



QCE5766

SV Bruksanvisning



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
3. PRODUKTBESKRIVNING	6
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	7
5. KONTROLLPANEL	8
6. DAGLIG ANVÄNDNING	9
7. KLOCKFUNKTIONER	14
8. AUTOMATISKA PROGRAM	15
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN	16
10. TILLVALSFUNKTIONER	18
11. RÅD OCH TIPS	21
12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	40
13. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	43

BÄSTA KUND

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

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

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



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 kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

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

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här ugnen.
- För att ta bort ugnstegarna drar du först ut den främre delen av ugnstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



VARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

Elektrisk anslutning



VARNING

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan kopp-

la från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.2 Använd



VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstötar eller explosion föreligger.

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



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.

- Ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.

- Låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.

- Var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.

- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.

Matlagning med ånga



VARNING

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Öppna inte luckan till produkten under ångkokning. Ånga kan släppas ut.

2.3 Skötsel och rengöring



VARNING

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

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

2.4 Inre belysning

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



VARNING

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.5 Avfallshantering

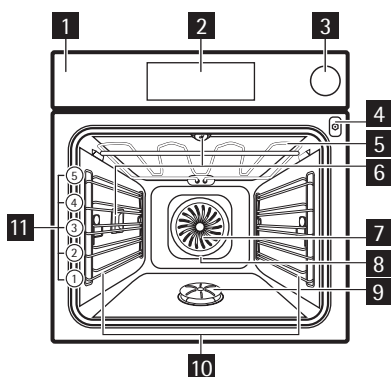


VARNING

Risk för kvävning eller skador.

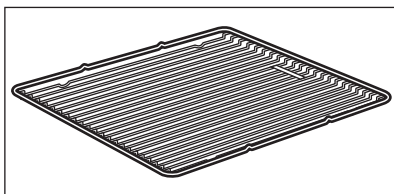
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs inuti produkten.

3. PRODUKTBEKRIVNING



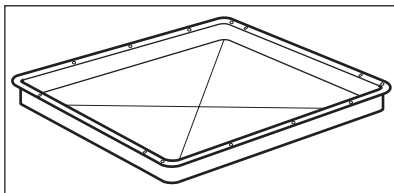
- 1 Kontrollpanelen
- 2 Elektronisk programmeringsenhet
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Ugnslampa
- 7 Fläkt
- 8 Bakre väggens värmelement
- 9 Ånggenerator med skydd
- 10 Ugnsstege, löstagbar
- 11 Ugnsnivåer

3.1 Tillbehör



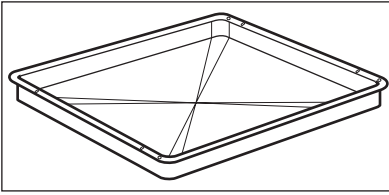
Galler

För kokkärl, bakformar och stekkärl.

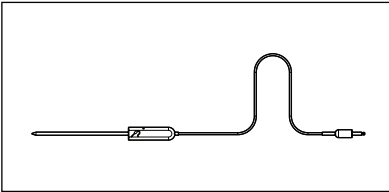


Bakplåt

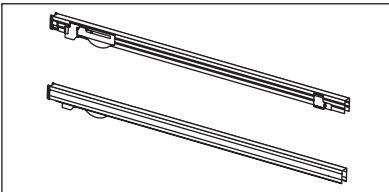
För kakor och småkakor.

**Form**

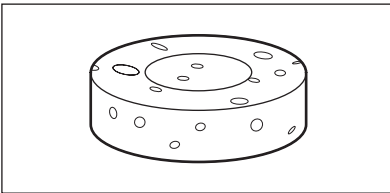
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

**Matlagningstermometer**

För att mäta hur väl maten är tillagad.

**Teleskopskenor**

För plåtar.

**Svamp**

Suger upp resterande vatten från ånggeneratorn.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

**VARNING**

Se säkerhetskapitlena.

4.1 Första rengöring

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



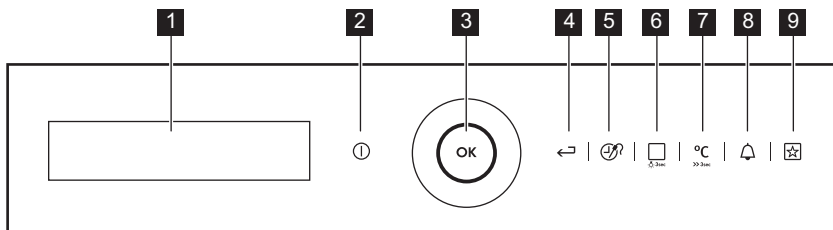
Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

4.2 Första anslutning

När du ansluter produkten till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste du ställa in språk, displayens kontrast, ljusstyrka samt klockan. Använd navigationshjulet för att ställa in värdena. Tryck **OK** för att bekräfta.



5. KONTROLLPANEL

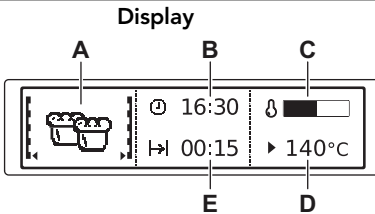
5.1 Temperatur-/tidsdisplay



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten












Num- mer	Touc h- kon- troll	Funktion	Kommentar
1	-	Display	Visar produktens nuvarande inställningar.
10		PÅ / AV	För att aktivera och avaktivera produkten.
9	OK	OK och navigeringshjul	För att bekräfta valet eller inställningen. Rotera navigeringshjulet för att välja inställning.
8		Hem-knapp	För att visa huvudmenyn.
7		Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång, tryck på touch-kontrollen för att ställa in timern, Barnlås, Favorit Program -minne, Heat+Hold , Set + Go , eller för att ändra inställning för matlagningstermometern.
6		Tillagningsfunktioner eller Tillagningshjälp	För att välja en tillagningsfunktion, tryck på touch-kontrollen en gång. För att välja funktionen Tillagningshjälp , tryck två gånger. För att aktivera eller stänga av ugnslampan, tryck på touchkontrollen i 3 sekunder.
5		Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa produktens aktuella temperatur. För att aktivera eller stänga av funktionen Snabbstart , tryck på touch-kontrollen i 3 sekunder.

Num-mer	Touc h-kontroll	Funktion	Kommentar
4		Signalur	För att ställa in Signalur .
3		Favorit Program	För att se dina favoritprogram.



- A) Tillagningsfunktion
- B) Klocka
- C) Kontrollampa för uppvärmning
- D) Temperatur
- E) Funktionens kottid eller sluttid

Andra indikatorer på displayen

Symbol	Funktion	Funktion
	Signalur	Funktionen är på.
	Klocka	Visar aktuell tid.
	Kottid	Visar tiden som krävs för tillagningsprogrammet.
	Sluttid	Visar när tillagningsprogrammet avslutas.
	Tidsanvisning	Visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på  och  samtidigt för att återställa tiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Anger temperaturnivån i produkten.
	Indikering för snabbuppvärmning	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt automatisk	Det automatiska viktprogrammet är aktivt eller vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING
Se säkerhetskapitlena.

6.1 Navigera i menyerna

Använda menyerna:

1. Aktivera produkten.

2. Vrid navigationshjulet med- eller moturs för att välja i menyn.
3. Tryck **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	Menyfunktion	Beskrivning
	Tillagningshjälp	Innehåller en lista över automatiska tillagningsprogram.
	Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
	Ångrengöring	Rengör med ånga.
	Normalinställning	Innehåller en lista över andra inställningar.
	Favorit Program	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som sparats av användaren.











Undermenyer för: Normalinställning

Symbol	Undermeny	Tillämpning
	Inställning klocka	Ställ klockan.
	Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
	SET + GO	När denna är PÅ, kan du aktivera funktionen efter du aktiverar en värmefunktion.
	Heat+Hold	När denna är PÅ, kan du aktivera funktionen efter du aktiverar en värmefunktion.
	Tillägg tid	Aktiverar och avaktiverar funktionen.
	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 touch-kontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
	Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.

Symbol	Undermeny	Tillämpning
	Rengöringshjälp	Hjälper dig med rengöringsproceduren.
i	Service	Visar programvarans version och konfiguration.
	Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.3 Tillagningsfunktioner

Undermenyer för: **Värmefunktioner**


tillagningsfunktion		Tillämpning
	Ånga	För grönsaker, fisk, potatis, ris, pasta eller speciella rätter.
	Intervallånga plus	För rätter med hög fukthalt och för pochering av fisk, brylépudding och terrin.
	Intervallånga plus	För att baka bröd, steka större köttstycken eller för att värma upp kylda och frysta maträtter.
	ECO Ånga	Med ECO-funktioner kan du optimera energiförbrukningen under tillagningen. Tillagningstiden måste ställas in först. För att få mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna med motsvarande vanliga tillagningsfunktion.
	Varmluft + ånga	För energibesparande bakning och tillagning av övervägande torra bakverk samt bakning på en nivå i formar.
	Varmluft	För ugnsbakning på 3 nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme .
	Pizza/paj-läge	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 Över/Undervärme .
	Lågtemperaturstekning	För tillredning av särskilt möra, saftiga stekar.
	Över/Undervärme	För bakning och stekning på 1 nivå
	Fryst mat	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.

tillagningsfunktion	Tillämpning
 Varmluftsgratinering	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att gratinera och bryna.
 Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För att rosta bröd.
 Min grill	För att grilla tunna matvaror och rosta.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Upptining	För att tina frysta livsmedel.
 Undervärme	För bakning av kakor med knapriga eller skorpartade bottenar och för konservering av livsmedel.
 Jäsning av deg	För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
 Bröd	För att baka bröd.
 Gratinerade rätter	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för att gratinera och bryna.
 Konservering	För att konservera t.ex. blandade inläggningar i burkar och vätska.
 Torkning	För torkning av skivad frukt som äpple, plommon, persika och grönsaker som tomat, zucchini eller svamp.
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallriken före servering.
 Uppvärmning	För att värma maten direkt på tallriken.
 ECO stekning	Med ECO-funktioner kan du optimera energiförbrukningen under tillagningen. Tillagningstiden måste ställas in först. För att få mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna med motsvarande vanliga tillagningsfunktion.

6.4 Aktivera en tillagningsfunktion

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn Tillagningsfunktioner . Tryck **OK** för att bekräfta.
3. Ställ en tillagningsfunktion. Tryck **OK** för att bekräfta.
4. Ställ in temperaturen. Tryck **OK** för att bekräfta.



Tryck på  för att gå direkt till menyen Tillagningsfunktioner. Du kan använda den när produkten är på.



6.5 Matlagning med ånga

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
2. Fyll vattenlådan med 800 ml vatten. Vattenmängden räcker i ca 50 minuter.



Håll inte vatten direkt i ånggeneratoren. Använd endast vatten som vätska. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten.

3. Aktivera produkten.
4. Ställ in funktionen för tillagning med ånga (se tabellen för "Tillagningsfunktioner") och temperaturen.
5. Ställ vid behov in funktionen Kottid  eller Sluttid . Den första ångan syns efter ca 2 minuter. En ljudsignal hörs när produkten nästan uppnått inställd temperatur. Signalen hörs igen vid slutet av tillagningstiden.
6. Avaktivera produkten.




När ånggeneratoren är tom hörs en ljudsignal.

När produkten har svalnat, samla upp allt resterande vatten från ånggeneratoren med svampen. Rengör vid behov ånggeneratoren med ättika. Låt produkten torka helt med luckan öppen.

6.6 Kontrollampa för uppvärmning

När du aktiverar en tillagningsfunktion visas stapeln på displayen. Stapeln visar att temperaturen ökar.

Indikering för snabbuppvärmning

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


Restvärme

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







6.7 Spara energi



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

- **Restvärme:**
 - När tillagningsfunktionen eller programmet körs, stängs värmeelementen av när det återstår 10 % (lampan och fläkten fortsätter dock att vara påslagna). För att den här funktionen ska fungera måste tillagningstiden vara längre än 30 minuter eller så måste du använda klockfunktionen (Kottid, Sluttid).
 - När produkten är avstängd kan du använda värmen för att hålla maten varm. Återstående temperatur visas på displayen.
- **Tillagning med ugnslampan släckt** - håll inne  i 3 sekunder för att stänga av ugnslampan under tillagning.
- **Eco-funktioner** - se avsnittet "Tillagningsfunktioner" (endast vissa modeller).

7. KLOCKFUNKTIONER




Symbol	Funktion	Beskrivning
	Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan också använda den när produkten är avstängd. Använd  för att aktivera funktionen. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna och OK för att starta.
	Koktid	Används för att ställa in hur länge produkten ska vara på (högst 23 timmar och 59 minuter).
	Sluttid	För att ställa in stopptid för en tillagningsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

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



Om du vill ställa in klockfunktionerna Koktid och Sluttid, avaktiverar produkten värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Produkten använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

Inställning av klockfunktioner

1. Ställ en tillagningsfunktion.
2. Tryck  flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid. Tryck **OK** för att bekräfta. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av. Displayen visar ett meddelande.
4. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.



Användbar information:

- Med Koktid och Sluttid måste du först ställa in tillagningsfunktionen och temperaturen. Du kan sedan ställa in klockfunktionen. Produkten stängs av automatiskt.
- Du kan använda Koktid och Sluttid samtidigt, om du vill att produkten ska aktiveras och avaktiveras automatiskt på en bestämd tid senare.


- När du använder matlagningstermostern (om sådan finns) fungerar inte Koktid och Sluttid.

7.1 Heat+Hold

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

- Du kan aktivera och inaktivera funktionen i menyn Normalinställning.
- Villkor för funktionen:
 - Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
 - Funktionen Koktid är inställd.

Aktivera funktionen

1. Sätt på produkten.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
4. Tryck på  flera gånger tills displayen visar Heat+Hold. Tryck **OK** för att bekräfta.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.

Funktionen Heat+Hold förblir på om tillagningsfunktionen ändras.

7.2 Tillägg tid



Funktionen Tillägg tid gör att tillagningsfunktionen fortsätter efter att Koktid är slut.

- Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Koktid eller Vikt automatisk.

- Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

Aktivera funktionen:

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på någon touchkontroll.

2. Displayen visar meddelandet för Tillägg tid i fem minuter.
3. Tryck  för att aktivera (eller  avbryta).
4. Ställ in Tillägg tid -perioden. Tryck **OK** för att bekräfta.

8. AUTOMATISKA PROGRAM



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

8.1 Automatiska program

Dessa 3 automatiska program ger optimala inställningar för alla slags kött eller andra recept:

- Köttprogram med Vikt automatisk (menyn Tillagningshjälp) - denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. För att använda den måste matens vikt matas in.
- Köttprogram med Matlagningstermometer Auto (menyn Tillagningshjälp) - denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. För att använda den måste kärntemperaturen matas in. En ljudsignal hörs när programmet är klart.
- Automatiska recept (menyn Tillagningshjälp) - denna funktion använder fördefinierade värden för en maträtt. Förbered maträtten enligt receptet i denna bok.

Vikt automatisk -rätter
Grisstek
Kalvstek
Bräserat kött
Viltstek
Lammstek
Hel kyckling
Kalkon, hel
Hel anka
Hel gås

Matlagningstermometer Auto -rätter
Stek av gris
Engelsk rostbiff
Rostbiff
Stek av vilt
Lammstek, rosa
Benfri kyckling
Hel fisk



Du hittar recepten för de automatiska programmen för den här produkten på vår webbplats. Du hittar rätt receptbok genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i produktens utrymme.

8.2 Tillagningshjälp med Automatiska recept

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

Aktivera funktionen:

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn Tillagningshjälp . Tryck **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck **OK** för att bekräfta.
4. Välj Automatiska recept . Tryck **OK** för att bekräfta.



När du använder funktionen Manuellt använder produkten automatiska inställningar. De ändras precis som andra funktioner.

8.3 Tillagningshjälp med Vikt automatisk

Denna funktion beräknar automatiskt stekningstiden. För att använda den måste man mata in matens vikt.

Aktivera funktionen:

1. Aktivera produkten.
2. Välj Tillagningshjälp . Tryck **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck **OK** för att bekräfta.
4. Välj Vikt automatisk . Tryck **OK** för att bekräfta.

5. Använd navigationshjulet för att ställa in matens vikt. Tryck **OK** för att bekräfta.

Det automatiska programmet startar. Du kan ändra vikten när som helst. Använd navigationshjulet för att ställa in matens vikt. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåts. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.



Vid vissa program behöver maten vändas efter 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

9.1 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer måste ställas in:

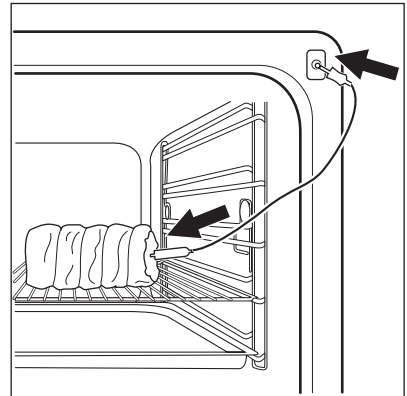
- Ugnstemperaturen
- Innertemperaturen



Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller de rätta reservdelarna.

Användning av matlagningstermometern:

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



Displayen visar matlagningstermometern.

4. Använd navigationshjulet inom 5 sekunder för att ställa in innertemperaturen.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Sluttiden är olika för olika mängder mat, ställ in ugnstemperaturer (lägst 120 °C) och driftlägen. Produkten beräknar en sluttid om ungefär 30 minuter.




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

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

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



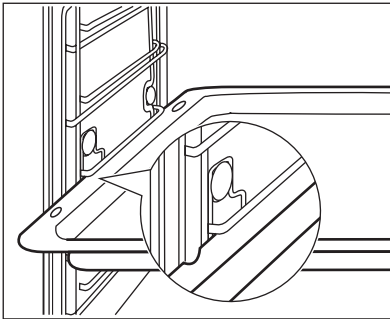
Tryck på  för att ändra inner-temperaturen.



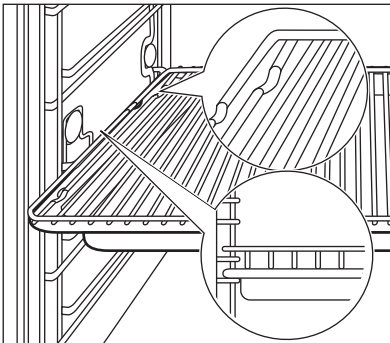
VARNING

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

9.2 Sätta in ugnstillbehören



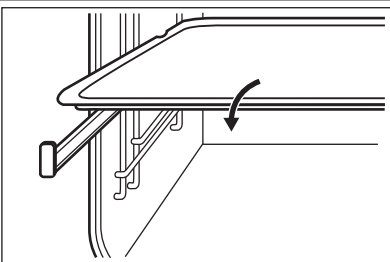
Den djupa formen och gallret har sidokanter. Dessa kanter och formen av styrskenorna är en specialanordning för att förhindra att kokkärnen glider.



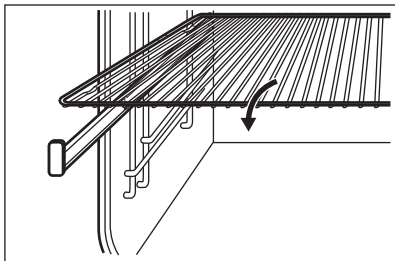
Placering av gallret och långpannan tillsammans

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

9.3 Teleskopskenor – isättning av ugnstillbehör



Ställ bakplåten eller långpannan på teleskopskenorna.

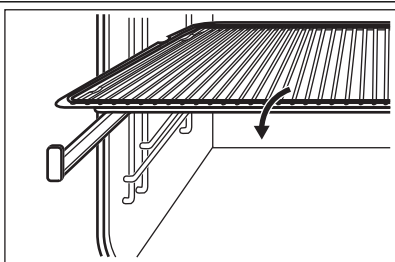


Placera gallret på de utdragbara bakplåtsskenorna så att fötterna är vända nedåt.



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

9.4 Placering av gallret och långpannan tillsammans




Lägg gallret på långpannan. Ställ gallret och långpannan på teleskopskenorna.

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Menyn Favorit Program

Du kan spara dina favoritinställningar såsom koktid, temperatur eller tillagningsfunktion. De finns i menyn Favorit Program. Du kan spara högst 20 program.

Spara ett program

1. Aktivera produkten.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program i menyn Automatisk tillagning.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar " SPARA ". Tryck **OK** för att bekräfta.
4. Displayen visar den första lediga minnesläget. Tryck **OK** för att bekräfta.
5. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar. Använd navigationshjulet för att ändra bokstav. Tryck på **OK**.
6. Vrid navigationshjulet för att flytta markören åt höger eller vänster. Tryck på **OK**. Nästa bokstav blinkar.

Utför punkt 5 och 6 igen enligt behov.

7. Håll **OK** intryckt för att spara.



Användbar information:

- Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på **OK** för att skriva över ett befintligt program.
- Du kan ändra namnet på ett program i menyn Skriv programmets namn.

Aktivera programmet


1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn Favorit Program. Tryck **OK** för att bekräfta.
3. Välj namn på ditt favoritprogram. Tryck **OK** för att bekräfta.

10.2 Knapplås


Funktionen Knapplås förhindrar att tillagningsfunktionen oavsiktligt ändras. Du

kan aktivera Knapplås när produkten är igång.

Aktivera Knapplås :

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



Avaktivera Knapplås :

1. Tryck på .
2. Tryck **OK** för att bekräfta.

10.3 Barnlås

Barnlåset förhindrar att produkten oavsiktligt slås på.




Aktivera och avaktivera Barnlåset:

1. Sätt på produkten.
2. Tryck på  och  samtidigt tills displayen visar ett meddelande.

10.4 SET + GO

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

Aktivera funktionen:

1. Aktivera produkten.
2. Ställ 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 **OK** för att bekräfta.
För att starta SET + GO , tryck på en touchkontroll (förutom ). Den inställda tillagningsfunktionen startar. En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



Användbar information:

- När tillagningsfunktionen är igång är funktionen Knapplås på.
- Du kan aktivera och inaktivera SET + GO i menyn Normalinställning .

10.5 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stänger produkten av sig själv efter en viss tid:

- Om en tillagningsfunktion är igång.
- Om ugnstemperaturen inte ändras

temperatur	Avstängningstid
30 °C–115 °C	12,5 timmar
120 °C - 195 °C	8,5 timmar
200 °C - 230 °C	5,5 timmar



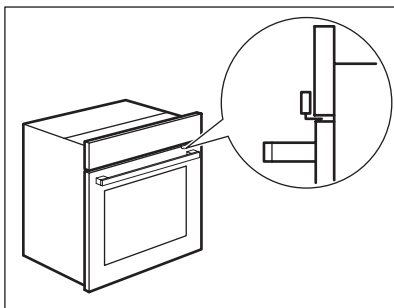
Den automatiska avstängningen fungerar med alla funktioner, utom Belysning , Koktid , Sluttid och Innertempersensor.

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

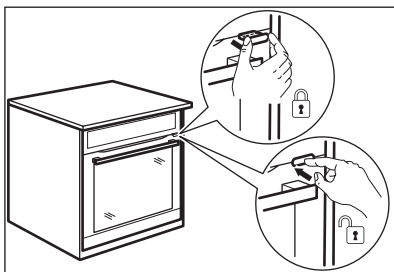
10.6 Kylfläkt

När produkten är på aktiveras fläkten automatiskt för att hålla produktens ytor

10.7 Mekaniskt lucklås

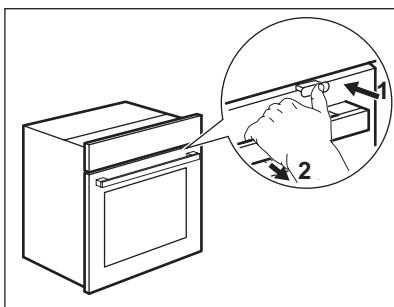


Lucklåset är avaktiverat när du köper produkten.



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

Avaktivera lucklåset: Tryck tillbaka luckan in i panelen.



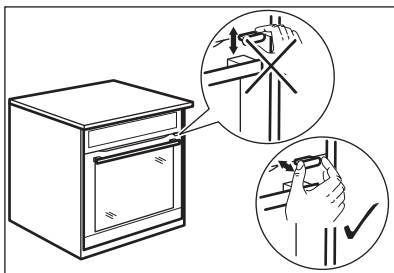
Gör enligt följande för att använda lucklåset:

Sätt luckan i aktiverat läge. När luckan är ordentligt stängd (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 igen.



Flytta bara det mekaniska lucklåset horisontellt.



Flytta det inte vertikalt.



Tryck inte på lucklåset när du stänger produktens lucka.

11. RÅD OCH TIPS

11.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

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



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

11.2 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Använd den här funktionen om du hålla maten varm. Temperaturen regleras automatiskt till 80 °C.

Tallriksvärmare

För uppvärmning av tallrikar och formar. Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Flytta högarna efter halva uppvärmningstiden (byt plats på övre och nedre). Den automatiska temperaturen är 70 °C. Rekommenderad hyllposition: 3.

Jäsning av deg

Du kan använda denna automatiska funktion med alla recept på jäsdeg. Det ger dig en god jäsningsatmosfär. Lägg degen i en skål som är tillräckligt stor för jäsningen och täck över den med en fuktig handduk eller med plastfolie. Sätt in ett ugnsgaller på nivå 1 och ställ skålen där. Stäng luckan och ställ in funktionen Jäsning av deg. Ställ in nödvändig tid.

11.4 Tabell för ångvatten

Vatten i vattenlådan i (ml)	Tid ¹⁾ (min.)
400	15 - 25
600	25 - 40

11.3 Ångtillagning

Ångtillagningskärl

- Använd bara kokkärl som är värme- och korrosionsresistenta eller ugnsförmar av kromstål (endast för vissa modeller).

Ugnsnivåer

- Rätt ugnsnivåer finns i tabellen nedan. Räkna ugnsnivåerna nerifrån och upp.

Allmänna anmärkningar

- Tillsätt vatten vid behov när du lagar mat i mer än 30 minuter eller när du tillagar stora mängder mat.
- Placera livsmedlen i rätt kokkärl och sätt dem på ugnsnivåerna. Se till att det är lite mellanrum mellan ugnsnivåerna så att ånga kan cirkulera runt varje kokkärl.
- Töm ut vattnet ur vattenlådan efter varje användningstillfälle genom att ansluta slangar och ånggenerator. Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

Anmärkningar om tabellerna för ångtillagning

- Tabellerna innehåller uppgifter om vanliga maträtter.
- Temperaturen och tiden är endast riktvärden och beror på livsmedlens sammansättning, storlek och mängd samt på kokkärlet.
- Använd ett recept som är nästan likadant om du inte kan hitta inställningar för ditt recept.
- Påbörja matlagningen med kall produkt om inte uppgifterna i tabellerna är annorlunda.
- När du lagar ris, använd förhållandet 1.5:1 – 2:1 vatten till ris eftersom riset absorberar vatten.

Vatten i vattenlådan i (ml)	Tid ¹⁾ (min.)
800	40 - 50

1) Tiderna är endast riktvärden.

11.5 Ånga/ECO Ånga



VARNING

Öppna inte produktens lucka när funktionen är igång. Det finns risk för att du bränner dig.

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

Tillagning av menyer: Du kan tillaga en hel meny på en enda gång. För att tillaga varje rätt korrekt använder du dem med tillagningstider som är ungefär

samma. Tillsätt den största mängden vatten som behövs för någon av rätterna i menyn. Lägg rätterna i rätt kokkärl och sedan på ugnsgallren. Justera avståndet mellan kokkärlen så att ångan kan cirkulera.

Sterilisering

- Med denna funktion kan du sterilisera behållare (t.ex. nappflaskor).
- Placera de rena behållarna i mitten av gallret på den första nivån. Se till att öppningen är vänd lite snett nedåt.
- Fyll på maximal mängd vatten i lådan och ställ in tiden på 40 minuter.

Grönsaker

Livsmedel	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Vatten i vattenlådan i (ml)	Tid ¹⁾ (min.)
Kronärtskockor	2	96	800	50 - 60
Aubergine	2	96	450	15 - 25
Blomkål, hel	2	96	600	35 - 45
Blomkål, buketter	2	96	500	25 - 30
Broccoli, hel	2	96	550	30 - 40
Broccoli, buketter	2	96	400	20 - 25
Svamp, skivor	2	96	400	15 - 20
Ärtor	2	96	450	20 - 25
Fänkål	2	96	600	35 - 45
Morötter	2	96	600	35 - 45
Kålrabbi, strimlor	2	96	550	30 - 40
Paprika, strimlor	2	96	400	20 - 25
Purjolök, ringar	2	96	500	25 - 35
Gröna bönor	2	96	550	35 - 45

Livsmedel	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Vatten i vattenlådan i (ml)	Tid ¹⁾ (min.)
Småbladig bukettssallad, buketter	2	96	450	20 - 25
Brysselkål	2	96	550	30 - 40
Rödbeta	2	96	800 + 400	70 - 90
Svartrot	2	96	600	35 - 45
Selleri, tärnad	2	96	500	25 - 35
Sparris, grön	2	96	500	25 - 35
Sparris, vit	2	96	600	35 - 45
Spemat	2	96	350	15
Skalade tomater	2	96	350	15
Brytböner	2	96	500	30 - 40
Savoykål	2	96	400	20 - 25
Zucchini, skivor	2	96	350	15 - 20

1) Tiderna är endast riktvärden.

Smårätter / tillbehör

Livsmedel	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Vatten i vattenlådan i (ml)	Tid ¹⁾ (min.)
Germknödel	2	96	600	30 - 40
Potatisdumplingar	2	96	600	35 - 45
Oskalade potatisar, medelstora	2	96	750	45 - 55
Ris (vatten/risförhållande 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Kokad potatis, fjärdedelar	2	96	600	35 - 40
Bröddumpling	2	96	600	35 - 45
Tagliatelle, färsk	2	96	450	20 - 25
Polenta (vätskeproportion 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Tiderna är endast riktvärden.

Fisk

Livsmedel	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Vatten i vattenlådan i (ml)	Tid ¹⁾ (min.)
Forell, ca 250 g	2	85	550	30 - 40
Räkor, färska	2	85	450	20 - 25
Räkor, frusna	2	85	550	30 - 40
Laxkotletter	2	85	500	25 - 35
Laxöring, ca 1 000 g	2	85	600	40 - 45
Musslor	2	96	500	20 - 30
Plattfiskfilé	2	80	350	15

1) Tiderna är endast riktvärden.

Kött

Livsmedel	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Vatten i vattenlådan i (ml)	Tid ¹⁾ (min.)
Kokt skinka 1 000 g	2	96	800 + 150	55 - 65
Kycklingbröst, pocherat	2	90	500	25 - 35
Kyckling, pocherad 1 000 - 1 200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Kalv-/skinkstek utan ben, 800 - 1 000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Kassler, pocherad	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz (oxkött långkokt på riktigt låg värme)	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolata	2	80	400	15 - 20

1) Tiderna är endast riktvärden.

Ägg

Livsmedel	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Vatten i vattenlådan i (ml)	Tid ¹⁾ (min.)
Ägg, hårdkokt	2	96	500	18 - 21
Ägg, medelkokt	2	96	450	13 - 16
Ägg, löskokt	2	96	400	11 - 12

1) Tiderna är endast riktvärden.

11.6 Varmluftsgrillning och Ånga efter varandra

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

- Använd funktionen Varmluftsgrillning för att börja steka maten.
- Lägg de förberedda grönsakerna och tillbehören i kokkarlet som är lämpligt

för ugnstillagning och sätt sedan in i ugnen med steken.

- Låt ugnstemperaturen sänkas till ca 80 °C. För att sänka temperaturen snabbare kan du öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
- Starta funktionen Ånga och låt alla rätter tillagas tills de är färdiga.
- Den maximala vattenmängden är 800 ml.

Livsmedel	Varmluftsgrillning (första steget: kokt kött)			Ånga (steg två: tillsatt grönsaker)		
	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff 1 kg Brysselkål, polenta	180	60 – 70	kött: 1	96	40 – 50	kött: 1 grönsaker: 3
Grisstek 1 kg, Potatis, grönsaker, sås	180	60 – 70	kött: 1	96	30 – 40	kött: 1 grönsaker: 3
Kalvstek 1 kg, Ris, grönsaker	180	50 – 60	kött: 1	96	30 – 40	kött: 1 grönsaker: 3

11.7 Intervallånga plus

Typ av mat	Intervallånga plus (vattenmängd: cirka 300 ml)		
	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Pudding/brylépudding i portionsskålar ¹⁾	2	90	40 - 45
Äggstanning ¹⁾	2	90	35 - 45
Terrin ¹⁾	2	90	40 - 50
Tunn fiskfilé	2	85	15 - 25
Tjock fiskfilé	2	90	25 - 35
Liten fisk upp till 350 g	2	90	25 - 35
Hel fisk upp till 1 000 g	2	90	35 - 45

¹⁾ fortsätt i ytterligare en halvtimme med luckan stängd.

Uppvärmning

Typ av mat	Intervallånga plus (vattenmängd: cirka 300 ml)		
	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Dumplingar	2	85	25 - 35
Pasta	2	85	20 - 25
Ris	2	85	20 - 25
Maträtter på en tallrik	2	85	20 - 25

11.8 Intervallånga

Typ av mat	Intervallånga ¹⁾		
	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Grisstek 1 000 g	2	160 - 180	90 - 100
Engelsk rostbiff 1 000 g	2	180 - 200	60 - 90
Kalvstek 1 000 g	2	180	80 - 90
Köttfärslimpa, rå 500 g	2	180	30 - 40
Kassler 600 - 1 000 g (blöt-lägg i 2 timmar)	2	160 - 180	60 - 70
Kyckling 1 000 g	2	180 - 200	50 - 60
Anka 1500 - 2 000 g	2	180	70 - 90
Gås 3 000 g	1	170	130 - 170
Potatisgratäng	2	160 - 170	50 - 60
Makaronipudding	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Olika bröd 500 - 1 000 g	2	180 - 190	50 - 60
Bullar 40 - 60 g	2	180 - 210	30 - 40
Förgräddade bullar	2	200	10 - 20
Förgräddade baguetter 40 - 50 g	2	200	20 - 30
Förgräddade baguetter 40 - 50 g, djupfrysta	2	200	25 - 35

¹⁾ Mängden vatten som ska tillsättas beror på tillagningstidens längd.

11.9 Bakning

Allmänna anvisningar

- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.

- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

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

Användning av baktabellerna

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

11.10 Tips för bakning

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

11.11 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Tysk ringkaka/ franskt briochébröd	Varmluft	1	150 - 160	50 - 70
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake/ lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake/ lätt sockerkaka utan fett	Över/Under- värme	2	160	35 - 50
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	2	160	60 - 90
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över/Under- värme	1	180	70 - 90
Cheesecake	Över/Under- värme	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Förvärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Vetefläta/ krans	Över/Under- värme	3	170 - 190	30 - 40
Tyskt julbröd	Över/Under- värme	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bröd (rågbröd):				
1. Första delen av gräddningen.	Över/Undervärme	1	1. 230 1)	1. 20
2. Andra delen av gräddningen.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Petit-chouer/bakelser	Över/Undervärme	3	190 - 210 1)	20 - 35
Rulltårta	Över/Undervärme	3	180 - 200 1)	10 - 20
Vetelängd med strössel	Varmluft	3	150 - 160	20 - 40
Smörkakor/sockerkringlor	Över/Undervärme	3	190 - 210 1)	20 - 30
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) 2)	Varmluft	3	150	35 - 55
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) 2)	Över/Undervärme	3	170	35 - 55
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	3	160 - 170	40 - 80
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, gräddde, kräm)	Över/Undervärme	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Förvärm ugnen.

2) Använd långpannan.

Småkakor

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Mördegskakor	Varmluft	3	150 - 160	10 - 20

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Short bread/ mördegskaka/ mördegsrem-sor	Varmluft	3	140	20 - 35
Short bread/ mördegskaka/ mördegsrem-sor	Över/Under-värme	3	160 ¹⁾	20 - 30
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	3	150 - 160	15 - 20
Bakverk med äggvita/maräng	Varmluft	3	80 - 100	120 - 150
Mandelbiskvier	Varmluft	3	100 - 120	30 - 50
Småkakor av jästdeg	Varmluft	3	150 - 160	20 - 40
Smördegskakor	Varmluft	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Bullar	Varmluft	3	160 ¹⁾	10 - 25
Bullar	Över/Under-värme	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Småkakor (20 stycken/plåt)	Över/Under-värme	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Förvärm ugnen.

Puddingar och gratänger

Maträtt	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Makaroni-pudding	Över/Under-värme	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Över/Under-värme	1	180 - 200	25 - 40
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsgri-llning eller Varmluft	1	160 - 170	15 - 30

Maträtt	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Ostbaguetter	Varmluftsgri- llning eller Varmluft	1	160 - 170	15 - 30
Söta pudding- ar	Över/Under- värme	1	180 - 200	40 - 60
Fiskpudding	Över/Under- värme	1	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsa- ker	Varmluftsgri- llning eller Varmluft	1	160 - 170	30 - 60

1) Förvärm ugnen

Varmluft + ånga

Typ av mat	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Makaronipudding	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Potatisgratäng	2	190 - 210	55 - 80
Deserter	2	180 - 200	45 - 60
Kaka i ringform, mjuk kaka	1	160 - 170	50 - 70
Vetefläta/krans	2	170 - 190	40 - 50
Vetelängd med strössel	3	160 - 170	20 - 40
Småkakor av jästdeg	2	160 - 170	20 - 40

11.12 Bakning på flera nivåer

Bakverk på plåtar

Typ av bak- verk	Varmluft		Temperatur (°C)	Tid (min)
	Falsnivå			
	2 falsnivåer	3 falsnivåer		
Petit-chouer/ bakelser	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Smuldegspaj	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Förvärm ugnen.

Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

Typ av bakverk	Varmluft		Temperatur (°C)	Tid (min)
	Falsnivå			
	2 falsnivåer	3 falsnivåer		
Mördegskakor	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread/mördegskaka/mördegsrem-sor	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Småkakor av sockerkaksdeg	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Bakverk med äggvita/maränger	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Mandelbiskvier	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Småkakor av jästdeg	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Smördegskakor	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Bullar	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Småkakor (20 stycken/plåt)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.13 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mörjt magert kött och fisk med innertemperatur på högst 65 °C. Lågtemperaturstekning är inte avsedd för recept som t.ex. skinkstek eller feta fläskstekar. Du kan använda matlagningstermometern för att säkerställa att köttet har rätt innertemperatur (se tabellen för matlagningstermometern).

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

tomatisk lågtemperaturstekning för fågel.



När du använder den här funktionen ska maten alltid lagas utan lock.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1-2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta stekpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj Lågtemperaturstekning och ställ in rätt innertemperatur vid slutet.

Typ av maträtt	Vikt (g)	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid i min.
Rostbiff	1000 - 1500	1	120	120 - 150

Typ av maträtt	Vikt (g)	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid i min.
Oxfile	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Kalvstek	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Stekar	200 - 300	3	120	20 - 40

11.14 Pizza/Paj

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

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

11.15 Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsformar (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i ugnen väger minst 1 kg.

- För att förhindra att köttsaft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärmen.

11.16 Stekning med Varmluftsgrillning

Nötkött

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/Undervärme	1	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé: röd	per cm höjd	Varmluftsgrillning	1	190 - 200 1)	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	per cm höjd	Varmluftsgrillning	1	180 - 190 1)	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	per cm höjd	Varmluftsgrillning	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Förvärm ugnen

Fläsk

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

Kalv

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

Lamm

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Lammstek med ben/lammstek	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	1	150 - 170	100 - 120

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Lammsadel	1 - 1,5 kg	Varmluftsgillning	1	160 - 180	40 - 60

Vilt

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Harsadel/harstek med ben	upp till 1 kg	Över-/Undervärme	1	230 1)	30 - 40
Rådjurs-sadel, hjort-sadel	1,5 - 2 kg	Över-/Undervärme	1	210 - 220	35 - 40
Rådjurs-/hjortbog	1,5 - 2 kg	Över-/Undervärme	1	180 - 200	60 - 90

1) Förvärm ugnen

Fågel

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Bitar av fågel	200 - 250 g var	Varmluftsgillning	1	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	400 - 500 g var	Varmluftsgillning	1	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna	1 - 1,5 kg	Varmluftsgillning	1	190 - 210	50 - 70
Anka	1,5 - 2 kg	Varmluftsgillning	1	180 - 200	80 - 100
Gås	3,5 - 5 kg	Varmluftsgillning	1	160 - 180	120 - 180
Kalkon	2,5 - 3,5 kg	Varmluftsgillning	1	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 - 6 kg	Varmluftsgillning	1	140 - 160	150 - 240

Fisk (ångkokning)

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

11.17 Min grill

Grilla alltid med maximal temperaturinställning.

Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.



FÖRSIKTIGHET

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min grill

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

Max grill

Maträtt	Ugnsnivå	Tid (min)	
		1:a sidan	2:a sidan
Burgers/hamburgare	4	8 - 10	6 - 8
Fläskfile	4	10 - 12	6 - 10
Korv	4	10 - 12	6 - 8
Oxfile/kalvstek	4	7 - 10	6 - 8
Toast /rostat bröd 1)	5	1 - 3	1 - 3
Varma smörgåsar	4	6 - 8	-

1) Förvärm ugnen

11.18 Halvfabrikat

Varmluft

Halvfabrikat	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fryst pizza	2	200 - 220	15 - 25
Fryst panpizza	2	190 - 210	20 - 25
Kyld pizza	2	210 - 230	13 - 25
Fryst portionspizza	2	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, tunn	3	200 - 220	20 - 30
Pommes Frites, tjock	3	200 - 220	25 - 35

Halvfabrikat	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Croquettes	3	220 - 230	20 - 35
Riven potatisgräng	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, kyld	2	170 - 190	35 - 45
Frost lasagne/cannelloni	2	160 - 180	40 - 60
Ugnsgratinerad ost	3	170 - 190	20 - 30
Kycklingvingar	2	190 - 210	20 - 30

Frysta färdigrätter

Typ av maträtt	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Frost Pizza	Över/Undervärme	3	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Över/undervärme eller varmluftsgripping	3	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar
Baguetter	Över/Undervärme	3	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar
Fruktkaka	Över/Undervärme	3	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar

¹⁾ Vänd pommes fritesen 2 till 3 gånger under tillagningen

11.19 Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.

Täck inte över den med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptinings-tiden.

Använd den första ugnsnivån nerifrån.

Maträtt	Upptinings-tid (min)	Efterupptinings-tid (min)	Kommentar
Kyckling, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden.
Kött, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött, 500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör, 250 g	30 - 40	10 - 15	-

Maträtt	Upptinings- tid (min)	Efterupptinings- tid (min)	Kommentar
Grädde, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta, 1 400 g	60	60	-

11.20 Konservering

Att observera:

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

- Fyll 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 de första burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter för enlitersburkar), stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100 °C (se tabell).

Torkad frukt

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

Stenfrukt

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

Grönsaker

Konservering	Temperatur i °C	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillag- ningstid på 100 °C (i min.)
Morötter ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi/ärtor/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

11.21 Torkning

Använd bakplåtspapper som ett skydd för ugnsgallren.

Stäng av apparaten efter halva tiden för bästa resultat. Öppna produktens lucka och låt produkten svalna. Avsluta sedan torkprocessen.

Grönsaker

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

Frukt

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

11.22 Bröd

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Franskbröd	Bröd	2	180 - 200	40 - 60
Baguette	Bröd	2	200 - 220	35 - 45
Mjuk kaka	Bröd	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Bröd	2	200 - 220	35 - 45
Rågbröd	Bröd	2	190 - 210	50 - 70
Mörkt bröd	Bröd	2	180 - 200	50 - 70
Fullkornsbröd	Bröd	2	170 - 190	60 - 90

11.23 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur °C
Högre/oxfilé: röd	45 - 50

Livsmedel	Innertemperatur °C
Högre/oxfilé: rosa	60 - 65
Högre/oxfilé: välstekt	70 - 75

Fläskkött

Livsmedel	Innertemperatur °C
Bog/hals/skinkstek	80 - 82
Kotlett, rökt kassler	75 - 80
Köttfärslimpa	75 - 80

Kalvkött

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

Får/lamm

Livsmedel	Innertemperatur °C
Fårbog	80 - 85
Fårsadel	80 - 85
Lammstek/lammstek med ben	70 - 75

Vilt

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

Fisk

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

12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

**VARNING**

Se säkerhetskapitlena.

Anmärkningar om rengöring:

- Torka av produktens framsida med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.

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

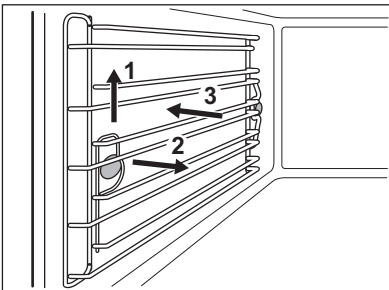
12.1 Ångrengöring

1. Avlägsna värsta smutsen manuellt.
2. Häll 250 ml vatten med 3 matskedar ättika direkt i ånggeneratoren.
3. Aktivera funktionen Ångrengöring på huvudmenyn. Displayen visar funktionens koktid.
4. En ljudsignal hörs när programmet är klart. Tryck på en touchkontroll för att stänga av signalen.
5. Torka ur produkten med en mjuk trasa. Ta bort allt resterande vatten från ånggeneratoren.
6. Lämna produktluckan öppen ca 1 timme. Vänta tills produkten är torr.

12.2 Ugnstegar

Du kan ta bort ugnstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnstegarna



1. Dra försiktigt upp ugnstegen ur den främre upphängningen.

2. Sväng ugnstegen i den främre upphängningen lite inåt.
3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.

Sätta i ugnstegarna

Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

12.3 Ångalstringssystem



FÖRSIKTIGHET

Torka ånggeneratoren **efter varje användning**. Ta bort vattnet med svampen.



Eventuella kalkrester avlägsnas bäst med ättiksvatten.



FÖRSIKTIGHET

Kemiska rengöringsmedel kan skada emaljen. Följ tillverkarens instruktioner.

Rengöring av vattenlådan och ånggeneratoren:

1. Häll i vatten- och ättiksblandningen (ca 250 ml) **via vattenlådan** i ånggeneratoren. Vänta ca 10 minuter.
2. Avlägsna ättiksvattnet med svampen.
3. Häll rent vatten (100 - 200 ml) i vattenlådan för att skölja ångsystemet.
4. Avlägsna vattnet från ånggeneratoren med svampen och torka torr.
5. Låt ugnsluckan stå öppen så att ugnen torkar ordentligt.

12.4 Ugnslampa



VARNING

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

Innan du byter ut lampan:

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

**FÖRSIKTIGHET**

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.
Använd alltid samma typ av ugnslampa.

Byta lampan i utrymmet i taket:

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Ta bort metallringen och rengör skyddsglaset.
3. Byt lampan mot en passande 300 °C värmeresistent lampa.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglaset.

5. Sätt tillbaka lampglaset.

Byta lampan på vänster sida av utrymmet:

1. Ta ut vänster ugnssteg.
2. Använd en 20 torx-skruvmejsel för att ta av kåpan.
3. Ta bort och rengör täckplåt och packning.
4. Byt lampan mot en passande 300 °C värmeresistent lampa.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Sätt i vänster ugnssteg.

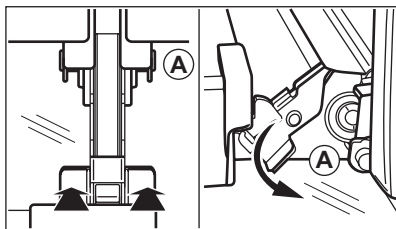
12.5 Rengöring av ugnsluckan

Borttagning av ugnslucka och glasrutor

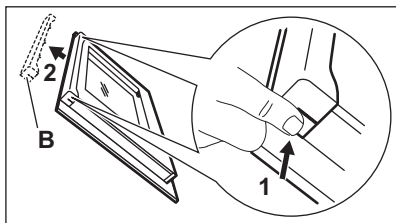
Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet glasrutor skiljer sig mellan olika modeller.

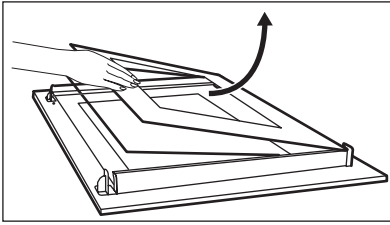
**VARNING**

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



1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in 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. Det hindrar den från att repas.
6. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.





8. Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur ske-norna.
9. Rengör glasrutan med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutan noga.

Montering av ugnslucka och glasrutor

Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen Utför stegen

ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre glaset först och sedan det större.

13. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten värms inte upp.	Produkten är avaktiverad.	Aktivera produkten.
Produkten värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Produkten värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera inställningarna.
Produkten värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Aktivera och inaktivera Barnlåset".
Produkten värms inte upp.	En säkring har utlöst.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Displayen visar F111.	Kontakten för Matlagningstermometer sitter inte rätt i uttaget.	Sätt matlagningstermometers kontakt så långt in i uttaget det går.
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Belysningen fungerar inte.	Du har valt en ECO-funktion eller Varmluft + ånga. Lampan kan inte aktiveras i dessa funktioner.	Lampan kan inte aktiveras eftersom dessa funktioner hjälper till att spara energi.

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet. Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

den yttre kanten av produktens innamäte.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

PNC (produktnummer)

Serienummer (S.N.)

14. 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. Lämnna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.husqvarna-electrolux.se/shop



892956100-A-032013



Husqvarna

 **Electrolux**