



QSI7132

SV Bruksanvisning



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
3. PRODUKTBEKRIVNING	7
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	8
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	10
6. HÅLL – RÅD OCH TIPS	13
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	15
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	15
9. UGN - KLOCKFUNKTIONER	17
10. UGN – RÅD OCH TIPS	18
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	29
12. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	33
13. INSTALLATION	34

BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Husqvarna-Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felritt 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 flaman, 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 skruttyp 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

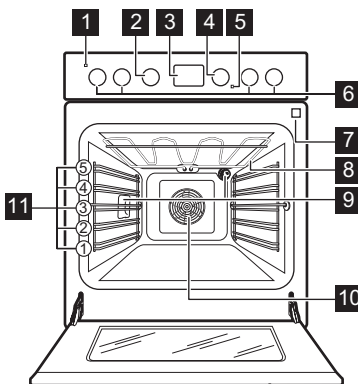


VARNING

Risk för kvävning eller skador.

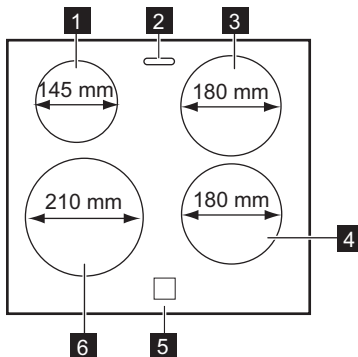
3. PRODUKTBESKRIVNING

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 Värmelement
- 9 Ugnslampa
- 10 Fläkt- och värmelement
- 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

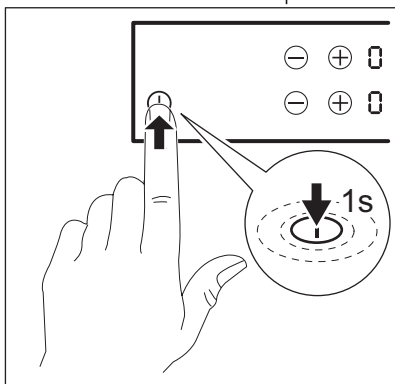


Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

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

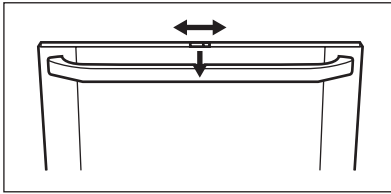
1. Ställ in funktion  och maxtemperatur.
2. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 1 timme.
3. Ställ in funktion  och maxtemperatur.
4. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 10 minuter.
5. Ställ in funktion  och maxtemperatur.
6. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 10 minuter.

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

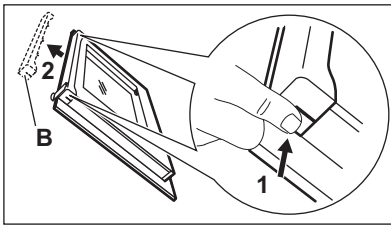
Barnlåset är som standard aktiverat.

Öppna och stänga luckan

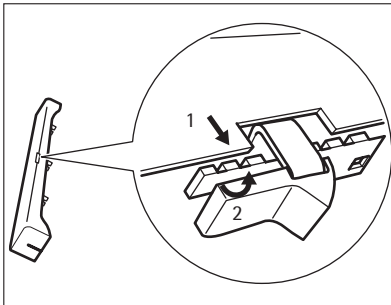


För att öppna luckan förs låset åt höger.
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

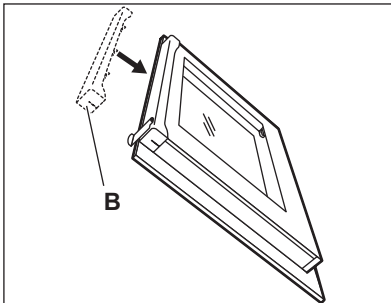
Avaktivera barnlåset



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.

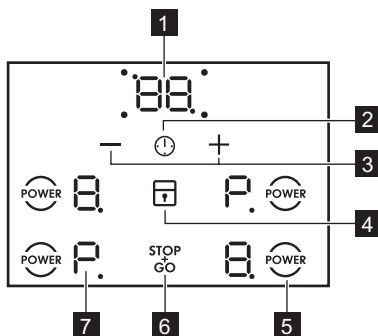
5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



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.

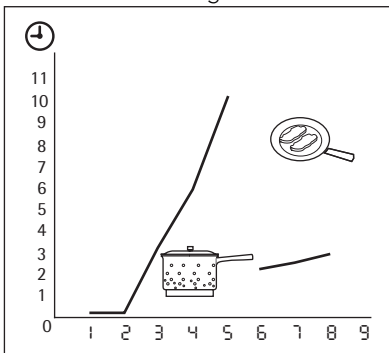
Vrid vredet moturs för att minska värmeläget. Vrid vredet till läge **0** för att avaktivera.

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:

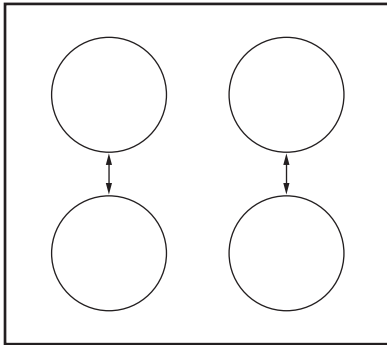
1. Vrid kokzonsvredet till **A**-läget.  tänds på displayen.
2. Ställ genast in önskat värmeläge.
3. Stäng av funktionen genom att vrida vredet till "av"-läget.



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 $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ Aktivera funktionen STOP+GO

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

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

$\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ stänger inte av timerfunktionen. $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ låser 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)



VARNING

\ \ 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



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kokkärl för induktionskokzoner



Vid matlagning med induktion genereras värme nästan omedelbart i kokkärllet 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 kokkärldiameter [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 mjölkrätter 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.

- 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.

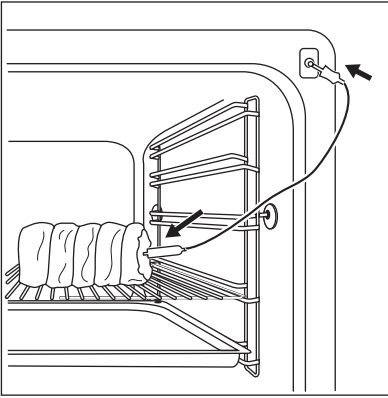
Två temperaturer måste ställas in:


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



Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in matlagningstermometerens 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.

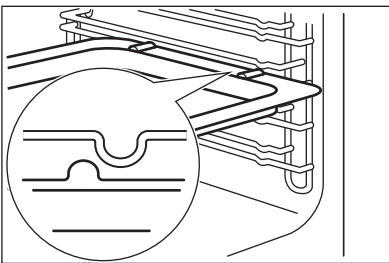


VARNING

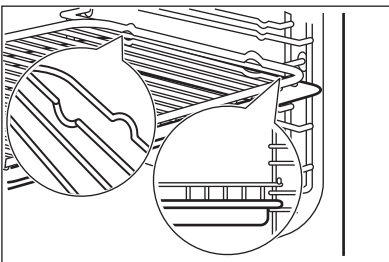
Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerens spets och kontakt. Det finns risk för att du bränner dig.

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 kokkärlen glider.

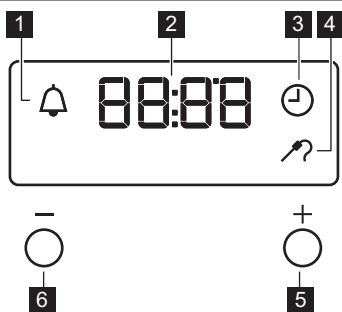


Sätta in ugnsgallret och långpannan tillsammans

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
Formbröd	1+4	170-190	30-40
Salta kringlor	2+4	160-170	15-20
Vetebröd / Limpor	2+4	170-180	35-45
Fullkornsbröd	2+4	160-170	35-45
Rågbröd, 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 av- stängd	25
Kex/skorpor	2+4	150-160	10-20
Petit-choux	2+4	155-165	30-40
Frukttårter, mör- degskakor	2+4	150-160	förbakning, bott- nar 10-15
Frukttårter, mör- degskakor	2+4	150-160	dekorerings 35-45
Frukttårter, smul- deg	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
Formbröd	2-3	190-210	30-40
Ciabattabullar	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabröd	3-4	250	5-15
Salta kringlor	3-4	180-200	12-15
Vetebröd / Limpor	2	175-225	35-45
Vetebröd	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbröd	1-2	180-200	35-45
Rågbröd, 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
Focaccia	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 ugnsgallret (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



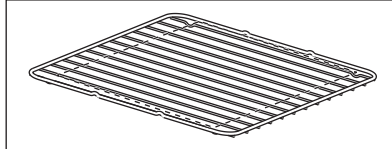
Grilla alltid med stängd ugnslucka



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

Fruktar

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	-
Gräddes, 2 x 2 dl	2	80-100	10-15	Gräddes 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 ugnstrymmet 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.

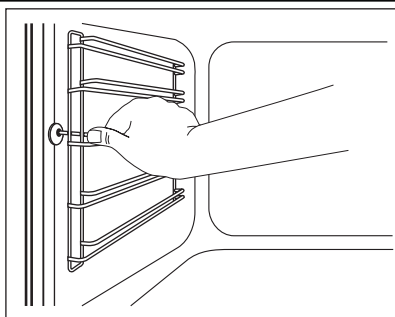


Missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.

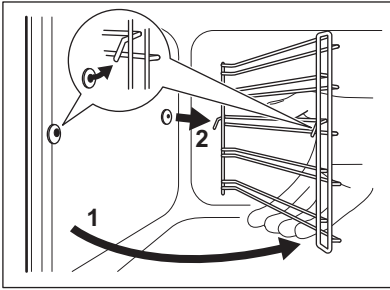
11.2 Ugnsstegar

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 ugnstegarna

Sätt i ugnstegarna 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.



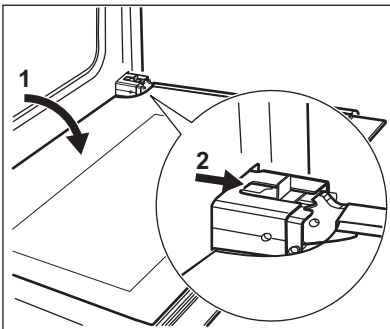
VARNING

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.

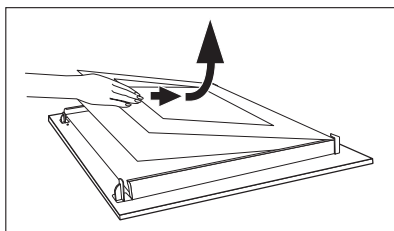
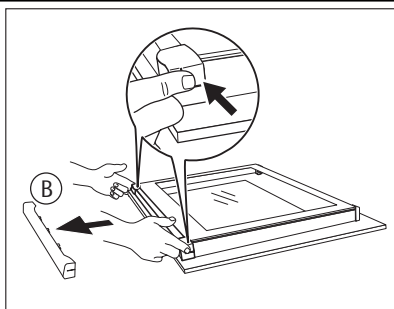
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

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 glasen 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 glasen.

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 skyddsglaslet.

Byte av ugnslampan

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

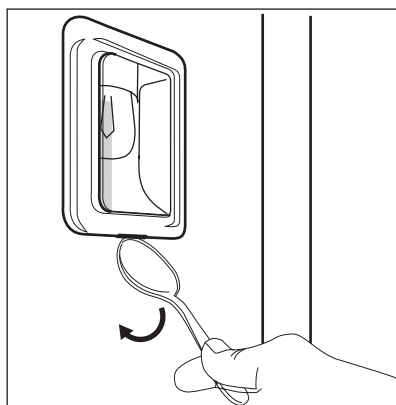


Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaslet.

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 lampglaslet. Rengör lampglaslet.



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 styrapparna.

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 avsätts 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 köttet.	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	696 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



892950990-A-382012



Husqvarna

 **Electrolux**