QCK5770

SV Bruksanvisning

Husqvarna

Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION . . . 3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER . . . 5
3. PRODUKTBESKRIVNING . . . 7
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN . . . 8
5. KONTROLLPANEL . . . 8
6. DAGLIG ANVÄNDNING . . . 10
7. MIKROVÅGSLÄGE . . . 14
8. KLOCKFUNKTIONER . . . 17
9. AUTOMATISKA PROGRAM . . . 18
10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN . . . 19
11. TILLVALSFUNKTIONER . . . 20
12. RÅD OCH TIPS . . . 22
13. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING . . . 40
14. OM MASKINEN INTE FUNGERAR . . . 40

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

⚠ **VARNING**
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.
- Produkten med sladd ska hållas utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år

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.
- Om luckan eller tätningarna är skadade får du inte använda ugnen förrän den har reparerats av en auktoriserad servicetekniker.
- Bara en kunnig person kan utföra service eller reperation som involverar borttagning av ett lock som ger skydd mot mikrovågsenergi.
- Hetta inte upp vätskor och mat i slutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är lämpliga för mikrovågsugn.
- Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare ska du hålla ett öga på ugnen eftersom det finns risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder, eller uppvärmning av värmedynor, tofflor, svampar, disktrasor o. dyl. kan leda till skador eller eldsvåda.
- Om det kommer ut rök ska du genast stänga av produkten eller dra ur kontakten ur vägguttaget och ha luckan stängd för att inte lågorna ska sprida sig.
- Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan fördröjd stötkokning inträffa. Var därför försiktig när du hanterar behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar måste skakas eller röras om. Kontrollera temperaturen innan barnet äter så att han eller hon inte bränner sig.
- Ägg med skalet på eller hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrougnen eftersom de kan explodera, även efter du har tagit ut dem ur mikrougnen.

- Mikrougnen ska rengöras regelbundet och matrester ska tas bort.
- Om inte mikrougnen hålls ren kan det leda till att ytorna i ugnen blir dåliga och att ugnen inte fungerar som den ska, vilket i sin tur kan leda till att en farlig situation uppstår.
- 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.
- 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 elstötar.

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 väggguttaget 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 eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.

  - lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.

  - Ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.

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

  - Var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.

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 glasen kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel.
- 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.

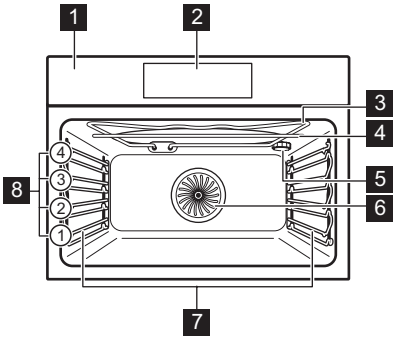
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.5 Avfallshantering

VARNING
Risk för kvävning eller skador.

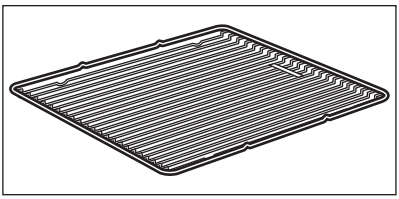
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in inuti produkten.

3. PRODUKTBESKRIVNING

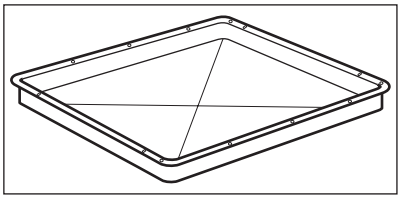


1 Kontrollpanelen
2 Elektronisk programmeringsenhet
3 Grill- och värmeelement
4 Mikrovågsgenerator
5 Ugnslampa
6 Fläkt- och värmeelement
7 Ugnsstege, löstagbar
8 Ugnsnivåer

3.1 Tillbehör



Galler
För kokkärl, bakformar och stekkärl.



Bakplåt
För kakor och småkakor.

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.

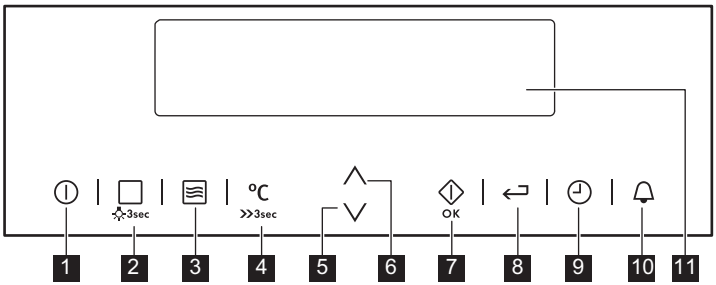
Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

4.2 Första anslutning

När du ansluter produkten till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste du välja språk, kontrast i display, ljusstyrka i display samt klockan. Tryck på ∧ eller ∨ för att ställa in värdet. Tryck **OK** för att bekräfta.

5. KONTROLLPANEL

5.1 Elektronisk programmeringsenhet

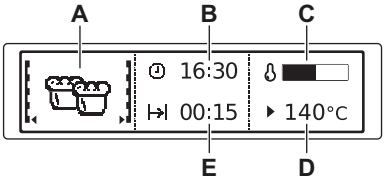


Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten

Nummer	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1		PÅ / AV	För att aktivera och avaktivera produkten.

Num-mer	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
2	3sec	Tillagningsfunktioner eller Tillagningshjälp	För att ställa in en uppvärmningsfunktion eller funktionen Tillagningshjälp . Ställ in önskvärd funktion genom att trycka på touch-kontrollen en eller två gånger efter du aktiverat produkten. För att aktivera eller avaktivera lampan, håll in touch-kontrollen i 3 sekunder.
3		Mikrovågsugnsfunktion	För att aktivera mikrovågsugnsfunktionen (du kan även använda den efter att produkten stängts av). När du använder mikrovågsugnsfunktionen med funktionen Koktid längre än 7 minuter och i Kombi-läge kan mikrovågseffekten inte vara mer än 600 W.
4	°C 3sec	Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa produktens temperatur. För att aktivera eller stänga av funktionen Snabbstart, tryck på touch-kontrollen i 3 sekunder.
5		Nedåt-knapp	För att flytta nedåt i menyn.
6		Uppåt-knapp	För att flytta uppåt i menyn.
7	OK	OK/Mikrovågsugn snabbstart	För att bekräfta valet eller inställningarna. För att aktivera mikrovågsugnsfunktionen (du kan även använda den efter att produkten stängts av).
8		Hem-knapp	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
9		Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är aktiverad trycker du på touch-kontrollen för att ställa in timern, Knapplås , Set + Go , Heat + Hold eller Favorit Program -minnet.
10		Signalur	För att ställa in Signalur .
11	-	Display	Visar produktens inställningar.

Display



A) Tillagningsfunktion
B) Klocka
C) Kontrollampa för uppvärmning
D) Temperatur
E) Funktionerna Koktid och Sluttid

Andra indikatorer på displayen

Symbol		Funktion
	Signalur	Funktionen körs.
	Klocka	Displayen visar klockslaget.
	Koktid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Tidsanvisning	Den visar hur länge en uppvärmningsfunktion är igång. Tryck på ∨ och ∧ samtidigt för att återställa tiden till noll.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i produkten.
	Indikering för snabbuppvärmning	Funktionen körs. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är aktivt eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen körs.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING
Se säkerhetskapitlena.

6.1 Navigera i menyerna

1. Aktivera produkten.
2. Tryck på ∨ eller ∧ för att ställa in menyfunktionen.
3. Tryck **OK** för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.

Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med ↩.

6.2 Översikt över menyerna

Huvudmeny

Symbol	Menyfunktion	Beskrivning
	Ugnsfunktioner	Innehåller en lista över tillagnings-funktioner.
	Assisted Cooking (tillag-ningshjälp)	Innehåller en lista över automatiska tillagningsprogram.
	Normalinställning	Innehåller en lista över andra inställ-ningar.
	Favorit Program	Innehåller en lista över favorittillag-ningsprogram, som sparats av använ-daren.

Undermeny för: Normalinställning

Symbol	Undermeny	Tillämpning
	Inställning klocka	Ställ klockan.
	Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den ak-tuella tiden när du stänger av produk-ten.
	SET + GO	När denna är PÅ, kan du aktivera funktionen efter du aktiverar en vär-mefunktion.
	Heat + Hold	När denna är PÅ, kan du aktivera funktionen efter du aktiverar en vär-mefunktion.
	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-kon-trollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
	Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
i	Service	Visar programvarans version och kon-figuration.
	Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksin-ställningarna.

6.3 Tillagningsfunktioner

Undermenyer för: Värmefunktioner

Tillagningsfunktion		Tillämpning
	Varmluft	För ugnsbakning på 2 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 .
	Lågtemperaturstekning	För att tillaga magert och mört kött.
	Över/Undervärme	Baka och steka på en ugnsnivå.
	Fryst mat	För att göra snabbmat som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar knapriga.
	Varmluftsgrillning	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 knaprig botten.
	Jäsning av deg	För jäsning av degen före bakning.
	Bröd	För att baka bröd.
	Gratinerade rätter	För tillagning av ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för bryning.
	Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.
	Torkning	För torkning av skivad frukt som äpple, plommon, persika och grönsaker som tomater, zucchini eller svamp.

Tillagningsfunktion		Tillämpning
	Tallriksvärmare	För förvärmning av tallriken före servering.
	ECO stekning	Med ECO-funktioner kan du optimera energiförbrukningen under tillagningen. Tillagningstiden måste ställas in först. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna med motsvarande värmefunktioner.

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 menyn Tillagningsfunktioner . Du kan använda den när produkten är på.

6.5 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. Kontrollampan för uppvärmning blinkar.

Restvärme

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

6.6 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 (Koktid , 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).
- När du använder **Eco-funktionerna** släcks lampan. Lampan tänds igen när du trycker på i 3 sekunder.

7. MIKROVÅGSLÄGE

7.1 Mikrovågsugn

Information om användning

Allmänt:

- Låt maträtter stå några minuter i ugnen efter att den har stängts av (se "Tabeller för mikrovågsugn: eftervärmningstid").
- Avlägsna aluminiumfoliepaketering, metallbehållare, etc. innan du tillagar maten.

Tillagning:

- Om möjligt, täck över maten med ett material som är lämpligt för användning i mikrovågsugn. Tillaga mat utan lock endast om du vill ha en knaprig skorpa.
- Tillaga inte rätter för länge genom att ställa in för stark effekt och för lång tid. Maten kan torka eller brännas vid på vissa ställen.
- Använd inte produkten för att koka sniglar eller ägg med skalet på – de kan sprängas. För stekta ägg, stick först hål på äggulan.
- Stick hål på livsmedel med "skal" såsom potatis, tomater eller korvar flera gånger med en gaffel före tillagning, så att maten inte sprängs.
- Nerkylda eller frysta livsmedel behöver längre tillagningstid.
- Rätter som innehåller sås behöver röras om med jämna mellanrum.
- Grönsaker som har en fast struktur såsom morötter, ärtor eller blomkål bör tillagas i vatten.
- Vänd på större bitar efter halva tillagningstiden.
- Om möjligt, skär grönsaker i bitar av liknande storlek.
- Använd platta, breda tallrikar.
- Använd inte kokkärl gjorda av porslin, keramik eller lergods som har små hål (t.ex. på handtagen, eller oglaserad botten). Fukt som kommer in i hålen kan göra att kokkärlet spricker när det värms upp.

Upptining av kött, fågel eller fisk:

- Placera det frysta, opaketerade livsmedlet på en liten, uppochnervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller plastsåll, så att den vätska som smälter kan rinna av.
- Vänd på livsmedlet efter halva upptiningstiden. Om möjligt, skär bort och avlägsna delar som har tinats upp.

Upptining av smör, portioner av bakelser, kvarg:

- Tina inte upp helt och hållet i produkten, utan lämna maten framme för att tinas upp i rumstemperatur. Det ger ett jämnare resultat. Avlägsna all metall- och aluminiumpaketering eller -delar helt och hållet innan upptining.

Upptining av frukt, grönsaker:

- Tina inte upp frukt och grönsaker helt och hållet i ugnen om de ska prepareras mer när de fortfarande är råa. Låt dem istället tina i rumstemperatur.
- Du kan använda högre effekt för att tillaga frukt och grönsaker utan att först behöva tina dem.

Färdiglagade maträtter:

- Färdiglagade maträtter i metallförpackningar eller i plastskålar med plåtlock får bara tinas upp eller värmas om det tydligt anges att de är lämpliga för mikrovågsugn.
- Du måste följa tillverkarens instruktioner på förpackningen (t.ex. avlägsna ett metallock och sticka hål på ett plastöverdrag).

Lämpliga kokkärl och material

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Min grill
	Upptining	Uppvärmning	Tillaga	
Ugnsfast glas och porslin (utan metalldelar, t.ex. Pyrex, värmebeständigt glas)	X	X	X	X
Ej ugnsfast glas och porslin [1]	X	--	--	--
Glas- och vitrokeramik av ugns-/fryssäkert material (t.ex. Arcoflam), grillgaller	X	X	X	X
Keramik [2], lergods [2]	X	X	X	--
Plast, värmebeständig upp till 200 °C [3]	X	X	X	--
Kartong, papper	X	--	--	--
Plastfolie	X	--	--	--
Stekpåse med förslutning som är lämplig för mikrovågsugn [3]	X	X	X	--
Stekpannor av metall, t.ex. av gjutjärn eller med emalj	--	--	--	X
Bakformar, svartlackerade eller silikonbelagda [3]	--	--	--	X
Bakplåt	X	X	X	X
Kokkärl för bryning, t.ex. stek- eller krispplatta	--	X	X	--
Färdiglagade rätter i förpackning [3]	X	X	X	X

[1] Utan dekor av silver, guld, platina eller metall

[2] Utan kvarts- eller metalldelar, eller glasyr som innehåller metaller

[3] Du måste följa tillverkarens instruktioner om maxtemperaturer.

X Lämplig
-- Ej lämplig

Andra saker att tänka på...

- Olika livsmedel har olika form och kvaliteter. De kan tillagas i olika mängder. På grund av detta kan tiden och effekten för upptining, uppvärmning och tillagning vara annorlunda. Allmän vägledning: **dubblera mängden = nästan dubbelt så lång tid.**
- Mikrovågsugnen skapar värme direkt i maten. Av den anledningen värms inte alla delar upp samtidigt. Du måste röra om eller vända på uppvärmda rätter, särskilt större mängder mat.
- I tabellerna är **eftervärmningstiden** angiven. Låt maten stå en stund, i eller utanför produkten, så att värmen fördelas jämnare.
- Du får bättre resultat med ris om du använder platta, breda kärl.

7.2 Funktioner mikrovågsugn

Funktioner	Beskrivning
Mikrovågsugn	Skapar värmen direkt i maten. Använd för att värma upp färdiga måltider och drycker, för att tina upp kött eller frukt samt för att tillaga grönsaker och fisk.
Kombifunktion	Välj den för att använda ugnsfunktionen och mikrovågsläget samtidigt (endast utvalda modeller). Använd denna funktion för att tillaga mat på kortare tid och samtidigt bryna den.

7.3 Ställa in mikrovågsfunktionen

1. Om nödvändigt, tryck på ⏻ för att stänga av produkten.
2. Tryck på ≡ för att aktivera mikrovågsugnsfunktionen.
3. Tryck på OK. Funktionen Koktid är inställd på 30 sekunder och mikrovågorna sätts igång.

   Varje tryckning OK ökar Koktid med 30 sekunder.

   Om du inte trycker på OK stängs produkten av efter 20 sekunder.
4. Tryck på ◷ för att ställa in funktionen Koktid (se "Ställa in klockfunktionerna").

   När Koktid är längre än 7 minuter sänks mikrovågseffekten till 600 W.

   Maximal inställning för Koktid är 90 minuter.

   Du kan ändra mikrovågseffekten (tryck på ≡ och sedan på ∨ eller ∧) och Koktid (◷) när som helst när mikrovågsugnsfunktionen är igång.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. Mikrovågsugnsfunktionen stängs av automatiskt. Tryck på en touchkontroll för att stänga av ljudsignalen.

   Avaktivera mikrovågsfunktionen genom att trycka på ⏻.

   Funktionen avbryts om du trycker på ≡ eller öppnar luckan. Starta den igen genom att trycka på OK.

7.4 Ställa in Kombifunktion

1. Tryck vid behov på ⏻ för att stänga av produkten.
2. Aktivera uppvärmningsfunktionen. Se "Aktivera en uppvärmningsfunktion".
3. Tryck på ≡ och gör på samma sätt som när du ställer in mikrovågsfunktionen.

   Funktionerna Sluttid , Set + Go och Heat + Hold är inte tillgängliga för kombifunktionen.

7.5 Ställa in Snabbstartfunktionen

1. Tryck vid behov på ⏻ för att stänga av produkten.
2. Tryck på OK för att aktivera snabbstartsfunktionen.

   Varje tryckning OK ökar Koktid med 30 sekunder.

   Du kan ändra mikrovågseffekten (se "Ställa in mikrovågsfunktionen").
3. Tryck på ◷ för att ställa in funktionen Koktid (se "Ställa in klockfunktionerna").

7.6 Exempel på effektinställningar för tillagningstillämpningar

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Effektinställning	Användning
• 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt	• Uppvärmning av vätskor • Uppvärmning i början av en tillagning • Tillagning av grönsaker • Smältning av gelatin och smör
• 600 Watt • 500 Watt	• Upptining och uppvärmning av djupfrysta maträtter • Uppvärmning av hela rätter på tallrik • Färdigkokning av gryträtter • Tillagning av äggrätter
• 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt	• Fortsatt tillagning av maträtter • Tillagning av ömtåliga livsmedel • Uppvärmning av barnmat • Svällning av ris • Värmning av ömtåliga livsmedel • Smältning av ost
• 100 Watt	• Upptining av kött, fisk, bröd • Upptining av ost, grädde, smör • Upptining av frukt och mjuka kakor (gräddtårtor) • Jäsning av deg • Uppvärmning av kalla maträtter och drycker

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Klockfunktioner

Symbol	Funktion	Beskrivning
🔔	Signalur	För att ställa in en nedräkning (max: 2 timmar, 30 minuter). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Tryck på 🔔 för att aktivera funktionen. Tryck på ∧ eller ∨ för att ställa in minuterna och **OK** för att starta.
|→|	Koktid	För att ställa in längden för en ugnsfunktion (max: 23 timmar, 59 minuter).
→|	Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (max: 23 timmar, 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. Restvärmen kan vara från 3 till 20 minuter.

Inställning av klockfunktioner:

1. Ställ en tillagningsfunktion.
2. Tryck på ◷ flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på ∧ eller ∨ för att ställa in önskad tid. Tryck på **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 stängs produkten av automatiskt.
- Med Koktid och Sluttid måste du först ställa in tillagningsfunktionen och temperaturen. Du kan sedan ställa in klockfunktionen.
- Du kan använda Koktid och Sluttid samtidigt, om du vill att produkten ska aktiveras och avaktiveras automatiskt på en bestämd tid senare.

8.2 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.

8.3 Tillägg tid

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

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

Aktivera funktionen:

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på någon touchkontroll.
2. Displayen visar meddelandet för Tillägg tid i en minut.
3. Tryck ◷ för att aktivera (eller ↩ avbryta).
4. Ställ in Tillägg tid -perioden. Tryck **OK** för att bekräfta.

9. AUTOMATISKA PROGRAM

VARNING
Se säkerhetskapitlena.

9.1 Automatiska program

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

- Köttprogram med Vikt automatisk -funktion (menyn Tillagningshjälp) - denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. För att använda den måste matens vikt matas in.
- Automatiska recept -funktion (menyn Tillagningshjälp) - denna funktion använder fördefinierade värden för en maträtt. Förbered maträtten enligt receptet i denna bok.

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

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.

9.2 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 kan ändras precis som andra funktioner.

9.3 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. Tryck på ∧ eller ∨ för att ställa in vikten på maten. Tryck **OK** för att bekräfta.

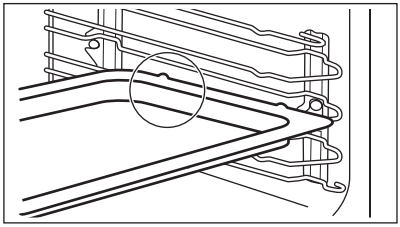
Det automatiska programmet startar. Du kan ändra vikten när som helst. Tryck på ∧ eller ∨ för att ändra vikten. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.

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

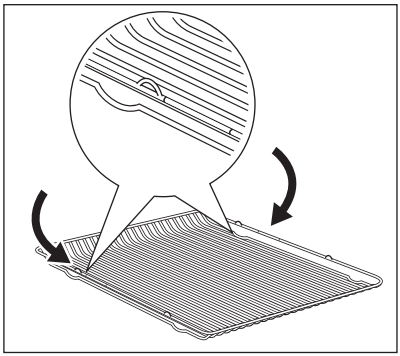
10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING
Se säkerhetskapitlena.

10.1 Sätta in tillbehör



Bakplåt (i förekommande fall):
Skjut in plåten mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler:
För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen 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.

11. TILLVALSFUNKTIONER

11.1 Menyn Favorit Program

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

Spara ett program

1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktionen eller funktionen Tillagningshjälp .
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. Tryck på ∨ eller ∧ för att ändra bokstaven. Tryck på **OK**.
6. Tryck på ∨ eller ∧ 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 ∨ eller ∧ och trycker på **OK** för att skriva över ett befintligt program.
- Du kan ändra namnet på ett program i menyn Skriv programmets namn .

Aktivera programmet

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

11.2 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.

11.3 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.

11.4 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 .

11.5 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 tillagningsfunktioner utom Belysning , Koktid och Sluttid .

11.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när produkten avaktiverats är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:

– När produkten är aktiverad.
– Om du trycker på en touch-kontroll när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
– Om produkten avaktiverats och du ställer in funktionen Signalur . När funktionen stängs av återgår displayen till ljusstyrka för natt.

11.7 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.

12. RÅD OCH TIPS

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

12.1 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.

12.2 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.

12.3 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 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.

12.4 Bakning på en ugnsnivå

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.

Med längre bakningstider kan ugnen stängas av ca. 10 minuter innan bakningstiden är slut, för att använda restvärmen.
När du använder frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

Användning av baktabellerna

- Vi rekommenderar att använda den lägre temperaturen den första gången.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
Bakningstiden kan förlängas 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.

Bakverk i formar

Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kaka i ringform, mjuk kaka	Varmluft	2	150 - 160	50 - 70
Madeirakaka/fruktkaka	Varmluft	2	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / sockerkaka	Varmluft	2	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / sockerkaka	Över/Undervärme	2	160	35 - 50
Tårtbotten av mördeg 1)	Varmluft	2	170 - 180	10 - 25
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	2	160	70 - 90
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över/Undervärme	1	180	70 - 90
Cheesecake, plåt 2)	Över/Undervärme	1	160 - 170	60 - 90

1) Förvärm ugnen.
2) Använd långpannan.

Bakverk på plåtar

Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Vetefläta/krans	Över/Undervärme	2	170 - 190	30 - 40
Tyskt julbröd 1)	Över/Undervärme	2	160 - 180	50 - 70
Bröd (rågbröd) 1)	Över/Undervärme	2		
först			230	20
Därefter			160 - 180	30 - 60
Petit-chouer/bakelser 1)	Över/Undervärme	2	190 - 210	20 - 35
Rulltårta 1)	Över/Undervärme	2	180 - 200	10 - 20
Vetelängd med strössel	Varmluft	3	150 - 160	20 - 40

Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Smörkakor/sockerkringlor 1)	Över/Undervärme	2	190 - 210	20 - 30
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) 2)	Varmluft	3	150 - 160	35 - 55
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) 2)	Över/Undervärme	1	170	35 - 55
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	3	160 - 170	40 - 80
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) 1)	Över/Undervärme	2	160 - 180	40 - 80

Småkakor

Livsmedel	Ugnsfunktion	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Mördegskakor	Varmluft	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / mördegskaka / mördegsremsor	Varmluft	3	140	20 - 35
Short bread / mördegskaka / mördegsremsor 1)	Över/Undervärme	2	160	20 - 30
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	2	150 - 160	15 - 20
Bakverk med äggvita, maränger	Varmluft	1	80 - 100	120 - 150
Mandelbiskvier	Varmluft	3	100 - 120	30 - 50
Småkakor av jästdeg	Varmluft	3	150 - 160	20 - 40
Smördegskakor 1)	Varmluft	3	170 - 180	20 - 30
Bullar 1)	Över/Undervärme	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / småkakor 1)	Varmluft	3	160	20 - 35
Small cakes / småkakor 1)	Över/Undervärme	2	170	20 - 35

12.5 Bakning på flera nivåer

Bakverk på plåtar

Typ av bakverk	Varmluft Ugnsnivåer från botten 2 nivåer	Temperatur (°C)	Tid (min)
Petit-chouer/bakelser [1]	1 / 3	160 - 180	25 - 45
Smuldegspaj	1 / 3	150 - 160	30 - 45

[1] Förvärm ugnen.

Småkakor/bakelser/bullar

Typ av bakverk	Varmluft Ugnsnivåer från botten 2 nivåer	Temperatur (°C)	Tid (min)
Mördegskakor	1 / 3	150 - 160	20 - 40
Short bread / mördegskaka / mördegsremsor	1 / 3	140	25 - 45
Småkakor av sockerkaksdeg	1 / 3	160 - 170	25 - 40
Bakverk med äggvita, maränger	1 / 3	80 - 100	130 - 170
Mandelbiskvier	1 / 3	100 - 120	40 - 80
Småkakor av jästdeg	1 / 3	160 - 170	30 - 60

12.6 Tabell Lågtemperaturstekning

- Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk. Tillaga utan lock.
- Bryn köttet i en het stekpanna.
- Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera plåten under gallret för att fånga upp fettet.

Tabell Lågtemperaturstekning

Typ av maträtt	Vikt	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
Rostbiff	1 – 1,5 kg	150	1	120 - 150
Oxfilé	1 – 1,5 kg	150	1	90 - 110
Kalvstek	1 – 1,5 kg	150	1	120 - 150
Biff	200 – 300 g	120	1	20 - 40

12.7 Pizza/Paj

Typ av bakverk	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Pizza (tunn botten)[1]	3	200 - 230	15 - 20
Pizza (med mycket fyllning)[2]	3	180 - 200	20 - 30
Paj	3	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	3	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (kryddad pajdegsbotten)	3	170 - 190	45 - 55
Schweizisk ostpaj	3	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	2	140 - 160	60 - 90
Äppelkaka, täckt	2	150 - 170	50 - 60
Grönsakspaj	3	160 - 180	50 - 60
Osyrat bröd[1]	3	230	10 - 20
Smördegskakor[1]	3	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen[1]	3	230	12 - 20
Piroger (rysk version av calzone)[1]	3	180 - 200	15 - 25

1) Förvärm ugnen.

2) Använd långpannan.

12.8 Tabell för stekning

Stekkärl

- Stora stekar kan stekas direkt i den djupa långpannan eller på gallret ovanför den djupa långpannan (i förekommande fall).
- Stek magert kött i en stekgryta med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- 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.

Nötkött

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Mikrovågsinställning	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över/Undervärme	200 W	1	230	60 - 80

Fläsk

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Mikrovågsinställning	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bog, hals, skinkstek	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	200 W	1	160 - 180	50 - 70
Köttfärslimpa	750 g - 1 kg	Varmluftsgrillning	200 W	1	160 - 170	35- 50
Fläsklägg (lagad i förväg)	750 g - 1 kg	Varmluftsgrillning	200 W	1	150 - 170	60 - 75

Kalv

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Mikrovågsinställning	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kalvstek	1 kg	Varmluftsgrillning	200 W	1	160 - 180	50 - 70
Kalvlägg	1,5 - 2 kg	Varmluftsgrillning	200 W	1	160 - 180	75 - 100

Lamm

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Mikrovågsinställning	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	200 W	1	150 - 170	50 - 70

Fågel

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Mikrovågsinställning	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bitar av fågel	200 – 250 g var	Varmluftsgrillning	200 W	1	200 - 220	20 - 35

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Mikrovågsinställning	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Halv kyckling	400 – 500 g var	Varmluftsgrillning	200 W	1	190 - 210	25 - 40
Kyckling, unghöna	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	200 W	1	190 - 210	30 - 45
Anka	1,5 - 2 kg	Varmluftsgrillning	200 W	1	180 - 200	45- 65

Fisk (ångkokning)

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Mikrovågsinställning	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Hel fisk	1 - 1,5 kg	Över/Undervärme	200 W	1	210 - 220	30 - 45

Maträtter

Maträtt	Ugnsfunktion	Mikrovågsinställning	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Desserter	Varmluft	200 W	1	210 - 220	30 - 45
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	Varmluft	400 – 600 W	1	160 - 180	20 - 40
Välsmakande rätter med råa ingredienser (potatis, grönsaker)	Varmluft	400 – 600 W	2	160 - 180	30 - 45

12.9 Min grill

Grilla alltid med maximal temperaturinställning.

FÖRSIKTIGHET
Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

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

Min grill

Maträtt	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Grillningstid (min)	
			1:a sidan	2:a sidan
Rostbiff, rosa	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Oxfilé, rosa	230	1	20 - 30	20 - 30
Stek av gris	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Stek av kalv	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Stek av lamm	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Hel fisk (500 - 1 000 g)	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Max grill

Mat som ska grillas [1]	Ugnsnivå	Grillningstid (min)	
		1:a sidan	2:a sidan
Burgers/hamburgare	3	9 - 13	8 - 10
Fläskfilé	2	10 - 12	6 - 10
Korv	3	10 - 12	6 - 8
Nötbiffar, kalvbiffar	3	7 - 10	6 - 8
Toast / rostat bröd	3	1 - 3	1 - 3
Varma smörgåsar	2	6 - 8	-

[1] Förvärm ugnen.

12.10 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten. Lägg maten på en tallrik.
- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.
- Använd den första ugnsnivån. Den längst ner.

Tabell för upptining

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid i min.	Efteruppiningstid i min.	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	0,5 kg	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	---

Livsmedel	Mängd	Uppti-ningstid i min.	Efteruppti-ningstid i min.	Kommentar
Jord-gubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1,4 kg	60	60	---

12.11 Halvfabrikat

- Ta bort förpackningen från maten. Lägg maten på en tallrik.
- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.
- Använd den första hyllnivån. Den längst ner.

Fryst mat

Halvfabrikat	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fryst pizza	3	200 - 220	15 - 25
Fryst panpizza	3	190 - 210	20 - 25
Kyld pizza	3	210 - 230	13 - 25
Fryst portionspizza	3	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, tunna[1)]	3	200 - 220	20 - 30
Pommes Frites, tjocka[1)]	3	200 - 220	25 - 35
Kroketter[1)]	3	220 - 230	20 - 35
Riven potatisgräng	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, kyld	2	170 - 190	35 - 45
Fryst lasagne/cannelloni	2	160 - 180	40 - 60
Ugnsgratinerad ost	2	170 - 190	20 - 30
Kycklingvingar	3	190 - 210	20 - 30

1) Vänd produkterna 2 till 3 gånger under stekningen.

Tabell för frysta färdigrätter

Typ av maträtt	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid
Fryst pizza[1)]	Över/Undervärme	2	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar

Typ av maträtt	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid
Pommes frites [2] (300 – 600 g)	Över/Undervärme eller varmluftsgrillning	2	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar
Baguetter[1]	Över/Undervärme	2	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar
Fruktkaka	Över/Undervärme	2	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar

[1] Förvärm ugnen.

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

12.12 Torkning

Ugnsfunktioner: Varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (t)
Bönor	60 - 70	3	6 - 8
Pepparfrukter	60 - 70	3	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	3	5 - 6
Svamp	50 - 60	3	6 - 8
Örter	40 - 50	3	2 - 3
Plommon	60 - 70	3	8 - 10
Aprikoser	60 - 70	3	8 - 10
Äppelskivor	60 - 70	3	6 - 8
Päron	60 - 70	3	6 - 9

12.13 Konservering

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

Tabell för konservering – Mjuka frukter

Konservering	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Tid till 100 °C (min.)
Jordgubbar, blåbär, hallon, mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	---

Tabell för konservering – Stenfrukter

Konservering	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Tid till 100 °C (min.)
Päron, kvitten, plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Tabell för konservering – Grönsaker

Konservering	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Tid till 100 °C (min.)
Morötter [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	---
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	15
Kålrabbi, ärtor, sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1)] Låt stå i ugnen efter att ugnen stängts av.

12.14 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid i min.
Franskbröd	Bröd	2	180 - 200	40 - 60
Baguette	Bröd	2	200 - 220	35 - 45
Mjuk kaka	Bröd	2	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	Bröd	2	200 - 220	35 - 45
Rågbröd	Bröd	2	180 - 200	50 - 70
Mörkt bröd	Bröd	2	180 - 200	50 - 70
Fullkornsbröd	Bröd	2	170 - 190	60 - 90

Tillagningstabell för mikrovågsugn

Upptining av kött

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Hela köttbitar	500	200	10 - 12	10 - 15	Vänd efter halva tiden
Biff	200	200	3 - 5	5 - 10	Vänd några gånger, ta bort upptinade delar
Köttfärs	500	200	10 - 15	10 - 15	Vänd några gånger, ta bort upptinade delar

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärm-ningstid (min)	Kommentar
Gulasch	500	200	10 - 15	10 - 15	Vänd några gånger, ta bort upptinade delar

Upptining av fågel

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärm-ningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1000	200	25 - 30	10 - 20	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med alu-miniumfolie
Kycklingbröst	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med alu-miniumfolie
Kycklinglår	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med alu-miniumfolie
Anka	2000	200	45 - 60	20 - 30	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med alu-miniumfolie

Upptining av fisk

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Hel fisk	500	100	10 - 15	15 - 20	Vänd efter halva tiden
Fiskfiléer	500	100	10 - 12	15 - 20	Vänd efter halva tiden

Upptining av korv

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Skivad korv	100	100	2 - 4	20 - 40	Vänd efter halva tiden

Upptining av mejeriprodukter

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Kvarg	250	100	10 - 15	25 - 30	Avlägsna aluminiumdelar, vänd efter halva tiden
Smör	250	100	3 - 5	15 - 20	Avlägsna aluminiumdelar, vänd efter halva tiden
Ost	250	100	3 - 5	30 - 60	Avlägsna aluminiumdelar, vänd efter halva tiden
Grädde	200	100	7 - 12	20 - 30	Avlägsna aluminiumlock, vänd efter halva tiden

Upptining av bakverk

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Jästdeg	1 st	100	2 - 3	15 - 20	Vänd efter halva tiden
Cheesecake	1 st	100	2 - 4	15 - 20	Vänd efter halva tiden
Tårta	1 st	100	1 - 2	15 - 20	Vänd efter halva tiden
Torr kaka (t.ex. sockerkaka)	1 st	100	2 - 4	15 - 20	Vänd efter halva tiden
Fruktkaka	1 st	100	1 - 2	15 - 20	Vänd efter halva tiden

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Bröd	1000	100	15 - 20	10 - 15	Vänd efter halva tiden
Skivat bröd	500	100	8 - 12	10 - 15	Vänd efter halva tiden
Franskbullar	4 st	100	5 - 8	5 - 10	Vänd efter halva tiden

Upptining av frukt

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Jordgubbar	300	100	8 - 12	10 - 15	Tina upp över-täckt, rör om nå-gra gånger
Plommon, körs-bär, hallon, svarta vinbär, aprikoser	250	100	8 - 10	10 - 15	Tina upp över-täckt, rör om nå-gra gånger

Kokning/Smältning

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Choklad / glasyr	150	600	2 - 3	---	Rör om efter halva tiden
Smör	100	200	2 - 4	---	Rör om efter halva tiden

Uppting/uppvärmning

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Barnmat i burk	200	300	2 - 3	---	Rör om efter halva tiden, kontrollera temperaturen!

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Barnvälling (flaska 180 ml)	200	1000	0:20 - 0:40	---	Sätt en sked i flaskan, rör om, kontrollera temperaturen!
Halvfabrikat	400 - 500	600	4 - 6	5	Avlägsna eventuella aluminiumdelar, vänd efter halva tiden
Frysta färdigrätter	400 - 500	400	14 - 20	5	Avlägsna eventuella aluminiumdelar, vänd efter halva tiden
Mjölk	1 kopp, ca. 200 ml	1000	1:15 - 1:45	---	Sätt en sked i kärlet
Vatten	1 kopp, ca. 200 ml	1000	1:30 - 2	---	Sätt en sked i kärlet
Sås	200 ml	600	1 - 2	---	Rör om efter halva tiden
Soppa	300 ml	600	2 - 4	---	Rör om efter halva tiden

Tillagningstabell

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Hel fisk	500	500	8 - 10	---	Täck över, vrid kärlet flera gånger under tillagning
Fiskfiléer	500	500	6 - 8	---	Täck över, vrid kärlet flera gånger under tillagning
Färska grönsaker, kort tillagningstid 1)	500	600	12 - 16	---	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden
Djupfrysta grönsaker, kort tillagningstid 1)	500	600	14 - 18	---	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden

Livsmedel	Mikrovågsugn				
	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Efter-värm-ningstid (min)	Kommentar
Färska grönsaker, lång tillagningstid 1)	500	600	14 - 20		Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden
Djupfrysta grönsa-ker, lång tillag-ningstid 1)	500	600	18 - 24	---	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden
Ugnsbakad potatis	800 g - 600 ml	1000	5 - 7	300 W / 15- 20	Täck över, rör om några gånger
Ris	300 g - 600 ml	1000	4 - 6	---	Täck över, rör om några gånger
Popcorn	-	1000	3 — 4	-	Lägg popcornen på en tallrik på ne-dersta nivån

1) Täck över alla grönsaker vid tillagning. De angivna tiderna är riktvärden och beror på typen av livsmedel och dess egenskaper.

Tabell för Kombifunktion

(endast för modeller)

Förvärmning Crostino-tallrik: 4 minuter på 700 Watt

Tillagningsfunktioner: Grillning ♥♥♥♥ + mikrovågsugn

Livsmedel	Bak-/Stekkärl	Tem p. (°C)	Mikro-våg-sugn (Watt)	Ugn sni-vå	Tid (min)	Kommentar
2 halva kycklingar (2 x 600 g)	Glastallrik med sil	220	300	2	40	Vänd efter 20 min., ef-tervärm-ningstid 5 min
gratängpo-tatis (1 kg)	Gratänger	200	300	2	40	10 min. ef-tervärm-ningstid
Grisstek (1100 g)	Glastallrik med sil	200	300	1	70	Vänd där-emellan, 10 min. efter-värmnings-tid

Livsmedel	Bak-/Stekkärl	Temp. (°C)	Mikrovågsugn (Watt)	Ugnsnivå	Tid (min)	Kommentar
Äppelkaka	Crostino-tallrik på glasskivan med degen max. 5 min. / förvärmning 1000 Watt, vänd 1 x	220	400	-	25	Vänd däremellan
Ostkaka, frusen (2 x 70 g)	Crostino-tallrik på glasskiva. Max. 4 min. / förvärmning 700 Watt, vänd 1 x	230	200	-	25	Vänd däremellan
Skink- och osttoast, frusen (2 x 100 g)	Crostino-tallrik på glasskiva. Max. 4 min. / förvärmning 700 Watt, vänd 1 x	230	200	-	20	Vänd efter 15 min.
Hamburgare, djupfryst (2 x 90 g)	Crostino-tallrik på glasskiva. Max. 4 min. / förvärmning 700 Watt, vänd 1 x	230	300	-	20	Vänd efter 12 min.
Djupfryst pizza Ø 28 cm (320 g)	Crostino-tallrik på glasskiva. Max. 4 min. / förvärmning 700 Watt, vänd 1 x	230	200	-	15	Vänd däremellan

De angivna tiderna och temperaturerna är riktvärden och beror på typen av livsmedel och dess egenskaper.

Tips för mikrovågsugn

Resultat	Lösning
Det finns inga angivelser för den tillagade mängden livsmedel.	Använd värden för ett liknande livsmedel. Öka eller minska tillagningstider enligt följande regel: **Dubbla mängden = nästan dubbla tidenHalva mängden = halva tiden**
Maten blir för torr.	Ställ in kortare tillagningstid eller välj lägre effekt.
Maten är fortfarande inte tinad, varm eller tillagad när tiden har förflutit.	Ställ in längre tillagningstid eller välj högre effekt. Observera att högre kärl behöver längre tid.
När tillagningstiden har förflutit är maten överhettad i kanterna men fortfarande inte klar i mitten.	Nästa gång, välj lägre effekt och längre koktid. Rör om vätskor, t.ex. soppa, efter halva tiden.

13. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING
Se säkerhetskapitlena.

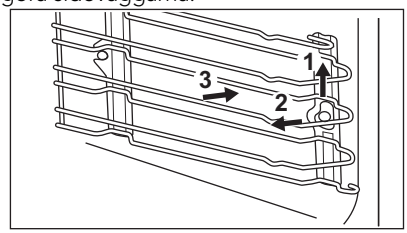
Anmärkningar om rengöring:

- 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 ugnsrengöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

13.1 Ugnssteg

Borttagning av ugnsstegen

Du kan ta bort ugnsstegen för att rengöra sidoväggarna.



1. Dra försiktigt upp ugnsstegen ur den främre upphängningen.
2. Sväng ugnsstegen i den främre upphängningen lite inåt.
3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.

Sätta i ugnsstegen

Om du vill installera ugnsstegen följer du proceduren i omvänd ordning.

13.2 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 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.

14. OM MASKINEN INTE FUNGERAR

VARNING
Se säkerhetskapitlena.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten värms inte upp.	Den är avstängd.	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.	Luckan är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Produkten värms inte upp.	En säkring 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 lampa.

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 innanmäte.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.) .....

PNC (produktnummer) .....

Serienummer (S.N.) .....

15. MILJÖSKYDD

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

www.husqvarna-electrolux.se/shop

892956448-B-302013

Husqvarna

Electrolux