

USER MANUAL



BÄSTA KUND!

Tack för att du har valt denna Husqvarna-Electrolux-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.husqvarna-electrolux.se/support



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

Använd alltid originalreservdelar.

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

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3	4. PRODUKTBESKRIVNING.....	11
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	4	4.1 Allmän översikt.....	11
1.2 Allmän säkerhet.....	4	4.2 Tillbehör.....	12
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5	5. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....	12
2.1 Installation.....	5	5.1 Kontrollpanel.....	12
2.2 Elanslutning.....	6	5.2 Display.....	13
2.3 Använd.....	7	6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	14
2.4 Underhåll och rengöring.....	8	6.1 Första rengöring	14
2.5 Pyrolyrensrengöring.....	8	6.2 Första anslutning.....	14
2.6 Matlagning med ånga.....	9	6.3 Initial föruppvärmning.....	14
2.7 Invändig belysning.....	9	7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	15
2.8 Service.....	9	7.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner.....	15
2.9 Avyttring.....	9	7.2 Så här ställer du in: Ånguppvärmningsfunktion.....	15
3. INSTALLATION.....	10	7.3 Vattentank.....	17
3.1 Inbyggnad.....	10	7.4 Så här ställer du in: Tillagningshjälper.....	17
3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet.....	11		

7.5 Värmefunktioner.....	18	12.2 Hur man tar bort: Ugnstegar	33
7.6 Anvisningar om: Bakning med fukt.....	20	12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring.....	34
8. KLOCKFUNKTIONER.....	21	12.4 Hur man rengör: Vattentank.....	35
8.1 Beskrivning av klockfunktioner.....	21	12.5 Påminnelse om rengöring.....	36
8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner.....	21	12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan.....	36
9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	23	12.7 Byte av: Lampa.....	38
9.1 Sätta in tillbehör.....	23	13. FELSÖKNING.....	39
9.2 Matlagningstermometer.....	24	13.1 Vad gör jag om	39
9.3 Tillbehör för ångtillagning.....	26	13.2 Hur man hanterar: Felkoder.....	40
9.4 Ångtillagning i en lågkaloriform.....	27	13.3 Servicedata.....	40
9.5 Direkt ångkokning.....	27	14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	41
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	28	14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	41
10.1 Så här sparar du: Favoriter.....	28	14.2 Energibesparing.....	42
10.2 Funktionslås.....	28	15. MENYSTRUKTUR.....	42
10.3 Automatisk avstängning.....	28	15.1 Meny.....	42
10.4 Kylfläkt.....	29	15.2 Undermeny för: Rengöring.....	43
11. RÅD OCH TIPS.....	29	15.3 Undermeny för: Tillval.....	43
11.1 Tillagningsrekommendationer.....	29	15.4 Undermeny för: Inställningar.....	43
11.2 Bakning med fukt.....	29	15.5 Undermeny för: Service.....	44
11.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	31	16. ENKELT!.....	44
11.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....	31	17. TA EN GENVÄG!.....	45
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	33	18. MILJÖSKYDD.....	46
12.1 Anmärkningar om rengöring.....	33		

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta ut alla tillbehör och avlägsna större avlagringar/spill från ugnsutrymmet före pyrolyrens rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

**WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

2.2 Elanslutning



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 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 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 anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

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

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

SÄKERHETSINSTRUKTIONER



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



VARNING!

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

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

2.5 Pyrolyrensöring



VARNING!

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyrensöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolyrensöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolyrensöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyrensöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.

- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysugnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Matlagning med ånga



VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.7 Invändig belysning



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.8 Service

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

2.9 Avyttring



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

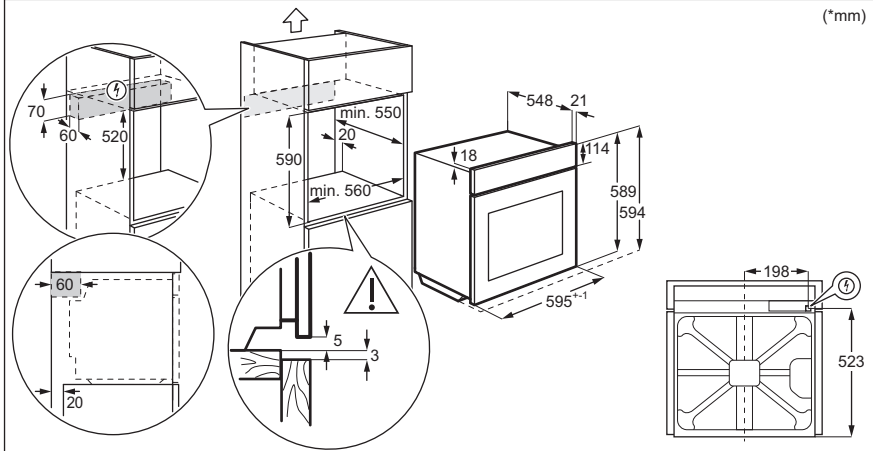
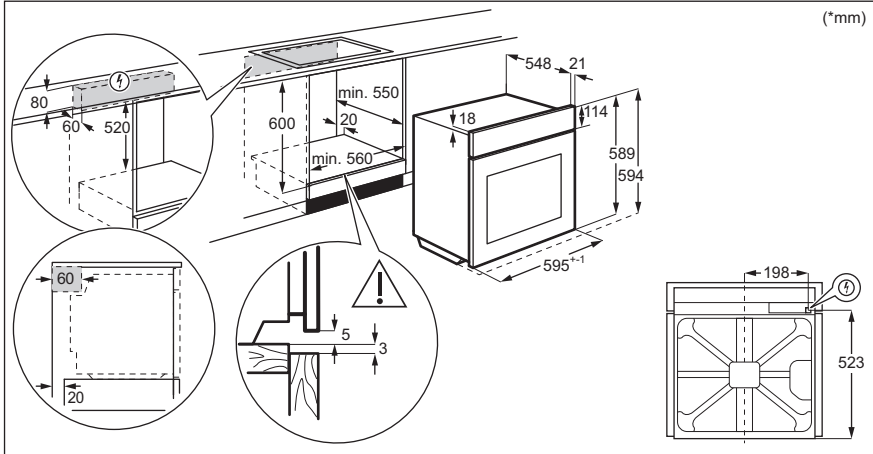
- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. INSTALLATION

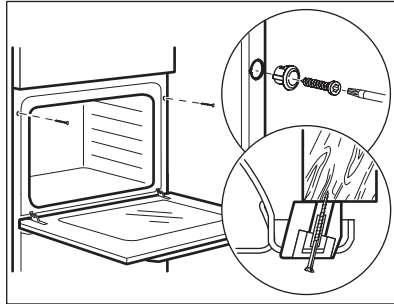


VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggnad

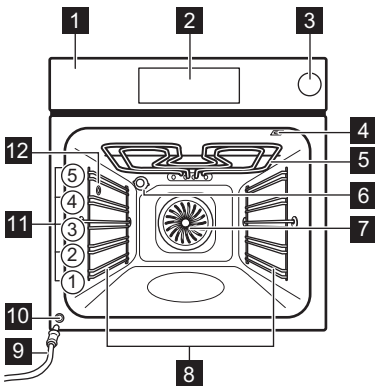


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBEKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Elektronisk programmeringsenhet
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Ugnsstegar, borttagbara
- 9** Tömningsslang
- 10** Vattenutloppsventil
- 11** Hyllplaceringar
- 12** Ånginlopp

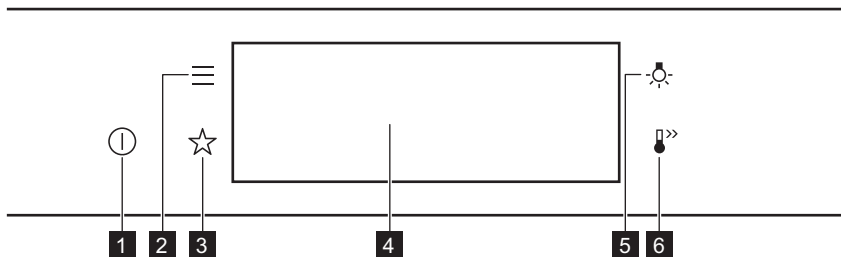
SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Easy2Clean: Ytbehandlad bakplåt**
För bakning utan bakplåtspapper.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Bakplåt**
För småfranska, kringlor och små bakverk.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor**
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.

5. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

5.1 Kontrollpanel

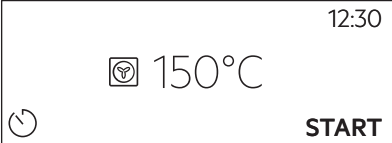
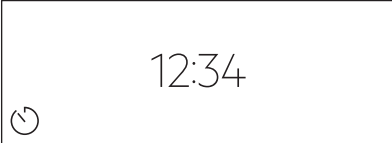

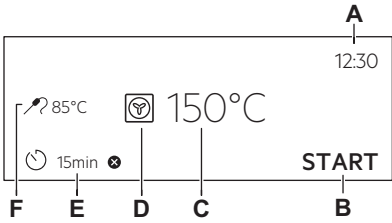


1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Listar ugnsfunktionerna.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar nuvarande ugnsinställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabbuppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabbuppvärmning.

SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

 <p>Tryck</p>	 <p>Flytta</p>	 <p>Tryck och håll inne</p>
<p>Vidrör ytan med fingertoppen.</p>	<p>Dra fingret över ytan.</p>	<p>Tryck på ytan i tre sekunder.</p>










5.2 Display

	<p>Efter påslagning visar displayen huvudskärmen med tillagningsfunktionen och standardtemperatur.</p>
	<p>Om du inte använder ugnen inom 2 minuter övergår displayen till viloläge.</p>
	<p>När du tillagar maten visar displayen de inställda funktionerna och andra tillgängliga alternativ.</p>
	<p>Display med inställda knappfunktioner.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Klockslag B. START/STOPP C. Temperatur D. Tillagningsfunktioner E. Timer F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

Grundindikeringar - för att navigera på displayen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

 För att bekräfta val/inställning.	 Gå tillbaka en nivå i menyn så här.	 Ångra den senaste åtgärden så här.	 För att slå på och stänga av funktionerna.
Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.			
 Funktionen är på.	 Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.	 Ljudalarm avstängt.	
Timer-indikatorer			
 För att ställa in funktionen: Fördröjd start.	 Avbryta inställningen.		

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

 VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.
--

6.1 Första rengöring

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


6.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången. Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Klockslag

6.3 Initial föruppvärmning

Värm upp den tomma ugnen före första användning.	
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen: <input type="text"/> Låt ugnen stå på i en timme.

Värm upp den tomma ugnen före första användning.

Steg 3 Ställ in maxtemperatur för funktionen: 
Låt ugnen stå på i 15 minuter.

 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

7. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK . Displayen visar: temperatur.
Steg 4	Ställ in: temperatur. Tryck på: OK .
Steg 5	Tryck på: START . Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen.
STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.	
Steg 6	Stäng av ugnen.



Ta en genväg!



7.2 Så här ställer du in: Ånguppvärmningsfunktion

Steg 1	Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
---------------	--




DAGLIG ANVÄNDNING

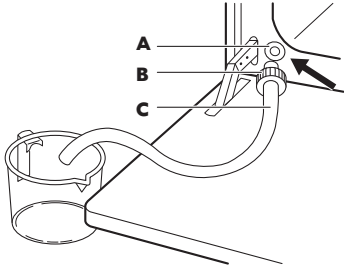
Steg 2	Välj ånguppvärmningsfunktionen.
Steg 3	Tryck på: OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
Steg 4	Ställ in temperaturen.
Steg 5	Tryck på: OK.
Steg 6	Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.
Steg 7	Fyll vattenlådan med kallvatten till maxnivån (cirka 900 ml) tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Fyll inte vattenlådan över max-nivån. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> WARNING! Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.</div>
Steg 8	Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
Steg 9	Tryck på: START. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
Steg 10	När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan.
Steg 11	Stäng av ugnen.
Steg 12	Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> WARNING! Ugnen är het. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattenlådan.</div>
Steg 13	Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Vänta minst 60 minuter efter varje användningstillfälle för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenuutloppsventilen.

Ta en genväg!



7.3 Vattentank

Kontrollampa för vattentank	
	Behållaren är full.
	Behållaren är halvfull.
	Behållaren är tom. Fyll på behållaren.
Om du håller för mycket vatten i behållaren hamnar överskottsvattnet till ugnens botten via säkerhetsutloppet. Torka upp vattnet med en svamp.	

Töm vattenbehållaren		
Steg 1	Stäng av ugnen, låt den stå öppen och vänta tills den har kallnat.	
Steg 2	Anslut tömningsslangen (C) till anslutningen (B) på utloppsventilen (A).	
Steg 3	Håll änden av röret under nivå A och tryck flera gånger på B för att samla upp kvarvarande vatten.	
Steg 4	Ta loss C och B och torka ur ugnen med en mjuk svamp.	

7.4 Så här ställer du in: Tillagningshjälp


Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:


- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer

I vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare eller Mindre
- Medel
- Västekt eller Mer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på: 

DAGLIG ANVÄNDNING






Steg 3	Tryck på:  . Ange: Tillagningshjälp.
Steg 4	Välj maträtt eller mattyp.
Steg 5	Tryck på: START .



Ta en genväg!










7.5 Värmefunktioner

STANDARD


Tillagningsfunktion	Användning
 GRILL	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.

Tillagningsfunktion	Användning
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.





SPECIAL

Tillagningsfunktion	Användning
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Gratinerig	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.

DAGLIG ANVÄNDNING

Tillagningsfunktion	Användning
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA

Tillagningsfunktion	Användning
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.
 Pizza/Paj	Pizza.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 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.

7.6 Anvisningar om: Bakning med fukt

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

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

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

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.


8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer: Du kan slå på och stänga av den.

8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner


Ställa in tiden	
Steg 1	Tryck på: Klockslag.
Steg 2	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.


Så här ställer du in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Ta en genväg!




KLOCKFUNKTIONER

Så här väljer du slutalternativ	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Slutalternativ.
Steg 6	Välj önskat: Slutalternativ.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden	
Steg 1	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Fördröjd start.
Steg 6	Välj värde.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden	
När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.	
Tryck på +1min för att förlänga tillagningstiden.	

Så här ändrar du tidtagningsinställningarna

Steg 1 Tryck på: .

Steg 2 Ställ in värdet på timern.

Steg 3 Tryck på: OK.

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

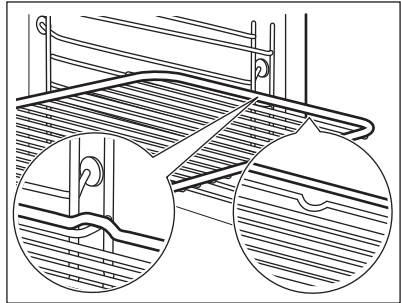
9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärsl glider av.

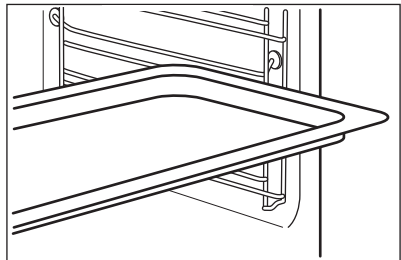
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



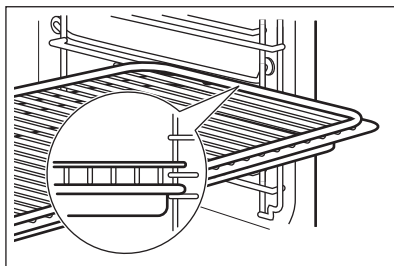
Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.



Galler, Djup form:

Skjut in bakplåten mellan ungsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.



9.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

°C
Ugnstemperatur: minst 120 °C.


Tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

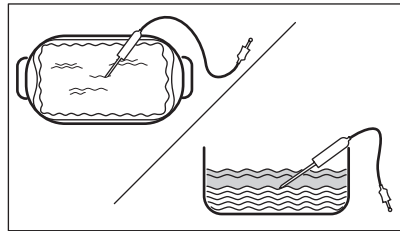
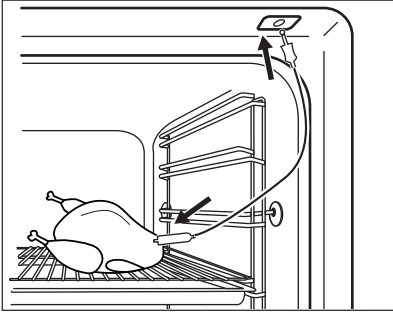
Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.
Kött, fågel och fisk	Gryta

Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.


Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.



Steg 4

Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.

Steg 5

 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.

Steg 6

- • • - tryck för att ställa in önskat alternativ:
- Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
- Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.

Steg 7

Välj funktion och tryck upprepade gånger på: **OK** för att komma till huvudskärmen.

Steg 8

Tryck på: **START**.
En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.

Steg 9

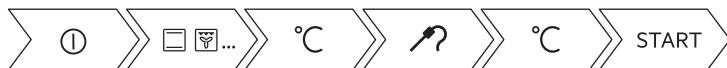
Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



WARNING!

Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Ta en genväg!



9.3 Tillbehör för ångtillagning

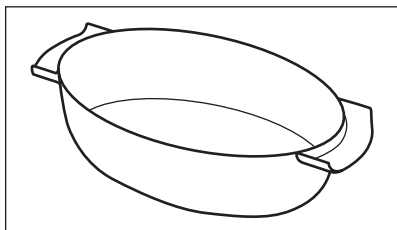


Tillbehören i ångsatsen medföljer inte ugnen. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

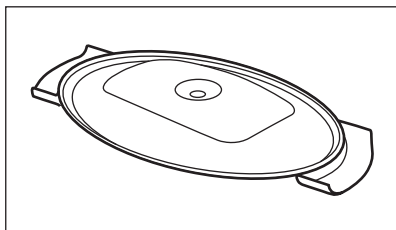
Lågkaloriformen för ångtillagningsfunktioner

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

Glasskål (A)

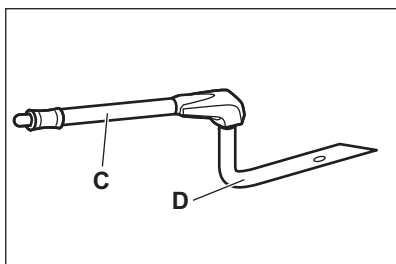


Lock (B)



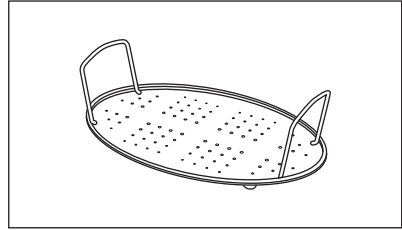
Injektor, injektorrör och en stånggaller.

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



Injektor, injektorrör och en stålgaller.

Stålgaller (E)



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

9.4 Ångtillagning i en lågkaloriform

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

9.5 Direkt ångkokning

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



VARNING!

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


Steg 1	Anslut injektorn med injektorröret. Anslut injektorröret till ånginloppet.
Steg 2	Sätt formen på den första eller andra ugsnivån nedifrån. Kontrollera att injektorröret inte har fastnat. Håll injektorn borta från värmeelementet.
Steg 3	Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.

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

10. TILLVALSFUNKTIONER



10.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Välj önskad inställning.
Steg 3	Tryck på:  . Välj: Favoriter.
Steg 4	Välj: Spara aktuell inställning.
Steg 5	Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på OK.
↶ – tryck för att återställa inställningen. ⊗ – tryck för att avbryta inställningen.	



10.2 Funktionslås



Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion.
Steg 3	  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.	

10.3 Automatisk avstängning

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

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

 (°C)	 (tim)
max 250	3


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

10.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.






11. RÅD OCH TIPS

11.1 Tillagningsrekommendationer







<p>Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.</p> <p>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.</p> <p>Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.</p>

11.2 Bakning med fukt

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





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

RÅD OCH TIPS

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

11.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör








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

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



11.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-

RÅD OCH TIPS

				 (°C)	 (min)	
Sockerkaka i 26 cm kakform	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka i 26 cm kakform	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka i 26 cm kakform	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4–6 bitar	GRILL	Galler	4	max.	2–3 minuter första sidan, 2–3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare, 6 bitar, 0,6 kg	GRILL	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.


12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING





VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

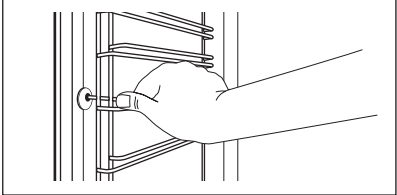
 <p>Rengöringsmedel</p>	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

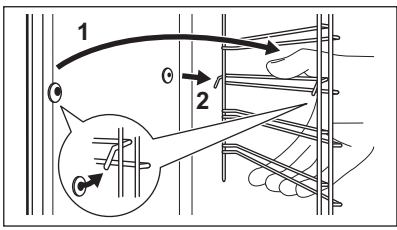
 <p>Används varje dag</p>	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
	Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.

 <p>Tillbehör</p>	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	

Steg 3	Dra den bakre änden av ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning. Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.	

12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.



VARNING!

Det finns risk för brännskador.




FÖRSIKTIGHET!

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

Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
---	-----------------------	---

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå på ugnen.	Tryck på:  /Rengöring.	Välj rengöringsläge.
Funktion	Rengöringsläge	Koktid
Pyrolytisk rengöring, snabb	Lätt rengöring	1 h
Pyrolytisk rengöring, normal	Normal rengöring	1 h 30 min
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Grundlig rengöring	2 h 30 min




När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går med en högre hastighet.

STOP – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.
Använd inte ugnen förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.

När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.
---	---	------------------------------------

12.4 Hur man rengör: Vattentank




Steg 1	Stäng av ugnen.
Steg 2	Sätt en långpanna under ånginloppet.
Steg 3	Häll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 minuter.
Steg 4	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den har kallnat.
Steg 5	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Välj en temperatur mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 min och vänta tills den har kallnat.
 Töm vattentanken efter varje ångkokning för att förhindra kalkavlagringar.	

När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen.	Töm vattenbehållaren. Se avsnittet "Tömma vattenbehållaren" i "Daglig användning".	Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.	Rengör tömningsslangen med varmt vatten och handdiskmedel.
-----------------	--	--	--

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

Vattenhårdhet		Testremsa	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering	Rengör vattenbehållaren efter
Nivå	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 50	mjukt	75 cykler – 2,5 månader

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

12.5 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

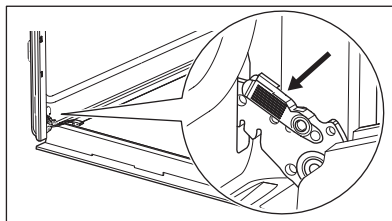


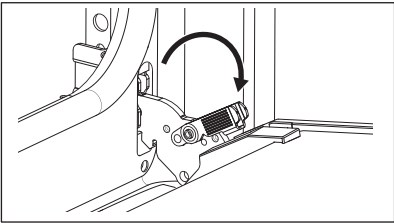
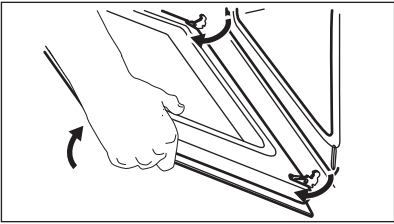

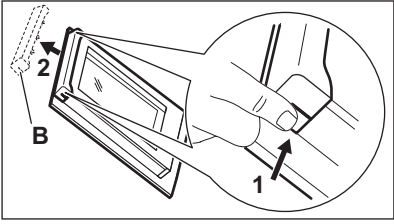

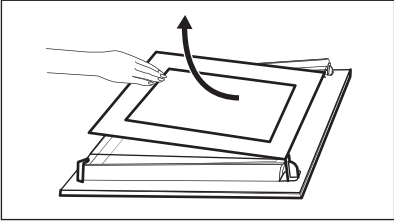
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

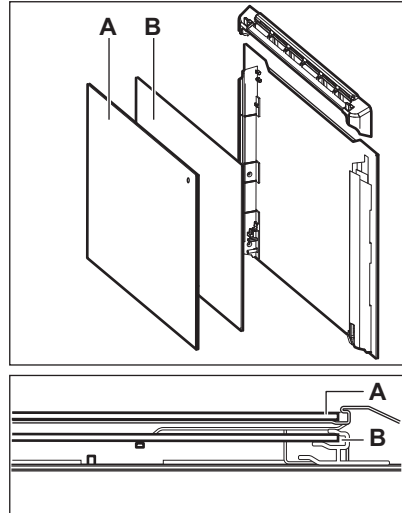
Steg 1

Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



<p>Steg 2</p>	<p>Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.</p>	
<p>Steg 3</p>	<p>Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra sedan för att ta bort dörren från dess säte.</p>	
<p>Steg 4</p>	<p>Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.</p>	
<p>Steg 5</p>	<p>Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.</p>	
<p>Steg 6</p>	<p>Dra lucklisten framåt för att ta bort den.</p>	
<p>Steg 7</p>	<p>Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.</p>	
<p>Steg 8</p>	<p>Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.</p>	
<p>Steg 9</p>	<p>När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.</p>	
<p>Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.</p>		

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.
När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.
Se till att du monterar mittpanelen av glas i sätena korrekt.



12.7 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnstrymmet.

Bakre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör glasskyddet.
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmestålig upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

13. FELSÖKNING


WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...


Ugnen slås inte på eller värms inte upp

Möjlig orsak

Åtgärd

Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

 Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Se kopplingsschemat.

Klockan är inte inställd.

Ställ in klockan, för mer information se kapitlet "Klockfunktioner", Hur man ställer in: Klockfunktioner.

Dörren är inte ordentligt stängd.

Stäng luckan helt.

Säkringen har gått.

Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.

Barnlåset är aktiverat.

Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.





Komponenter

Beskrivning

Åtgärd

Glödlampen är trasig.



Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.

 Rengöring	
 Beskrivning	 Kontrollera att ...
Det finns vatten i ugnsutrymmet.	Det finns inte för mycket vatten i vattenbehållaren.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns vatten i vattenbehållaren.
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller vatten läcker från ångöppningen.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.

13.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
C2 – Matlagningstermometer i ugnsutrymmet genomgår Pyrolytisk rengöring.	Ta ut Matlagningstermometer.
C3 – luckan är inte helt stängd under Pyrolytisk rengöring.	Stäng luckan.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inkopplad i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer kontakt helt i uttaget.
F240, F439 – pekfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på pekfälten.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och sätt på ugnen.

13.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Husqvarna
Modellidentifiering	QCE9450X 949494792
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	36.1 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

14.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

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

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

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

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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

15. MENYSTRUKTUR

15.1 Meny

Tryck på för att öppna Meny.

Menyalternativ		Användning
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Tillval		Välja ugninställningar.
Inställningar	Inställningar	Välja ugninställningar.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

15.2 Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Användning
Pyrolytisk rengöring, snabb	Tillagningstid: 1 h.
Pyrolytisk rengöring, normal	Tillagningstid: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Tillagningstid: 2 h 30 min.

15.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är påslaget visas texten "Barnlås" på displayen när du slår på ugnen. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Luckan är låst när barnlåset är aktiverat och ugnen är avstängd. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när barnlåset är aktiverat.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

15.4 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Val av språk för ugnen.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.

ENKELT!

Undermeny	Beskrivning
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

15.5 Undermeny för: Service






Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

16. ENKELT!


Före första användning måste du ställa in:

Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym	Klockslag
-------	----------------------	-----------	-----------	-----------

Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

 På / Av	 Meny	 Favoriter	 Timer	 Matlagnings- termometer	START / STOP
--	---	--	--	---	-----------------


Börja använda ugnen

Snabbstart	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Tryck och håll in: ①.	 ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .

Börja använda ugnen

Snabb avstängning	Stänger av ugnen, skärmen och meddelandet när som helst.	① – tryck och håll in tills ugnen stängs av.
--------------------------	--	--

Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
① – tryck för att slå på ugnen.	 ... – Välj tillagningsfunktion.	°C – ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	START – tryck för att starta tillagningen.



Ångtillagning

Håll det kalla kranvattnet i vattenlådan. Följ instruktionerna på displayen.

Uppvärmning med ånga Värma upp maten.	Pizza/Paj	Brödbakning	Fuktighet, låg Ångtillagning. Påskyn- dar tillagningen.
130 °C	200–220 °C	150–210 °C	160–200 °C

Lär dig att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

Tillagningshjälp	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Tryck på: ①.	Tryck på:  .	Tryck på:  Tillagningshjälp.	Välj maträtt.

Välj tillagningstid med snabbfunktionerna

10 % Finish assist

Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

17. TA EN GENVÄG!

Här kan du se alla smarta genvägar. Du hittar information om dem även i kapitlet om genvägar i bruksanvisningen.

Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner



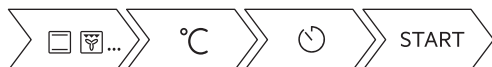
Så här ställer du in: Tillagning med ångfunktion



Så här ställer du in: Tillagningshjälp



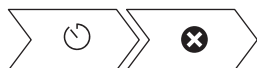
Så här ställer du in: Tillagningstid



Så här fördröjer du: Tillagningens start- och sluttid




Så här avbryter du: Inställd tidtagning



Så här använder du: Matlagningstermometer



18. 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



867369141-A-512021



 **Husqvarna**[®]