

► QCE8800X

SV Bruksanvisning
Ångugn

USER MANUAL



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	22
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	23
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	23
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	26
11. TRICKS OCH TIPS.....	29
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	54
13. FELSÖKNING.....	58
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	61

BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Husqvarna-Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felritt 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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.husqvarna-electrolux.se



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




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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används. Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättningar

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

**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 produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	600 (600) mm
Skåpets bredd	550 mm
Skåpets djup	605 (580) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	549 mm
Bredd på produktens bakre del	548 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1017 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	550 x 20 mm
Nätledslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4 x 12 mm

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.

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



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om 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 Underhåll och rengöring



WARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

2.5 Matlagning med ånga



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan

produkten är igång. Ånga kan släppas ut.

- Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.6 Lampa inuti produkten



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Kassering



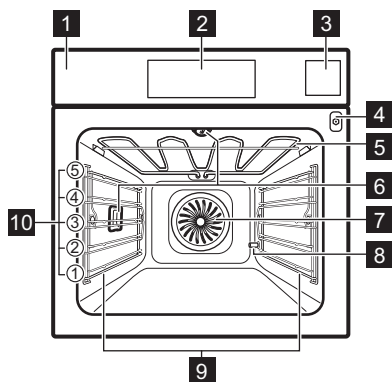
VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

3. PRODUKTBSKRIVNING

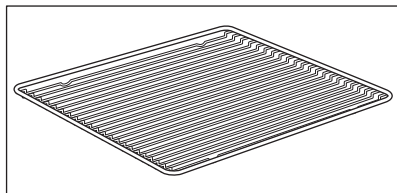
3.1 Allmän översikt



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

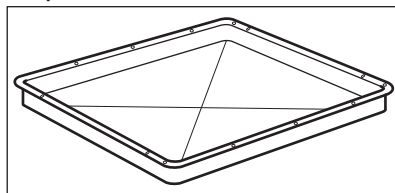
3.2 Tillbehör

Galler

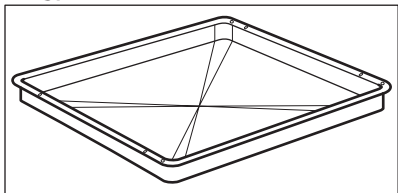


För kokkärl, bakformar och stekkärl.

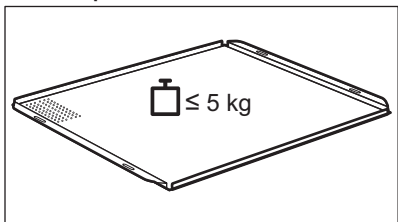
Bakplåt



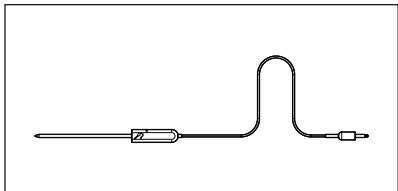
För kakor och småkakor.

Långpanna

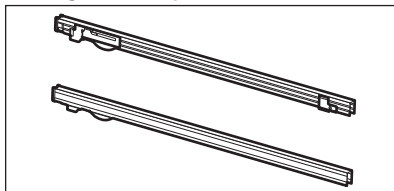
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Patisseriplåt

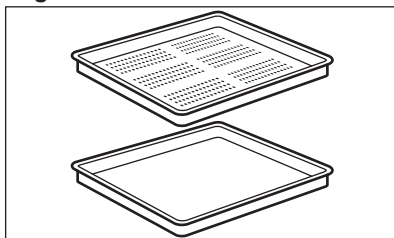
För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämpar sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

Matlagningstermometer

För mätning av temperaturen inuti maten.

Utdragbara bakplåtsskenor

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

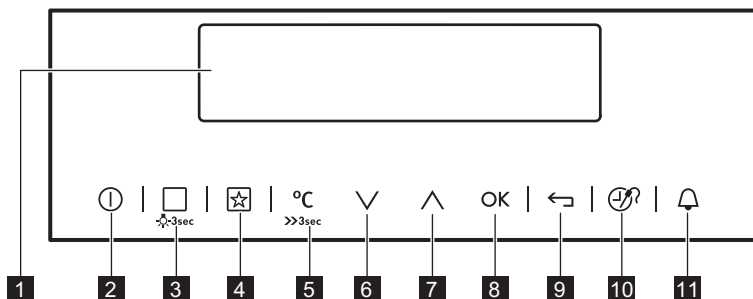
Ånginsats

En operererad och en perforerad behållare.

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

4. KONTROLLPANELEN

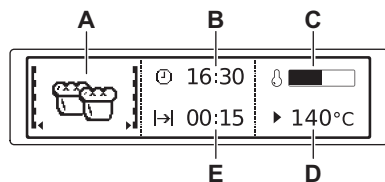
4.1 Elektronisk programmeringsenhet



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

	Touch-fält	Funktion	Beskrivning
1	-	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.
2		PÅ/AV (ON/OFF)	Slå på och stänga av ugnen.
3		Tillagningsfunktioner eller Tillagningshjälp	Tryck på touch-kontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: Tillagningshjälp. Tryck på touch-kontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder. Du kan även tända lampan när ugnen är avstängd.
4		Favoriter	För att spara och komma åt dina favoritprogram.
5		Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck på touch-kontrollen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbstart.
6		Nedåtknapp	För att flytta nedåt i menyn.
7		Uppåtknapp	För att flytta uppåt i menyn.
8		OK	För att bekräfta valet eller inställningen.
9		Tillbaka-tangent	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
10		Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touch-kontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometer.
11		Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.

4.2 Display



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

Övriga indikatorer på displayen:

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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

5.2 Första anslutning

När du ansluter ugnen till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste du välja språk, kontrast i display, ljusstyrka i display samt klockan.

1. Tryck på \wedge eller \vee för att ställa in värdet.
2. Tryck på **OK** för att bekräfta.

5.3 Ställa in vattnets hårdhet

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

I tabellen nedan förklaras vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattnets kvalitet.

Vattenhårdhet		Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering
Klass	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Mjukt
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 testremsan med 4 färger som medföljer ångsetet i ugnen.
2. Sätt remsans alla reaktionszoner i vattnet i ca en sekund.
Ha inte remsan under rinnande vatten.
3. Skaka remsan för att avlägsna vattenöverskottet.
4. Vänta i 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.
Färgerna i reaktionszonerna fortsätter att ändras. Du ska bara kontrollera vattnets hårdhetsgrad i upp till 1 minut efter testet.
5. Ställ in vattnets hårdhetsgrad: meny: Normalinställning.

Testremsa	Vattenhårdhet
	1
	2
	3
	4

Du kan ändra vattnets hårdhetsgrad i meny: Normalinställning / Vattenhårdhet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på \vee eller \wedge för att ställa in menyfunktionen.





3. Tryck på **OK** för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.















Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med \leftarrow .





6.2 Översikt över menyerna


Huvudmeny

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

Undermeny för: Normalinställning




Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Inställning klocka	Ställ klockan.
 Tidsanvisning	När den är På visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
 Snabbstart	När funktionen är På minskar den uppvärmningstiden.
 Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
 Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
 Tillägg tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
 Kontrast i display	Justerar displayens kontrast i grader.
 Ljusstyrka i display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
 Val av språk	Ställer in språk för displayen.
 Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
 Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
 Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.

Symbol / menyfunktion	Beskrivning
 Vattenhårdhet	För att ställa in vattnets hårdhetsnivå (1 - 4).
 Påminnelse rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
 DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
 Service	Visar programvarans version och konfiguration.





Symbol / menyfunktion	Beskrivning
 Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.3 Undermeny för: SousVide-tillagningsläge

Tekniken kommer från Sous-vide-tekniken (franskt namn för "i vakuum"). Namnet hänvisar till en tillagningsmetod i vakuumtåta plastpåsar vid låga temperaturer.

Symbol	Menyfunktion	Beskrivning
 SousVide-tillagningsläge	SousVide-tillagningsläge	Använder ånga för tillagning av kött, fisk, skaldjur, grönsaker och frukt. Ställ in temperaturen mellan 50 °C och 95 °C.
 SousVide-recept	SousVide-recept	Lista över automatiska program.
 Tillagningshjälp SousVide	Tillagningshjälp SousVide	Rekommenderade ugnsställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och tiden är bara riktlinjer. Du kan justera dem för olika recept eller om olika mängder används.

6.4 Undermeny för: Rengöring

Symbol	Menyfunktion	Beskrivning
 Ångrengöring	Ångrengöring	Metod för att rengöra produkten när den är lätt smutsad och inte bränts flera gånger.
 Avkalkning	Avkalkning	Metod för att rengöra ångkretsen på kalkavlagringar.
 Sköljning	Sköljning	Metod för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.
 Ångrengöring Plus	Ångrengöring Plus	Metod för att ta bort envis smuts med hjälp av ugnsgöringsmedel.

6.5 Tillagningsfunktioner

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

Uppvärmningsfunktion Program



Varmluft med fukt

Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energieffektivitet, Energieffektivitet. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.



Ångkokning




Du kan välja mellan tre manuella tillagningsfunktioner med olika fuktighetsnivåer. Dessa funktioner kombinerar ånga och varmluft. De täcker tillagningen med olika ångnivåer.



Full ånga

För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.




Undermeny för: Ångkokning

Uppvärmningsfunktion	Program
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.
 Fuktighet, medium	Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av utsökta rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.



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


6.6 Special

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).



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

6.7 Tillagningshjälp




Matkategori: Fisk/Skaljur

Maträtt	
Fisk	Fisk, ugnsbakad
	Fiskpinnar
	Fiskfilé, tunn
	Fiskfilé, tjock
	Fryst fiskfilé
	Hel liten fisk
	Hel fisk, ångkokt
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
	Hel fisk, grillad 
	Forell
Lax	Laxfilé
	Hel lax
Räkor	Räkor, färska
	Räkor, frysta
Musslor	-

Matkategori: Fågel

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

Maträtt

Hel anka 	-
Hel gås 	-
Hel kalkon 	-

Matkategori: Kött

Maträtt	
Nötkött	Utmärkt nötkött, kokt
	Bräserat kött 
	Köttfärslimpa
Engelsk rostbiff	Röd
	Röd 
	Rosa
	Rosa 
	Välstekt
	Välstekt 
Skandinaviskt kött	Röd 
	Rosa 
	Välstekt 

Maträtt	
Fläsk	Chipolata
	Revbensspjäll
	Fläsklägg, förkokt
	Fläskstek
	Stek av gris
	Stek av gris 
	Fläskkarré, rökt
	Fläskkarré, poche-rad
	Grishals
	Fläskbog
	Grillad fläskstek 
	Kokt skinka
Kalv	Kalvlägg
	Fransyska
	Kalvstek 
Lamm	Lammstek med ben
	Lammstek 
	Lammsadel
	Lammstek, rosa
	Lammstek, rosa 
Vilt	Hare <ul style="list-style-type: none"> • Harbog • Harsadel • Harsadel 
	Rådjursstek <ul style="list-style-type: none"> • Bog • Rådjurssadel, hjortsadel
	Viltstek 
	Stek av vilt 

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt	
Lasagne	-
Fryst lasagne/ cannelloni	-
Makaronpudding	-
Potatisgratäng	-
Grönsaksgratäng	-
Dessarter	-

Matkategori: Pizza/Quiche

Maträtt	
Pizza	Pizza, tunn
	Pizza, extra fyllning
	Fryst pizza
	Fryst panpizza
	Kyld pizza
	Fryst portionspizza
Gratinerade ba-guetter	-
Tarte Flambée	-
Äppelpaj, söt	-
Quiche lorraine	-
Pajer	-

Matkategori: Tårta/Kakor

Maträtt	
Sockerkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Ostkaka, bakform	-
Mjuk kaka	-
Sandkaka	-
Äppelpaj	-

Maträtt	
Äppelpaj, söt	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-
Petits-choux med fyllning	-
Smördeg	-
Bakelser	-
Mandelbiskvier	-
Mördegskakor, kex	-
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-
Bakplåt	Sockerkakssmet
	Jästdeg
Ostkaka, bakplåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegsbotten	Mördegsbas
	Sockerkaksbotten
Fruktkaka	Frukttårta, mördegsbotten
	Sockerkakssmet, frukttårta
	Jästdeg

Matkategori: Bröd/Bullar

Maträtt	
Bullar	Bullar
	Bullar, förbakade
	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-
Baguette	Baguetter, förbakade
	Baguetter, frysta
Bröd	Runt bröd
	Franskbröd
	Fyllt vetefläta
	Mörkt bröd
	Rågbröd
	Fullkornsbröd
	Osyrat bröd
	Frysta bröd/bullar

Matkategori: Grönsaker

Maträtt	
Broccoli, buketter	-
Broccoli, hel	-
Blomkål, buketter	-
Blomkål, hel	-
Morötter	-
Zucchini, skivor	-
Sparris, grön	-
Sparris, vit	-
Paprika skuren i strimlor	-
Spenat, färsk	-
Purjolök, ringar	-
Gröna bönor	-
Svamp, skivor	-

Maträtt	
Skalade tomater	-
Brysselkål	-
Selleri, tärnad	-
Ärtor	-
Äggplanta	-
Fänkål	-
Kronärtskockor	-
Rödbeta	-
Svartrot	-
Kålrötter, rivna	-
Brytböner	-
Savoykål	-

Matkategori: Kräm/Terriner

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

Matkategori: Smårätter

Maträtt	
Pommes Frites, tunna	-
Pommes Frites, tjocka	-
Pommes Frites, frysta	-
Croquettes	-
Croquettes	-

Maträtt	
Hash browns	-
Kokt potatis, delad	-
Kokt potatis	-
Ugnsbakad potatis	-
Potatisdumplings	-
Bröddumpling	-
Jästdumplings, salta	-
Jästdumplings, söta	-
Ris	-
Färs tagliatelle	-
Polenta	-



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

6.8 Undermeny för: Tillagningshjälp SousVide

Matkategori	Maträtt
Fisk/Skaljur	Havsrunder, filé
	Havsabborre, filé
	Ugnsrätt av torkad fisk
	Forellfilé
	Laxfilé
	Kammusslor
	Musslor med skal
	Räkor utan skal
Bläckfisk	

Matkategori	Maträtt
Fågel	Kycklingbröst benfritt
	Ankbröst benfritt
	Kalkonbröst benfritt
Kött	Nötkött <ul style="list-style-type: none"> • Oxfilé, rosa • Oxfilé, välstekt
	Lamm <ul style="list-style-type: none"> • Lamm, rosa • Lamm, välstekt
	Vilt <ul style="list-style-type: none"> • Vildsvin • Kanin, benfri
Grönsaker	Morötter
	Zucchini, skivor
	Sparris, grön
	Sparris, vit
	Paprika skuren i strimlor
	Purjolök, ringar
	Rotselleri
	Selleri
	Äggplanta
	Fänkål
	Kronärtskockshjärtan
	Potatis
	Pumpa

Matkategori	Maträtt
Frukt	Äpplen
	Päron
	Persikor
	Nektariner
	Plommon
	Ananas
	Mango

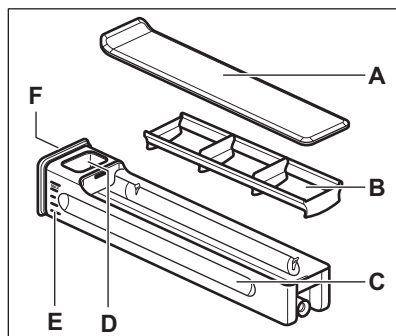
6.9 Ställa in en värmefunktion

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



Ugnen sätts på automatiskt om inte standardinställningarna ändrats.

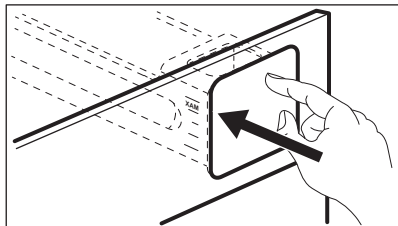
6.10 Vattenlåda



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

Du kan ta ut vattenlådan ur ugnen. Tryck försiktigt på den främre knappen. När du

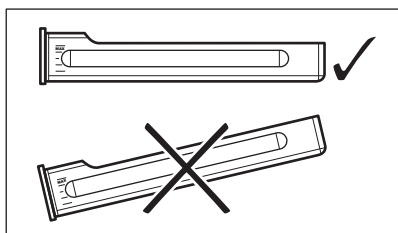
tryck på vattenlådan dras den ut av sig själv ur ugnen.



Du kan fylla på vattenlådan på två sätt:

- låt vattenlådan sitta kvar i ugnen och fyll på med hjälp av en vattenkanna.
- ta ut vattenlådan ur ugnen 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 ugnen.

Töm vattenbehållaren efter varje användningstillfälle.



FÖRSIKTIGHET!

Håll vattenlådan på behörigt avstånd från varma ytor.

6.11 Matlagning med ånga

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



VARNING!

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

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



Torka av den blöta vattenlådan med en mjuk trasa innan du sätter tillbaka den i ugnen.

4. Slå på ugnen.
5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.
6. Ställ vid behov in funktionen: Koktid **|→|** eller Sluttid **→|**.

Den första ångan syns efter ca 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.

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

Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.

7. Stäng av ugnen.
8. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.



FÖRSIKTIGHET!

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

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

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



I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ta bort ångan.

6.12 Indikator för uppvärmning

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

6.13 Snabbstart

Den minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte mat i ugnen när Snabbstartsfunktionen används.

För att aktivera funktionen, håll tryckt i 3 sekunder. Kontrolllampan för uppvärmning blinkar. Den här funktionen är inte tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

6.14 Restvärme

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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan också sätta på den när ugnen är avstängd. Använd för att slå på funktionen. Tryck på eller för att ställa in minuterna och OK för att starta.
Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar 59 minuter).
Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

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



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

7.2 Ställa in klockfunktioner



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

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.

- Tryck på \wedge eller \vee för att ställa in önskad tid.
- Tryck på **OK** för att bekräfta. En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Displayen visar ett meddelande.
- Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

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

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

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

- Slå på ugnen.

- Välj tillagningsfunktion.
- Ställ in temperaturen på över 80 °C.
- Tryck på ☞ flera gånger tills displayen visar: Heat+Hold.
- Tryck på **OK** för att bekräfta. En ljudsignal hörs när funktionen är klar.

7.4 Tillägg tid

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



Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

- En ljudsignal hörs när tillagningstiden har gått ut. Tryck på en symbol. Displayen visar meddelandet.
- Tryck ☞ för att slå på eller \leftarrow avbryta.
- Ställ in längden på funktionen.
- Tryck på **OK**.

8. AUTOMATISKA PROGRAM



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept online

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

8.2 Recept med Automatiska recept

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

förutbestämda och du kan inte ändra dem.

- Slå på ugnen.
- Välj menyn: Recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.
- Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
- Välja ett recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer behöver ställas in:

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



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

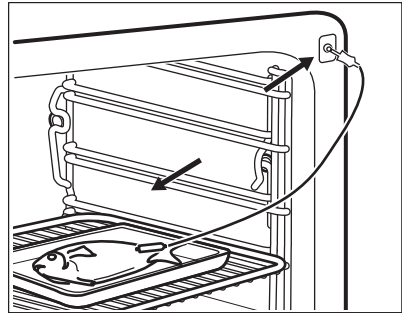
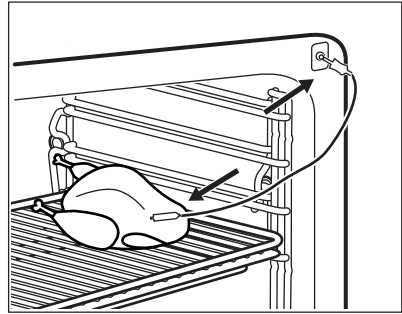
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern kan inte användas för vätskor/flytande soppor.
- Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se avsnittet "Råd och tips".



Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. Aktivera produkten.
2. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometern är instucken i kött- eller fiskbiten.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.

4. Tryck på \wedge eller \vee inom 5 sekunder för att ställa in matens innetemperatur.
 5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
 6. Tryck på ⌚ för att ändra matens innetemperatur.
- När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Produkten stängs av automatiskt.
7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
 8. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



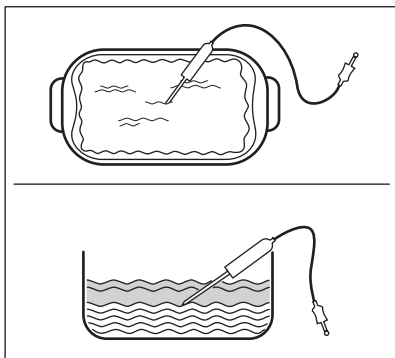
VARNING!

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

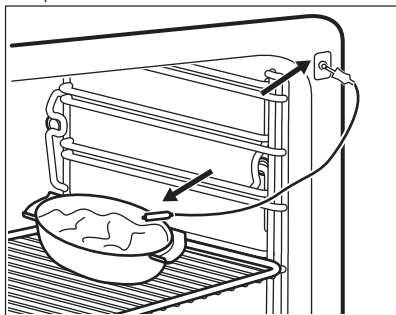
Matkategori: gryta

1. Aktivera produkten.

- Lägg hälften av ingredienserna i den ugnfasta formen.
- Sätt i matlagningstermometerns spets i grytans mitt. Den måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnfasta formens botten.



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



På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.

- Tryck på \wedge eller \vee inom 5 sekunder för att ställa in matens innertemperatur.
- Ställ in tillagningsfunktionen och, vid behov, ugnstemperaturen.

- Tryck på ON för att ändra matens innertemperatur. En ljudsignal hörs när maten har nått inställd temperatur. Produkten stängs av automatiskt.
- Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
- Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



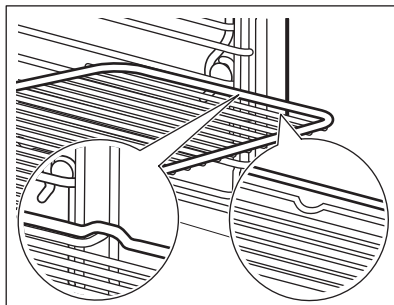
WARNING!

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

9.2 Sätta in tillbehör

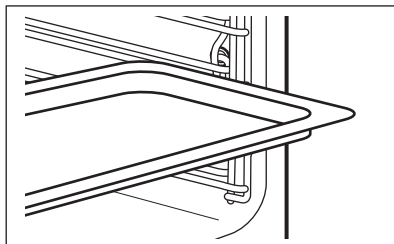
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnstegen .



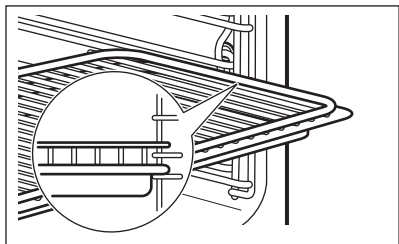
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



- i** Liten fördjupning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

9.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

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

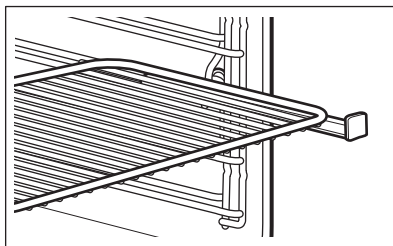
- !** **FÖRSIKTIGHET!**
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

- !** **FÖRSIKTIGHET!**
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:

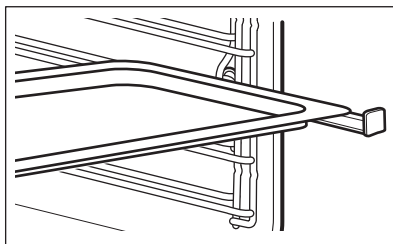
Placera gallret på de utdragbara teleskopskenorna så att fötterna är vända nedåt.

- i** Den upphöjda kanten runt gallret är en specialanordning som hindrar kokkärn från att glida av.



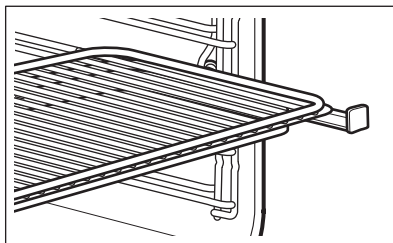
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.




10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar såsom koktid, temperatur eller


tillagningsfunktion. De finns i menyn: Favoriter. Du kan spara 20 program.

Spara ett program

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




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

Aktivera programmet

1. Slå på ugnen.
 2. Välj menyn: Favoriter.
 3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
 4. Välj namn på ditt favoritprogram.
 5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
- Tryck på  för att gå direkt till menyn: Favoriter. Du kan också använda den när ugnen är avstängd.


10.2 Använda barnlåset



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

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

10.3 Knapplås

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

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



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




När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

10.4 Set + Go

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

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

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

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.





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

10.5 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en

uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

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

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

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

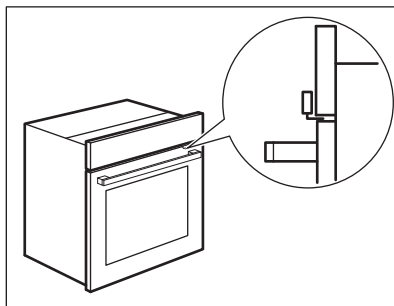
- Natt - när ugnen stängs av är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
 - när ugnen slås på.
 - om du trycker på en symbol när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
 - om ugnen stängs av och du ställer in funktionen: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

10.7 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

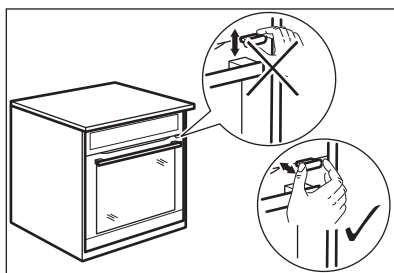
10.8 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är olåst när du köper ugnen.



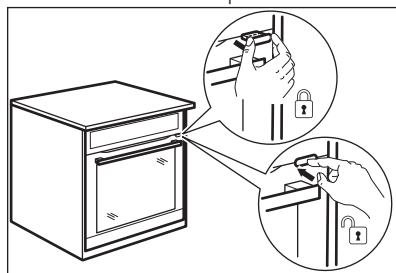
FÖRSIKTIGHET!

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



10.9 Hur man använder det mekaniska lucklåset

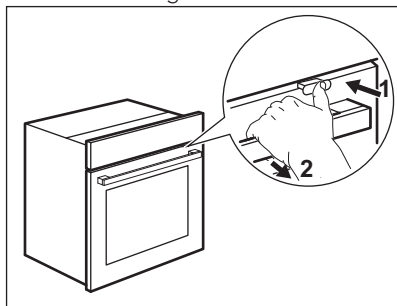
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



10.10 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

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



Om du trycker på lucklåset tills det 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 Tillagningsrekommendationer

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

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

11.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

- ugnsnivåernas nummer.

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

11.3 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

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

Tallriksvärmning

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

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

Jäsning av deg

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

Upptining

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

11.4 SousVide-tillagningsläge

Den här funktionen har lägre tillagningstemperatur än normal tillagning.

SousVide-tillagningsläge

Rekommendationer

Använd högkvalitativa och färska råvaror. Skölj alltid maten före tillagning. Var försiktig när du använder ägg.

Låga temperaturer passar bara för den typ av mat som kan ätas rå.

Koka inte maten under lång tid när du använder temperaturer under 60 °C.

Koka ingredienser som innehåller alkohol innan de vakuumpförpackas.

Lägg vakuumpåsen bredvid varandra på gallret.

Du kan förvara den tillagade maten i kylen i 2-3 dagar. Kyl ner maten snabbt (med isbad).

Använd inte den här funktionen för att värma matrester.

Vakuumpförpackning

Använd endast vakuumpåsar och vakuumpförseglaren som rekommenderas för sous-vide-matlagning. Endast den här typen av vakuumpåsar kan vakuumpförpacka vätskor.

Återanvänd inte vakuumpåsar.

För snabbare och bättre resultat ställer du in maximal vakuumpgrad.

Se till att området som ska förseglas är rent för att säkerställa att vakuumpåsen stängts ordentligt.

Se till att kanterna på vakuumpåsens insida är rena innan du förseglar den.

11.5 SousVide-tillagningsläge: Kött

Använd bara kött utan ben för att undvika hål på vakuumpåsarna.

Stek kycklingfiléerna med skinnsidan neråt innan du vakuumpackar dem.

Använd den tredje hyllnivån.



NÖTKÖTT



Kött-/kalvfilé



(°C)



(min.)

Rosa, 4 cm tjock, 0,8 kg

60

110 - 120

Välstekt, 4 cm tjock, 0,8 kg

65

90 - 100



LAMM-/VILTKÖTT



Lamm-/viltkött



(°C)



(min.)

Lamm, blodig, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg

60

180 - 190

Lamm, medium, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg

65

105 - 115

Vildsvin, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg





90

60 - 70

Kanin, 1,5 cm tjock, 0,6-0,65 kg

70

50 - 60

 FÅGEL		
	 (°C)	 (min.)
Kycklingfilé, 3 cm tjock, 0,75 kg	70	70 - 80
Ankfilé, 2 cm tjock, 0,9 kg	60	140 - 160
Kalkonfilé, 2 cm tjock, 0,8 kg	70	75 - 85




11.6 SousVide-tillagningsläge: Fisk och skaldjur

Torka av fiskfiléerna med en pappershandduk innan du lägger dem i en vakuumpåse.

Tillsätt en kopp vatten i vakuumpåsen när du tillagar musslor.

Använd den tredje hyllnivån.

 FISK OCH SKALDJUR		
	 (°C)	 (min.)
Havsrunder, 4 filéer, 1 cm tjocka, 0,5 kg	70	25
Havsrunder, 4 filéer, 1 cm tjocka, 0,5 kg	70	25
Torsk, 2 filéer, 2 cm tjocka, 0,65 kg	65	70 - 75
Kammussla, 0,65 kg	60	100 - 110
Musslor med skal, 1 kg	95	20 - 25
Räkor utan skal, 0,5 kg	75	25 - 30
Bläckfisk, 1 kg	85	100 - 110

 FISK OCH SKALDJUR		
	 (°C)	 (min.)
Öring, 2 filéer, 1,5 cm tjocka, 0,65 kg	65	55 - 65
Laxfilé, 3 cm tjock, 0,8 kg	65	100 - 110




För att undvika proteinkläckage, lägg fisken 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.

11.7 SousVide-tillagningsläge: Grönsaker

För att behålla färgen på kronärtskockor ska du lägga dem i vatten med citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

Använd den tredje hyllnivån.





 GRÖNSAKER	
	Ställ in temperaturen till 90 °C.
	 (min.)
Sparris, grön, hel, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Sparris, vit, hel, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60
Zucchini, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Aubergine, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35
Pumpa, 2 cm tjocka bitar, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30

 GRÖNSAKER	
 Ställ in temperaturen till 95 °C.	
	 (min.)
Purjolök, strimlor eller ringar 0,6 - 0,7 kg	40 - 45
Paprika, strimlor eller fjärdedelar, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Selleri, 1 cm tjocka ringar, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45
Morötter, 0,5 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Rotselleri, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50
Fänkål, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Potatis, 1 cm tjocka skivor, 0,8 - 1 kg	35 - 45
Kronärtskockshjärtan, fjärdedelar, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

11.8 SousVide-tillagningsläge: Frukt och sötsaker

För att behålla färgen på äpplen och päron ska du lägga dem i vatten med citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

Använd den tredje hyllnivån.

 FRUKT		
	 (°C)	 (min.)
Persikor, 4, halvor	90	20 - 25
Plommon, halvor, 0,6 kg	90	10 - 15

 FRUKT		
	 (°C)	 (min.)
Mango, 2 skurna i 2 cm tjocka bitar	90	10 - 15
Päron, 4, halvor	90	15 - 30
Nektariner, 4, halvor	90	20 - 25
Ananas, 1 cm tjocka skivor, 0,6 kg	90	20 - 25
Äpple, 4, fjärdedelar	95	25 - 30
Vaniljkräm x2, 350 g i varje påse	85	20 - 22

11.9 Matlagning med ånga

Använd bara kokkärl som är värme- och korrosionsresistenta eller ugn formar av kromstål.

När man tillagar på mer än en ugnsnivå måste man ha ett mellanrum mellan hyllorna så att ångan kan cirkulera.

Börja tillagningen med en kall ugn såvida inte förvärmning rekommenderas i tabellen nedan.

11.10 Full ånga

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

Sterilisering

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

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

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

Tillagning

Med denna funktion kan du förbereda alla typer av mat, färska eller frysta. Den kan användas för att tillaga, värma, upptina, pochera eller förvälla grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, gryn och ägg.

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

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



(min.)

Kokt potatis, delad	40
Laxkotletter	20
Broccoli, buketter	10

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

Använd den andra hyllpositionen.



GRÖNSAKER



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



8 - 10	Broccoli, buketter, förvärm den tomma ugnen
10	Skalade tomater
10 - 15	Spenat, färsk
10 - 15	Zucchini, skivor
15	Grönsaker, förvållda
15 - 20	Svamp, skivor
15 - 20	Paprika skuren i strimlor
15 - 25	Broccoli, hel
15 - 25	Sparris, grön



GRÖNSAKER



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



15 - 25

Aubergine

15 - 25

Pumpa, kuber

15 - 25

Tomater

20 - 25

Bönor, förvållda

20 - 25

Maché-sallad, buketter

20 - 25

Savoykål

20 - 30

Selleri, tärnad

20 - 30

Purjolök, ringar

20 - 30

Ärtor

20 - 30

Sockerärter / Fylld paprika

20 - 30

Sötpotatis

20 - 30

Fänkål

20 - 30

Morötter

25 - 35

Sparris, vit

25 - 35

Brysselkål

25 - 35

Blomkål, buketter

25 - 35

Kålrambi, strimlor

25 - 35

Brytbönor

30 - 40

Majskolv

35 - 45

Svartrot

35 - 45

Blomkål, hel

35 - 45

Gröna bönor

40 - 45





Rödkål eller vitkål, strimlad





50 - 60





Kronärtskockor

55 - 65





Torkade bönor, blötlagda, vatten/ris förhållande 2:1





 GRÖNSAKER	
 Ställ in temperaturen till 99 °C.	
 (min.)	
60 - 90	Surkål
70 - 90	Rödbeta





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





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





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

 FISK		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Tunn fiskfilé	75 - 80
20 - 25	Räkor, färska	75 - 85
20 - 30	Musslor	100
20 - 30	Laxkotletter	85

 FISK		
 (min.)		 (°C)
20 - 30	Forell, 0,25 kg	85
30 - 40	Räkor, frysta	75 - 85
40 - 45	Laxforell, 1 kg	85

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

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








 ÄGG		
	Ställ in temperaturen till 99 °C.	
 (min.)		
10 - 11	Ägg, löskokt	
12 - 13	Ägg, medelkokt	
18 - 21	Ägg, hårdkokt	

11.11 Kombinera funktioner: Varmluftsgrillning + Full ånga





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

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

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

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

11.12 Fuktighet, hög




 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Tunn fiskfilé	85	15 - 25
Äggstanning	90 - 110	15 - 30
Liten fisk, upp till 0,35 kg	90	20 - 30
Tjock fiskfilé	90	25 - 35
Hel fisk, upp till 1 kg	90	30 - 40
Vaniljkräm, bry- lépudding i portionsskålar	90	35 - 45
Terriner	90	40 - 50
Dumplings	120 - 130	40 - 50

11.13 Fuktighet, medium

 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Söta jästdegs- bakelser	170 - 180	20 - 35
Franskbullar	180 - 200	25 - 35
Stekt fiskfilé	170 - 180	25 - 40
Sött bröd	160 - 170	30 - 45
Stekt fisk	170 - 180	35 - 45
Söta ugnsrätter	160 - 180	45 - 60
Olika sorters bröd, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Revbensspjäll	140 - 150	75 - 100
Stuvad / Bräse- rat kött	140 - 150	100 - 140




11.14 Fuktighet, låg

Använd andra hyllpositionen såvida inget annat anges.

	 (°C)	 (min.)
Förgräddade bullar	200	15 - 20
Förgräddade baguetter, 40 - 50 g	200	15 - 20
Franskbullar, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Frysta förgräddade baguetter, 40 - 50 g	200	25 - 35
Köttfärslimpa, rå, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaronipudding	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Bröd, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60
Kyckling, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Fläskkotlett, rökt, 0,6 - 1 kg, låt ligga i blöt i 2 timmar	160 - 180	60 - 70
Engelsk rostbiff, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Anka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Kalvstek, 1 kg	180	80 - 90
Grillad fläskstek, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gås, 3 kg, använd den första hyllpositionen.	170	130 - 170

11.15 Uppvärmning med ånga

Använd den andra hyllpositionen.




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

11.16 Yoghurtfunktion

Med den här funktionen kan du göra yoghurt.

Blanda 0,25 kg yoghurt med 1 liter mjölk. Häll upp den i yoghurtburkar.

Om du använder rå mjölk, koka den först och låt det svalna till 40 °C.

	Använd den andra hyllpositionen.	
		(tim)
Krämig yoghurt	5 - 6	
Tjock yoghurt	7 - 8	

11.17 Gräddning

Använd den lägre temperaturen första gången.

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







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

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

11.18 Tips för bakning

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

11.19 Bakning på en nivå

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



KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR



Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.









(°C)








(min.)



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

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





11.20 Puddingar och gratänger

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





11.21 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

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

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

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

 SLÄTA BULLAR		
	 (°C)	 (min.)
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50
Bullar	180	20 - 30

11.22 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugn formar. Stek magert kött övertäckt.

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

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







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







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







Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.







11.23 Stekning








Använd den första hyllnivån.







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








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







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







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

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

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

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





 FÅGEL			
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240

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






11.24 Brödbakning







Använd den andra hyllpositionen.

Förvärmning rekommenderas inte.

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

11.25 Knaprigt med Pizza-funktion







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

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

11.26 Grill

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

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

 GRILL				
	 (°C)	 (min.) 1:a sidan	 (min.) 2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfile	230	20 - 30	20 - 30	3
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






11.27 Långsam tillagning

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






1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.
2. Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fett.

Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

3. Använd Matlagningstermometer.
4. Välj funktionen: Långsam tillagning. Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de första 10 minuterna. Standard är 90 °C. Ställ in temperaturen för Matlagningstermometer.
5. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.

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

11.28 Fryst mat

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

11.29 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.




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





Burkarna får inte röra vid varandra.





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

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

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

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

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



 GRÖNSAKER		
	 (min.) Tillagnings- tid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade in- lagda grönsa- ker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Är- tor / Sparris	50 - 60	15 - 20

11.30 Torkning - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det





11.31 Matlagningstermometer

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




svalna över natten för att fullfölja torkningen.



För en plåt, använd tredje hyllpositionen.



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



 GRÖNSAKER		
	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3



Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.



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



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



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



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



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



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

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

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

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





 GRYTOR	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaronipudding	85	88	91

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

11.32 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme




bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

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

11.33 Varmluft med fukt







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







Använd den tredje hyllnivån.







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








11.34 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

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

 BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor				
 Använd den tredje hyllpositionen.				
		 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 40	
Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	160	20 - 30	
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35	
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30	








 BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor						
		 (°C)	 (min.)			
				2 posi- tioner	3 posi- tioner	
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4	-	








 GRILL						
 Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.						
 Grillning med maximal temperaturinställning.						
		 (min.)				
			2 posi- tioner	3 posi- tioner		
Rosta	Grill	1 - 3	5			
Nötkött, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4			

11.35 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350.

Tester för funktionen: Full ånga.

 Ställ in temperaturen till 99 °C.						
	 Form (Gast- ronorm)	 (g)		 (min.)		
						Broccoli, förvärm den tomma ugnen

 Ställ in temperaturen till 99 °C.					
	 Form (Gastronorm)	 (g)		 (min.)	
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	2 x 2/3 perforerad	2 x 300	2 och 4	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	max.	3	15 - 18	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Ärtor, frysta	2 x 2/3 perforerad	2 x 1500	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.



12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

 Rengöringsmedel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
	Ta bort envisa fläckar med speciell ugn rengöring.
	Använd några droppar ättika för att rengöra ugnsbotten från uppbyggnad av kalk.
 Används varje dag	Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
	Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.



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

Tillbehör

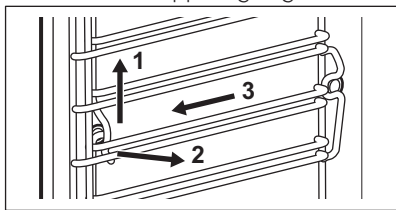
Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

12.2 Borttagning av ugnsstegarna

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

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

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 tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

12.3 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder ugnens ångugnsrengöring.

Ugnen måste ha kallnat innan du startar rengöringsproceduren.

När ångrengöringsfunktionen är aktiverad är lampan släckt.

1. Fyll på vattenlådan till maxnivån.
2. Välj ångrengöringsfunktionen i menyn: Rengöring.

Ångrengöring – funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

- a) Slå på funktionen.

- b) En ljudsignal hörs när programmet är klart.
- c) Tryck på ett sensorfält 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.
- b) Slå på funktionen. Första deleb av programmet slutar efter ca 50 minuter.
- c) Tryck på **OK**.



Följ instruktionerna i meddelandet på displayen för att slutföra rengöringen.

- d) Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten eller ugnsgrengöringsmedel.
- e) Tryck på **OK**. Den sista delen av proceduren startar. Det här stadiet varar i ca 25 minuter.

3. Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten.
4. Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.

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

12.4 Påminnelse rengöring

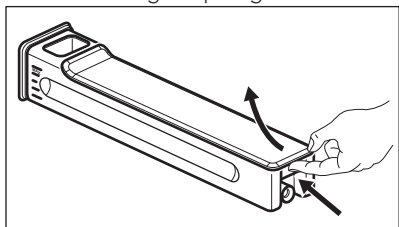
När påminnelsen visas måste rengöringen göras. Använda funktionen Ångrengöring Plus.

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

12.5 Rengöra vattenlådan

Ta ut vattenlådan ur ugnen.

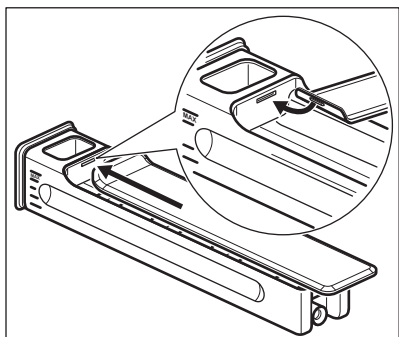
1. Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utsprånget baktil.



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.

12.6 Ångalstringssystem - Avkalkning

När ånggeneratoren är igång blir det lätt kalkavlagringar inuti den (på grund av

kalciuminnehållet i vattnet). Detta kan ha en negativ effekt på ångkvaliteten, på ånggenerators prestanda och på matkvaliteten. För att förhindra kalkavlagringar ska man rengöra ånggeneratorkretsen.

Plocka ur alla tillbehör.

Välj funktionen i menyn: Rengöring. 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. Tryck på **OK**.
3. Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
4. Fyll återstående del av vattenlådan med vatten i maximal nivå.
5. För in vattenlådan.
6. Tryck på **OK**.
Då aktiveras den första delen av proceduren: Avkalkning.

i Denna del vara ca 1 timme och 40 minuter.

7. I slutet av den första delen ska grillen/långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
8. Tryck på **OK**.
9. Fyll vattenlådan med färskt vatten. Kontrollera att det inte finns någon rengöringslösning kvar i vattenlådan.
10. För in vattenlådan.
11. Tryck på **OK**.
Då aktiveras den andra delen av proceduren: Avkalkning. Då sköljs ångalstringskretsen.

i Det här tar ca 35 minuter.

Ta ut grillen/långpannan när proceduren är klar.

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

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

12.7 Avkalkningspåminnelse

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

Den mjuka påminnelsen påminner och rekommenderar att avkalkningsprogrammet körs.

Den hårda påminnelsen kräver att du utför avkalkningen.

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

12.8 Ångalstringssystem - Sköljning

Plocka ur alla tillbehör.

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

Funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

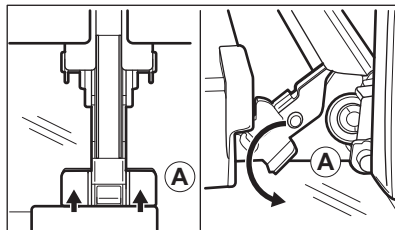
1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
 2. Tryck på **OK**.
 3. Fyll vattenlådan med färskt vatten.
 4. Tryck på **OK**.
- Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

12.9 Borttagning och installation av luckan

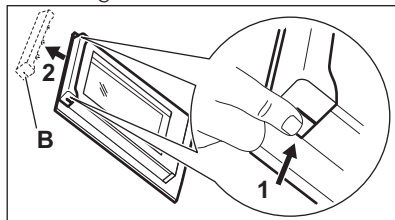
Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

- !** **WARNING!**
Luckan är tung.

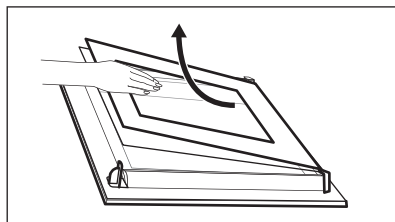
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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 ugnen.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
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 glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nog.

När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt in det mindre ugnsglasets först, därefter det större och sist luckan.

**WARNING!**

Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

12.10 Byte av glödlampa

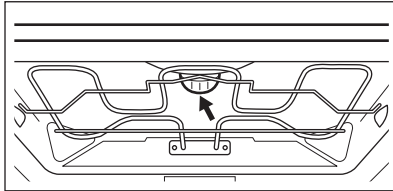
**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

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

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



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 ugnssteg.

13. FELSÖKNING

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

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

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo" .	Demoläget är aktiverat.	Se "Grundinställningar" i avsnittet "Daglig användning".
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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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.
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 ugsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugsnivån.
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 ugsutrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugsutrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugsutrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugsstegen innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggarna och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugsstegen ur produkten och upprepa funktionen.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte ut tillbehören ur produkten innan du startade rengöringsrutinen. De kan försämra ångprogrammet och göra att det fungerar sämre.	Ta ut tillbehören ur produkten och upprepa funktionen.

13.2 Serviceinformation

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformationsblad

Produktinformation enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Husqvarna
Modellbeskrivning	QCE8800X 944182300
Energiindex	61.9
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	1.09 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.52 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	70 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	42.0 kg

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

14.2 Energibesparing



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

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll

lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

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

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiverat och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

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

Laga mat med lampan släckt


Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.


Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

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

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



867343322-B-27/2019



 **Husqvarna**[®]