa	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Vildsvin	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Harsadel benfri	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Fågel

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kycklingbröst benfritt	3 cm	750	70	70 - 80	3
Ankbröst benfritt	2 cm	900	60	140 - 160	3
Kalkonbröst benfritt	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 SousVide-tillagning: Fisk och skaldjur

- Titta i tabellen för att förhindra undertillagning. Använd inte fiskportioner som är tjockare än vad som visas i tabellen.
- Torka av fiskfiléerna med en pappershandduk innan du lägger dem i en vakuumpåse.
- Tillsätt en kopp vatten i vakuumpåsen när du tillagar musslor.

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Havsruda, filé	4 filéer 1 cm	500	70	25	3
Havsabborre, filé	4 filéer 1 cm	500	70	25	3
Ugnsrätt av torkad fisk	2 filéer 2 cm	650	65	70 - 75	3
Kammusslor	stora	650	60	100 - 110	3
Musslor med skal		1000	95	20 - 25	3
Räkor utan skal	stora	500	75	26 - 30	3
Bläckfisk		1000	85	100 - 110	3
Forellfilé [1)]	2 filéer 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Laxkotletter [1)]	3 cm	800	65	100 - 110	3

[1)] För att undvika att protein läcker in i fisken ska den läggas i en 10 % saltlösning (100 g salt till 1 liter vatten) i 30 min och torka av med en pappershandduk innan du lägger den i en vakuumpåse.

11.6 SousVide-tillagning: Grönsaker

- Skala grönsakerna efter behov.
- Vissa grönsaker kan ändra färg när du skalar dem och tillagar i en vakuumförpackning. För bättre resultat ska maten tillagas omedelbart efter du förberett den.
- För att behålla färgen på kronärtskockor ska du lägga dem i vatten med citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Sparris, grön	anka	700 - 800	90	40 - 50	3
Sparris, vit	anka	700 - 800	90	50 - 60	3
Zucchini	1 cm stora bitar	700 - 800	90	35 - 40	3
Purjolök	strimlor eller ringar	600 - 700	95	40 - 45	3
Äggplanta	1 cm stora bitar	700 - 800	90	30 - 35	3
Pumpa	2 cm tjocka bitar	700 - 800	90	25 - 30	3
Paprika	strimlor eller fjärdedelar	700 - 800	95	35 - 40	3
Selleri	1 cm stora ringar	700 - 800	95	40 - 45	3
Morötter	0,5 cm stora bitar	700 - 800	95	35 - 45	3

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Rotselleri	1 cm stora bitar	700 - 800	95	45 - 50	3
Fänkål	1 cm stora bitar	700 - 800	95	35 - 45	3
Potatis	1 cm stora bitar	800 - 1000	95	35 - 45	3
Kronärtskockshjärtan	skuren i fjärdedelar	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 SousVide-tillagning: Frukt och sötsaker

- Skala frukten, avlägsna kärnor och kärnhus efter behov
- För att behålla färgen på äpplen och päron ska du lägga dem i vatten med citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.
- För bättre resultat ska maten tillagas omedelbart efter du förberett den.

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Persika	skuret i halvor	4 frukter	90	20 - 25	3
Plommon	skuret i halvor	600 g	90	10 - 15	3
Mango	skuren i kuber ca 2 x 2 cm	2 frukter	90	10 - 15	3
Nektarin	skuret i halvor	4 frukter	90	20 - 25	3
Ananas	skivor 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Äpple	skuret i fjärdedelar	4 frukter	95	25 - 30	3
Päron	skuret i halvor	4 frukter	95	15 - 30	3
Vaniljkräm	350 g i varje påse	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Ånga

VARNING!
Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.

Funktionen är lämplig för alla typer av mat, färsk såväl som fryst. Den kan användas för att tillaga, värma, upptina, pochera eller förvälla grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, majs, gryn och ägg.

Du kan tillaga en hel meny på en enda gång. För att tillaga varje rätt korrekt använder du dem med tillagningstider som är ungefär samma. Fyll på vattenlådan till maxnivån. Lägg rätterna i rätt kokkärl och sedan på ugnsgallren. Justera avståndet mellan kokkärlen så att ångan kan cirkulera.

Sterilisering

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

- Placera de rena behållarna i mitten av gallret på den första nivån. Se till att öppningen är vänd lite snett nedåt.
- Fyll på maximal mängd vatten i lådan och ställ in tiden på 40 minuter.

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kronärtskockor	99	50 - 60	2
Aubergine	99	15 - 25	2
Blomkål, hel	99	35 - 45	2
Blomkål, buketter	99	25 - 35	2
Broccoli, hel	99	30 - 40	2
Broccoli, buketter[1)]	99	13 - 15	2
Svamp, skivor	99	15 - 20	2
Ärtor	99	20 - 30	2
Fänkål	99	25 - 35	2
Morötter	99	25 - 35	2
Kålrabbi, strimlor	99	25 - 35	2
Paprika, strimlor	99	15 - 20	2
Purjolök, ringar	99	20 - 30	2
Gröna bönor	99	35 - 45	2
Småbladig bukettsallad, buketter	99	20 - 25	2
Brysselkål	99	25 - 35	2
Rödbeta	99	70 - 90	2
Svartrot	99	35 - 45	2
Selleri, tärnad	99	20 - 30	2
Sparris, grön	99	15 - 25	2
Sparris, vit	99	25 - 35	2
Spenat, färsk	99	15 - 20	2
Skalade tomater	99	10	2
Brytbönor	99	25 - 35	2
Savoykål	99	20 - 25	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Zucchini, skivor	99	15 - 25	2
Bönor, förvälld	99	20 - 25	2
Grönsaker, förvällda	99	15	2
Torkade bönor, blötlagda (förhållande vatten / bönor 2:1)	99	55 - 65	2
Sockerärtor (kaiser-peppar)	99	20 - 30	2
Rödkål eller vitkål, strimlad	99	40 - 45	2
Pumpa, kuber	99	15 - 25	2
Surkål	99	60 - 90	2
Sötpotatis	99	20 - 30	2
Tomater	99	15 - 25	2
Majskolv	99	30 - 40	2

1) Förvärm i ugnen i 5 minuter.

Smårätter / tillbehör

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Jästdumplings	99	25 - 35	2
Potatisdumplings	99	35 - 45	2
Oskalade potatisar, medelstora	99	45 - 55	2
Ris (vatten/ris-förhållande 1:1)1)	99	35 - 45	2
Kokt potatis, delad	99	35 - 45	2
Bröddumpling	99	35 - 45	2
Färsk tagliatelle	99	15 - 25	2
Polenta (vätske-proportion 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (vatten/bulgur-mängd 1:1)	99	25 - 35	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Couscous (vatten/couscous-mängd 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (tysk pastasort)	99	25 - 30	2
Jasminris (vatten/ris-mängd 1:1)	99	30 - 35	2
Linser, röda (vatten/linser-mängd 1:1)	99	20 - 30	2
Linser, bruna och gröna (vatten/linser-mängd 2:1)	99	55 - 60	2
Rispudding (vatten/ris-mängd 2,5:1)	99	40 - 55	2
Mannagrynspudding (mjölk/mannagryn-mängd 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Förhållandet mellan vatten och ris kan ändras efter typen av ris.

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Äppelskivor	99	10 - 15	2
Heta bär	99	10 - 15	2
Fruktkompott	99	20 - 25	2
Smälta choklad	99	10 - 20	2

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Forell, ca 250 g	85	20 - 30	2
Räkor, färska	85	20 - 25	2
Räkor, frysta	85	30 - 40	2
Laxkotletter	85	20 - 30	2
Laxöring, ca 1 000 g	85	40 - 45	2
Musslor	99	20 - 30	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Plattfiskfilé	80	15	2

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kokt skinka 1 000 g	99	55 - 65	2
Pocherat kycklingbröst	90	25 - 35	2
Kyckling, pocherad 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	2
Kalv-/skinkstek utan ben, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	2
Kassler, pocherad	90	70 - 90	2
Tafelspitz (oxkött långkokt på riktigt låg värme)	99	110 - 120	2
Chipolata	80	15 - 20	2
Bayersk kalvkorv (vit korv)	80	20 - 30	2
Österrikisk korv	80	20 - 30	2

Ägg

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Ägg, hårdkokt	99	18 - 21	2
Ägg, medelkokt	99	12 - 13	2
Ägg, löskokt	99	10 - 11	2

11.9 Varmluftsgrillning och Ånga i följd

Du kan tillaga kött, grönsaker och tillbehör ett i taget när du kombinerar funktionerna. Alla rätter blir klara att serveras samtidigt.

- Använd den här funktionen för att först steka maten: Varmluftsgrillning.
- Lägg de förberedda grönsakerna och tillbehören i kokkärlet som är lämpligt för ugnstillagning och sätt sedan in i ugnen med steken.
- Kyl ner ugnen till en temperatur runt 80 °C. Du kan kyla ner produkten snabbare genom att öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
- Start av funktionen: Ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart.

Livsmedel	Varmluftsgrillning (första steget: kokt kött)			Ånga (steg två: tillsätt grönsaker)		
	Tempera-tur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tempera-tur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff 1 kg Brysselkål, polenta	180	60 - 70	kött: 1	99	40 - 50	kött: 1 grönsaker: 3
Grisstek 1 kg, Potatis, grönsaker, sås	180	60 - 70	kött: 1	99	30 - 40	kött: 1 grönsaker: 3
Kalvstek 1 kg, Ris, grön-saker	180	50 - 60	kött: 1	99	30 - 40	kött: 1 grönsaker: 3

11.10 Ångkokning - Ånga hög

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kräm/pudding i enskilda skålar[1)]	90	35 - 45	2
Äggstanning[1)]	90 - 110	15 - 30	2
Gryta[1)]	90	40 - 50	2
Tunn fiskfilé	85	15 - 25	2
Tjock fiskfilé	90	25 - 35	2
Liten fisk upp till 350 g	90	20 - 30	2
Hel fisk upp till 1 000 g	90	30 - 40	2
Ugnsdumplingar	120 - 130	40 - 50	2

1) Fortsätt i ytterligare en halvtimme med luckan stängd.

11.11 Ångkokning - Ånga medelhög

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Olika sorters bröd 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Franskbullar	180 - 200	25 - 35	2
Kalvbräss	160 - 170	30 - 45	2
Söta jästdegsbakelser	170 - 180	20 - 35	2
Söta ugnsrätter	160 - 180	45 - 60	2
Stuvat/bräserat kött	140 - 150	100 - 140	2
Revbensspjäll	140 - 150	75 - 100	2
Stekt fiskfilé	170 - 180	25 - 40	2
Stekt fisk	170 - 180	35 - 45	2

11.12 Ångkokning - Ånga låg

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grisstek 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Nötstek 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Kalvstek 1 000 g	180	80 - 90	2
Köttfärslimpa, rå 500 g	180	30 - 40	2
Kassler, 600 - 1 000 g (blötlägg i 2 timmar)	160 - 180	60 - 70	2
Kyckling, 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Anka, 1 500 - 2 000 g	180	70 - 90	2
Gås, 3 000 g	170	130 - 170	1
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	2
Makaronipudding	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Förgräddade bullar	200	15 - 20	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Förgräddade baguetter, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Förgräddade baguetter, 40 - 50 g, djupfrysta	200	25 - 35	2

11.13 Uppvärmning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Maträtter på en tallrik	110	10 - 15	2
Makaronpudding	110	10 - 15	2
Ris	110	10 - 15	2
Dumplings	110	15 - 25	2

11.14 Yogurtfunktion

Använd den här funktionen för att tillaga yoghurt.

Ingredienser:

- 1 l mjölk
- 250 g naturell yogurt

Beskrivning:

Blanda yogurten med mjölken och häll i yogurtburkar.

Om råmjölk används ska den värmas upp till kokpunkten och sedan svalna till 40 °C. Blanda efteråt yoghurten med mjölken och häll i yoghurtburkar.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå
Krämig yoghurt	42	5 - 6	2
Halvfast yoghurt	42	7 - 8	2

11.15 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, tider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden 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.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

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

11.16 Tips för bakning

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

11.17 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tysk ringkaka/ franskt brioche-bröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fatless sponge cake/lätt sockerkaka utan fett	Över-/Undervärme	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	150 - 160[1)]	20 - 30	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-/Undervärme	180	70 - 90	1
Cheesecake	Över-/Undervärme	170 - 190	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-/Undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Julkakor	Över-/Undervärme	160 - 180[1)]	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Första delen av gräddningen. 2. Andra delen av gräddningen.	Över-/Undervärme	1. 230[1)] 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Petit-chouer/bakelser	Över-/Undervärme	190 - 210[1)]	20 - 35	3
Rulltårta	Över-/Undervärme	180 - 200[1)]	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smörkakor/sockerkringlor	Över-/Undervärme	190 - 210[1)]	20 - 30	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fruktkaka (på jästdeg/socker-kaksdeg) 2)	Varmluft	150 - 170	30 - 55	3
Fruktkaka (på jästdeg/socker-kaksdeg) 2)	Över-/Under-värme	170	35 - 55	3
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-/Under-värme	160 - 180 1)	40 - 80	3

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	15 - 25	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsremsor	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsremsor	Över-/Under-värme	160 1)	20 - 30	3
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Bakverk med äggvita/maräng-er	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	Varmluft	170 - 180 1)	20 - 30	3
Bullar	Varmluft	160 1)	10 - 25	3
Bullar	Över-/Under-värme	190 - 210 1)	10 - 25	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Varmluft	150[1)]	20 - 35	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Över-/Under-värme	170[1)]	20 - 30	3

1) Förvärm ugnen.

11.18 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipud-ding	Över-/Under-värme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-/Under-värme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgra-täng[1)]	Varmluftsgrilln-ing	170 - 190	15 - 35	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	Över-/Under-värme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-/Under-värme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Förvärm ugnen.

11.19 Varmluft med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagratäng	200 - 220	35 - 45	3
Potatisgratäng	180 - 200	60 - 75	3
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Brödpudding	180 - 200	45 - 60	3
Rispudding	170 - 190	40 - 55	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Äppelkaka gjord med socker-kakssmet (rund kakform)	160 - 170	55 - 70	3
Franskbröd	190 - 200	40 - 50	3

11.20 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Petit-chouer/ bakelser	160 - 180[1)]	25 - 45	1 / 4	-
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

[1)] Förvärm ugnen.

Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mördegskaka / Mördegsremsor	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bakverk med äggvita, mar-änger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

[1)] Förvärm ugnen.

11.21 Pizza/paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten)	210 - 230[1)2)]	15 - 25	2
Pizza (med många ingredienser)	180 - 200	20 - 30	2
Paj	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osyrat bröd	210 - 230[1)]	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180[1)]	45 - 55	2
Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace)	210 - 230[1)]	15 - 25	2
Piroger (rysk version av calzone)	180 - 200[1)]	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

11.22 Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsformar (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i produkten väger minst 1 kg.
- För att förhindra att köttsaft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärmen.

11.23 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/ Undervärme	230	120 - 150	1
Engelsk rostbiff eller filé: blodig	per cm höjd	Varmluftsgrillning	190 - 200[1)]	5 - 6	1
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	per cm höjd	Varmluftsgrillning	180 - 190[1)]	6 - 8	1
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	per cm höjd	Varmluftsgrillning	170 - 180[1)]	8 - 10	1

[1)] Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog/hals/skinkstek	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	150 - 170	90 - 120	1
Kotlett/ revbensspjäll	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	170 - 190	30 - 60	1
Köttfärslimpa	750 g - 1 kg	Varmluftsgrillning	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	750 g - 1 kg	Varmluftsgrillning	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

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

Lamm

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben/ lammstek	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	150 - 170	100 - 120	1

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammsadel	1 - 1.5	Varmlufts-grillning	160 - 180	40 - 60	1

Lekar

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel/ harstek med ben	upp till 1 kg	Varmlufts-grillning	180 - 200[1)]	35 - 55	1
Rådjurssadel, hjortsadel	1,5 - 2 kg	Över-/Under-värme	180 - 200	60 - 90	1
Bog	1,5 - 2 kg	Över-/Under-värme	180 - 200	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	200 - 250 g var	Varmlufts-grillning	200 - 220	30 - 50	1
Halv kyckling	400 - 500 g var	Varmlufts-grillning	190 - 210	40 - 50	1
Kyckling, un-ghöna	1 - 1,5 kg	Varmlufts-grillning	190 - 210	50 - 70	1
Anka	1,5 - 2 kg	Varmlufts-grillning	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	Varmlufts-grillning	160 - 180	120 - 180	1
Kalkon	2,5 - 3,5 kg	Varmlufts-grillning	160 - 180	120 - 150	1
Kalkon	4 - 6 kg	Varmlufts-grillning	140 - 160	150 - 240	1

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	Varmlufts-grillning	180 - 200	30 - 50	1

11.24 Min grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fettet på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.
- Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

FÖRSIKTIGHET!
Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min grill

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

Max grill

Livsmedel	Tid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Burgers/hamburgare	8 - 10	6 - 8	4
Fläskfilé	10 - 12	6 - 10	4
Korv	10 - 12	6 - 8	4
Oxfilé/kalvstek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / rostat bröd	1 - 3	1 - 3	5
Varma smörgåsar	6 - 8	-	4

11.25 Frysta matvaror

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pommes Frites, tunn	190 - 210	15 - 25	3
Pommes Frites, tjock	190 - 210	20 - 30	3
Kroketter	190 - 210	20 - 40	3
Riven potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Fryst lasagne/cannel-loni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	180 - 200	40 - 50	2

Frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Fryst Pizza	Över-/Under-värme	Enligt tillverka-rens anvisningar	Enligt tillverka-rens anvisningar	3
Pommes Frites[1] (300 – 600 g)	Över-/Under-värme alebo Varmluftsgrilln-ing	200 - 220	Enligt tillverka-rens anvisningar	3
Baguetter	Över-/Under-värme	Enligt tillverka-rens anvisningar	Enligt tillverka-rens anvisningar	3
Fruktkaka	Över-/Under-värme	Enligt tillverka-rens anvisningar	Enligt tillverka-rens anvisningar	3

[1] Vänd pommes fritesen 2 till 3 gånger under tillagningen.

11.26 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mört magert kött och fisk med kärntemperaturer på högst 65 °C. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Du kan använda matlagningstermometern för att säkerställa att köttet har rätt kärntemperatur (se tabellen för matlagningstermometern).

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur på mellan 80 °C och 150 °C. Normaltemperatur är 90 °C. När temperaturen ställts in fortsätter ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.

Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1 - 2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta långpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Oxfilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Kalvstek	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Stekar	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.27 Konservering

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

Torkad frukt

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

Stenfrukt

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Morötter 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagning-stid på 100 °C (min.)
Kålrabbi/ärtor/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

11.28 Torkning

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			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

11.29 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbröd	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk kaka	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Rågbröd	170 - 190	50 - 70	2
Mörkt bröd	170 - 190	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	40 - 60	2
Franskbullar	190 - 210	20 - 35	2

11.30 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Högrev/oxfilé: röd	45 - 50
Högrev/oxfilé: rosa	60 - 65
Högrev/oxfilé: välstekt	70 - 75

Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Bog/hals/skinkstek	80 - 82
Kotlett, rökt 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
Lammstek/lammstek med ben	70 - 75

Vilt

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Harsadel	70 - 75
Harbog	70 - 75
Hel hare	70 - 75

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Rådjurssadel, hjortsadel	70 - 75
Rådjurs-/hjortbog	70 - 75

Fisk

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

11.31 Information till provanstalter

Tester för funktionen: Ånga.

Tester enligt IEC 60350-1.

Livsmedel	Behållare (Gastro-norm)	Mängd (g)	Falsnivå	Tempera-tur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Broccoli[1)]	1 x 1/2 per-forerad	300	3	99	13 - 15	Sätt bakplåt-en på första ugnsnivån.
Broccoli[1)]	2 x 1/2 per-forerad	2 x 300	2 och 4	99	13 - 15	Sätt bakplåt-en på första ugnsnivån.
Broccoli[1)]	1 x 1/2 per-forerad	max.	3	99	15 - 18	Sätt bakplåt-en på första ugnsnivån.
Frysta ärtor	2 x 1/2 per-forerad	2 x 1300	2 och 4	99	Tills tem-peratu-ren på den kal-laste punkten når 85 °C.	Sätt bakplåt-en på första ugnsnivån.

[1)] Förvärm i ugnen i 5 minuter.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

- Ta några droppar ättika för att rengöra bottensidan i händelse av kalkavlagringar.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsrengöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

12.2 Rekommenderade rengöringsprodukter

Använd inte svampar med slipeffekt eller slipande rengöringsmedel. Det kan skada delarna i emalj och rostfritt stål.

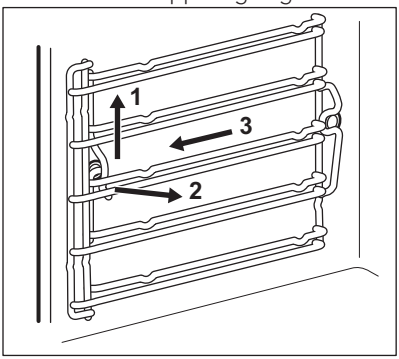
Du kan köpa våra produkter på och i de bästa återförsäljarbutikerna.

12.3 Borttagning av ugnsstegarna

Se till att ugnen har kallnat innan du utför någon form av underhåll. Det finns risk för att du bränna dig.

Ta ut ugnsstegarna när produkten ska rengöras.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

12.4 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder produktens ångugnsrengöring.

För bättre prestanda kan du starta rengöringsfunktionen när produkten är sval.

Den angivna tiden är kopplad till funktionens varaktighet och omfattar inte den tid som krävs för användaren att rengöra ugnsutrymmet.

När ångrengöringsfunktionen är aktiverad är lampan släckt.

1. Fyll på vattenlådan till maxnivån.
2. Välj ångrengöringsfunktionen i menyn: Städning.
   Ångrengöring – funktionens varaktighet är ca 30 minuter.
   a) Aktivera funktionen.
   b) En ljudsignal hörs när programmet är klart.
   c) Tryck på displayen för att stänga av signalen.
   Ångrengöring Plus – funktionens varaktighet är ca 75 minuter.
   a) Spruta lämpligt rengöringsmedel jämnt i ugnsutrymmet på både emalj- och ståldelarna. Produkten måste ha kallnat innan du startar rengöringsproceduren.
   b) Aktivera funktionen. Efter ca 50 minuter hörs en ljudsignal när den första delen av programmet är klart.

Detta är inte slutet av rengöringsproceduren. Följ instruktionerna i meddelandet på displayen för att slutföra rengöringen.

c) Torka av insidan av produkten med en svamp utan yta med slipeffekt. Du kan använda varmt vatten eller ugnsrengöringsmedel för att rengöra ugnsutrymmet.
d) Den sista delen av proceduren startar. Det här stadiet varar i ca 25 minuter.

3. Torka av insidan av produkten med en svamp utan yta med slipeffekt. Du kan använda varmt vatten för att rengöra ugnsutrymmet.
4. Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.

Lämna ugnsluckan öppen ca 1 timme efter rengöringen. Vänta tills produkten är torr. För att påskynda torkningen kan du hetta upp produkten med varmluft vid temperaturen 150 °C i ca 15 minuter. Du kan få maximal effekt av rengöringsfunktionen om du rengör produkten manuellt direkt efter att funktionen avslutats.

12.5 Påminnelse Rengöring

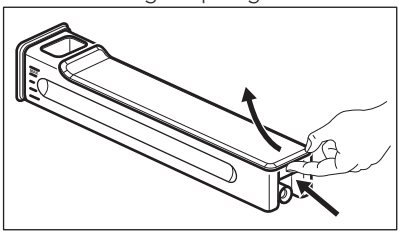
Den här funktionen påminner dig om att rengöring krävs och att du ska utföra funktionen: Ångrengöring Plus.

Du kan aktivera / avaktivera funktionen: Påminnelse Rengöring på menyn: Normalinställning.

12.6 Rengöra vattenlådan

Ta ut vattenlådan ur produkten.

1. Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utsprånget baktill.

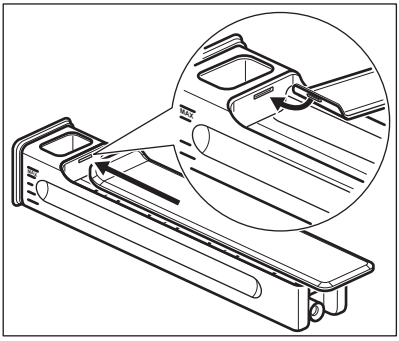


2. Ta bort vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.
3. Diska vattenlådans delar för hand. Använd kranvatten och tvål.

Använd inga svampar med slipeffekt. Vattenlådan får inte diskas i diskmaskin.

Sätt ihop vattenlådan igen när du rengjort delarna.

1. Sätt tillbaka vågbrytaren på plats. Tryck in den i lådenheten.
2. Sätt på locket. Sätt först in snäppfästet och tryck det sedan mot lådenheten.



3. Sätt in vattenlådan i produkten.
4. Tryck vattenlådan mot ugnen tills den spärras.

12.7 Ångalstringssystem - Avkalkning

När ånggeneratorn är igång samlas det kalk på insidan på grund av vattnets kalciuminnehåll. Detta kan ha en negativ effekt på ångkvaliteten, på ånggeneratorns prestanda och på matkvaliteten. För att undvika detta ska ångalstringskretsen rengöras och kalkrester avlägsnas.

Plocka ur alla tillbehör.

Välj funktionen i menyn: Städning. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.

Procedurens varaktighet är ca 2 timmar.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
2. Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
3. Fyll återstående del av vattenlådan med vatten i maximal nivå.
4. Sätt in vattenlådan i produkten.

5. Aktivera proceduren.

Denna del vara ca 1 timme och 40 minuter.

6. I slutet av den första delen ska grillen/långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
7. Fyll vattenlådan med friskt vatten. Kontrollera att det inte finns någon rengöringslösning kvar i vattenlådan.
8. Sätt in vattenlådan i produkten.
9. Aktivera den andra delen av proceduren för att skölja ångalstringskretsen.

Den här delen varar i ca 35 minuter.

Ta ut grillen/långpannan när proceduren är klar.

Om funktionen: Avkalkning inte utförs på rätt sätt visas ett meddelande på displayen om att upprepa den.

Om produkten är fuktig och våt ska den torkas torr med en torr duk. Låt produkten torka helt med luckan öppen.

12.8 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser om avkalkning som påminner dig om att utföra funktionen: Avkalkning. Dessa påminnelser aktiveras varje gång du slår på produkten.

Den mjuka påminnelsen påminner och rekommenderar att avkalkningsprogrammet körs.

Den hårda påminnelsen kräver att du utför avkalkningen.

Du kan inte använda ångfunktionerna om du inte avkalkar produkten när den hårda påminnelsen är på. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

12.9 Ångalstringssystem - Spolning

Plocka ur alla tillbehör.

Välj funktionen i menyn: Städning. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.

Funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
2. Fyll vattenlådan med friskt vatten.
3. Aktivera funktionen.

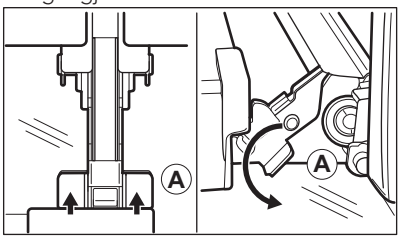
Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

12.10 Demontering och montering av luckan

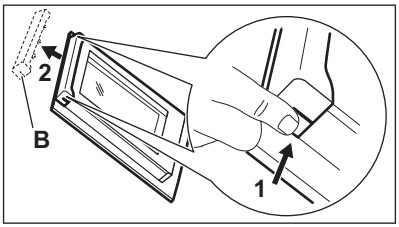
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet glasrutor skiljer sig mellan olika modeller.

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

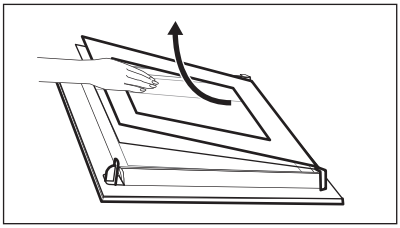
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärrarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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



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



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutan noga.

Sätt tillbaka glasrutorna och luckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre glaset först och sedan det större.

12.11 Byte av lampan

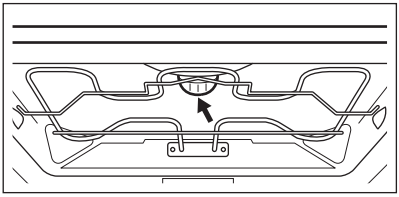
Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.

VARNING!
Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan.
Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.



2. Ta bort metallringen och rengör skyddsglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglaset.
5. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd en 20 torx-skruvmejsel för att ta av kåpan.
3. Ta bort och rengör täckplåt och packning.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Sätt i vänster ugnsstege.

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 kopplingsschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
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.
Displayen visar felmeddelandet "F..."	Elektroniskt fel.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
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 håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.	Du har inte satt på locket till vattenlådan på rätt sätt.	Sätt på locket till vattenlådan på rätt sätt.
Det kommer ut vatten ur vattenlådan när du har burit den eller satt den inuti produkten.	Du har inte satt på locket till vattenlådan på rätt sätt.	Sätt på locket till vattenlådan på rätt sätt.
Det kommer ut vatten ur vattenlådan när du har burit den eller satt den inuti produkten.	Du har inte monterat vågbrytaren på rätt sätt.	Montera vågbrytaren i vattenlådan på rätt sätt.
Produkten håller inte kvar vattenlådan när du tryckt in den på kåpan.	Du har inte tryckt in vattenlådan ordentligt.	Sätt in vattenlådan i produkten genom att trycka in den tills det inte går längre.
Det är svårt att rengöra vattenlådan.	Du har inte tagit av locket och vågbrytaren.	Se "Rengöring av vattenlådan".
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Du har inte fyllt vattenlådan till maxnivån.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan. Upprepa rutinen.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugnsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugnsutrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugnsutrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugnsstegarna innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggarna och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugnsstegarna ur produkten och upprepa funktionen.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte ut tillbehören ur produkten innan du startade rengöringsrutinen. De kan försämra ångprogrammet och göra att det fungerar sämre.	Ta ut tillbehören ur produkten och upprepa funktionen.

13.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	.....
PNC (produktnummer)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Husqvarna-Electrolux
Modellbeskrivning	QCE7860X
Energiindex	81.2
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme	0.89 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	71 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	45.5 kg

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

14.2 Sparar energi

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

- **Allmänna tips**
  - Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
  - Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.
  - När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
  - För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.
  - Använd restvärmen för att värma annan mat.
- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Restvärme**
  - Om ett program med tidval väljs i vissa uppvärmningsfunktioner aktiveras (Koktid, Sluttid) och om tillagningstiden är längre än 30 minuter stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare. Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

- **Matlagning med släckt lampa** - släck lampan under matlagning och tänd den bara när det behövs.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning. Temperaturen för restvärme visas på displayen.
- **Varmluft med fukt** - lampan släcks efter 30 sekunder. Du kan tända den igen när det behövs.

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♲. Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.husqvarna-electrolux.se/shop

867316413-A-022016

Husqvarna

Electrolux