



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	7
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	15
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	16
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	17
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	22
11. TRICKS OCH TIPS.....	23
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	37
13. FELSÖKNING.....	40
14. INSTALLATION.....	42
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	43

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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.husqvarna-electrolux.se



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



Köpa 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: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ℹ Allmän information och tips

♻ Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- 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.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkskåp.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.

- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

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. Om produktens nätkabel behöver bytas

måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära 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 anslutningssladden 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.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- 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 tvättmaskinen.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former 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.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Matlagning med ånga



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Öppna inte luckan till produkten under ångkokning.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.5 Skötsel och rengöring



WARNING!

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 glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.6 Inre belysning

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



WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

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

2.7 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

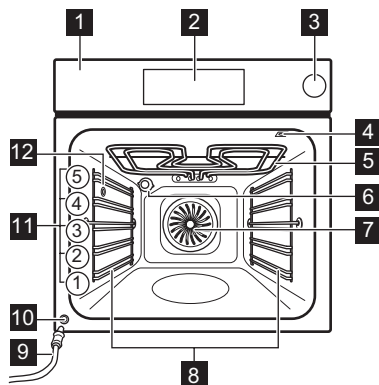
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.8 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



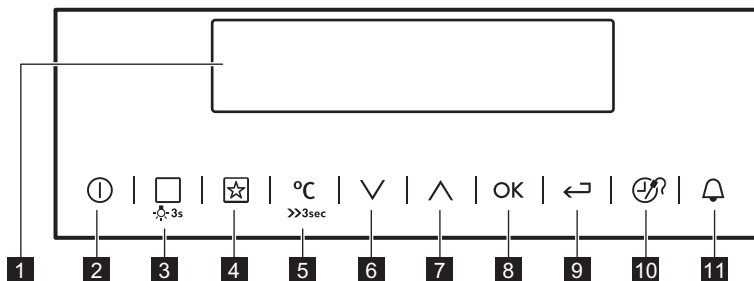
- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmeringsenhet
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Ugnslampan
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsstige, löstagbar
- 9 Tömningsslang
- 10 Vattenutloppsventil
- 11 Ugnsnivåer
- 12 Ånginlopp

3.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Patisseriplåt**
För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta hur väl maten är tillagad.
- **Utdragbara bakplåtsskenor**
För hyllor och plåtar.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

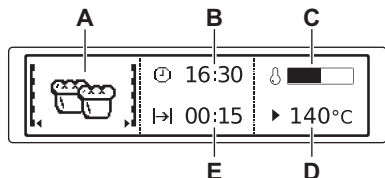


Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1	-	Display
2	-	Visar ugnens nuvarande inställningar.

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
2 	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera produkten.
3 	Tillagningsfunktioner alebo Tillagningshjälp	Tryck på touch-kontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: Tillagningshjälp. Tryck på touch-kontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder. Du kan också tända belysningen när produkten är avstängd.
4 	Favoriter	För att spara och komma åt dina favoritprogram.
5 	Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa produktens aktuella temperatur. Tryck på fältet i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera funktionen: Snabbstart.
6 	Nedåtknapp	För att flytta nedåt i menyn.
7 	Uppåtknapp	För att flytta uppåt i menyn.
8 	OK	För att bekräfta valet eller inställningen.
9 	Tillbaka-tangent	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
10 	Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touchkontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.
11 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.

4.2 Display



- A. Upphettningsfunktion
- B. Klocka
- C. Indikator för uppvärmning
- D. Temperatur
- E. Funktionens kottid eller sluttid

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol		Funktion
	Signalur	Funktionen körs.
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.
	Kottid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på och samtidigt för att nollställa klockan.
	Beräkning	Produkten beräknar tillagningstiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i produkten.
	Indikering För Snabbuppvärmning	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt Automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är aktivt eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Första anslutning

När du ansluter produkten till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste du välja språk, kontrast i display, ljusstyrka i display samt klockan.

1. Tryck på  eller  för att ställa in värdet.
2. Tryck på **OK** för att bekräfta.

5.3 Inför första användningen skall ugnarna "brännas av"

Förvärm ugnen tom innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen: Över-undervärme  och maxtemperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen: Varmluft  och maxtemperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Aktivera produkten.
2. Tryck på  eller  för att ställa in menyfunktionen.

3. Tryck på **OK** för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.



Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med .

6.2 Översikt över menyerna

Huvudmeny

Sym- bol	Menyfunktion	Tillämpning
	Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
	Tillagningshjälp	Innehåller en lista över automatiska program.
	Normalinställning	Används för att ange övriga inställningar.
	Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.

Undermeny för: Normalinställning

Sym- bol	Undermeny	Beskrivning
	Inställning klocka	Ställ klockan.
	Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.

Sym- bol	Undermeny	Beskrivning
	Snabbstart	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.
	Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
	Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
	Tillägg Tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
	Kontrast I Display	Justerar displayens kontrast i grader.
	Ljusstyrka I Display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
	Val Av Språk	Ställer in språk för displayen.
	Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
	Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
	Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
	DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.
	Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.3 Tillagningsfunktioner

Upphettningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
 Varmluft + ånga	För att ånga rätter. Använd den här funktionen för att minska längden på tillagningstiden och bevara vitaminer och näringsämnen i maten. Välj funktionen och ställ in temperaturen på mellan 130 °C och 230 °C.
 Pizza/Paj	För att laga pizza, quiche eller paj med ånga.

Upphettningsfunktion	Program
 Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Över-undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Fryst Mat	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Min Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Varmluft Med Fukt	För att tillaga mat i form på en nivå i ugnen. För att spara energi under tillagningen. Den här funktionen måste användas i enlighet med tillagningstabellerna för att uppnå önskat resultat. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna. Denna funktion användes för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna.
 Jäsning Av Deg	För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
 Bröd	För att baka bröd.
 Gratinerade Rätter	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för att gratinera och bryna.

Upphettningsfunktion	Program
 Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.
 Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
 ECO stekning	När du använder den här funktionen under tillagning optimeras energiförbrukningen. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna med motsvarande funktion (Turbogrillning).
 Uppvärmning	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varmt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.

6.4 Aktivera en uppvärmningsfunktion

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj en uppvärmningsfunktion.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på **OK** för att bekräfta.

6.5 Matlagning med ånga

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



VARNING!

Använd endast vatten. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inte andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

1. Laga maten i rätt kokkärl.
2. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
3. Fyll vattenlådan med 900 ml vatten.

Vattentillförseln räcker i ca 55 - 60 minuter.

4. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
5. Aktivera produkten.
6. Välj en ångfunktion och ställ in temperaturen.
7. Ställ vid behov in funktionen Koktid  eller Sluttid .



När ånggeneratoren är tom hörs en ljudsignal.

Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.

8. Stäng av produkten.
9. Töm vattentanken när tillagningen med ångfunktion är klar. Se "Tömma vattentanken".



FÖRSIKTIGHET!

Produkten är het. Det finns risk för att du bränner dig. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

Låt produkten torka helt med luckan öppen.

**WARNING!**

Vänta minst 60 minuter efter varje användningstillfälle av tillagning med ånga för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.

6.6 Indikator för "Vattentanken är tom"

På displayen visas: Vatten krävs och en ljudsignal hörs när tanken är tom och måste fyllas på.

Se avsnittet "Ångkokning" för mer information.

6.7 Indikator för "Vattentanken är full"

När displayen visar: Vattentanken är full, kan du använda ångkokning.

En ljudsignal hörs när tanken är full.



Om du håller för mycket vatten i tanken flyttar säkerhetsutloppet överskottsvattnet till ugnens botten.
Ta bort vattnet med en svamp eller en duk.

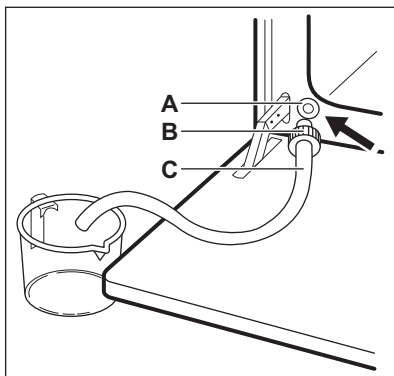
6.8 Tömning av vattentanken

**FÖRSIKTIGHET!**

Se till att produkten har svalnat innan du tömmer vattentanken.

Töm vattentanken efter varje tillagning med ångfunktionen.

1. Förbered tömningsslangen (C), som finns i samma förpackning som användarmanualen. Sätt kontakten (B) på en av tömningsslangens ändar.



2. Sätt den andra änden av tömningsslangen (C) i en behållare. Sätt den i ett lägre läge än utloppsventilen (A).
3. Öppna ugnsluckan och sätt kontakten (B) i utloppsventilen (A).
4. Tryck in kontakten igen och igen när du tömmer vattentanken.



Tanken kan ha lite vatten kvar när displayen visar: Vatten krävs.
Vänta tills vattenflödet från vattenutloppsventilen har avstannat.

5. Ta bort kontakten från ventilen när vattnet slutat flöda.



Återanvänd inte vattnet för att fylla vattentanken igen.

6.9 Indikator för uppvärmning

När du aktiverar en tillagningsfunktion visas stapeln på displayen. Stapeln visar att temperaturen ökar. När temperaturen har uppnåtts hörs ljudsignalen 3 gånger och fältet blinkar för att därefter försvinna.

6.10 Indikering För Snabbuppvärmning

Den minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

För att aktivera funktionen, håll  intryckt i 3 sekunder. Kontrolllampan för uppvärmning blinkar.

6.11 Restvärme

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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan också använda den när produkten är avstängd. Använd  för att aktivera funktionen. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna och OK för att starta.
 Koktid	För att ställa in längden på en funktion (max 23 tim 59 min)
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugsnfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

Om du ställer in tiden för en klockfunktion börjar tiden räknas ned efter 5 sekunder.



Om du använder klockfunktionerna: Koktid, Sluttid, stänger produkten av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Produkten använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

7.2 Ställa in klockfunktioner



Innan du använder funktionerna: Koktid, Sluttid, måste du först ställa in värmefunktionen och temperaturen. Produkten stängs av automatiskt. Du kan använda funktionerna: Koktid och Sluttid samtidigt om du vill att produkten ska aktiveras och avaktiveras automatiskt på en bestämd tid senare. Funktionerna: Koktid och Sluttid fungerar inte när du använder matlagningstermometern.

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck  flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta.

En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av. Displayen visar ett meddelande.

- Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Funktionen: Koktid är inställd.

Funktionen: Heat+Hold håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den aktiveras när bakningen eller stekningen avslutas.

Du kan aktivera och inaktivera funktionen i menyn: Normalinställning.

- Aktivera produkten.
- Välj tillagningsfunktion.
- Ställ in temperaturen på över 80 °C.
- Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Heat+Hold.
- Tryck på **OK** för att bekräfta.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.

Funktionen förblir på om tillagningsfunktionen ändras.

7.4 Tillägg Tid

Funktionen: Tillägg Tid gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Koktid.



Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Koktid eller Vikt Automatisk. Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

- En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på en symbol. Displayen visar meddelandet.
- Tryck  för att aktivera eller  för att avbryta.
- Ställ in längden på funktionen.
- Tryck på **OK**.

8. AUTOMATISKA PROGRAM



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Automatiska program

De automatiska programmen ger optimala inställningar för alla slags kött eller andra recept.

- Köttprogram med funktionen: Vikt Automatisk (menyn: Tillagningshjälp) – Denna funktion beräknar automatiskt stekningstiden. För att använda den måste matens vikt matas in.
- Köttprogram med funktionen: Automatisk matlagningstermometer (menyn: Tillagningshjälp) – Denna funktion beräknar automatiskt stekningstiden. För att använda den måste innertemperaturen matas in. En ljudsignal hörs när programmet är klart.
- Automatiska Recept (menyn: Tillagningshjälp) – Denna funktion använder fördefinierade värden för en

maträtt. Förbered maträtten enligt receptet i denna bok.

Rätter med funktionen: Vikt Automatisk

Grisstek

Kalvstek

Bräserat kött

Viltstek

Lammstek

Hel kyckling

Kalkon, hel

Hel anka

Hel gås

Rätter med funktionen: Automatisk matlagningstermometer
Stek av gris
Rostbiff
Rostbiff
Fransyska av vilt
Lammstek, rosa
Benfri Kyckling
Hel Fisk

8.2 Tillagningshjälp med Automatiska Recept

Produkten har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är förutbestämda och du kan inte ändra dem.

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Tillagningshjälp. Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välja ett recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.



När du använder funktionen: Manuellt, produkten använder de automatiska inställningarna. De kan ändras precis som andra funktioner.

8.3 Tillagningshjälp med Vikt Automatisk

Denna funktion beräknar automatiskt stekningstiden. För att använda den måste man mata in matens vikt.

1. Aktivera produkten.
 2. Välj menyn: Tillagningshjälp. Tryck på **OK** för att bekräfta.
 3. Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
 4. Välj funktionen: Vikt Automatisk. Tryck på **OK** för att bekräfta.
 5. Tryck på **^** eller **v** för att ställa in vikten på maten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
- Det automatiska programmet startar.
6. Du kan ändra vikten när som helst. Tryck på **^** eller **v** för att ändra vikten.
 7. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Tryck på en valfri symbol för att stänga av signalen.



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

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

Två temperaturer behöver ställas in: ugnstemperaturen och matens innetemperatur.

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen vid tillagning av kött.

När köttet har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.



FÖRSIKTIGHET!

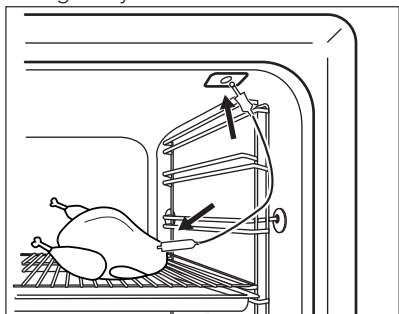
Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller de rätta reservdelarna.



Matlagningstermometern måste sitta kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.

1. Aktivera produkten.

2. Sätt in matlagningstermometerns spets i mitten av köttet.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget längst upp i ugnsutrymmet.



Displayen visar matlagningstermometerns symbol.

4. Tryck på $\wedge$ eller $\vee$ på mindre än fem sekunder för att ställa in temperaturen på maten.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur. Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Sluttiden är olika för olika mängder mat, inställda ugnstemperaturer (lägst 120 °C) och driftlägen. Produkten beräknar en sluttid om ungefär 30 minuter.
6. Tryck på ⌚ för att ändra inntemperaturen. En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda inntemperaturen. Produkten stängs av automatiskt.
7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Dra ut kontakten till matlagningstermometern ur uttaget och ta ut köttet ur ugnen.



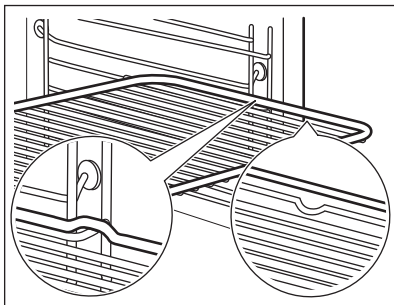
VARNING!

Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig. Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt.

9.2 Sätta in tillbehör

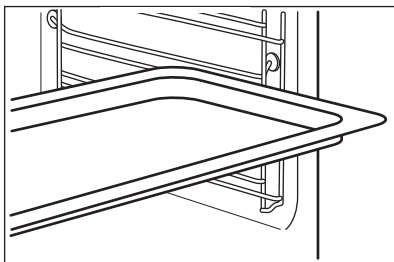
Galler:

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



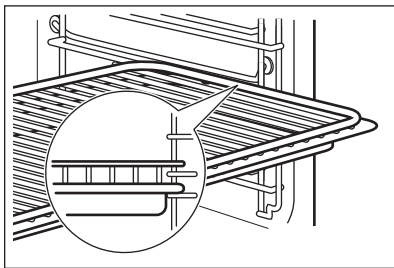
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan och se till att fötterna pekar neråt.



Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

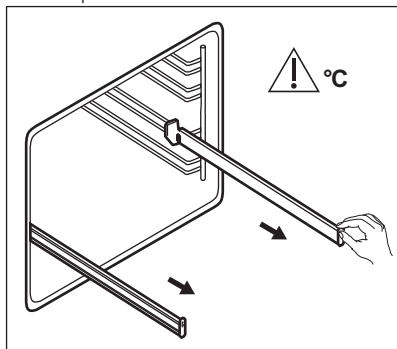
9.3 Utdragbara bakplåtsskenor

- i** Spara installationsanvisningarna till bakplåtsskenorna för framtida användning.

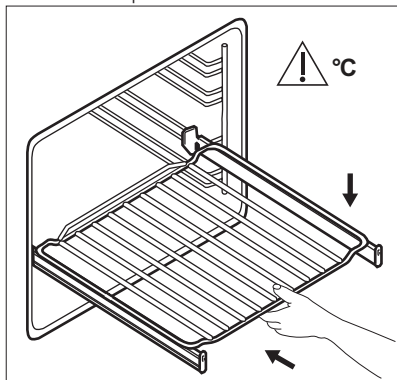
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut falsarna.

- ⚠ FÖRSIKTIGHET!**
Diska inte bakplåtsskenorna i diskmaskinen. Smörj inte bakplåtsskenorna.

1. Dra ut den högra och den vänstra bakplåtsskenan.



2. Placera falsen på de utdragbara bakplåtsskenorna och tryck försiktigt in dem i produkten.



Du måste trycka tillbaka bakplåtsskenorna helt innan du stänger ugnsluckan.

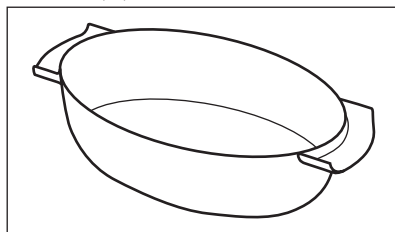
9.4 Tillbehör för tillagning med ånga

- i** Ångtillbehören medföljer inte. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

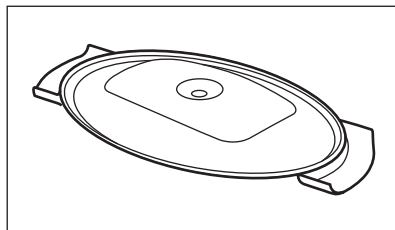
Lågkoloriformen för tillagning med ångfunktionerna

Formen består av en glasskål, ett lock med ett hål för injektorröret (C) och en stålgrill att sätta i botten på formen.

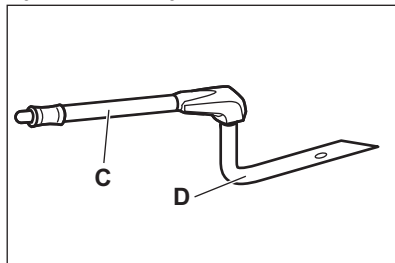
Glasskål (A)



Lock (B)

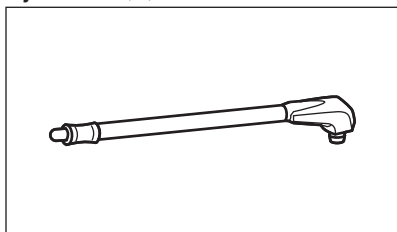


Injektorn och injektorröret

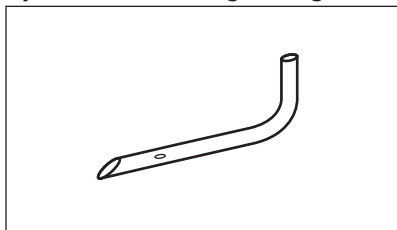


"C" är injektorröret för ångkokning, "D" är injektorn för direkt ångkokning.

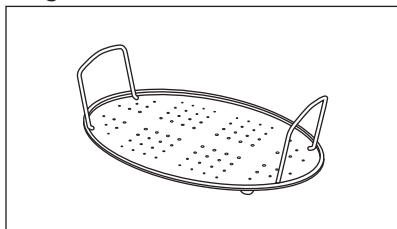
Injektorrör (C)



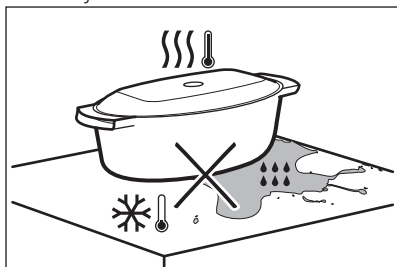
Injektor för direkt ångkokning (D)



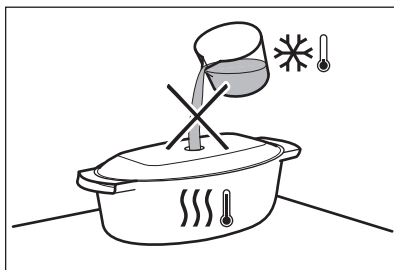
Stålg grill (E)



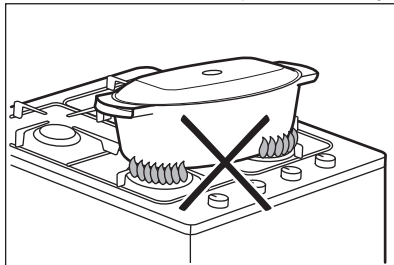
- Sätt inte den heta formen på kalla / våta ytor.



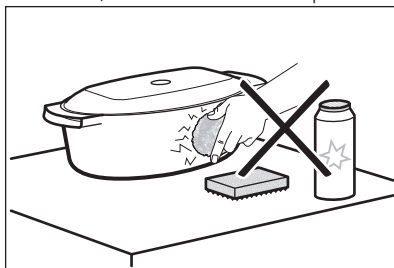
- Häll inte kalla vätskor i formen när den är het.



- Använd inte formen på en het kokyta.



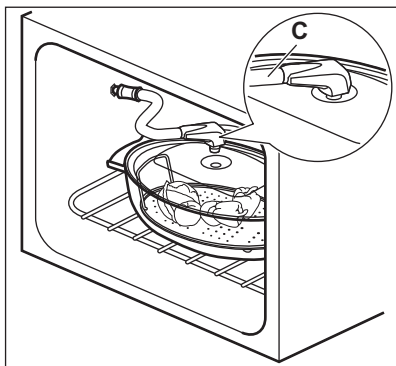
- Rengör inte formen med slipande medel, skurmedel eller skurpulver.



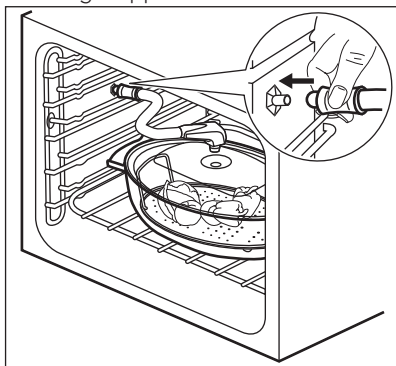
9.5 Ångkokning i en lågkaloriform

Lägg maten på stålg grillen i formen och sätt på locket.

1. Sätt injektorröret i det speciella hålet i locket till lågkaloriformen.



2. Sätt formen på den andra ugnsnivån räknat nerifrån.
3. Sätt den andra änden av injektorröret i ånginloppet.



Se till att injektorröret inte viks eller att det vidrör något värmeelement högst upp i ugnen.

4. Ställ in ugnen på ångkokning.

9.6 Direkt ångkokning

Lägg maten på stålgrillen i formen. Tillsätt lite vatten.



FÖRSIKTIGHET!

Använd inte locket på formen.



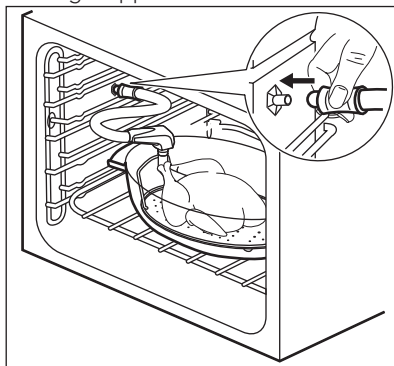
VARNING!

Var försiktig om du använder injektorn när ugnen är på. Använd alltid ugnsvantar om du ska vidröra injektorn när ugnen är varm. Ta alltid ut injektorn ur ugnen när du inte använder en ångfunktion.



Injektorröret är specialgjort för kokning och innehåller inga farliga material.

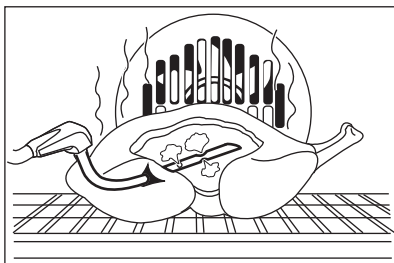
1. Sätt injektorn (D) i injektorröret (C). Anslut den andra änden till ånginloppet.



2. Sätt formen på den första eller andra ugnsnivån räknat nerifrån.

Se till att injektorröret inte viks eller att det vidrör något värmeelement högst upp i ugnen.

3. Ställ in ugnen på ångkokning. Vid tillagning av t.ex. kyckling, anka, kalkon och större fiskar ska injektorn (D) sättas in direkt i den tomma delen av köttet. Hålen får inte blockeras.



För mer information om ångkokning, se tillagningstabellerna för ångkokning i avsnittet "Råd och tips".

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favoriter

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

Spara ett program

1. Aktivera produkten.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
7. Tryck på  eller  för att ändra bokstav.
8. Tryck på **OK**. Nästa bokstav blinkar.
9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
10. Håll **OK** intryckt för att spara. Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på  eller  och trycker på **OK** för att skriva över ett befintligt program.

Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv Programmets Namn.

Aktivera programmet

1. Aktivera produkten.
 2. Välj menyn: Favoriter.
 3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
 4. Välj namn på ditt favoritprogram.
 5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
- Tryck på  för att gå direkt till menyn: Favoriter. Du kan också använda den när produkten är avstängd.

10.2 Använda barnlåset

När barnlåset är på kan apparaten inte sättas på av misstag.

1. Tryck på  för att aktivera displayen.
2. Tryck på  och  samtidigt tills displayen visar ett meddelande. Upprepa steg 2 för att avaktivera barnlåset.

10.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Du kan bara aktivera den när produkten är igång.

1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. Inaktivera funktionen genom att trycka på . Displayen visar ett meddelande. Tryck på  igen och sedan på **OK** för att bekräfta.



Om du avaktiverar produkten avaktiveras även funktionen.

10.4 Set + Go

Funktionen gör att du kan ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program) och använda det senare genom att trycka på en symbol.

1. Slå på produkten.
2. Ställ en tillagningsfunktion.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Koktid.
4. Ställ in tiden.
5. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Set + Go.
6. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Tryck på en symbol (utom för ①) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



- Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Menyn: Med Normalinställning kan man aktivera och inaktivera funktionen: Set + Go.

10.5 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en tid om en uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	1.5



Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Belysning, matlagningstermometer, Sluttid, Koktid.

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när produkten avaktiverats är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
 - när produkten är aktiverad.
 - om du trycker på en symbol när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
 - om produkten avaktiverats och du ställer in signaluret. Signalur. När funktionen stängs av återgår displayen till ljusstyrka för natt.

10.7 Kylfläkt

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

10.8 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

11. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

11.1 Allmän information

- Produkten har fem hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt

normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.

- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningresultaten och skada emaljen.

11.2 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

11.3 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

11.4 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

11.5 Baknings- och grillningstabell

Kakor

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I kakform
Cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	I 26 cm kakform
Äppelkaka ¹⁾	170	2	160	2 (vänster + höger)	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I 26 cm kakform
Sockerkaka	170	2	150	2	40 - 50	I 26 cm kakform

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Fruktkaka ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	I 20 cm kakform
Russinkaka ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	I en brödform
Muffins - en nivå ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På en bakplåt
Muffins - två nivåer ¹⁾	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivåer ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bakplåt
Småkakor / mördegssremсор - en nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På en bakplåt
Småkakor / mördegssremсор - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt
Småkakor / mördegssremсор - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bakplåt
Marängar - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt
Marängar - två nivåer ¹⁾	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt
Bullar ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt
Bakelser - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Bakelser - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I 20 cm kakform
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Tårtbotten ¹⁾	170	1	160	2 (vänster + höger)	30 - 50	I 20 cm kakform

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

Bröd och pizza

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Franskbröd ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd
Rågbröd	190	1	180	1	30 - 45	I en brödform
Småfranska ¹⁾	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	På en bakplåt

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Pajdeg	200	2	180	2	40 - 50	I form
Vegetarisk paj	200	2	175	2	45 - 60	I form
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	I form
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I form
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I form

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

Kött

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På galler
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På galler
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På galler
Rostbiff, röd	210	2	200	2	50 - 60	På galler
Rostbiff, medium	210	2	200	2	60 - 70	På galler
Rostbiff, välstekt	210	2	200	2	70 - 75	På galler
Fläskbrog	180	2	170	2	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 stycken
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkon	180	2	160	2	210 - 240	Hel
Anka	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Laxöring/havsrunder	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

11.6 Min Grill



Förvärm den tomma ugnen i 3 minuter före tillagning.

Livsmedel	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
	Antal	Vikt (kg)		1:a sidan	2:a sidan	
Filéer	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biffstek	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Korv	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Fläskkotletter	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kycklingbröst	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgare	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Fiskfilé	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Varma smörgåsar	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Rostat bröd	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Varmluftsgrillning

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé, röd ¹⁾	per cm höjd	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Rostbiff eller filé, medium ¹⁾	per cm höjd	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt ¹⁾	per cm höjd	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kotlett, revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

Kalv

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Lamm

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammsadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

Fågel

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

Fisk

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

11.8 Varmluft Med Fukt



Öppna bara produktluckan vid behov under tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	190 - 200	30 - 40	2
Potatisgrätäng	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Brödpudding	170 - 190	45 - 60	2
Rispudding	170 - 190	40 - 50	2
Äppelkaka	150 - 160	45 - 60	2
Franskbröd	180 - 190	45 - 55	2

11.9 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mörkt magert kött och fisk med kärntemperaturer på högst 65 °C. Den här funktionen kan inte användas för recept som grystek eller fet fläskstek. Du kan använda matlagningstermometern för att säkerställa att köttet har rätt kärntemperatur (se tabellen för matlagningstermometern).

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur på mellan 80 °C och 150 °C. Normaltemperatur är 90 °C. När temperaturen ställts in fortsätter ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.



Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1 - 2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta långpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Oxfilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Kalvstek	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Stekar	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.10 Upptining

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptinings-tid (min)	Efterupptinings-tid (min)	Kommentar
Kyckling	1.0	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt fat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1.0	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	0.5	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Smör	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta	1.4	60	60	-

11.11 Konservering

- Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll 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 burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

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

Stenfrukt

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (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.

11.12 Torkning

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.13 Varmluft + ånga

Kakor och bakverk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Äppelkaka ¹⁾	160	60 - 80	2	I en kakform (diameter 20 cm)
Paj	175	30 - 40	2	I en kakform (diameter 26 cm)
Fruktkaka	160	80 - 90	2	I en kakform (diameter 26 cm)
Sockerkaka	160	35 - 45	2	I en kakform (diameter 26 cm)
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	I en kakform (diameter 20 cm)
Russinkaka ¹⁾	160	40 - 50	2	I en brödform
Muffins	150 - 160	25 - 30	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Småkakor	150	20 - 35	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Söta bullar ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	På en bakplåt
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 och 4)	På en bakplåt

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Fyllda med grönsaker	170 - 180	30 - 40	1	I en form
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	I en form
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	1 (2 och 4)	I en form

Kött

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Grisstek	1.0	180	90 - 110	2	På ett galler
Kalvkött	1.0	180	90 - 110	2	På ett galler
Rostbiff - blodig	1.0	210	45 - 50	2	På ett galler
Rostbiff - rosa	1.0	200	55 - 65	2	På ett galler

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Rostbiff - välstekt	1.0	190	65 - 75	2	På ett galler
Lamm	1.0	175	110 - 130	2	Lägg
Kyckling	1.0	200	55 - 65	2	Hel
Kalkon	4.0	170	180 - 240	2	Hel
Anka	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Hel
Gås	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Hel
Kanin	-	170 - 180	60 - 90	2	Skuren i bitar

Fisk

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Forell	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 fiskar
Tonfisk	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 filéer
Kummel	-	200	20 - 30	2	-

11.14 Tillagning i lågkaloriformen

Använda funktionen: Varmluft + ånga.

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Broccoli, buketter	130	20 - 25	2
Aubergine	130	15 - 20	2
Blomkål, buketter	130	25 - 30	2
Tomater	130	15	2
Sparris, vit	130	25 - 35	2
Sparris, grön	130	35 - 45	2
Zucchini, skivor	130	20 - 25	2
Morötter	130	35 - 40	2
Fänkål	130	30 - 35	2
Kålrabbi	130	25 - 30	2
Paprika skuren i strimlor	130	20 - 25	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Selleri, i skivor	130	30 - 35	2

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kokt skinka	130	55 - 65	2
Pocherat kycklingbröst	130	25 - 35	2
Kassler	130	80 - 100	2

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Forell	130	25 - 30	2
Laxkotlett	130	25 - 30	2

Smårätter

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Ris	130	35 - 40	2
Oskalade potatisar, medels-tora	130	50 - 60	2
Kokt potatis, delad	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

11.15 Pizza/Paj



Fövärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Pizza (tunn bot-ten)	200 - 220	15 - 25	1	På en bakplåt
Pizza (med mycket fyllning)	200 - 220	20 - 30	1	På en bakplåt
Minipizza	200 - 220	15 - 20	1	På en bakplåt
Äppelkaka	150 - 170	50 - 70	1	I 20 cm kakform

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Paj	170 - 190	35 - 50	1	I en kakform (diameter 26 cm)
Lökpaj	200 - 220	20 - 30	2	På en bakplåt

11.16 Uppvärmning



Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytor/Gratänger	130	15 - 25	2
Pasta och såser	130	10 - 15	2
Tillbehör (t.ex. ris, potatis, pasta)	130	10 - 15	2
Maträtter på en tallrik	130	10 - 15	2
Kött	130	10 - 15	2
Grönsaker	130	10 - 15	2

11.17 Bröd



Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Franskbröd	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 stycken, 500 g per styck
Bullar	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 och 4)	6 - 8 stycken på en bakplåt
Rågbröd	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 stycken, 500 g per styck
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	På en bakplåt

11.18 Tabell matlagningstermometer

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Rostbiff, röd	45 - 50
Rostbiff, medium	60 - 65
Rostbiff, välstekt	70 - 75
Fläskbög	80 - 82
Fläsklägg	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Laxöring/havsruda	65 - 70
Tonfisk/lax	65 - 70

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- 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.
- Torka ugnen när den är våt efter användning.

12.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

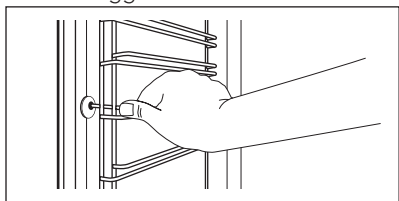
12.3 Rengöring av luckans packning

- Kontrollera ugnsluckans packning med jämna mellanrum. Dörrtätningen sitter runt ramen på ugnsutrymmet. Använd inte produkten om denna packning är skadad. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Se den allmänna informationen om rengöring för information om rengöring av dörrtätningen.

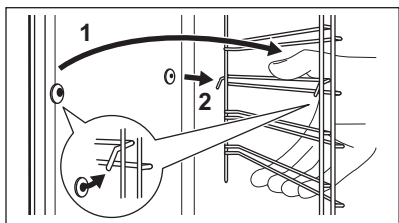
12.4 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

- i** Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

12.5 Rengöring av vattentanken



WARNING!

Häll inte vatten i vattentanken under rengöringsproceduren.



Under rengöringsproceduren kan det droppa lite vatten från ånginloppet på ugnsutrymmet. Sätt en långpanna på nivån direkt under ånginloppet för att förhindra att vatten rinner ner på ugnsutrymmets botten.

Efter ett tag kan det bildas kalkavlagringar i ugnen. För att motverka detta, rengör de delar av ugnen som genererar ånga. Töm vattentanken efter varje tillagning med ångfunktionen.

Typer av vatten

- **Mjukt vatten med lågt kalkinnehåll** – tillverkaren rekommenderar detta eftersom det minskar antalet rengöringsprocedurer.
- **Kranvatten** – kan användas om din vattenförsörjning hemma är försedd med en vattenrenare.
- **Hårt vatten med högt kalkinnehåll** – påverkar inte produktens prestanda, men ökar antalet rengöringsprocedurer.

TABELL ÖVER KALICUMMÄNGD ENLIGT WHO (Världshälsoorganisationen)

Kalciumavlagring	Vattenhårdhet		Vattenklassifikation	Avkalka efter varje
	(Franska värden)	(Tyska värden)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Sötvatten eller mjukt	75 cykler – 2,5 månader
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Medelhårt	50 cykler – 2 månader
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hårt eller kalkrikt	40 cykler – 1,5 månader
över 180 mg/l	över 18	över 10	Mycket hårt	30 cykler – 1 månad

1. Fyll på vattentanken med 850 ml vatten och 50 ml citronsyra (fem

teskedar). Stäng av ugnen och vänta i cirka 60 minuter.

2. Slå på ugnen och ställ in funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på 230 °C. Stäng av den efter 25 minuter och låt den svalna i 15 minuter.
3. Slå på ugnen och ställ in funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på mellan 130 och 230 °C. Stäng av den efter 10 minuter.

Låt den svalna och fortsätt avlägsna tankinnehållet. Se "Tömma vattentanken".

4. Skölj ur vattentanken och avlägsna kvarvarande kalkrester i ugnen med en trasa.
5. Rengör avloppsröret för hand i varmt vatten med tvål. För att förhindra skador ska du inte använda syror, sprejer eller liknande rengöringsmedel.

12.6 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Ugnsluckan och glasrutorna går att ta bort för rengöring.



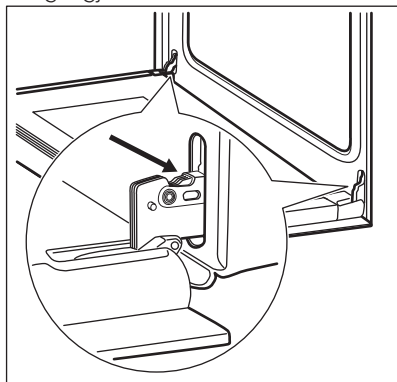
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.



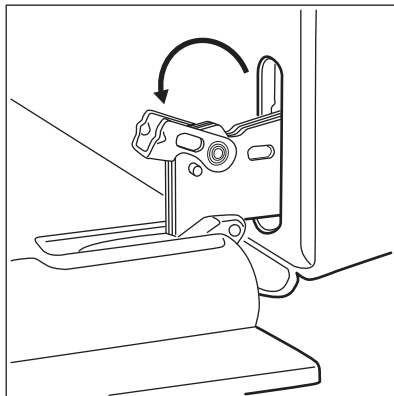
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

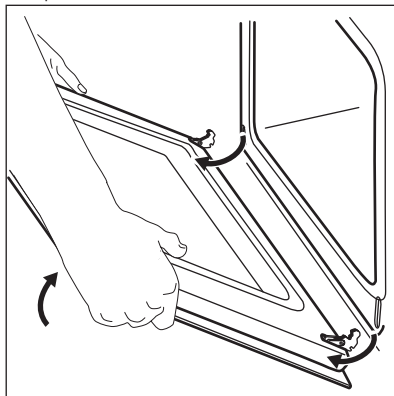
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



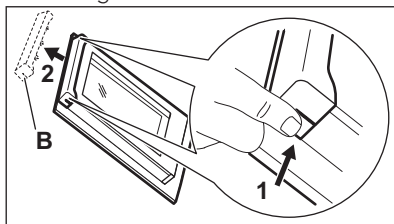
2. Lyft och vrid handtagen på de två gångjärnen.



3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.

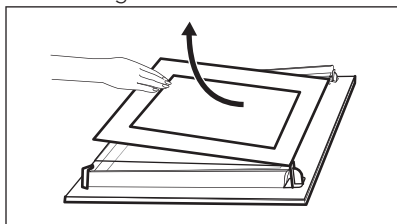


4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



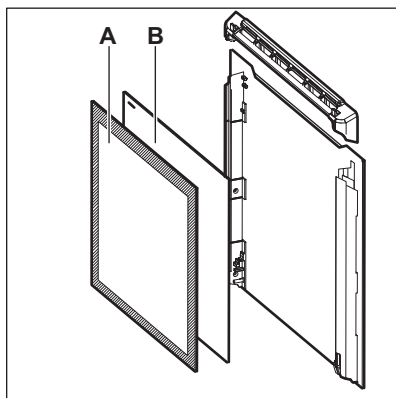
6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se

till att glasrutorna glider i skårnorna hela vägen ut.

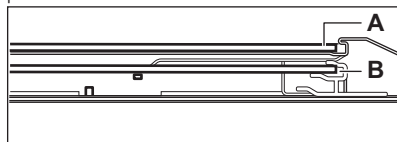


8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna noga. Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Den första glasrutan (A) har en dekorativ ram. Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutans ram (A) med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



12.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



VARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan.

Lampan och lampglaset kan vara varma.



FÖRSIKTIGHET!

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

13. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Det finns vatten inne i ugnen.	Det är för mycket vatten i vattentanken.	Stäng av ugnen och torka upp vattnet med en trasa eller svamp.
Ångfunktionen fungerar inte.	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll på vattentanken.
Ångfunktionen fungerar inte.	Kalk täpper igen hålet.	Kontrollera ångöppningen. Avlägsna kalkavlagringarna.
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller det läcker vatten från ånginloppets öppning.	Det finns kalkavlagringar i ugnen.	Rengör vattentanken. Se "Rengör vattentanken".
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	Se "Grundinställningar" i avsnittet "Daglig användning".

13.2 Tekniska data

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

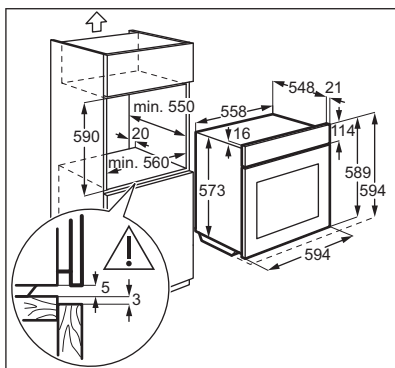
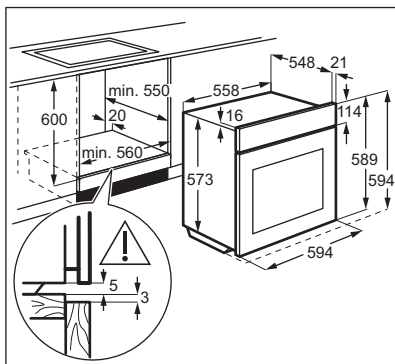
14. INSTALLATION



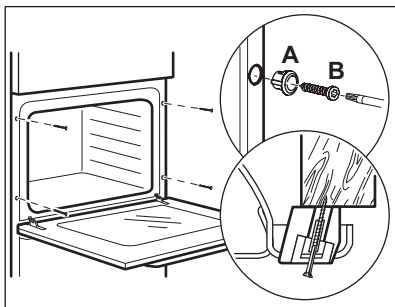
WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

14.1 Inbyggd



14.2 Montering i skåp



14.3 Elektrisk installation



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet om säkerheten inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

14.4 Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm ²)
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn

Husqvarna-Electrolux

Modellbeskrivning	QCE5615X
Energiindex	81.2
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Inbygggnadsugn
Massa	34.7 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

15.2 Sparar energi



Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Allmänna tips

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program har aktiverats med Kottid eller Sluttid och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Temperaturen eller indikatorn för restvärme visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagningen och sätt endast på den vid behov.

Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen. Den fungerar så att temperaturen inuti ugnen skiljer sig från den temperatur som anges på ugnens display under tillagningscykeln och tillagningstiderna kan skilja sig från tillagningstiderna för andra program.

När du använder Varmluft Med Fukt släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Du kan tända lampan igen men det kommer att minska den förväntade energibesparingen.

16. 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.

