



QSI6132

NO Bruksanvisning
SV Bruksanvisning

2
35



Husqvarna



Electrolux

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE	7
4. FØR FØRSTE GANGS BRUK	8
5. KOKETOPP - DAGLIG BRUK	10
6. KOKETOPP - NYTTIGE TIPS OG RÅD	13
7. KOKETOPP - STELL OG RENGJØRING	14
8. STEKEOVN - DAGLIG BRUK	15
9. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER	17
10. STEKEOVN - NYTTIGE TIPS OG RÅD	18
11. STEKEOVN - STELL OG RENGJØRING	29
12. HVA MÅ GJØRES, HVIS.....	32
13. MONTERING	34

KJÆRE KUNDE

Takk for at du valgte dette Husqvarna-Electrolux-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere - egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi vil be deg bruke noen øyeblikk til å lese denne, for å få mest mulig ut av produktet.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.husqvarna-electrolux.no



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.husqvarna-electrolux.no



Kjøre tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.husqvarna-electrolux.no/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden. Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon.



Generelle informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



ADVARSEL

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke berør varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.

- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Bruk bare steketermometeret som anbefales for dette produktet.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringskuffen. Den kan bli varm.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.
- Hvis den glasskeramiske overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Etter bruk slår du av komfyrtoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL

Dette produktet må monteres av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsinstruksjonene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Pass på at produktet er montert under og ved siden av stabile konstruksjoner.
- Sidene på produktet må være på høyde med apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet på en plattform som ikke er beregnet for dette produktet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra pro-

duktet når døren eller vinduet er åpnet.



ADVARSEL

Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.

Elektrisk tilkopleing



ADVARSEL

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakte en elektriker.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt service-senteret eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Ikke la strømkabler å komme i kontakt med døren til produktet, spesielt når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke trekk i strømkabelen når du kobler fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.2 Bruk



ADVARSEL

Fare for skade, brannskader eller elektrisk støt.

- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Produktet blir varmt inni når det er i bruk. Ikke ta på varmeelementene inne i produktet. Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem.
- Hold alltid døren til produktet lukket mens produktet er i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De blir varme.
- Slå av kokesonene etter at de har vært i bruk.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.



ADVARSEL

Ekspløsjons- eller brannfare.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.

- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Aldri slukk brann med vann. Koble produktet fra strømmen, og dekk flammene med et lokk eller et brannteppe.

**ADVARSEL**

Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
 - Ikke putt ovnsutstyr eller andre gjenstander i produktet direkte i bunnen av det.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte i bunnen på produktet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på funksjonen. Dette er ikke en defekt som omfattes av garantilovene.
- Bruk en grill - /stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.

- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.

2.3 Stell og rengjøring

**ADVARSEL**

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dørglassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart glasspanelene i døren om disse har blitt skadet. Kontakt servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Gjenværende fett eller mat i produktet kan forårsake brann.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsforskriftene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaske-middel.

2.4 Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenpære som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.

**ADVARSEL**

Fare for elektrisk støt.

- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjon.

2.5 Kassering



ADVARSEL

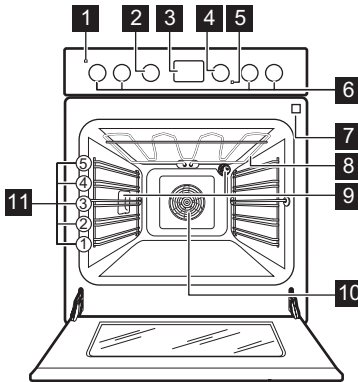
Fare for skade og kvelning.

- Koble produktet fra strømmen.

- Kutt av strømkabelen og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.

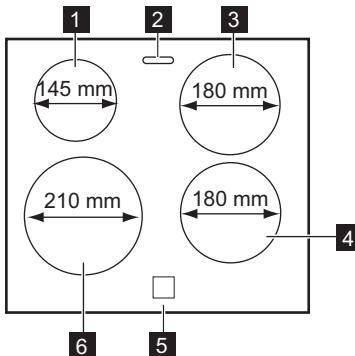
3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Strømindikator
- 2 Bryter til ovnsfunksjonene
- 3 Elektronisk programmering
- 4 Termostatbryter
- 5 Temperaturindikator
- 6 Brytere til komfyrtoppen
- 7 Kontakt til steketermometer
- 8 Varmeelement
- 9 Ovnslampe
- 10 Vifte og varmeelement
- 11 Brettstiger

3.2 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonskokesone 1400 W, med boosterfunksjonen 2500 W
- 2 Damputløp
- 3 Induksjonskokesone 1800 W, med boosterfunksjonen 2800 W
- 4 Induksjonskokesone 1800 W, med boosterfunksjonen 2800 W
- 5 Betjeningspanel
- 6 Induksjonskokesone 2300 W, med boosterfunksjonen 3600 W

3.3 Tilbehør

- **Ovnslampe**
For kokeredskaper, kakeformer, steker.
- **Stekerbrett**
For kaker og småkaker.
- **Dyp langpanne**

For baking og steking eller som underlag for å samle fett.

- **Kakebrett**
For rundstykker, kringler og småbakst.
- **Steketermometer**
For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.
- **Oppbevaringsskuff**

Oppbevaringskuffen befinner seg under stekeovnen.

4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

4.1 Første gangs rengjøring

- Fjern all emballasje fra enheten.
- Rengjør produktet før første gangs bruk.

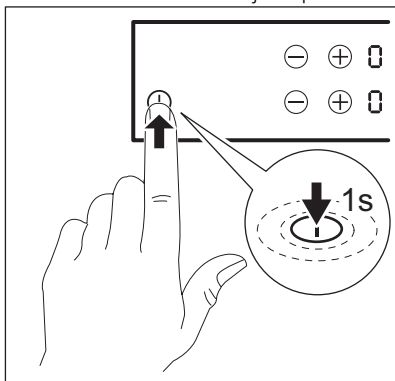


Se etter i kapitlet "Stell og rengjøring".

4.2 Sensorfelt



Trykk og hold sensorfeltet på betjeningspanelet nede i minimum 1 sekund for å betjene produktet.



4.3 Stille inn tiden



Ovnen kan bare brukes etter at klokken er stilt inn.

Når produktet kobles til strømforsyningen, eller ved strømbrudd, blinker tidsdisplayet automatisk. Start med trinn 2.

1. Hvis du vil endre det gjeldende klokkeslettet, må du trykke knappene "+" og "-" samtidig til indikatoren Tid ("Time") blinker.
2. Still inn tiden med knappene "+" eller "-".
3. Etter omtrent 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.



Når timer-funksjonen er aktivert, kan du ikke forandre gjeldende klokkeslett.

4.4 Forvarming

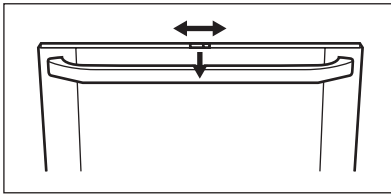
1. Velg funksjon og maksimumstemperatur.
2. La ovnen stå på uten mat, i ca. 1 time.
3. Velg funksjon og maksimumstemperatur.
4. La ovnen stå på uten mat, i ca. 10 minutter.
5. Velg funksjon og maksimumstemperatur.
6. La ovnen stå på uten mat, i ca. 10 minutter.

Dette for å brenne vekk rester i ovnen. Tilbehøret kan bli varmere enn vanlig. Når du forvarmer ovnen for første gang, kan den avgis lukt og røyk. Det er helt normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

4.5 Barnesikring

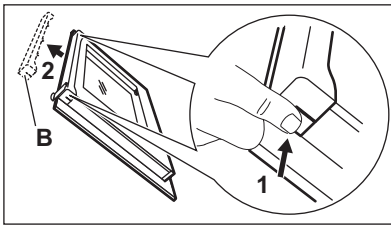
Barnesikringen er aktivert som standard.

Åpne og lukke døren

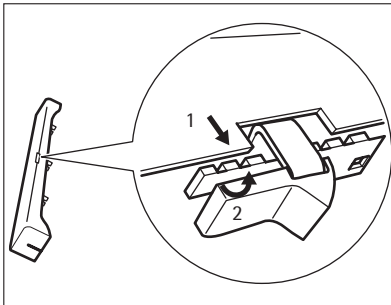


Skyv låsen mot høyre for å åpne døren. Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.

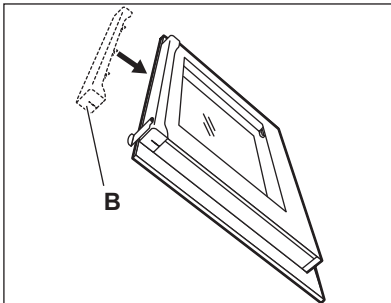
Deaktivere barnesikringen



1. Trykk på dørlisten (B) på begge sider. Listen frigjøres.
2. Trekk dørlisten opp og ta den av.



3. Ta av dørlåsen (1), flytt den til høyre (2) og sett den inn igjen.



4. Hold dørlisten (B) på begge sider og plasser den på den innvendige kanten av døren. Sett dørlisten inn i den øvre kanten på døren.

Aktivere barnesikringen

Utføre prosedyren ovenfor om igjen, og flytt håndtaket tilbake til venstre.



Barnesikringen deaktiveres ikke når produktet slås av.

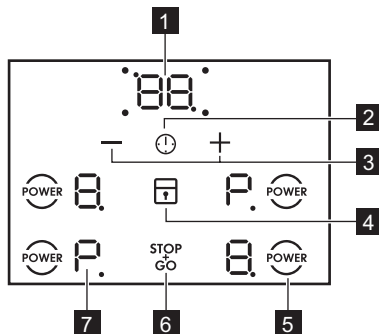
5. KOKETOPP - DAGLIG BRUK



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

5.1 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Indikatorene og displayet viser hvilken funksjon som er i bruk.

Sensorfelt	Funksjon	
1	Tidsurdisplayet	Viser tiden i minutter.
2		Velge en kokesone.
3	+ / -	Øker eller reduserer tiden.
4		Låse/låse opp betjeningspanelet.
5		Aktiverer effektfunksjonen.
6		Slå på og av STOP+GO-funksjonen.
7	Et effekttrinndisplay	Viser effekttrinnet.

5.2 Effektdisplay

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av
	Kokesonen er slått på
	Varmholding
	Den automatiske oppvarmingsfunksjonen er aktivert
	Effekt-funksjon
+ tall	Det er en feilfunksjon
/ /	OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator): koker fremdeles/varmholding/restvarme
	Lås/barnesikring er aktivert

Display	Beskrivelse
	Kokekaret ikke egnet eller for lite for kokesonen
	Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert

5.3 Varmeinnstilling

Drei betjeningsbryteren med urviserne for å aktivere en kokesone eller for å øke varmeinnstillingen. Displayet viser varmeinnstillingen.

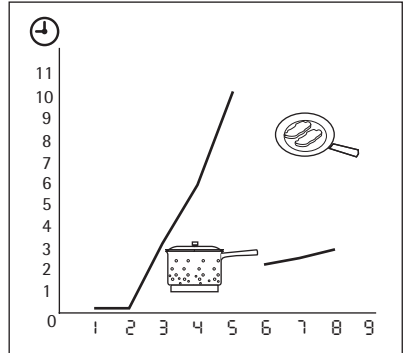
Drei bryteren mot urviseren for å velge en høyere varmeinnstilling. Drei betjeningsbryteren **0**-posisjonen for å deaktivere den.

5.4 Automatisk oppvarming

Den automatiske oppvarmingsfunksjonen lar deg oppnå nødvendig varmeinnstilling på kortere tid. Den angir det høyeste effekttrinnet for en bestemt tid (se diagrammet), og senker deretter effekttrinnet til den nødvendige innstillingen.

Slik aktiverer du den automatiske oppvarmingen:

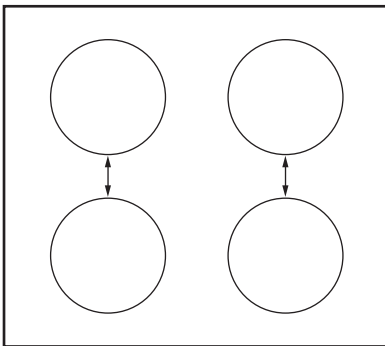
1. Drei bryteren til kokesoneposisjon **A**. tennes i displayet.
2. Velg ønsket effekttrinnet umiddelbart.
3. Du deaktiverer funksjonen ved å dreie bryteren til av-posisjon.



5.5 Slå powerfunksjonen på og av

Powerfunksjonen gir ekstra effekt til induksjonskokesonene. Powerfunksjonen er aktivert i maks 10 minutter. Deretter kopler induksjonskokesonen automatisk tilbake til effekttrinnet 9. For å slå den på, velger du effekttrinnet med bryterne og berører , tennes. For å slå den av, endrer du effekttrinnet.

5.6 Effektstyring












Effektstyringen deler effekten parvis mellom to kokesoner (se bilde). Effektfunksjonen øker effekten opp til maksimumsnivået for et kokesonepar, og reduserer effektnivået for den andre kokesonen. Displayet for den reduserte sonen skifter mellom to nivåer.


5.7 Bruke tidsuret

Bruk tidsuret til å stille inn hvor lenge en kokesone skal være aktiv under tilberedningen.

Still inn tidsuret når kokesonen er valgt.


Du kan justere effekttrinnet før og etter du stiller inn tidsuret.


- **Velge kokesone:** berør  flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone vises.
- **Aktivere eller endre tidsuret:** berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden ( -  minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingingen startet.
- **Deaktivere tidsuret:** velg kokesone med  og berør  for å slå av tidsuret. Gjenværende tid teller ned til . Indikatoren for kokesonen slukker.
- **Vise resterende tid:** velg kokesone med . Indikatoren for kokesonen blinker raskere. Displayet viser resterende tid.



Når tiden er ute, høres lydsignalet og  blinker. Kokesonen slås av.

- **Deaktivere lydsignalet:** berør  Tidsuret kan brukes som en **stoppeklokke** når kokesonene ikke er aktive. Berør . Berør  eller  på tidsuret for å velge tiden. Når tiden er ute, høres lydsignalet og  blinker.

5.8 Aktivere STOP+GO



Med -funksjonen stilles alle de aktive kokesonene på varmholdning.


- **Berør  for å aktivere** denne funksjonen. Symbolet  vises.
- **Berør  for å deaktivere** denne funksjonen. Effektrinnet som er innstilt vises.

 deaktiverer ikke tidsur-funksjonen.  låser betjeningspanelet helt.

5.9 Låse/frigjøre betjeningspanelet

Du kan låse betjeningspanelet. Det forhindrer uilsiktet endring av varmeinnstillingen.

Berør  for å starte denne funksjonen. Symbolet  vises i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.









Du deaktiverer denne funksjonen ved å berøre . Effektrinnet som ble innstilt tidligere, vises.



Når du slår av produktet, stopper også denne funksjonen.

5.10 Barnesikring




Denne funksjonen forhindrer at komfyrtoppen blir slått på ved en feil.

Aktivere barnesikringen

1. Kontroller at komfyrtoppen er slått av. Betjeningspanelet må ikke vise noen symboler bortsett fra  /  / .
2. Berør  i 4 sekunder. Symbolet  blinker i betjeningspanelet.
3. Berør  mens symbolet  blinker.
4. Displayet viser  i 4 sekunder. Barnesikringen er aktivert.

 Utfør de samme stegene igjen for å deaktivere barnesikringen. Displayet viser  i 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.


Deaktivere barnesikringen for bare én tilberedning

1. Aktivere og deaktivere den nødvendige kokesonen.
2. Mens displayet viser , berør  fram til displayet viser .
3. Still inn effektrinnet for kokesonen innen 4 sekunder.
4. Når du slår av komfyrtoppen, trer barnesikringen i funksjon.

5.11 OptiHeat Control (3-trinns restvarmeindikator)




ADVARSEL

 \  \  Forbrenningsfare pga. restvarme!


OptiHeat Control viser nivået for restvarme. Induksjonskokesonene gir den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokeredskapet. Glasskeramikken blir kun varmet opp av varmen fra kokeredskapet.

5.12 Automatisk utkobling









Koketoppen deaktiveres automatisk, hvis:

- Alle kokesonene er slått av .
- Du søler noe eller setter noe på komfyrtoppens betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut,

osv.). Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Fjern objektet eller tørk av betjeningspanelet.

- Koketoppen blir for varmt (f.eks. hvis en gryte koker tørr). Før kokertoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- Du bruker feil kokekar. Displayet viser symbolet  og kokesonene deaktiveres automatisk etter 2 minutter.
- Du ikke slår av en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter litt tid (se ta-

bellen) viser displayet symbolet  og komfyrtoppen deaktiveres.

Varmeinnstilling	Utkoplingstid
  - 	6 t
 - 	5 t
	4 t
 - 	1,5 t

6. KOKETOPP - NYTTIGE TIPS OG RÅD



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

6.1 Kokekar til induksjonskokesoner



Ved induksjonskoking generer et kraftig elektromagnetisk felt varme i kokekaret nesten momentant.

Materiale i kokekar

- **Korrigere:** støpt jern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, en bunn med flere lag (merket med dette av produsenten).
- **Feil:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp, hvis:

- Vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- Du kan feste en magnet til kokekarets bunn.



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

Kokekarenes mål: induksjonskokesonene tilpasser seg i noen grad målene til bunnen av kokekaret automatisk. Men den magnetiske delen av bunnen på kokekaret må ha en minste diameter.

Kokesone	Minimum diameter for kokekar [mm]
Høyre bak — 180 mm	145
Høyre foran — 180 mm	145
Venstre bak — 145 mm	125
Venstre foran — 210 mm	180

6.2 Lyder under drift

Hvis du kan høre

- knekkelyder: kokeredskapet er laget av forskjellige materialer (Sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: to eller flere kokesoner er innstilt på høye effekttrinns og kokereskapet er laget av forskjellige materialer (Sandwichkonstruksjon).
- summelyder: du bruker høye effekttrinns.
- klikkelyder: det skjer elektriske koplinger.
- brumming, during: viften er aktiv.

Lydene er normale og henviser ikke til feil.

6.3 Energisparing




- Legg om mulig alltid et lokk på kokeredskapet.

- Sett kokeredskapet på kokesonen før du slår kokesonen på.

6.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Ef-fekt-trinn	Brukes for:	Tid	Tips
 -1	Holde ferdig tilberedt mat varm	etter behov	Dekk til maten
1-2	Hollandaise-sause, smelte: smør, sjokolade, gelatin	5-25 min	Rør av og til
1-2	Stivning: Eggeomelett, eggestand	10-40 min	Tilberedes med lokk
2-3	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter	25-50 min	Tilsett minst dobbelt mengde væske til risen, melkeretter omrøres av og til
3-4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt	20-45 min	Tilsett noen få spiseskjeer væske
4-5	Dampkoke poteter	20-60 min	Bruk maks. ¼ l vann for 750 g poteter
4-5	Tilberede større matvaremengder, gryteretter og supper	60-150 min	Opptil 3 l væske pluss ingredienser
6-7	Varsom steking: schnitzel, cordon bleu av kalv, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer	etter behov	Snu etter halve tiden
7-8	Steking, potetlapper, hoftestykker, steker	5-15 min	Snu etter halve tiden
9	Koke opp mye vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites		

Powerfunksjonen egner seg for oppvarming av mye vann.

7. KOKETOPP - STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

Rengjør apparatet etter hver bruk.
Bruk alltid kokeredskaper med ren bunn.



Striper eller mørke flekker i glaskeramikken påvirker ikke koke-toppens funksjon.

Fjerne smusset:

1. – **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie og mat som inneholder sukker. Hvis ikke, kan smuss føre til at koketoppen skades. Bruk spesialskrape til glasset. Plasser skrapen på glassflaten i skarp vinkel, og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at toppen er avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fett-

flekker, blanke metalliske misfarging. Bruk et spesialrengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk eller rustfritt stål.

2. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.

3. Til slutt **gnir du koketoppen helt tørr med en ren klut.**

8. STEKEOVN - DAGLIG BRUK



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

8.1 Kjølevifte

Når produktet brukes koples kjøleviften inn automatisk. Når du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet er kjølt ned.

8.2 Slå av og på ovnen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til en ovnsfunksjon.

8.3 Ovnsfunksjoner



Ovnsfunksjon	Bruksområde
AV	Produktet er slått AV.
Varmluft	For å steke i maksimalt to brett høyder samtidig. Velg en ovnstemperatur som er 20 - 40 °C lavere enn når du bruker over-/undervarme.
Over- og undervarme	For å bake eller steke i én brett høyde.
Pai/pizza	For å steke eller bake i én brett høyde, slik at du oppnår sterkere bruning og sprø bunn. Velg en ovnstemperatur som er 20 - 40 °C lavere enn når du bruker vanlig over-/undervarme.
Bruning	For å steke store steker eller fjærkre i én brett høyde. For å brune.
Maks grill	For grilling av flat mat i større mengder. For å riste brød.
Tørking	For å tørke mat.
Tining	For å tine frossen mat.

Strømindikatoren tennes når produktet er i bruk.

2. Drei termostatbryteren til en temperatur.


Temperaturindikatoren lyser når temperaturen i produktet øker.

3. Drei bryteren for ovnsfunksjoner og temperaturvelgeren til AV-posisjon for å slå av produktet.


Ovnfunksjon	Bruksområde
 Ovnslys	For å lyse opp inne i ovnen.
 Funksjonslås	For å låse ovnsfunksjonene.

8.4 Funksjonslås

Funksjonslåsen er innebygd i funksjonsbryteren.

 Funksjonslåsen kobler ikke ut strømmen til komfyren.

Låse ovnen

Drei funksjonsbryteren til symbolet . Bryteren spretter ut ca. 2 mm

Låse opp ovnen:


Trykk på bryteren og drei den til nødvendig stilling.

8.5 Steketermometer

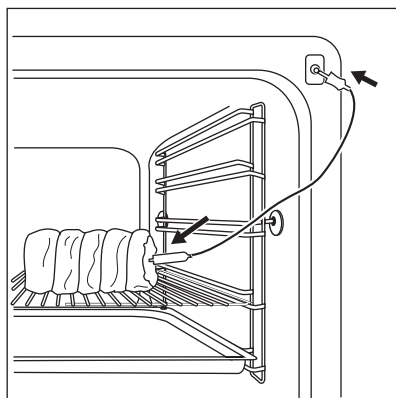
Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet.


To temperaturer må stilles inn:

- Stekeovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.

 Bruk bare steketermometeret som følger med produktet eller originale reservedeler.

1. Sett spissen på steketermometeret (med symbolet  på håndtaket) midt i kjøttet.



2. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten foran på produktet. Steketermometer-symbolet  blinker i displayet.
3. Trykk på + eller —knappene for å stille inn ønsket kjernetemperatur. Du kan stille inn på en temperatur mellom 30 °C og 99 °C.
4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
5. Forsikre deg om at steketermometeret sitter i kjøttet og i stikkkontakten til steketermometeret under tilberedningen.
6. Når kjøttet når den angitte kjerntemperaturen, høres et lydsignal. Trykk på en knapp for å slå av lydsignalet.
7. Slå av produktet.
8. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet.

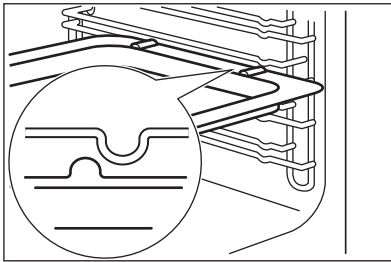


ADVARSEL

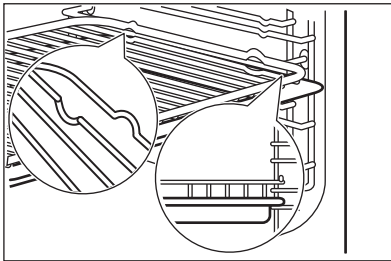
Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Fare for brannskader.

Hvis kjøttet ikke er stekt etter ønske, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører prosedyren på nytt.

8.6 Sette inn tilbehøret



Langpannen og ovnsristen har sidkanter. Disse kantene og formen på sporene er spesiallaget for å hindre at kokekar sklir.

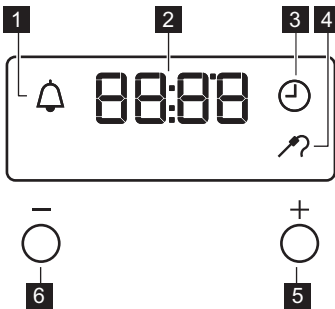


Sette inn ovnsristene og langpannen sammen

Sett ovnsristen oppå langpannen. Skyv langpannen inn i et av sporene.

9. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER

9.1 Elektronisk programmering



- 1 Indikator for stoppeklokken
- 2 Klokkedisplay
- 3 Indikator for klokkeslett-funksjonen
- 4 Indikator for steketermometeret
- 5 Knapp +
- 6 Knapp -

9.2 Stoppeklokke-funksjon



Denne funksjonen har ingen innvirkning på ovnen.

Stille inn tidsur-funksjon

1. Trykk på + eller - knappen.

2. Still inn tiden med + eller - knappene (maks tid er 2 timer 30 minutter).
3. Etter 5 sekunder starter klokken nedtellingen.
4. Når tiden er ute, trykk på en vilkårlig knapp for å slå av signalet.

10. STEKEOVN - NYTTIGE TIPS OG RÅD



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriften, typen og mengden ingredienser som brukes.



OBS

Bruk en dyp langpanne for svært fuktige kaker. Fruktjuicer kan sette varige flekker på emaljen.

Når du tilbereder frossen mat, kan stekebrettene i ovnen vri seg under steking. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

Hvordan du bruker steketabellene

- Vi anbefaler å stille inn en lavere temperatur den første gangen.
- Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.
- Steketiden kan forlenge seg med 10-15 minutter hvis du baker kaker i flere høyder
- Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt i begynnelsen. Hvis dette skjer, må du ikke endre temperaturinnstillingen. Forskjellene utjevnes under stekeprosessen.

10.1 Steking av bakst

Generelle opplysninger

- Den nye stekeovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle gjorde. Sammenlign de vanlige innstillingene (temperatur, tilberedningstid) og innskyvningsriller med verdiene i tabellene.
- Ved lengre steketider, kan du slå av stekeovnen ca. 10 minutter før steketiden er ferdig, for å utnytte restvarmen.

Baketips

Bakeresultat	Mulig årsak	Løsning
Kaken er for lys på undersiden	Feil ovnsnivå	Sett kaken på et lavere ovnsnivå
Kaken faller sammen (blir klissen, gummiaktig, får vannstriper)	For høy steketemperatur	Bruk en lavere innstilling
Kaken faller sammen (blir klissen, gummiaktig, får vannstriper)	For kort steketid	Øk steketiden Ikke still inn høyere temperatur for å redusere steketiden
Kaken faller sammen (blir klissen, gummiaktig, får vannstriper)	For mye væske i deigen	Bruk mindre væske i deigen. Ta hensyn til blandingstidene, spesielt hvis du bruker miksmaster
Kaken er for tørr	For lav steketemperatur	Still steketemperaturen høyere
Kaken er for tørr	For lang steketid	Reduser steketiden
Kaken blir ujevn brun	For høy steketemperatur og for kort steketid	Still steketemperaturen lavere og la kaken steke lenger

Bakeresultat	Mulig årsak	Løsning
Kaken blir ujevnt brun	Deigen er ujevnt fordelt	Fordel deigen jevnt på stekebrettet
Kaken blir ikke ferdig i løpet av den angitte steketiden	For lav temperatur	Still steketemperaturen litt høyere

10.2 Varmluftsteking ☺

Type rett	Rist	Temperatur °C	Tid i minutter
Rundstykker	2+4	175-185	15-20
Grove rundstykker	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyll	2+4	170-180	15-20
Formbrød	1+4	170-190	30-40
Saltkringler	2+4	160-170	15-20
Loff/Limpor	2+4	170-180	35-45
Helkornbrød	2+4	160-170	35-45
Rugbrød, blanding	2+4	250	oppvarming
- baking	2+4	160-170	60-70
Baguetter	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Fruktkakor	3	140-150	70-80
Muffins	2+4	160-170	15-25
Rulltarta	3	190-210	6-15
Bullar	2+4	185-195	8-15
Längder/ Kransar	2+4	170-180	25-35
Pepparkakor	2+4	160-170	8-15
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sukkerbrød/sandkaker	2	150-160	50-60
Marengs	2+4	100	90-120
Marengsbunner	2+4	100	90-120
- oppvarming	2+4	med ovnen skrudd av	25
Kjeks	2+4	150-160	10-20
Vannbakkels	2+4	155-165	30-40

Type rett	Rist	Temperatur °C	Tid i minutter
Fruktterter, mørdeig	2+4	150-160	forsteking, bunner 10-15
Fruktterter, mørdeig	2+4	150-160	etterbehandling 35-45
Fruktterter, smuldredeig	2+4	170-180	30-40

10.3 Vanlig baking ☐

Type rett	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Rundstykker	3-4	200-225	10-20
Grove rundstykker	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyll	3-4	200-225	10-12
Formbrød	2-3	190-210	30-40
Ciabatta	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Saltkringler	3-4	180-200	12-15
Loff/Limpor	2	175-225	35-45
Loff	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Helkornbrød	1-2	180-200	35-45
Rugbrød, blanding	1	275	oppvarming
- baking	1	190	55-65
Baguetter	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Fruktkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sukkerbrød/sandkaker	1-2	170-180	40-50
Sandwichkake, rull	3-4	200-225	8-12
Marengs	3-4	100	90-120
Marengsbunner	3-4	100	90-120

Type rett	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
- oppvarming	3-4	med ovnen skrudd av	25
Kjeks	3-4	160-180	6-15
Vannbakkels	3-4	170-190	30-45
Rullekake	3-4	190-210	10-12
Fruktterter, mørdeig	3-4	175-200	forhåndsvar- ming, rull 10-15
Fruktterter, mørdeig	3-4	175	etterbehandling 35-45
Fruktterter, smuldre- deig	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

10.4 Pizzatabell

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Ciabatta rull	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Fruktterter, mør- deig	2-3	170-180	35-45
Fruktterter, smul- dredeig	2-3	175-200	25-35
Pizza, hjemmela- get (tykk – med mye fyll)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hjemmela- get (tynn bunn)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Frossen pizza	1-2	200	15-20
Terter, hjemmela- get forsteking, rund- stykke	3-4	215-225	35-45
Terter, hjemmela- get etterbehandling	3-4	215-225	35-45
Terter, frosne	3-4	200	15-25

¹⁾ forvarm stekeovnen

10.5 Steking

Stekte matretter

- Bruk utstyr som tåler varme for steking (les anvisningene fra fabrikanten).
- Store steker kan stekes direkte i dyp langpanne eller på ovnsristen over langpannen. (hvis tilgjengelig)
- Stek magert kjøtt i stekegryte med lokk. På den måten blir kjøttet saftigere.
- Alt kjøtt som skal brunes eller ha skorpe, kan du steke i stekegryte uten lokk.

10.6 Varmluftstekning

Storfekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Roastbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rundstek - bruning	2-3	200	totalt 10
Rundstek - steking	2-3	150	50-60
Roastbiff	1-2	160	90-120

¹⁾ Spesial. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Oksefilet ¹⁾	2-3	160	60-70

Lammekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Lår/skulder/sadel	2	160	80-100

Svin

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinestek ¹⁾	2-3	175	60-70
Svinekam ¹⁾	2-3	175	60
Nakkefileter	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

Fjærfe

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Kylling, i deler	2-3	180	55-65
And ¹⁾	2-3	150	55-65
Langsteking av and ¹⁾	2-3	130	til sammen omtrent 5 timer
Stekt kalkun, fylt	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

10.7 Vanlig steking**Storfekjøtt**

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Roastbeef ¹⁾	2-3	125	80-120
Rundbiff - bruning	2-3	225	totalt 10
Rundbiff - steking	2-3	160	50-60
Roastbiff	1-3	180	90-120

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over/undervarme på 250°C. Hvis du bruker steketermometer må det tas ut før grilling.

Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Oksefilet ¹⁾	2-3	180	60-70

Lam

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Lår/bog/ribbe	2	180	80-100

Svinekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinestek ¹⁾	3	200	60-70
Svinekam ¹⁾	3	200	60
Nakkekoteletter	2-3	180	90-120
Skinke	1-2	160	60-100

Fjærkre

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Kylling, oppdelt	2-3	200	55-65
And ¹⁾	2-3	160	55-65
And langsom steking ¹⁾	2-3	130	totalt om lag 5 timer
Stekt kalkun med fyll	1-2	160	50-60
Kalkunbryst	2-3	200	70-80

10.8 Bruning **Storfekjøtt**

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Rundstek - bruning	2-3	200	totalt 10
Rundstek - steking	2-3	150	50-60
Roastbiff	1-2	160	90-120

Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Oksefilet ¹⁾	2-3	160	60-70

¹⁾ Spesial. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

Lammekjøtt


Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Lår/skulder/ribbe	2	160	80-100

Svin

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinestek ¹⁾	2-3	180	60-70
Svinekam ¹⁾	2-3	175	60
Nakkefileter	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

Fjærfe

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Kylling	2-3	180	55-65
And ¹⁾	2-3	150	55-65
Langsteking av and ¹⁾	2-3	ikke egnet	til sammen omtrent 5 timer
Stekt kalkun, fylt	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

10.9 Steking varmluft 

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Fisk, koking	2+4	150-160	¹⁾
Fisk, steking	2+4	165-175	¹⁾
Kjøttpudding	2+4	165-175	60-70
Danske kjøttboller	2+4	165-175	35-45
Leverpostei	2+4	165-175	65-75
Potetgrateng	2+4	175	55-65
Lasagne, hjemmelaget	2+4	175	60-70
Lasagne, frossen	2+4	175	30-45 ²⁾
Pastagrateng	2+4	165-175	40-50
Pizza, hjemmelaget	3	180-200	20-35
Frossen pizza	2+4	180-200	15-25 ²⁾
Pommes frites, frosne	2+4	180-200	30-45 ²⁾
Terter, hjemmelaget - før steking, rundstykke	2+4	165-175	15-20
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	2+4	165-175	30-40
Terter, frosne	2+4	175	25-35 ²⁾

¹⁾ Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Du kan sjekke det ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet løsner fra beinet, er fisken ferdig.

- 2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den angitte tiden er 30 minutter, blir tilberedningstiden rundt 30+10 = 40 minutter.

10.10 Over- og undervarme

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Fisk, kokt	2-3	160-170	1)
Fisk, steking	2-3	180-200	1)
Kjøttpudding	2-3	175-200	45-60
Danske kjøttboller	3-4	175-200	30-45
Leverpostei.	2-3	180-200	50-60
Gratinert	2-3	180-200	50-60
Potetgrateng	3-4	200	55-65
Lasagne, hjemmelaget	2-3	200	50-60
Lasagne, frossen	3-4	175-200	30-45 2)
Pastagrateg	2-3	180-200	30-40
Pizza, hjemmelaget	2-3	220-230	15-25
Pizza, frossen	2-3	220-230	15-25 2)
Chips. frosne	3-4	225-250	20-30 2)
Terter, hjemmelaget - forhåndsvarming, rull	3-4	190-210	15-25
Terter, hjemmelaget - avslutning	3-4	190-210	20-30
Terter, frosne	3-4	200-225	20-30 2)

1) Når du steker eller koker fisk, avhenger koke-/steketiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Test ved å stikke en gaffel inn i fisken. Dersom kjøttet løsner lett fra beina, er fisken ferdig.

2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon) er steketiden om lag 1/3 lenger enn det som står på pakken. Hvis den angitte tiden er 30 minutter bør steketiden være rundt 30+10 = 40 min.

10.11 Tabell for steketermometer

Storfe kjøtt

Kjøtttype	Bretthøyde	Kjernetemperatur
Roastbiff	2-3	55-65

Kjøtttype	Bretthøyde	Kjernetemperatur
Rundstek - bruning	2-3	55-65
Rundstek - steking	2-3	55-65
Roastbiff	1-2	75-80

Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Kjernetemperatur
Oksefilet	2-3	65

Lammekjøtt

Kjøtttype	Bretthøyde	Kjernetemperatur
Lår/bog/sadel	2	90

Svinekjøtt

Kjøtttype	Rille	Kjernetemperatur
Svinestek	2-3	80
Nakkefileter	2-3	75-80
Skinke	1-2	70-75

Fjærkre

Kjøtttype	Bretthøyde	Kjernetemperatur
Kalkunbryst	2-3	75-80

10.12 Grilling

Bruk alltid grillfunksjonen med maks effektrinnsnivå



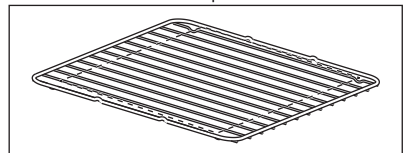
Ha alltid stekeovnsdøren lukket når du griller



Forvarm alltid den tomme stekeovnen med grillfunksjonen i 5 minutter.

- Sett risten inn på innskyvningsrillen som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn stekebrettet på første rille for å samle opp fett.
- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.

Grillområdet er midt på brettet



Mattyper for grilling	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter / side 1	Tid i minutter / side 2
Svinekoteletter	3-4	250	7-9	4-6

Mattyper for grilling	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter / side 1	Tid i minutter / side 2
Lammekoteletter	3-4	250	7-10	5-6
Kylling, i deler	3-4	250	20-25	15-20
Pølser	3-4	250	3-5	2-4
Spareribs, forhåndskokt i 20 min.	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skiver av torsk eller laks	3-4	250	10-15	5-10
Ristet brød	3-4	250	2-3	1-2

10.13 Tørking ☞

Grønnsaker

Matretter som tørkes	Temperatur °C	Ristnivå	Innskyvningsriller	Tid i timer (anbefalt)
Bønner	60-70	3	1-4	6-8
Paprika (delt i strimler)	60-70	3	1-4	5-6
Suppegrønnsaker	60-70	3	1-4	5-6
Sopp	50-60	3	1-4	6-8
Urter	40-50	3	1-4	2-3

Frukt og bær

Matretter som tørkes	Temperatur °C	Ristnivå	Innskyvningsriller	Tid i timer (anbefalt)
Svisker	60-70	3	1-4	8-10
Aprikoser	60-70	3	1-4	8-10
Eplebåter	60-70	3	1-4	6-8
Pærer	60-70	3	1-4	6-9

10.14 Tining ☼

- Pakk ut maten og legg den på en tallerken på ovnsristen.

- Ikke dekk til med tallerken eller skål. Dette kan øke opptiningstiden betraktelig.
- Sett ovnsristen på første rille nedenfra.

Matvaretype	Rille	Tid i minutter	Ettertingstid minutter	Kommentarer
Kylling 1 000 g	2	120-140	20-30	Legg kyllingen på et snudd tefat på en stor tallerken Snu den når den er halvstekt.
Kjøtt, 1 000g	2	100-140	20-30	Snu den når den er halvstekt.

Matvaretype	Rille	Tid i minutter	Etterti-ningstid minutter	Kommentarer
Kjøtt, 500g	2	90-120	20-30	Snu den når den er halvstekt.
Ørret, 150g	2	25-35	10-15	-
Jordbær, 300g	2	30-40	10-20	-
Smør, 250g	2	30-40	10-15	-
Fløte, 2 x 2dl	2	80-100	10-15	Fløten kan piskes selv om den er litt frossen.
Kake, 1 400g	2	60	60	-

Informasjon om akrylamider

Viktig Ifølge ny vitenskapelig viten kan akrylamider utgjøre en helsefare når det stekes ved høy temperatur (særlig mat

som inneholder stivelse). Vi anbefaler derfor at du tilbereder maten ved så lav temperatur som mulig og ikke steker den for hardt.

11. STEKEOVN - STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

- Rengjør apparatets fremside med en myk klut med varmt vann og vaske-middel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel
- Rengjør stekeovnen innvendig etter hver bruk. På denne måten blir det lettere å fjerne smuss og det brenner seg ikke fast.
- Rengjør hardnakkert smuss med stekeovnsrens.
- Rengjør stekeovnens tilbehør (med en myk klut med varmt vann og vaske-middel) etter hver bruk og la det tørke.
- Hvis du har tilbehør med teflonbelegg, må du ikke rengjøre det med slpende vaskemidler, skarpe redskaper eller oppvaskmaskin. Det kan ødelegge teflonbelegget!



Modeller i rustfritt stål eller aluminium:

Rengjør ovnsdøren kun med en våt svamp. Tørk med en myk klut. Ikke bruk stålull, noen former for syre eller slpende materiale, siden det kan skade ovnens overflate. Vær like forsiktig når du rengjør ovnens kontrollpanel

11.1 Katalytiske vegger og tak

Veggene og taket med katalytisk belegg er selvrensende. De suger opp fett som samler seg på veggene når stekeovnen er i funksjon.

For best mulig selvrenseseffekt skal ovnen varmes opp uten mat:

- Slå på ovnslyset.
- Ta ut tilbehøret fra ovnen.
- Velg en ovnsfunksjon.
- Still ovnstemperaturen på 250 °C og la stekeovnen være på i 1 time.
- Rengjør ovnsrommet med en myk og fuktig svamp.

**ADVARSEL**

Ikke forsøk å rengjøre den katalytiske flaten med ovnsspray, slpende rengjøringsmidler, såpe eller andre vaskemidler. Det vil skade den katalytiske overflaten.

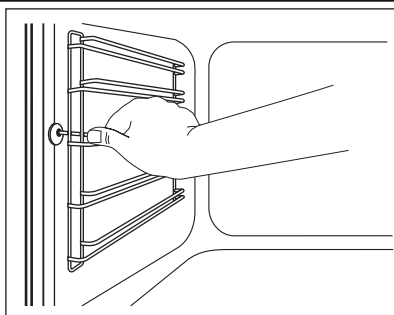


Misfarging av den katalytiske overflaten har ingenting å si for de katalytiske egenskapene.

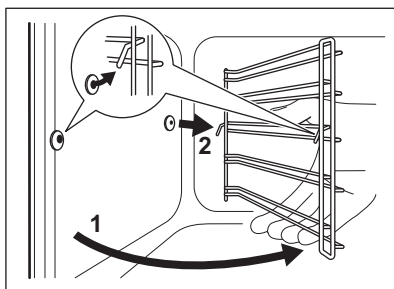
11.2 Brettstiger

Du kan fjerne brettstigen for å rengjøre sideveggene.

Å fjerne brettstigen



1. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra veggen og ta den ut.

Montere brettstigen

Bruk omvendt rekkefølge for å montere brettstøttene.

**Gjelder for teleskopskinner:**

Holderne på teleskopskinnene må peke forover!

**OBS**

Pass på å montere stigen riktig. Endene på de to stigen må peke bakover. Uriktig montering kan føre til skade på emaljen.

**ADVARSEL**

Sørg for at glassene er avkjølt før du rengjør glassdøren. Det er fare for at glasset kan sprekke.

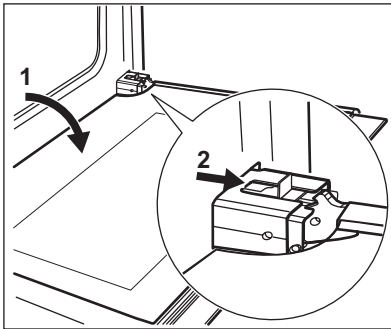
**ADVARSEL**

Hvis dørglasspanelene skades eller får riper, kan de bli svake og sprekke. I så fall må de byttes. Kontakt ditt lokale servicesenter for ytterligere instruksjoner.

11.3 Rengjøring av ovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen enklere.

Fjerning av døren:



1. Åpne døren helt.
2. Skyv glidebryteren til du hører et klikk.
3. Steng døren til den stopper.
4. Ta av døren.

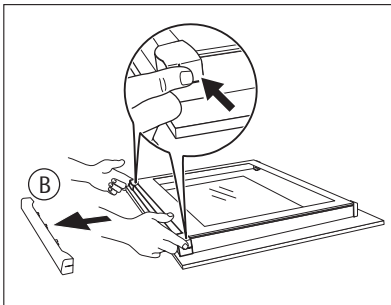
i Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre.

Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk makt om nødvendig.

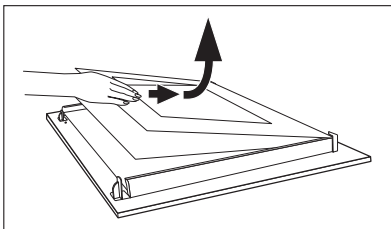
11.4 Ovns glasspaneler

i Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i diagrammene. Antall glass kan også være forskjellig.

Ta ut og rengjøre dørglassene



1. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



2. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
3. Hold et og et glasspanel øverst i kanten og trekk det oppover og ut av sporene.
4. Rengjør glasspanelene.

Du setter inn panelene ved å følge ovennevnte fremgangsmåte i omvendt rekkefølge.

11.5 Ovnslampe



ADVARSEL

Det er fare for elektrisk støt!

Før du skifter lyspære i ovnslampen:

- Slå stekeovnen av.
- Ta ut sikringene i sikringskapet eller slå av skillebryteren.



Legg et tøyestykke i bunnen av stekeovnen som beskyttelse for ovnslampen og glassdekslet.

Skifte lyspære i ovnslampen

1. Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.
Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Skift lyspæren i stekeovnslampen med en egnet stekeovnspære som tåler 300°C.

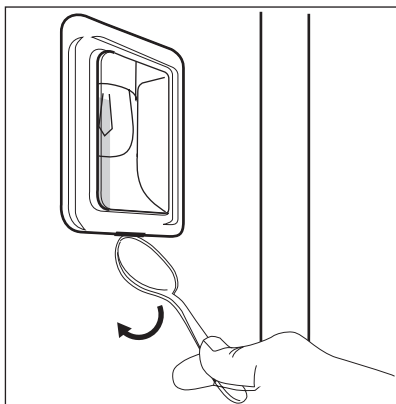


Bruk samme type lyspære.

4. Monter glassdekselet.

11.6 Skifte lyspære i ovnslampen

1. Ovnslampen er på venstre side av ovnsrommet. Fjern den venstre stigen for å få tilgang til lampen.
2. Bruk en smal, butt gjenstand (f.eks. skaftet på en teskje) for å fjerne glassdekselet. Rengjør lampedekselet.



3. Hvis nødvendig, skift lyspæren i ovnslampen med en egnet varmebestandig ovnslampe som tåler 300 °C.



Bruk samme type ovnslampe.

4. Monter glassdekselet.
5. Monter den venstre ovnsstigen.

11.7 Ta ut skuffen

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for enkel rengjøring.

Ta ut skuffen

1. Trekk ut skuffen så langt som mulig.
2. Løft skuffen litt, slik at den står på skrått opp fra skinnene.

Sette inn skuffen

For å sette på plass igjen skuffen, følger du fremgangsmåten i omvendt rekkefølge



ADVARSEL

Det kan bli veldig varmt i skuffen når stekeovnen benyttes. Oppbevar derfor ikke brannfarlige gjenstander i skuffen, f.eks. rengjøringsmidler, plastposer, ovnshansker, papir, rengjøringspray, osv.

12. HVA MÅ GJØRES, HVIS...



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Produktet fungerer ikke eller komfyrtoppens display viser "-".	Sikringen i sikringsskapet har gått.	Kontroller sikringen. Hvis sikringen går mer enn én gang, bør du kontakte en elektriker.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Produktet virker ikke.	Støpselet sitter ikke skikkelig i.	Sett i støpselet ordentlig.
Produktet virker ikke.	Jordfeilbryteren er slått av.	Slå på jordfeilbryteren.
Produktet virker ikke.	Låsen/barnesikringen/funksjonslåsen (avhengig av modell) er aktivert.	Deaktiver låsen/barnesikringen/funksjonslåsen (avhengig av modell).
Produktet virker ikke.	Produktet er av.	Slå på produktet.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Kontroller innstillingene.
Ovnslampen virker ikke.	Ovnslampen er defekt.	Skift ovnslampe.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i stekeovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15-20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Produktet er slått av, men lager fremdeles lyder.	Kjøleviften går fremdeles.	Du trenger ikke foreta deg noe. Dette er normalt.
Komfyrtoppens display viser "F".	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.	Bruk riktig kokekar.
Steketermometeret fungerer ikke.	Du satt ikke spissen på steketermometeret riktig i kjøttet.	Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet, så langt det går.
Klokkedisplayet viser "F11".	Det er kortslutning i steketermometeret eller steketermometeret sitter ikke skikkelig i kontakten.	Sett støpselet til steketermometeret helt inn i stikkkontakten på ovns sidevegg.
Displayet viser en feilkode som ikke står på listen "F...".	Det er en feil på produktet.	Koble produktet fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringskap. Koble til igjen. Hvis F og nummeret vises på nytt, må du ta kontakt med forhandleren din eller det nærmeste servicecenteret.

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et serviceverksted.

De nødvendige data for kundeservice står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer dataene her:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. MONTERING



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

Mål	
Høyde	850 - 939 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm
Ovnskapasitet	74 l



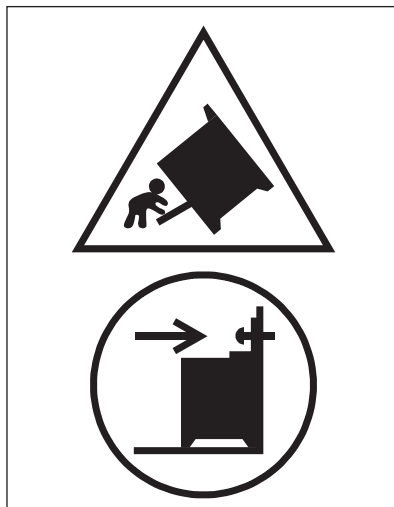
Hvis du kobler komfyrens støpsel til en 3-fasekontakt, må den ha nøytral fase. Ellers vil ikke komfyren virke.

13.1 Vippesikring



OBS

Du må installere vippesikringen. Hvis ikke, kan produktet velte. Produktet ditt har symbolet som er vist på bildet (avhengig av modell) for å minne deg på å montere vippesikringen.



Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



OBS

For mer informasjon om montering av produktet, se et separat monteringshefte.

14. MILJØVERN

Resirkuler materialer som er merket med symbolet ♻️. Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det.

Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som

er merket med symbolet ♻️ sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	36
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	37
3. PRODUKTBEKRIVNING	40
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	41
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	43
6. HÅLL – RÅD OCH TIPS	46
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	48
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	48
9. UGN - KLOCKFUNKTIONER	50
10. UGN – RÅD OCH TIPS	51
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	62
12. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	66
13. INSTALLATION	67

BÄSTA KUND

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

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

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



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

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

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Öövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Om ytan är sprucken, stäng av hushållsapparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- 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.
- Placera inte produkten på en sockel.

- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.

**VARNING**

Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

Elektrisk anslutning**VARNING**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.2 Använd**VARNING**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- 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 med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Produktens lucka ska alltid vara stängd när produkten är igång.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De blir heta.
- Stäng av kokzonen efter användning.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.

**VARNING**

Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på diskmaskinen.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flaman med ett lock eller en brandfilt.



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.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.

- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.

2.3 Skötsel och rengöring



VARNING

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

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

2.4 Inre belysning

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



VARNING

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in iuti produkten.

2.5 Avfallshantering

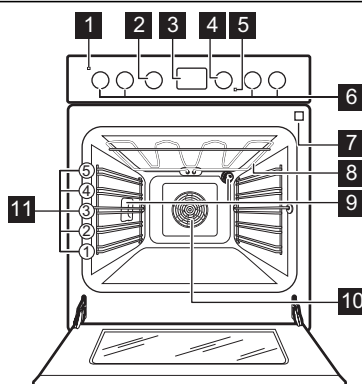


VARNING

Risk för kvävning eller skador.

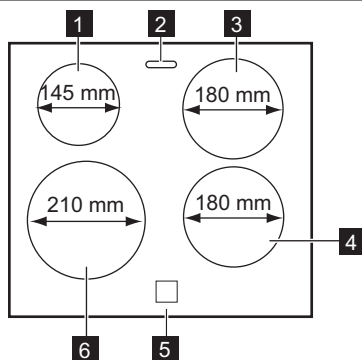
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Strömindikator
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Temperatur-/tidsdisplay
- 4 Temperaturvred
- 5 Temperaturdisplay
- 6 Vred för spisen
- 7 Uttag för matlagningstermometer
- 8 Värmeelement
- 9 Ugnslampa
- 10 Fläkt- och värmeelement
- 11 Ugnsstegar

3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon 1400 W, med effektfunktion 2500 W
- 2 Ängutlopp
- 3 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 4 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 5 Kontrollpanel
- 6 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3600 W

3.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Platt bakplåt**

För kakor och småkakor.

- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.
- **Proffsplåt**

För småfranska, kringlor och småkakor.

- **Matlagningstermometer**

För att mäta hur väl maten är tillagad.

- **Förvaringslåda**

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

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

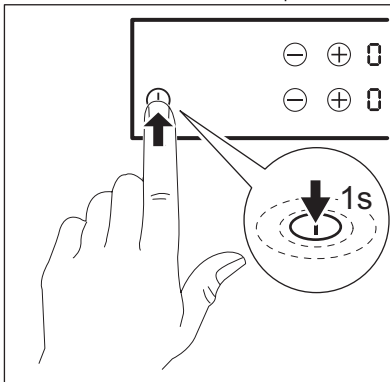


Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

4.2 Touch-kontroll



Tryck på och håll in sensorn på kontrollpanelen i minst en sekund för att använda produkten.



4.3 Ställa klockan



Ugnen kan bara användas efter att tiden har ställts in.

När produkten har anslutits till elnätet eller efter ett strömavbrott, blinkar klock-




ans kontrollampa automatiskt. Starta med steg 2.

1. Ändra tiden genom att trycka på "+" och "-" samtidigt tills tidsindikatorn blinkar.
2. Ställ in tiden med "+" eller "-".
3. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.



När timerfunktionen är aktiv kan du inte ändra den aktuella tiden.

4.4 Förvärm

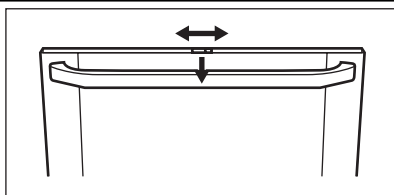
1. Ställ in funktion  och maxtemperatur.
2. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 1 timme.
3. Ställ in funktion  och maxtemperatur.
4. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 10 minuter.
5. Ställ in funktion  och maxtemperatur.
6. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 10 minuter.

Detta görs för att bränna upp resterna i hushållsapparaten. Delarna kan bli varmare än vanligt. När du förvärmer hushållsapparaten för första gången kan den avge lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

4.5 Barnlås

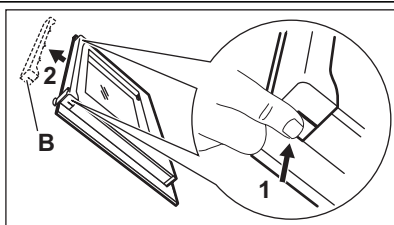
Barnlåset är som standard aktiverat.

Öppna och stänga luckan

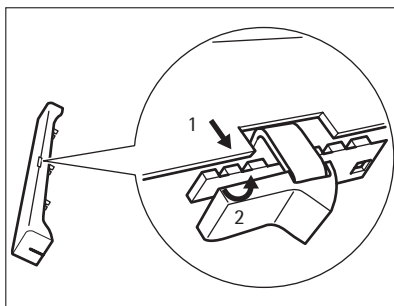


För att öppna luckan förs låset åt höger.
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

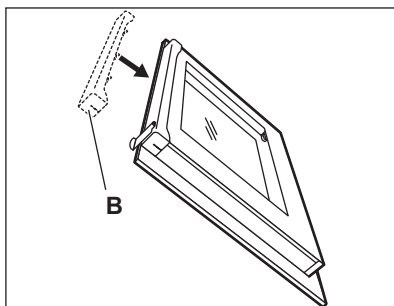
Avaktivera barnlåset



1. Tryck på lucktätningen (B) på varje sida. Tätningen släpper.
2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.



3. Lossa spaken (1), flytta den åt höger (2) och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen (B) i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.

Aktivera barnlåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.



Avstängning av produkten avaktiverar inte det mekaniska barnlåset.

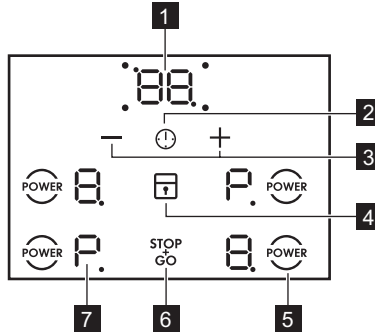
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

5.1 Beskrivning av kontrollpanelen






Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten. Indikeringarna och displayen visar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion
1	Timerdisplay För att visa tiden i minuter.
2	För att ställa in kokzonen.
3	För att öka eller minska tiden.
4	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
5	För att aktivera effektfunktionen.
6	För att aktivera och inaktivera STOP +GO-funktionen.
7	Värmelägesdisplay För att visa det inställda värmeläget.

5.2 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd
	Kokzonen är på
	Varmhållning
	Automax är aktiverat
	Effektfunktion
	Ett fel har uppstått
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme

Display	Beskrivning
	Funktionslåset/barnlåset är aktiverat
	Olämpligt eller för litet kokkärl eller inget kokkärl på kokzonen
	Automatisk avstängning är aktiverad

5.3 Värmeläge


Vrid vredet medurs för att aktivera en kokzon eller öka värmeläget. Displayen visar värmeläget.

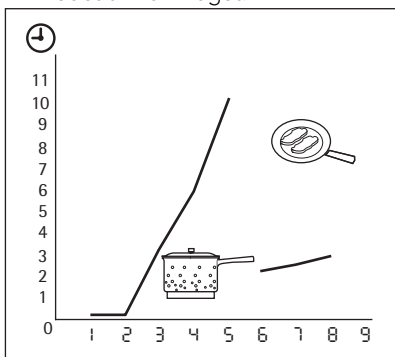
Vrid vredet moturs för att minska värmeläget. Vrid vredet till läge **0** för att avaktivera.

5.4 Automax



Med den automatiska uppvärmningsfunktionen kan du få önskat värmeläge på kort tid. Den ställer in det högsta värmeläget under en viss tid (se diagrammet) och sänker sedan värmen till valt läge.

Att starta den automatiska uppvärmningen:

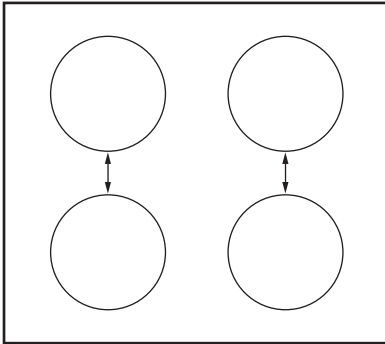
1. Vrid kokzonsvredet till **A**-läget.  tänds på displayen.
2. Ställ genast in önskat värmeläge.
3. Stäng av funktionen genom att vrida vredet till "av"-läget.



5.5 Sätta på och stänga av effektfunktionen

Effektfunktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Effektfunktionen är aktiverad i högst 10 minuter. Efter detta kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till värmeläge 9. För att sätta på, välj värmeläge med vreden, tryck sedan på ,  tänds. För att stänga av funktionen ändrar du värmeläget.

5.6 Effektreglering



Effektregleringen delar upp effekten mellan två kokzoner parvis (se illustrationen). Effektfunktionen ökar effekten till den högsta nivån för en kokzon i paret och minskar effektnivån för den andra kokzonen. Displayen för den reducerade kokzonen ändras mellan två nivåer.

5.7 Användning av timern

Använd timern för att ställa in hur länge kokzonen skall vara i drift vid ett tillagningstillfälle.

Ställ in timern efter valet av kokzon.

Du kan ställa in värmeläget innan eller efter du har ställt in timern.

- **Val av kokzon:** Tryck flera gånger på tills indikatorn för önskad kokzon tänds.
- **Starta eller ändra timern:** Tryck på $+$ eller $-$ för timern för att ställa in tiden ($00 - 99$ minuter). När indikatorn för kokzonen blinkar saktare räknas tiden ned.
- **Stoppa timern:** Välj kokzon med och tryck på $-$ för att stänga av timern. Den återstående tiden räknas ned till 00 . Kokzonens indikator slocknar.
- **Kontroll av återstående tid:** Välj kokzonen med . Kokzonens indikator blinkar fortare. Displayen visar den återstående tiden.

När tiden löper ut avges en ljudsignal och 00 blinkar. Kokzonen stängs av.

- **Stänga av ljudsignalen:** Tryck på . Timern kan användas som **äggklocka** när kokzoner inte används. Tryck på . Tryck på $+$ eller $-$ för timern för att ställa in tiden. När tiden löper ut avges en ljudsignal och 00 blinkar.

5.8 $\text{STOP} + \text{GO}$ Aktivera funktionen STOP+GO

Funktionen $\text{STOP} + \text{GO}$ ställer in alla påslagna kokzoner på ett varmhållningsläge.

- **Tryck på $\text{STOP} + \text{GO}$ för att aktivera** denna funktion. Symbolen tänds.
- **Tryck på $\text{STOP} + \text{GO}$ för att stänga av** funktionen. Det tidigare inställda värmeläget tänds.

$\text{STOP} + \text{GO}$ stänger inte av timerfunktionen. $\text{STOP} + \text{GO}$ läser hela kontrollpanelen.

5.9 Låsa / låsa upp kontrollpanelen

Du kan låsa kontrollpanelen. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

För att aktivera denna funktion, tryck på . Symbolen visas i 4 sekunder.

Timern stängs inte av.

För att stoppa denna funktion, tryck på . Det tidigare inställda värmeläget tänds.









När du stänger av produkten stängs också denna funktion av.

5.10 Barnlås


Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera Barnlåset




1. Se till att produkten är inaktiverad. Det får inte visas några symboler på

- kontrollpanelen, förutom  /  / .
- Tryck på  i 4 sekunder. Symbolen  blinkar på kontrollpanelen.
 - Tryck på  medan symbolen  blinkar.
 - I displayen visas symbolen  i 4 sekunder. Barnlåset är aktiverat.



Barnlåset avaktiveras genom att stegen ovan görs igen. I displayen visas symbolen  i 4 sekunder. Barnlåset är inaktiverat.


Inaktivera Barnlåset för en enstaka tillagning

- Aktivera och avaktivera den kokzon som behövs.
- När displayen visar  trycker du på  tills displayen visar .
- Ställ in ett värmeläge för kokzonen på mindre än 4 sekunder.
- När du inaktiverar hällen aktiveras Barnlåset.

5.11 OptiHeat Control (3 stegs restvärmeindikering)



WARNING




 \  \  Risk för brännskador på grund av restvärme!









OptiHeat Control visar nivån på restvärmen. Induktionskokzonerna skapar den

värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp något av kokkärlets restvärme.

5.12 Automatisk avstängning

Hällen stängs av automatiskt om:

- Alla kokzoner är avaktiverade .
- Du spiller något eller sätter något på hällens kontrollpanel längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Displayen visar symbolen  och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du inaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund (se tabellen) visar displayen symbolen  och hällen stängs av.

Värmeläge	Avstängningstid
  - 	6,0 timmar
 - 	5,0 timmar
	4,0 timmar
 - 	1,5 timmar

6. HÄLL – RÅD OCH TIPS



WARNING

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kokkärl för induktionskokzoner



Vid matlagning med induktion genereras värme nästan omedelbart i kokkärl av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Kokkärlsmaterial

- Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- Fel:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- Vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- Du kan sätta en magnet i kokkärlets botten.



Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

Kokkärlets mått: Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns. Den magnetiska delen av kokkärlets botten måste ha en minimidiameter.

Kokzon	Minsta kokkärlsdiameter [mm]
Höger bak - 180 mm	145
Höger fram - 180 mm	145
Vänster bak - 145 mm	125
Vänster fram - 210 mm	180

6.2 Ljud under användning

Om du hör

- knackande ljud: Är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").

- vinande ljud: Använder du en eller flera kokzoner med höga effektnivåer och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: Använder du höga effektnivåer.
- klickande ljud: Beror detta på elektriska omkopplingar.
- Visslande, surrande ljud: Beror detta på att fläkten är i drift.

Dessa ljud är normala och innebär inte att något är fel.

6.3 Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du sätter på den.

6.4 Exempel på olika typer av tillagning

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värme- läge	Använd för:	Tid	Anvisning
-1	Varmhållning av tillagad mat	efter behov	Täck över maten
1-2	Hollandaisésås, smältning: smör, choklad, gelatin	5-25 minuter	Rör om då och då
1-2	Stanning: omeletter, äggstanning	10-40 minuter	Tillaga med lock
2-3	Sjudning av ris och mjölkbase- rade rätter, värmning av färdig- lagade rätter	25-50 minuter	Tillsätt minst dubbla mängden vätska som ris, rör om mjölkkrätter under tillagningen
3-4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20-45 minuter	Tillsätt några matskedar vätska
4-5	Koka potatis	20-60 minuter	Använd max. 1/4 liter vatten för 750 gram potatis

Vär- melä- ge	Använd för:	Tid	Anvisning
4-5	Tillagning av stora mängder mat, stuvningar och soppor	60-150 minuter	Upp till 3 liter vätska plus ingredienser
6-7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden
7-8	Hård stekning, potatiskroketter, fransyska, biff	5-15 minuter	Vänd efter halva tiden
9	Koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fri-tera pommes frites		

Effektfunktionen är lämplig för att värma upp stora mängder vatten.

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



Repor eller mörka fläckar på glas-keramiken påverkar inte produktens funktion.

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om

du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Avlägsna när produkten är tillräckligt sval:** kalkavlagringsringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
 3. Torka sedan **produkten torr med en ren duk.**

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

8.1 Kylfläkt











När ugnen är påslagen startar kylfläkten automatiskt. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

8.2 Aktivera och avaktivera produkten

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner till en ugnsfunktion.
Strömindikatorn tänds när produkten är igång.
2. Vrid temperaturvredet till en temperatur.
Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.


3. Avaktivera produkten genom att vrida vredet för ugnsfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

8.3 Ugnsfunktioner


Ugnsfunktion	Tillämpning
 AV-läge	Produkten är avstängd.
 Varmluft	För ugnsbakning på max två nivåer samtidigt. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över-/undervärme.
 Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver en mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över-/undervärme.
 Bryning	För stekning av större stycken kött eller fågel på en nivå. För att bryna.
 Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För att rosta bröd.
 Torkning	För att torka livsmedel.
 Upptining	För att tina frysta livsmedel.
 Ugnslampa	För att lysa upp insidan av ugnen.
 Funktionslås	För att låsa ugnsfunktioner.

8.4 Funktionslås

Funktionslåset är inbyggt i kontrollvreden för ugnsfunktionerna.

-  Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Lås ugnen:

Vrid kontrollvredet till symbolen . Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

Lås upp ugnen:

Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

8.5 Matlagningstermometer


Matlagningstermometern mäter innertemperaturen när köttbitar tillagas.

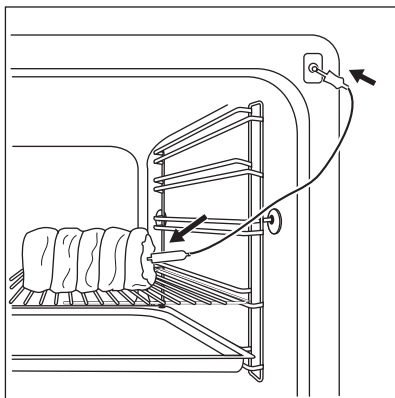
Två temperaturer måste ställas in:


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



Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen  på skaftet) i mitten av köttet.



2. Sätt in matlagningstermometerens kontakt i uttaget framtill på produkten. Matlagningstermometerens symbol  blinkar på displayen.
3. Tryck på knapparna + eller - för att ställa in önskad innertemperatur. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 och 99 °C.

4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
5. Kontrollera att matlagningstermometeren sitter kvar i köttet och i matlagningstermometerens uttag under tillagningen.
6. En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda innertemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
7. Avaktivera produkten.
8. Ta bort matlagningstermometerens kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

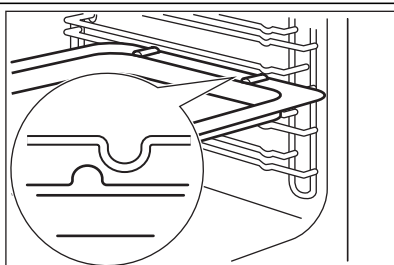


VARNING

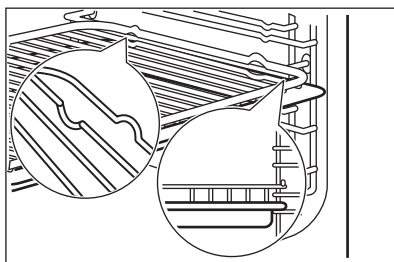
Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerens spets och kontakt. Det finns risk för att du bränner dig.

Om köttet inte tillagas som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

8.6 Sätta in ugnstillbehör



Grill- / stekpannan och ugnsgallret har sidokanter. Dessa kanter och formen av styrskenorerna är en specialanordning för att förhindra att kokkärnen glider.

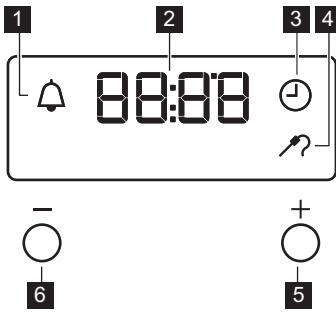


Sätta in ugnsgallret och långpannan tillsammans

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

9. UGN - KLOCKFUNKTIONER

9.1 Temperatur-/tidsdisplay



- 1 Indikator för Signalur
- 2 Tidvisning
- 3 Indikator för funktionen Klockslag
- 4 Indikator för matlagningstermometern
- 5 Knappen +
- 6 Knappen -

9.2 Timerfunktion



Denna funktion påverkar inte ugnens drift

Inställning av Timerfunktion

1. Tryck på knappen + eller -.

2. Ställ in tiden med knappen + eller - (maximal tid är 2 timmar 30 minuter).
3. Efter 5 sekunder börjar klockan att räkna ner.
4. Tryck på en valfri knapp när tiden har gått ut för att stänga av signalen.

10. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING
Se säkerhetsavsnitten.



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



FÖRSIKTIGHET
Använd en djup långpanna för mycket fuktiga kakor. Fruktsjuicer kan orsaka permanenta fläckar på emaljen.

10.1 Bakning

Allmänna anvisningar

- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placering av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Med längre bakningstider kan ugnen stängas av ca 10 minuter innan bak-

ningstiden 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 kakor 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.

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är inte tillräckligt gräddad på undersidan	Fel ugnsnivå	Ställ plåten på en lägre nivå
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För hög ugnstemperatur	Sänk temperaturen
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För kort gräddningstid	Förläng gräddningstiden Öka inte temperaturen för att minska gräddningstiden
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska. Kontrollera mixningstiden. Speciellt om du använder en matberedare
Kakan är för torr	För låg ugnstemperatur	Ställ in en högre temperatur
Kakan är för torr	För lång gräddningstid	Ställ in en kortare gräddningstid
Kakan blir inte jämnt gräddad	För hög temperatur och för kort gräddningstid	Minska temperaturen och förläng gräddningstiden
Kakan blir inte jämnt gräddad	Degen inte jämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
Kakan gräddas inte med den inställda tiden	För låg temperatur	Höj temperaturen något

10.2 Baka i varmluft

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	2+4	175-185	15-20
Grahamsbullar	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyll	2+4	170-180	15-20
Formbrød	1+4	170-190	30-40
Salta kringlor	2+4	160-170	15-20
Vetebrød / Limpor	2+4	170-180	35-45
Fullkornsbrød	2+4	160-170	35-45
Rågbrød, blandning	2+4	250	varmhållning
- bakning	2+4	160-170	60-70
Baguetter	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Fruktkakor	3	140-150	70-80
Muffins	2+4	160-170	15-25
Rulltarta	3	190-210	6-15
Bullar	2+4	185-195	8-15
Längder/ Kransar	2+4	170-180	25-35
Pepparkakor	2+4	160-170	8-15
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sockerkakor/Ma-deirakakor	2	150-160	50-60
Maränger	2+4	100	90-120
Marängbottnar	2+4	100	90-120
- värmning	2+4	med ugnen avstängd	25
Kex/skorpor	2+4	150-160	10-20
Petit-choux	2+4	155-165	30-40
Frukttårter, mördagskakor	2+4	150-160	förbakning, bottnar 10-15
Frukttårter, mördagskakor	2+4	150-160	dekorerings 35-45
Frukttårter, smuldeg	2+4	170-180	30-40

10.3 Traditionell bakning

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	3-4	200-225	10-20
Grahamsbullar	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fylld	3-4	200-225	10-12
Formbrød	2-3	190-210	30-40
Ciabattabullar	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Salta kringlor	3-4	180-200	12-15
Vetebrød / Limpor	2	175-225	35-45
Vetebrød	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbrød	1-2	180-200	35-45
Rågbrød, blandning	1	275	värmning

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
- bakning	1	190	55-65
Baguetter	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Fruktkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sockerkakor/Madeirakakor	1-2	170-180	40-50
Smörgåstårta, bullar	3-4	200-225	8-12
Maränger	3-4	100	90-120
Marängbottnar	3-4	100	90-120
- värmning	3-4	med ugnen avstängd	25
Kex/skorpor	3-4	160-180	6-15
Petit-choux	3-4	170-190	30-45
Rulltårta	3-4	190-210	10-12
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175-200	förbakning, bullar 10-15
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175	dekorerings 35-45
Frukttårter, smuldeg	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

10.4 Pizza-tabell (☞)

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Ciabattabullar	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Frukttårter, mördegskakor	2-3	170-180	35-45
Frukttårter, smuldeg	2-3	175-200	25-35

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hemlagad (tunn botten)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Frost pizza	1-2	200	15-20
Tårtor, hembakade förbakning, bullar	3-4	215-225	35-45
Tårtor, hembakade dekorerad	3-4	215-225	35-45
Tårtor, frusna	3-4	200	15-25

1) förvärm ugnen

10.5 Stekning

Stekkärl

- Använd värmebeständiga ugnsgormar (läs tillverkarens bruksanvisning).
- Stora stekar kan stekas direkt i långpannan eller på gallret över långpannan. (om det används).

- 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.

10.6 Steka i varmluft

Nötkött

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	200	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	150	50-60
Rostbiff	1-2	160	90-120

1) Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	160	60-70

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/sadel	2	160	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	2-3	175	60-70
Fläskkotlett ¹⁾	2-3	175	60
Fläskkarré	2-3	160	90-120
Skinka	1-2	150	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	180	55-65
Anka ¹⁾	2-3	150	55-65
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	2-3	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	150	50-60
Kalkonbröst	2-3	175	70-80

10.7 Traditionell stekning**Nötkött**

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	225	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	160	50-60
Rostbiff	1-3	180	90-120

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en kötttermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	180	60-70

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/revben	2	180	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	3	200	60-70
Fläskkarré ¹⁾	3	200	60
Grishals	2-3	180	90-120
Skinka	1-2	160	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	200	55-65
Anka ¹⁾	2-3	160	55-65
Anka lågtempererad ¹⁾	2-3	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	160	50-60
Kalkonbröst	2-3	200	70-80

10.8 Bryning **Nötkött**

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rumpstek - bryning	2-3	200	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	150	50-60
Rostbiff	1-2	160	90-120

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfilé ¹⁾	2-3	160	60-70

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/revben	2	160	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	2-3	180	60-70
Fläskkotlett ¹⁾	2-3	175	60
Fläskkarré	2-3	160	90-120
Skinka	1-2	150	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling	2-3	180	55-65
Anka ¹⁾	2-3	150	55-65
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	2-3	lämpar sig inte	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	150	50-60
Kalkonbröst	2-3	175	70-80

10.9 Varmluftstillagning 

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Fisk, kokning	2+4	150-160	¹⁾
Fisk, stekning	2+4	165-175	¹⁾
Köttfärslimpa	2+4	165-175	60-70
Danska köttbullar	2+4	165-175	35-45
Leverpâté	2+4	165-175	65-75
Potatisgratäng	2+4	175	55-65
Lasagne, hemlagad	2+4	175	60-70
Lasagne, frusen	2+4	175	30-45 ²⁾
Pastagrätäng	2+4	165-175	40-50
Pizza, hembakade	3	180-200	20-35
Fryst pizza	2+4	180-200	15-25 ²⁾

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Pommes frites, frusna	2+4	180-200	30-45 ²⁾
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	2+4	165-175	15-20
Tårtor, hembakade - dekorerad	2+4	165-175	30-40
Tårtor, frusna	2+4	175	25-35 ²⁾

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min, blir tillagningstiden ungefär 30+10 = 40 min.

10.10 Över/Undervärme

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Fisk, kokning	2-3	160-170	1)
Fisk, stekning	2-3	180-200	1)
Köttfärslimpa	2-3	175-200	45-60
Danska köttbullar	3-4	175-200	30-45
Leverpâté	2-3	180-200	50-60
Gratänger	2-3	180-200	50-60
Potatisgratäng	3-4	200	55-65
Lasagne, hemlagad	2-3	200	50-60
Lasagne, frusen	3-4	175-200	30-45 ²⁾
Pastagrätäng	2-3	180-200	30-40
Pizza, hembakade	2-3	220-230	15-25
Frost pizza	2-3	220-230	15-25 ²⁾
Pommes frites, frusna	3-4	225-250	20-30 ²⁾
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	3-4	190-210	15-25
Tårtor, hembakade - dekorerad	3-4	190-210	20-30

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Tårtor, frusna	3-4	200-225	20-30 ²⁾

- 1) När man steker eller koker fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.
- 2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min, blir tillagningstiden ungefär 30+10 = 40 min.

10.11 Matlagningstermometer - tabell

Nötkött

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Engelsk rostbiff	2-3	55-65
Rumpstek - bryning	2-3	55-65
Rumpstek - stekning	2-3	55-65
Engelsk rostbiff	1-2	75-80

Kalv

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Oxfileé	2-3	65

Lamm

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Lägg/bog/sadel	2	90

Fläsk

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Fläskstek	2-3	80
Fläskkarré	2-3	75-80
Skinka	1-2	70-75

Fågel

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Kalkonbröst	2-3	75-80

10.12 Grillning

Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning



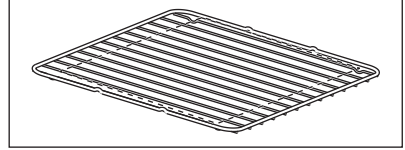
Grilla alltid med stängd ugnslucka



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 fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Grillområdet är inställt i mitten av nivån



Livsmedelstyper för grillning	Nivå	Temperatur °C	Tid i min. / Sida 1	Tid i min. / Sida 2
Fläskkotletter	3-4	250	7-9	4-6
Lammkotletter	3-4	250	7-10	5-6
Kyckling, i bitar	3-4	250	20-25	15-20
Korv	3-4	250	3-5	2-4
Revben, förtillagade i 20 min.	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skivor av torsk eller lax	3-4	250	10-15	5-10
Rostat bröd	3-4	250	2-3	1-2

10.13 Torkning

Grönsaker

Livsmedelstyper för torkning	Temperatur °C	Nivå	Nivåer	Tid i timmar (rekommenderat)
Bönor	60-70	3	1-4	6-8
Paprika (skuren i strimlor)	60-70	3	1-4	5-6
Soppgrönsaker	60-70	3	1-4	5-6
Champinjoner	50-60	3	1-4	6-8
Örter	40-50	3	1-4	2-3

Frukter

Livsmedelstyper för torkning	Temperatur °C	Nivå	Nivåer	Tid i timmar (rekommenderat)
Katrinplommon	60-70	3	1-4	8-10
Aprikoser	60-70	3	1-4	8-10
Äppelklyftor	60-70	3	1-4	6-8
Päron	60-70	3	1-4	6-9

10.14 Avfrostning ❄

- Ta ut maten ur förpackningen och placera den på en tallrik på ugnsgallret.

- Täck inte över med en tallrik eller skål. Detta kan förlänga upptiningstiden väldigt mycket.
- Placera ugnsgallret på första ugnsnivån nedifrån.

Typ av mat	Galler	Tid i minuter	Slutlig avfrostning min	Kommentarer
Kyckling, 1000 g	2	120-140	20-30	Lägg kycklingen på ett upp och nervänt tefat på ett större fat. Vänd efter halva tiden.
Kött, 1000 g	2	100-140	20-30	Vänd efter halva tiden.
Kött, 500 g	2	90-120	20-30	Vänd efter halva tiden.
Forell, 150 g	2	25-35	10-15	-
Jordgubbar, 300 g	2	30-40	10-20	-
Smör, 250 g	2	30-40	10-15	-
Grädd, 2 x2 dl	2	80-100	10-15	Grädd kan vispas även om den fortfarande är lite frusen.
Kaka, 1400 g	2	60	60	-

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller

stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

- Rengör produktens framsida med en mjuk duk och varmt vatten med rengöringsmedel.
- Använd ett vanligt rengöringsmedel för att rengöra metalltorna.

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. Därigenom är det lättare att ta bort smuts och den bränner inte fast.
- Tag bort svår smuts med ett speciellt ugnsgörningsmedel.
- Rengör alla ugnstillbehör (med en mjuk duk och varmt vatten med rengöringsmedel) efter varje användning och låt dem torka.
- Om du har nonstick tillbehör, rengör dem inte med ett skarpt medel, vassa föremål eller diskvatten. Detta kan förstöra beläggningen!



Ugnsmodeller i rostfritt stål eller aluminium:

Rengör ugnsluckan endast med en våt svamp. Torka luckan med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller skarpa produkter eftersom de kan skada ugnens ytor. Följ samma regler när du rengör ugnens kontrollpanel.

11.1 Katalytiska väggar och tak

Väggarna och taket har en katalytisk beläggning och är självrengörande. De ab-

sorberar fett som samlas på väggarna när ugnen är igång.

För att stödja denna självrengöring ska ugnen värmas upp regelbundet utan mat:

- Tänd ugnsbelysningen.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
- Välj en ugnsfunktion.
- Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
- Rengör ugnen med en mjuk fuktig trasa svamp.



VARNING

Försök inte rengöra den katalytiska ytan med ugnssprej, frätande medel, tvål eller andra rengöringsmedel. Den katalytiska ytan kan skadas.

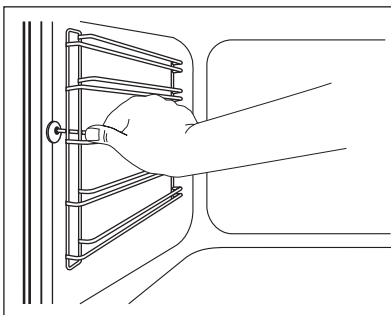


Missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.

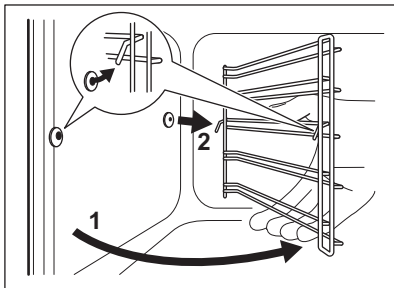
11.2 Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegarna



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!



FÖRSIKTIGHET

Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.



VARNING

Se till att glasskivorna har svalnat innan du rengör glasluckan. Det finns risk att glaset går sönder.



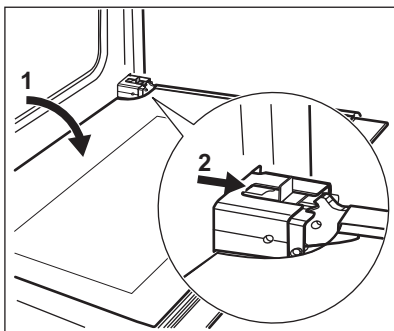
VARNING

När luckans glaspaneler skadas eller repas blir glaset skört och kan gå sönder. För att förhindra detta måste du byta ut dem. Kontakta ditt lokala servicecenter för ytterligare information.

11.3 Rengöring av ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

Ta bort luckan:



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Avlägsna luckan.



Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

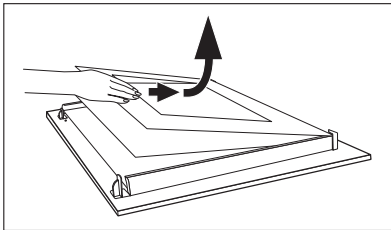
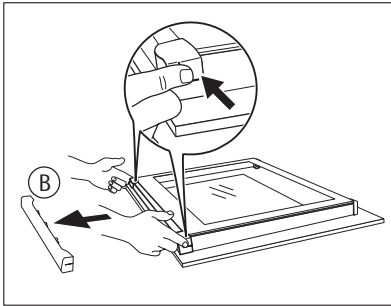
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

11.4 Ugnsglaspaneler



Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

Borttagning och rengöring av luckglasen



1. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skefforna.
4. Rengör luckglasen.

Följ stegen i motsatt ordning för att sätta tillbaka glaset.

11.5 Ugnslampa



VARNING

Risk för elektrisk stöt!

Innan du byter ugnslampa:

- Stäng av ugnen.
- Lossa säkringen i säkringskåpet eller slå från strömbrytaren.



Lägg en duk på ugnsbotten för att skydda ugnslampan och skyddsglasat.

Byte av ugnslampan

1. Lampglasat hittar du längst bak i utrymmet.
Ta bort lampglasat genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglasat.
3. Byt ut lampan i ugnen mot en lampa som tål upp till 300 °C.

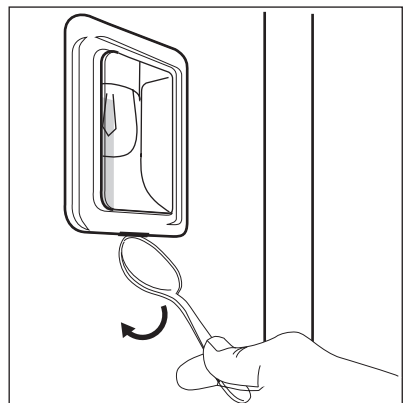


Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglasat.

11.6 Byte av ugnslampan

1. Ugnslampan sitter på den vänstra sidan av ugnsutrymmet. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglasat. Rengör lampglasat.



3. Om nödvändigt, byt ut lampan i ugnen mot en lampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.
5. Sätt tillbaka den vänstra ugnsstegen.

11.7 Ta bort förvaringslådan

För enklare rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

Ta bort förvaringslådan

1. Dra ut förvaringslådan så långt som möjligt.
2. Lyft förvaringslådan en aning så att den kan lyftas snett uppåt ur styrtparna.

Sätta tillbaka förvaringslådan

För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning.



VARNING

Förvaringslådan kan bli het när ugnen används. Av det här skälet ska lättantändliga föremål, som t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, grytvantar, papper, rengöringsmedel osv., inte förvaras däri.

12. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte alls eller hällens display visar "-".	Säkring i säkringskåpet har löst ut.	Kontrollera säkringen. Kontakta en behörig elektriker om säkringen löser ut mer än en gång.
Produkten fungerar inte.	Stickkontakten är inte isatt ordentligt.	Sätt i stickkontakten ordentligt.
Produkten fungerar inte.	Jordfelsbrytaren är avstängd.	Slå på jordfelsbrytaren.
Produkten fungerar inte.	Funktionslåset/Låset/Barnlåset (beroende på modell) aktiveras.	Inaktivera Låset/Barnlåset/Funktionslåset (beroende på modell).
Produkten fungerar inte.	Produkten är avstängd.	Sätt på produkten.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera inställningarna.
Ugnsbelysningen tänds inte.	Glödlampan är trasig.	Byt ut ugnslampan.
Ånga och kondens avsetts på maten och i ugnen.	Maten har fått stå kvar för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten är avstängd men låter fortfarande.	Kylfläkten går fortfarande.	Ingen åtgärd behövs. Detta är normalt.
Hällens display visar "F".	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.	Använd rätt typ av kokkärl.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Matlagningstermometern fungerar inte.	Du satte inte in spetsen på matlagningstermometern på rätt sätt i köttsteket.	För in matlagningstermometern så att spetsen hamnar mitt i köttstycket.
Klockans display visar "F11".	Kortslutning i matlagningstermometern eller så sitter inte kontakten ordentligt i uttaget.	Sätt i matlagningstermometerns kontakt så långt det går i uttaget på ugnens sidovägg.
Displayen visar ett felmeddelande som inte finns i listan "F....".	Det har uppstått ett fel på produkten.	Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om F och en siffra visas igen, kontaktar du din återförsäljare eller serviceavdelningen.

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. INSTALLATION



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Vikt	596 mm
Djup	600 mm
Ugnskapacitet	74 l



Om du ansluter stickproppen från spisen till en 3-faskontakt, måste den ha en neutral fas. Annars fungerar inte spisen.

13.1 Tippskydd



FÖRSIKTIGHET

Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar det kan produkten tippa över.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



Kontrollera att du placerar tipp-
skyddet på rätt höjd.



FÖRSIKTIGHET

Mer information om hur produk-
ten ska installeras finns i ett sepa-
rat installationshäfte.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♻️.
Återvinn förpackningen genom att
placera den i lämpligt kärl.
Bidra till att skydda vår miljö och vår
hälsa genom att återvinna avfall från
elektriska och elektroniska

produkter. Släng inte produkter
märkta med symbolen ♻️ med
hushållsavfallet. Lämna in produkten
på närmaste återvinningsstation eller
kontakta kommunkontoret.

www.husqvarna-electrolux.se/shop
www.husqvarna-electrolux.no/shop



892950991-A-382012

