



QCE5445

SV Bruksanvisning



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

| | |
|---|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION | 3 |
| 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER | 4 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING | 7 |
| 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN | 8 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING | 9 |
| 6. KLOCKFUNKTIONER | 11 |
| 7. ANVÄNDA TILLBEHÖREN | 12 |
| 8. TILLVALSFUNKTIONER | 13 |
| 9. RÅD OCH TIPS | 15 |
| 10. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING | 28 |
| 11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR | 31 |

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. Barn under 3 år får inte lämnas utan tillsyn i närheten av 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

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid grytlappar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

- Använd inte 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.
- Grövre smuts måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här ugnen.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstöt.

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 bänkskåp.
- 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 förlängningsladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.2 Användning



VARNING

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- 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 diskmaskinen.



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.

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 försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

Pyrolyrensrengöring



VARNING

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället av produkten ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - Alla överblivna matrester, olje- eller fettspill / -rester.
 - Alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade så att mat inte fastnar i dem.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när Pyrolyrensrengöring är igång. Produkten blir mycket het.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när Pyrolyrensrengöring är igång. Produkten blir mycket het och varmluft kommer ut ur de främre kylningshålen.
- Pyrolyrensrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial och därför måste användare:
 - Tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid

användning vid maximal temperatur.

- Tillse god ventilation under och efter varje Pyrolyrensrengöring.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler kan vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla Pyrolyrensrengöringar.
 - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter Pyrolyrensrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot temperaturändringarna i närheten av pyrolysgnarna.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av Pyrolytisk rengöring i alla Pyrolysgnarna och kan även vara en källa till skadliga kemiska ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolysgnarna/matlagningrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

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

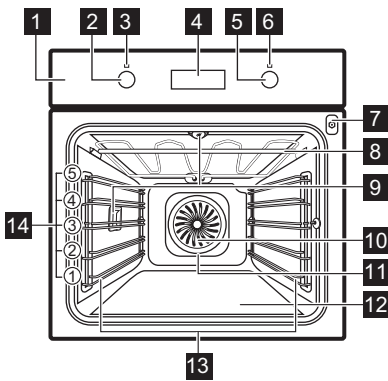


VARNING

Risk för kvävning eller skador.

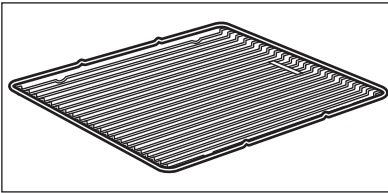
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

3. PRODUKTBESKRIVNING



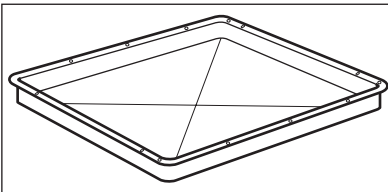
- 1 Kontrollpanelen
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Kontrolllampa/symbol för ström
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Temperaturvred
- 6 Strömlampa
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Ugnslampa
- 10 Fläkt
- 11 Bakre väggens värmeelement
- 12 Undervärme
- 13 Ugnsstege, löstagbar
- 14 Ugnsnivåer

3.1 Tillbehör



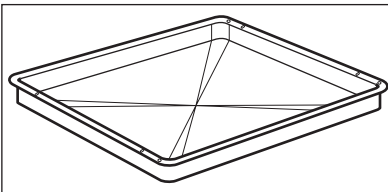
Galler

För kokkärl, bakformar och stekkärl.



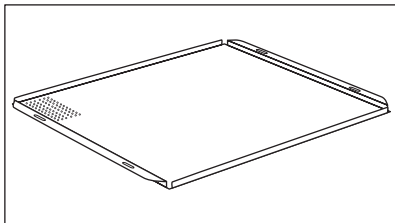
Bakplåt

För kakor och småkakor.



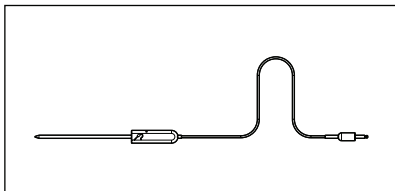
Form

För bakning och stekning eller som fet-tuppsamlingsfat.



Proffsplåt

För bullar, kringlor och småkakor. Läm-
par sig för ångfunktioner. Missfärgning
av ytan påverkar inte funktionen.



Matlagningstermometer

För att mäta hur väl maten är tillagad.

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 ren-
göring".

4.2 Ställa klockan

Efter den första anslutningen till elnätet tänds alla displayens symboler i några sekunder. Under några sekunder där-
efter visas programvarans version på dis-
playen.

När programvarversionen försvinner vi-
sar displayen **hr** och "**12:00**". "**12**"
blinker.

1. Tryck på **+** eller **-** för att ställa klockan.
2. Tryck på **⏸** för att bekräfta (krävs bara vid första inställningen. I fort-

sättningen sparas den nya tiden au-
tomatiskt efter 5 sekunder).

Displayen visar **min** och den in-
ställda tiden. "**00**" blinkar.

3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter.
4. Tryck på **⏸** för att bekräfta (krävs bara vid första inställningen. I fort-
sättningen sparas den nya tiden au-
tomatiskt efter 5 sekunder).

Temperatur-/tidsdisplayen visar den nya tiden.

Ställa om klockan

Du kan endast ställa om klockan när ug-
nen är avstängd.

Tryck på **⏸**. Den inställda tiden och symbolen **⏸** blinkar på displayen. För att ställa in en ny tid, följ proceduren i avsnittet "Ställa klockan".

5. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

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

5.1 Aktivera och inaktivera produkten

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet $+$ / $-$ för att välja en temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid kontrollvredet för ugnsfunktioner till Av-läget ("**0**").




Vredets symbol, indikator eller lampa (beror på modellen - se produktbeskrivningen):

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

5.2 Ugnsfunktioner

| Ugnsfunktion | Tillämpning |
|--------------------|---|
| Snabbstart | För att minska uppvärmningstiden. |
| 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 | 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. |
| Över/Undervärme | Baka och steka på en ugnsnivå. |
| Undervärme | För bakning av kakor med knapriga eller skorpartade bottnar och för att bevara maten. |
| Avfrostning | För att tina frysta livsmedel. |
| Min grill | För att grilla tunna matvaror och rosta. |
| Max grill | För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning. |
| Varmluftsgrillning | För stekning av större stycken kött eller fågel på en ugnsnivå. Även för att gratinera och bryna. |

| Ugnsfunktion | Tillämpning |
|--|---|
|  Pyrolysrengöring | För att sätta igång pyrolysrengöring av produkten. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen. Ugnen värms upp till cirka 500 °C. |

5.3 Funktionen Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.

1. Ställ in snabbuppvärmningsfunktionen. Se tabellen över ugnsfunktioner.
2. Vrid temperaturvredet \oplus / \ominus för att ställa in temperaturen.

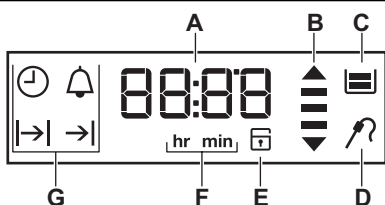
3. En ljudsignal hörs när produkten uppnått inställd temperatur.



Snabbuppvärmningsfunktionen inaktiveras inte efter ljudsignalen. Du måste inaktivera funktionen manuellt.



4. Ställ in en ugnsfunktion.

5.4 Display




- A) Timer
- B) Uppvärmnings- och restvärmeindikator
- C) Vattentank (endast vissa modeller)
- D) Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- E) Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
- F) Timmar / minuter
- G) Klockfunktioner

5.5 Knappar

| Knapp | Funktion | Beskrivning |
|---|-------------|--|
|  | KLOCKA | För att ställa in en klockfunktion. |
| $-$, $+$ | MINUS, PLUS | Gör så här för att ställa in tiden. |
|  | SIGNALUR | För att ställa in SIGNALURET. Tryck på knappen i mer än 3 sekunder för att sätta på eller stänga av ugnslampan. |
| $^{\circ}\text{C}$ | TEMPERATUR | För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometerens temperatur (om sådan ingår). Använd endast medan en ugnsfunktion är igång. |

5.6 Uppvärmnings- och restvärmeindikator



Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.





Om du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en.

6. KLOCKFUNKTIONER

| SYMBOL | FUNKTION | BESKRIVNING |
|---|----------|--|
|  | SIGNALUR | För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALURET när som helst, även om produkten är avstängd. |
|  | KLOCKA | För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. Se avsnittet "Ställa klockan". |
|  | KOKTID | För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Välj först en ugnsfunktion innan du ställer in denna funktion. |
|  | SLUTTID | För att ställa in när produkten ska stängas av. Välj först en ugnsfunktion innan du ställer in denna funktion. Du kan använda Koktid och Sluttid samtidigt (Tidsfördröjning) för att ställa in när produkten ska sättas på och sedan stängas av. |

 Tryck på  upprepade gånger för att ändra klockfunktion.




 Tryck på  för att bekräfta klockfunktionens inställningar, eller vänta i 5 sekunder tills inställningen bekräftas automatiskt.



 Om du trycker på  under inställning av KOKTID  övergår produkten till att ställa in funktionen SLUTTID .



6.1 Ställa in KOKTID eller SLUTTID

1. Tryck på  upprepade gånger tills displayen visar  eller .

 eller  blinkar på displayen.

2. Tryck på  eller  för att ställa in värdena och tryck på  för att bekräfta.

För Koktid  ställer du först in minuterna och sedan timmarna, för Sluttid  ställer du först in timmarna och sedan minuterna.



En ljudsignal hörs i 2 minuter när tidpunkten har nåtts. Symbolen  eller  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

3. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.


6.2 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på .



 och "00" blinkar på displayen.

2. Tryck på  eller  för att ställa in SIGNALUR. Tiden beräknas i minuter och sekunder. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter visas symbolen **hr** på displayen. Produkten beräknar nu tiden i timmar och minuter.

3. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.

 När 90% av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

4. När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

 Om du ställer in SIGNALUR när KOKTID eller SLUTTID är aktiv tänds symbolen  på displayen.

6.3 Tidtagning

Använd tidtagningsfunktionen för att övervaka hur länge ugnen är igång. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp.

För att återställa tidtagningsuret, håll inne **—** och **+**.

i Du kan inte använda Tidtagning när Koktid eller Sluttid används.

7. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

7.1 Matlagningstermometer


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

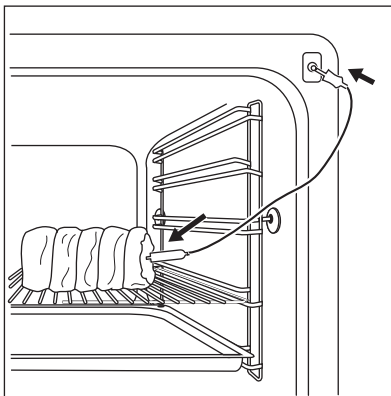
Två temperaturer måste ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innertemperaturen. Se tabellen för matlagningstemperaturen.





Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
2. Sätt in matlagningstermometerens spets (med symbolen  på skaftet) i mitten av köttet.



3. Sätt in matlagningstermometerens kontakt i uttaget framtill på produkten. Displayen visar matlagningstermometerens symbol och den förinställda innertemperaturen. När du

använder matlagningstermometern för första gången är den förinställda temperaturen 60 °C.

4. När  blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen.
5. Tryck på  för att spara den nya in-ner-temperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt. Den nya förinställda inner-temperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används.
6. Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.
7. När köttet har nått den inställda inner-temperaturen blinkar symbolen för innertemperaturen och matlagningstermometern. En ljudsignal hörs i två minuter. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
8. Ta bort matlagningstermometerens kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.
9. Avaktivera produkten.



Varje gång du sätter in matlagningstermometern i sitt uttag behöver du ställa in Koktid och Sluttid på nytt.



När produkten beräknar föreslagen koktid för första gången blinkar symbolen - på displayen. När beräkningen är klar visas koktiden på displayen. Beräkningar utförs i bakgrunden under tillagningen, och koktidsvärdet uppdateras på displayen om nödvändigt.

Du kan ändra innertemperaturen när som helst under tillagningen:

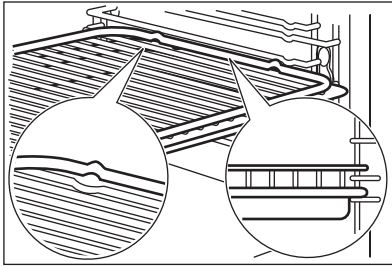
1. Tryck på temperaturknappen **°C** :

- En tryckning – displayen visar vald innertemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell innertemperatur.
- Två tryckningar – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar

var 10:e sekund till vald ugnstemperatur;

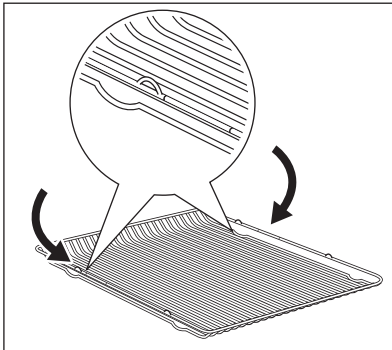
- Tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.
2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

7.2 Sätta in tillbehör



Galler och långpanna tillsammans:

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



Galler:

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



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

8. TILLVALSFUNKTIONER

8.1 Barnlås

Barnlåset förhindrar att produkten oavsiktligt slås på.

Aktivera och avaktivera Barnlåset:

1. Ställ inte in någon ugnsfunktion.
2. Håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.
3. En ljudsignal avges. SAFE tänds/släcks på temperatur-/tidsdisplayen

(när du aktiverar/avaktiverar Barnlåset).






Om produkten har funktionen Pyrolysgöring, och den används, låses luckan. SAFE tänds på displayen när man vrider på ett vred eller trycker på en knapp.

Knapplås

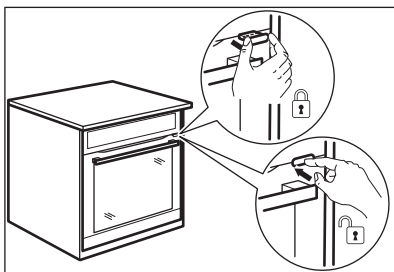
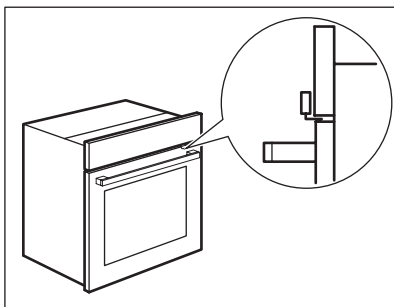
Funktionslåset förhindrar att ugnsfunktionen oavsiktligt ändras. Du kan bara aktivera Knapplåset när produkten är påslagen.

Aktivera och avaktivera Funktionslåset:


1. Aktivera produkten.
2. Aktivera en ugnsfunktion eller inställning.
3. Håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.
4. En ljudsignal avges. Loc tänds/släcks på temperatur-/tidsdisplayen (när du aktiverar/inaktiverar Knapplåset).

 Om produkten har funktionen Pyrolysgrengöring, och den används, låses luckan. Du kan stänga av produkten när Funktionslåset är på. Om du stänger av produkten avaktiveras Funktionslåset. Loc tänds på displayen när man vrider på ett vred eller trycker på en knapp.

8.4 Mekaniskt lucklås



8.2 Restvärmeindikator

Displayen visar restvärmeindikatorn  när produkten är avstängd och ugnens temperatur är högre än 40 °C. Använd temperaturvredet för att se ugnstemperaturen.

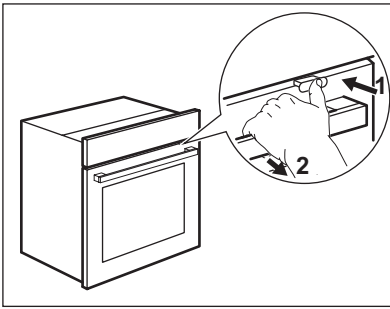
8.3 Kylfläkt

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

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.



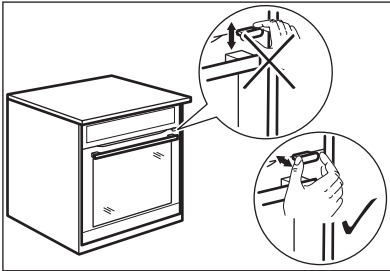
Gör enligt följande för att använda lucklåset:

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.

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

8.5 Automatisk avstängning

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

| Ugnstemperatur | Avstängningstid |
|----------------|-----------------|
| 30 - 115 °C | 12,5 timmar |
| 120 - 195 °C | 8,5 timmar |
| 200 - 245 °C | 5,5 timmar |
| 250 – max. °C | 3,0 timmar |

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda produkten igen.



Den automatiska avstängningen fungerar med alla ugnsfunktioner förutom Koktid, Sluttid, Fördröjd start samt Matlagningstermometer.

9. RÅD OCH TIPS

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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 ugns temperatur. |
| 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 ugns temperatur. |
| 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 ugns temperatur och en längre gräddningstid. |
| Kakan blir ojämnt brun. | Degen är ojämnt fördelad. | Fördela degen jämnt på bakplåten. |

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

9.4 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 |

| Typ av bakverk | Ugnsfunktioner | Ugnsnivå | Temperatur (°C) | Tid (min) |
|--|-----------------|----------|----------------------------------|---------------------|
| Tyskt julbröd | Över/Undervärme | 2 | 160 - 180 1) | 50 - 70 |
| Bröd (rågbröd): | | | | |
| 1. Första delen av gräddningen. | Över/Undervärme | 1 | 1. 230 1) 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 |
| 2. Andra delen av gräddningen. | | | | |
| 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 sockerkaks- deg | Varmluft | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Bakverk med äggvita/ma- ränger | Varmluft | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Mandelbiskvi- er | Varmluft | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Småkakor av jästdeg | Varmluft | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Smördegska- kor | 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 |
| Grönsaksgra- täng ¹⁾ | Varmluftsgill- ning eller Varmluft | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |

| Maträtt | Ugnsfunktioner | Ugnsnivå | Temperatur (°C) | Tid (min) |
|------------------|----------------------------------|----------|-----------------|-----------|
| Ostbaguetter | Varmluftsgillning eller Varmluft | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Söta puddingar | Över/Undervärme | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Fiskpudding | Över/Undervärme | 1 | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Fyllda grönsaker | Varmluftsgillning eller Varmluft | 1 | 160 - 170 | 30 - 60 |

1) Förvärm ugnen

9.5 Bakning på flera nivåer

Bakverk på plåtar

| Typ av bakverk | 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/mördegssrem-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 |

| Typ av bakverk | Varmluft | | Temperatur (°C) | Tid (min) |
|--|--------------|--------------|-------------------------|-----------|
| | Falsnivå | | | |
| | 2 falsnivåer | 3 falsnivåer | | |
| 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.

9.6 Pizza/Paj

| Typ av bakverk | Ugnsnivå | Temperatur °C | Tid (min) |
|---|----------|---------------------------|-----------|
| Pizza (tunn botten) | 2 | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 |
| Pizza (med många ingredienser) | 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 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Smördegskakor | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 |
| Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace) | 2 | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 |
| Piroger (rysk version av calzone) | 2 | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 |

¹⁾ Förvärm ugnen

²⁾ Använd en långpanna.

9.7 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.

9.8 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 |
| Lammsadel | 1 - 1,5 kg | Varmluftsgrillning | 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⁾ Fövärm ugnen

Fågel

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

9.9 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. Fövärm 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) Fövärm ugnen

9.10 Halvfabrikat

Varmluft

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

9.11 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 upptiningstiden.

Använd den första ugnsnivån nerifrån.

| Maträtt | Upptiningstid (min) | Efterupptiningstid (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 | - |
| 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 | - |

9.12 Konservering

Att observera:

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

- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i 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 tillagningstid 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 tillagningstid 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 tillagningstid 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.

9.13 Torkning – Varmluft

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 |
| Champinjoner | 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 |

9.14 Tabell matlagningstermometer**Nötkött**

| Livsmedel | Innertemperatur °C |
|--------------------|--------------------|
| Högre/oxfilé: röd | 45 - 50 |
| Högre/oxfilé: rosa | 60 - 65 |

| Livsmedel | Innertemperatur °C |
|------------------------|--------------------|
| Högre/oxfilé: välstekt | 70 - 75 |

Fläskkött

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

Kalkkött

| 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 |

10. 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.

10.1 Pyrolyrensning



Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar (i förekommande fall).

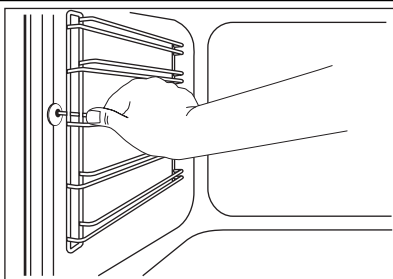


Starta inte pyrolyrensningen om du inte stängt ugnsluckan ordentligt. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta fel inträffar.

1. Ta bort de värsta matresterna manuellt
2. Ställ in Pyrolyrensningen. Se "Ugnsfunktioner".
3. När **|>|** blinkar, tryck på **+** eller **-** för att välja lämplig procedur:
 - **P1** – Om ugnen inte är mycket smutsig. Proceduren är 1:30 timme lång.

10.2 Ugnstegar

Borttagning av ugnstegarna



- **P2** – Om du inte enkelt kan ta bort smutsen. Proceduren är 2:30 timmar lång.

Proceduren startar efter 2 sekunder.

För att ändra standardlängden hos den valda proceduren (**P1** or **P2**), tryck på **|>|** för att ställa in **|>|**, och tryck sedan på **+** eller **-** för att ange längden hos den pyrolytiska proceduren.

Du kan använda funktionen Sluttid för att fördröja rengöringsprocedurens start.

När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. Symbolen **|>|** och stavarna på värmeindikatorn visas på displayen, tills luckan låses upp igen.



Under pyrolysen är ugnslampan släckt.

Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att pyrolytisk rengöring behövs blinkar **PYR** på displayen i 10 sekunder efter varje gång du slår på och stänger av apparaten.

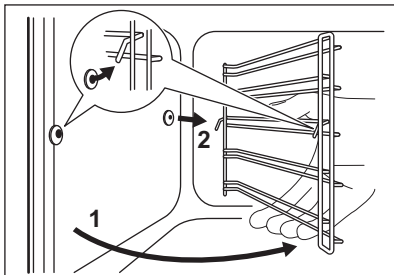


Påminnelsen om rengöring slocknar:

- När pyrolyrensningen är klar.
- Om du trycker på **+** och **-** samtidigt medan **PYR** blinkar på displayen.

Du kan ta bort ugnstegarna för att rengöra sidväggarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.

Sätta i ugnstegen

Sätt i ugnstegen i omvänd ordning.



För utdragbara bakplåtsskenor:
Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

10.3 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 säkringskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.



FÖRSIKTIGHET

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

Byta ut lampan i ugnstaket:

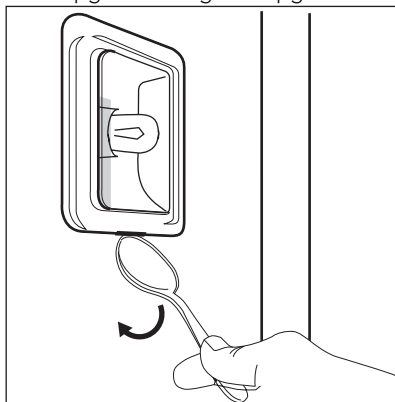
1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.

3. Ersätt lampan med en passande lampa som klarar värme upp till 300° C.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

Byta glödlampa på ugnsutrymmets vänstra sida.

1. Ta ut vänster ugnsstige.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset. Rengör lampglaset.



3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

5. Sätt i vänster ugnsstige.

10.4 Rengöring av ugnsluckan

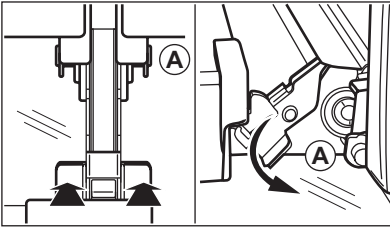
Borttagning av ugnslucka och glasrutor

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

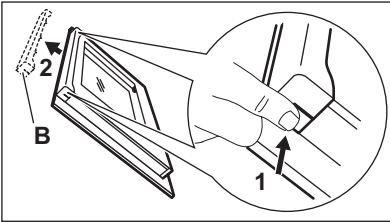


VARNING

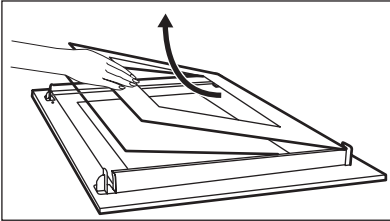
Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!



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 skenorna.
9. Rengör glasrutan med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutan nogga.

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 glasets först och sedan det större.

11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---------------------------|--|--|
| Produkten värms inte upp. | Produkten är avstängd. | Aktivera produkten. |
| Produkten värms inte upp. | Klockan är inte ställd. | Ställ klockan. Se avsnittet "Ställa in klockan". |
| Produkten värms inte upp. | Nödvändiga inställningar är inte gjorda. | Kontrollera att inställningarna är de rätta. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|---|---|
| Produkten värms inte upp. | Den automatiska frånkopplaren är påslagen. | Se "Automatisk avstängning". |
| Produkten värms inte upp. | Säkringen har utlösts. | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Belysningen fungerar inte. | Lampan är trasig. | Byt ut lampan. |
| Displayen visar "C2". | Du ville starta upptätningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag. | Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. |
| Displayen visar ett felmeddelande som inte finns i listan. | Det föreligger ett elektriskt fel. | <ul style="list-style-type: none"> Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen. |
| 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 innantämma. |
| Vi rekommenderar att du antecknar den här: | | |
| Modell (MOD.) | | |
| PNC (produktnummer) | | |
| Serienummer (S.N.) | | |

12. 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



892967048-A-462013



Husqvarna

 **Electrolux**