



QCE5015

SV Bruksanvisning



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
3. PRODUKTBESKRIVNING	6
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	7
5. DAGLIG ANVÄNDNING	7
6. ANVÄNDA TILLBEHÖREN	8
7. TILLVALSFUNKTIONER	9
8. RÅD OCH TIPS	10
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	22
10. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	25

BÄSTA KUND

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

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

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



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



VARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna all paketering.
- Installera och använd inte produkten om den är skadad.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.

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 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 eller explosion föreligger.

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



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
 - Ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.

- Var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.

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

2.3 Skötsel och rengöring



VARNING

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med 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 specifikation.

2.5 Avfallshantering



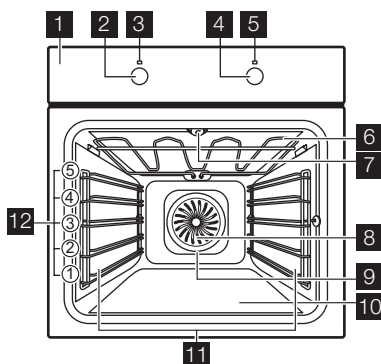
VARNING

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

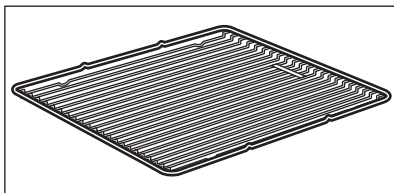
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in iuti produkten.

3. PRODUKTBESKRIVNING



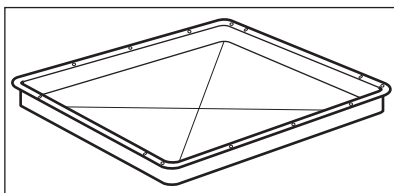
- 1** Kontrollpanelen
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Kontrollampa/symbol för ström
- 4** Temperaturvred
- 5** Kontrollampa/symbol/indikator för temperatur
- 6** Värmeelement
- 7** Ugnslampa
- 8** Fläkt
- 9** Bakre väggens värmelement
- 10** Undervärme
- 11** Ugnssteg, löstagbar
- 12** Ugnsnivåer

3.1 Tillbehör



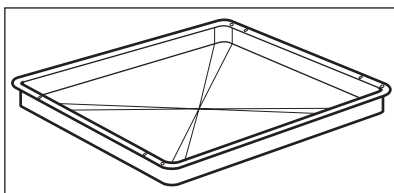
Galler

För kokkärl, bakformar och stekkärl.



Bakplåt

För kakor och småkakor.



Form

För bakning och stekning eller som fet-tuppsamlingsfat.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

- Rengör ugnen innan du använder den första gången.

4.1 Första rengöring

- Ta bort alla delar från produkten.



Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

5. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

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









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




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

5.1 Aktivera och avaktivera produkten

1. Vrid kontrollvredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in en temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid kontrollvreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

5.2 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktioner	Tillämpning
 Belysning	För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.
 Varmluft	För ugnsbakning på 3 nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över/Undervärme.
 Pizza/Paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över/Undervärme.
 Över/Undervärme	Baka och steka på en ugnsnivå.
 Undervärme	För bakning av kakor med knapriga eller skorpartade bottenar och för att bevara maten.
 Upptining	För att tina frysta livsmedel.

Ugnsfunktioner	Tillämpning
 Min grill	För att grilla tunna matvaror och rosta.
 Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning.
 Varmluftsgrillning	För stekning av större stycken kött eller fågel på en ugnsnivå. Även för att gratinera och bryna.

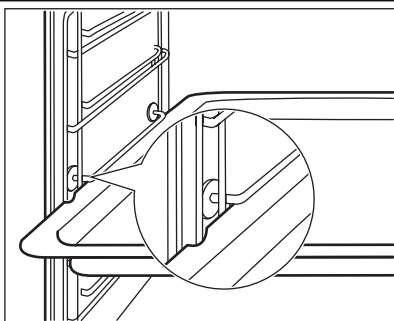
6. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



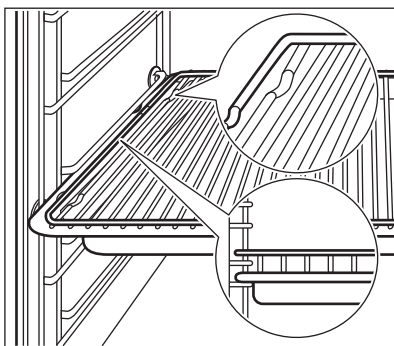
VARNING

Se säkerhetskapitlena.

6.1 Sätta in ugnstillbehören



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



Sätta in gallret och den djupa formen tillsammans

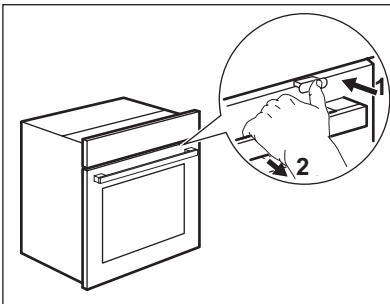
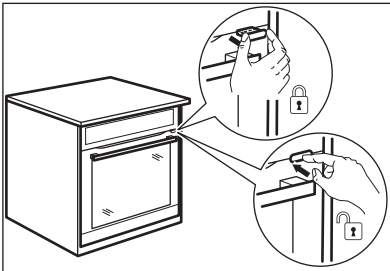
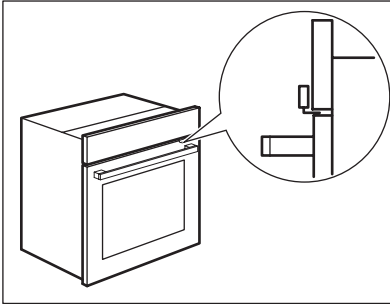
Lägg gallret på långpannan. Skjut in den djupa formen mellan styrskenorna på en av ugnens nivåer.

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Kylfläkt

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

7.2 Mekaniskt lucklås



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

Lucklåset är avaktiverat när du köper produkten.

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

Avaktivera lucklåset: Tryck tillbaka luckan in i panelen.

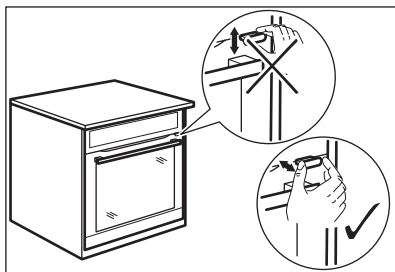
Gör enligt följande för att använda lucklåset:

Sätt luckan i aktiverat läge. När luckan är ordentligt stängd (det mekaniska lucklåset är aktiverat):

1. Tryck en aning på lucklåset.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget



Om du trycker på lucklåset tills det hörs ett klick avaktiverar du lucklåset igen.



Flytta bara det mekaniska lucklåset horisontellt.



Flytta det inte vertikalt.



Tryck inte på lucklåset när du stänger produktens lucka.

8. RÅD OCH TIPS

8.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

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



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

8.2 Bakning

Allmänna anvisningar

- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av

ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

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

Användning av baktabellerna

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

8.3 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnsstemperatur.

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

8.4 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Tysk ringkaka/ franskt briochébröd	Varmluft	1	150 - 160	50 - 70
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake/ lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake/ lätt sockerkaka utan fett	Över/Under- värme	2	160	35 - 50
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	2	160	60 - 90
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över/Undervärme	1	180	70 - 90
Cheesecake	Över/Undervärme	1	170 - 190	60 - 90

1) Förvärm ugnen.

Bakverk på plåtar

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

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

1) Förvärm ugnen.

2) Använd långpannan.

Småkakor

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Mördegskakor	Varmluft	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/mördegskaka/mördegsrem-sor	Varmluft	3	140	20 - 35
Short bread/mördegskaka/mördegsrem-sor	Över/Undervärme	3	160 ¹⁾	20 - 30
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	3	150 - 160	15 - 20
Bakverk med äggvita/maränger	Varmluft	3	80 - 100	120 - 150
Mandelbiskvier	Varmluft	3	100 - 120	30 - 50
Småkakor av jästdeg	Varmluft	3	150 - 160	20 - 40
Smördegskakor	Varmluft	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30

Typ av bakverk	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bullar	Varmluft	3	160 ¹⁾	10 - 25
Bullar	Över/Undervärme	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Småkakor (20 stycken/plåt)	Över/Undervärme	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Förvärm ugnen.

Puddingar och gratänger

Maträtt	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Makaroni-pudding	Över/Undervärme	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Över/Undervärme	1	180 - 200	25 - 40
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsgri-llning eller Varmluft	1	160 - 170	15 - 30
Ostbaguetter	Varmluftsgri-llning eller Varmluft	1	160 - 170	15 - 30
Söta puddingar	Över/Undervärme	1	180 - 200	40 - 60
Fiskpudding	Över/Undervärme	1	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluftsgri-llning eller Varmluft	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Förvärm ugnen

8.5 Bakning på flera nivåer

Bakverk på plåtar

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

Typ av bakverk	Varmluft		Temperatur (°C)	Tid (min)
	Falsnivå			
	2 falsnivåer	3 falsnivåer		
Smuldegspaj	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Förvärm ugnen.

Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

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

1) Förvärm ugnen.

8.6 Pizza/Paj

Typ av bakverk	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Pizza (tunn bot- ten)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (med många ingredienser)	2	180 - 200	20 - 30
Paj	1	180 - 200	40 - 55

Typ av bakverk	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Ugnsbakad spe- nat	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizisk ostpaj	1	170 - 190	45 - 55
Äppelkaka, täckt	1	150 - 170	50 - 60
Grönsakspaj	1	160 - 180	50 - 60
Osytrat bröd	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Smördegskakor	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroger (rysk ver- sion av calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Förvärm ugnen

2) Använd en långpanna.

8.7 Stekning

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

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

8.8 Stekning med Varmluftsgrillning

Nötkött

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

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Engelsk rostbiff eller filé: välstek	per cm höjd	Varmluftsgrillning	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Förvärm ugnen

Fläsk

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

Kalv

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

Lamm

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Lammstek med ben/lammstek	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	1	150 - 170	100 - 120
Lammsadel	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	1	160 - 180	40 - 60

Vilt

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

Typ av kött	Mängd	Ugnsfunktioner	Ugnsnivå	Temperatur °C	Tid (min)
Rådjurs-/hjortbog	1,5 - 2 kg	Över-/Undervärme	1	180 - 200	60 - 90

1) Förvärm ugnen

Fågel

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

Fisk (ångkokning)

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

8.9 Min grill

Grilla alltid med maximal temperaturinställning.

Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.

Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk. Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.



FÖRSIKTIGHET

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min grill

Maträtt	Ugnsnivå	Temperatur	Tid (min)	
			1:a sidan	2:a sidan
Engelsk rostbiff	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Oxfile	3	230	20 - 30	20 - 30
Stek av gris	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40

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

Max grill

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

1) Förvärm ugnen

8.10 Halvfabrikat

Varmluft

Halvfabrikat	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fryst pizza	2	200 - 220	15 - 25
Fryst panpizza	2	190 - 210	20 - 25
Kylid pizza	2	210 - 230	13 - 25
Fryst portionspizza	2	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, tunn	3	200 - 220	20 - 30
Pommes Frites, tjock	3	200 - 220	25 - 35
Croquettes	3	220 - 230	20 - 35
Riven potatisgräng	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, kyld	2	170 - 190	35 - 45
Fryst lasagne/cannelloni	2	160 - 180	40 - 60

Halvfabrikat	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)
Ugnsgratinerad ost	3	170 - 190	20 - 30
Kycklingvingar	2	190 - 210	20 - 30

Frysta färdigrätter

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

¹⁾ Vänd pommes fritesen 2 till 3 gånger under tillagningen

8.11 Upptining

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

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

Använd den första ugnsnivån nerifrån.

Maträtt	Upptinings-tid (min)	Efterupptinings-tid (min)	Kommentar
Kyckling, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden.
Kött, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött, 500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta, 1 400 g	60	60	-

8.12 Konservering

Att observera:

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

- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i de första burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter för enlitersburkar), stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100 °C (se tabell).

Torkad frukt

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

Stenfrukt

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

Grönsaker

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

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

8.13 Torkning – Varmluft

Använd bakplåtspapper som ett skydd för ugnsgallren.

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

Grönsaker

Livsmedel som ska tor- kas	Ugnsnivå		Temperatur (°C)	Tid (t)
	1 nivå	2 nivåer		
Bönor	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Pepparfrukter	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsa- ker	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Champinjoner	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Örter	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Frukt

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

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING**VARNING**

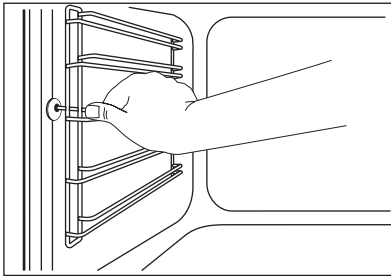
Se säkerhetskapitlena.

Anmärkningar om rengöring:

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

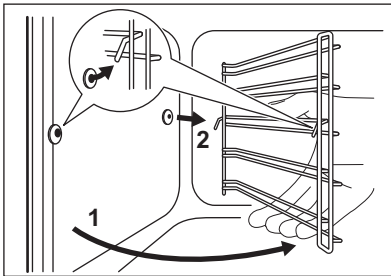
9.1 Ugnstegar

Borttagning av ugnstegarna



Du kan ta bort ugnstegarna för att rengöra sidoväggen.

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.

9.2 Ugnslampa



VARNING

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

Innan du byter ut lampan:

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



FÖRSIKTIGHET

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

Byta ut lampan i ugnstaket:

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Ersätt lampan med en passande lampa som klarar värme upp till 300° C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

9.3 Ugnstak

Du kan fälla ned värmeelementet i ugnstaket så är det lättare att göra rent.

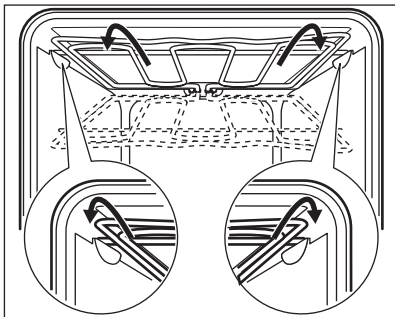


VARNING

Stäng av ugnen innan du fäller ner värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att bränna sig.

Fälla ned värmeelementet

1. Ta ut ugnstegarna.



2. Håll i värmeelementet med två händer framtill.

3. Dra det mot fjädertrycket och ut längs ugnstegenarna på båda sidorna.
4. Värmeelementet fällt ned.
Du kan rengöra ugnstaket.

Sätta tillbaka värmeelementet

1. Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.



Sätt tillbaka värmeelementet korrekt ovanför ugnstegenarna på ugnens innerväggar.

2. Sätt i ugnstegenarna.

9.4 Rengöring av ugnsluckan

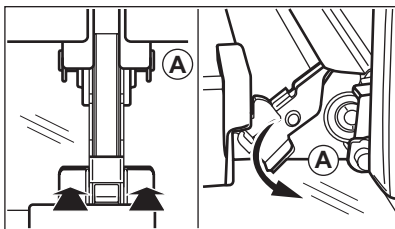
Borttagning av ugnslucka och glasrutor

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

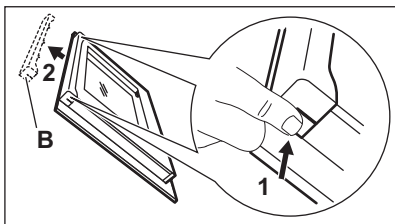


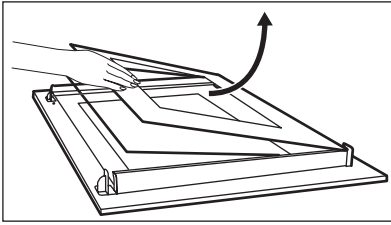
VARNING

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



1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt från ugnen.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag. Det hindrar den från att repas.
6. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.





8. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skeföret.
9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noggrant.

Montering av ugnslucka och glasrutor

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

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

10. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se säkerhetskapitlen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten värms inte upp.	Produkten är avaktiverad.	Aktivera produkten.
Produkten värms inte upp.	En säkring har utlöst.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampor.
Ånga och kondens avsetts på maten och i produkten.	Maten har fått stå kvar för länge i produkten.	Låt inte maträtter stå i produkten längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

den yttre kanten av produktens innersida.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

PNC (produktnummer)

Serienummer (S.N.)

11. 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



892956942-B-032013



Husqvarna

 **Electrolux**