

USER MANUAL



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	15
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	16
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	16
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	20
11. TRICKS OCH TIPS.....	22
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	37
13. FELSÖKNING.....	42
14. INSTALLATION.....	43
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	45

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

 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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen 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.

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.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- 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.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

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 produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- 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.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- 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.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Användning



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 produkten.



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 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 eller den rostfria ytan 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 Underhåll 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 försämrats.

- 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 Pyrolysrengöring



WARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysrengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när pyrolysrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyslugnar.

- Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produkten närhet under och efter pyrolysgöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysgnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysgnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

2.7 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.8 Underhåll

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

2.9 Kassering



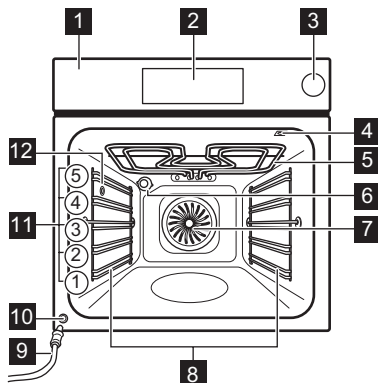
WARNING!

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.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmering
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnssteg, 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.

- **Patisseripltät**

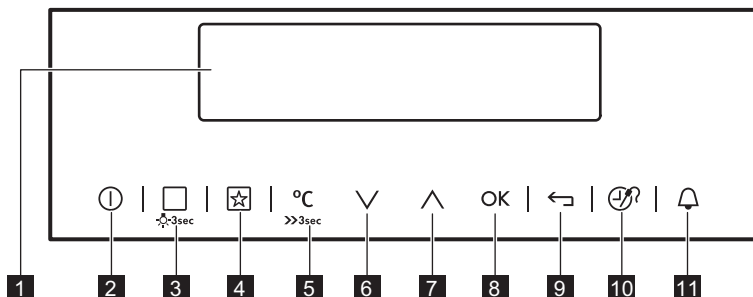
För småfranskor, kringlor och småkakor.

- **Matlagningstermometer**

För att mäta temperaturen inuti maten.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

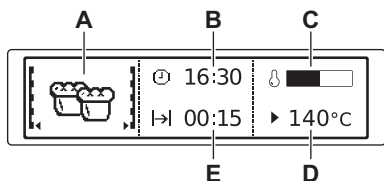


Använd touch-kontrollerna för att manövrera ugnen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	-	Display Visar nuvarande ugnsställningar.
2		PÅ/AV (ON/OFF) Slå på och stänga av ugnen.
3		Tillagningsfunktioner eller Recept Tryck på touch-kontrollen för att välja menyn: Recept eller Tillagningsfunktioner. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder. Du kan också tända lampan när ugnen är avstängd.
4		Favoriter För att spara och komma åt dina favoritprogram.
5		Temperaturval För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck på touch-kontrollen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbstart.
6		Nedåtknapp För att flytta nedåt i menyn.
7		Uppåtknapp För att flytta uppåt i menyn.
8	OK	OK För att bekräfta valet eller inställningen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
9 	Tillbaka-tangent	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på touchkontrollen 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. Uppvärmningsfunktion
- B. Klocka
- C. Indikator för uppvärmning
- D. Temperatur
- E. Funktionens kottid eller sluttid

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol	Funktion	Beskrivning
	Signalur	Funktionen är påslagen.
	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	Ugnen beräknar tillagningstiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i ugnen.
	Snabbstart	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.

Symbol		Funktion
	Vikt Automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är på eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen 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 ugnen 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 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning 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 under uppvärmning. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Slå på ugnen.
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

Symbol / meny-funktion	Program
 Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
 Recept	Innehåller en lista över automatiska program.
 Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.

Symbol / meny-funktion	Program
 Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
 Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.
 Special	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.
 Tillagningshjälp	Innehåller rekommenderade ugnsställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

Undermeny för: Normalinställning

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Inställning klocka	Ställ klockan.
 Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
 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.

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 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.
 Påminnelse Rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
 DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
 Service	Visar programvarans version och konfiguration.
 Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.3 Tillagningsfunktioner

Uppvärmningsfunktion	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 ugsnbakning 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 funktionen: Över-undervärme.
 Över-undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugsnivå.
 Frys Mat	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.
 Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Varmluft Med Fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft Med Fukt. Ugsndörren ska stängas under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Uppvärmnings-funktion	Program
 Uppvärmning	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varmsamt 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 Special

Uppvärmnings-funktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 Jäsning Av Deg	För jäsning av degen före bakning.
 Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Bröd	För att baka bröd.

Uppvärmnings-funktion	Program
 Uptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

6.5 Ställa in en ugnsfunktion

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj en värmefunktion.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på **OK** för att bekräfta.

6.6 Ställa in en ångfunktion

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



VARNING!

Använd bara kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inte andra vätskor. Häll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
2. Fyll vattenlådan med 900 ml vatten. Vattentillförseln räcker i ca 55 - 60 minuter.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Slå på ugnen.
5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.
6. Ställ vid behov in funktionen: Koktid  eller Sluttid .



När ånggeneratoren är tom hörs en ljudsignal.

- Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.
7. Stäng av ugnen.
 8. Töm vattenbehållaren när tillagningen med ångfunktion är klar.

Se rengöringsfunktionen: Tömning Av Tanken.



FÖRSIKTIGHET!

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

9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnsutrymmets botten. Torka alltid av ugnsutrymmets botten när ugnen har kallnat. Låt ugnen torka helt med luckan öppen.



VARNING!

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

6.7 Indikator för "Vattentanken är tom"

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

För mer information se kapitlet "Daglig användning", Ställa in en ångfunktion.

6.8 Indikator för "Vattentanken är full"

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

En signal hörs när tanken är full.



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

6.9 Tömning av vattentanken

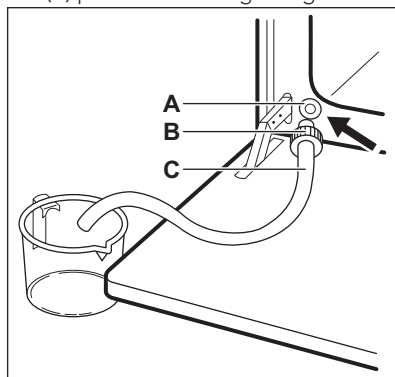


FÖRSIKTIGHET!

Se till att ugnen 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 ändrar.



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.

6.10 Indikator för uppvärmning

När du slår på 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.

6.11 Snabbstart

Den minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte mat i ugnen när Snabbstartsfunktionen används.

För att aktivera funktionen, håll $^{\circ}\text{C}$ intryckt i 3 sekunder. Kontrollampan för uppvärmning blinkar.

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 ugnens funktioner i övrigt. Du kan också sätta på den när ugnen är avstängd. Använd för att slå på funktionen. Tryck på eller för att ställa in minuterna och OK för att starta.
Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar 59 minuter).
Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (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, ugnen stänger av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Ugnen använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

6.12 Restvärme

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

7.2 Ställa in klockfunktioner



Innan du använder funktionerna: Koktid, Sluttid, måste du först ställa in värmefunktionen och temperaturen. Ugnen stängs av automatiskt. Du kan använda funktionerna: Koktid och Sluttid samtidigt om du vill att ugnen 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 tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Displayen visar ett meddelande.
5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 $^{\circ}\text{C}$.
- Funktionen: Koktid är inställd.

Funktionen: Heat+Hold håller tillagad mat varm vid 80 $^{\circ}\text{C}$ i 30 minuter. Den slås

på när bakningen eller stekningen avslutas.

Du kan slå på eller stänga av funktionen i menyn: Normalinställning.

1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
4. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Heat+Hold.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta. En ljudsignal hörs när funktionen är klar. Funktionen förblir på om uppvärmningsfunktionen 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.

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden har gått ut. Tryck på en symbol. Displayen visar meddelandet.
2. Tryck  för att slå på eller  avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på **OK**.

8. AUTOMATISKA PROGRAM



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept med Automatiska Recept

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

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Recept. 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.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

Två temperaturer behöver ställas in: ugnstemperaturen och matens innertemperatur.

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen vid tillagning av kött. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.



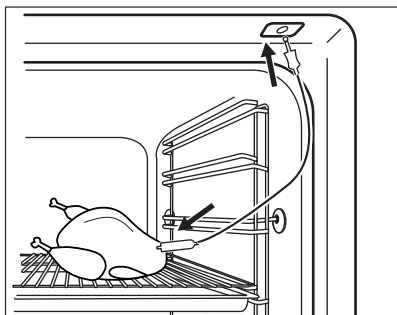
FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller de rätta reservdelarna.



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

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



3. Slå på ugnen. 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. Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Sluttiden är olika för olika mängder mat, inställda ugnstemperaturer (lägst 120 °C) och driftlägen. Ugnen beräknar en sluttid om ungefär 30 minuter.
6. Tryck på ⌂ för att ändra inntemperaturen. En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda inntemperaturen. Ugnen 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.
9. Tryck på ⏻ för att stänga av ugnen.



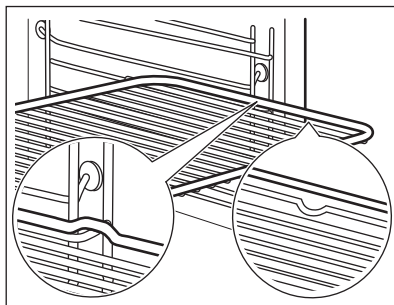
VARNING!

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

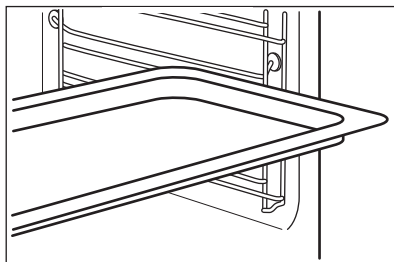
Galler:

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



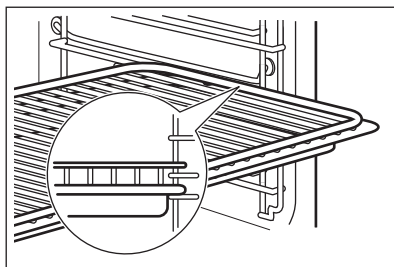
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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

9.3 Tillbehör för tillagning med ånga

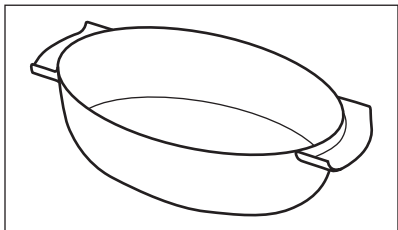


Ångtillbehören medföljer inte ugnen. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

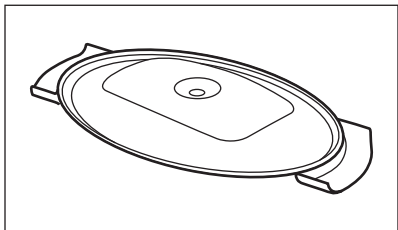
Lågkalariformen för tillagning med ångfunktionerna

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

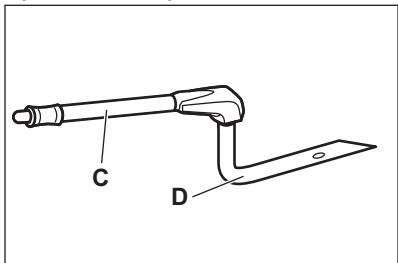
Glasskål (A)



Lock (B)

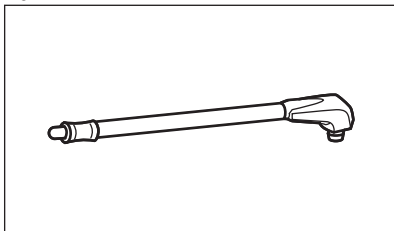


Injektorn och injektorröret

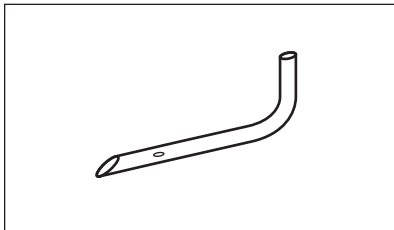


"C" är injektorröret för ångkokning, "D" är injektorn för direkt ångkokning.

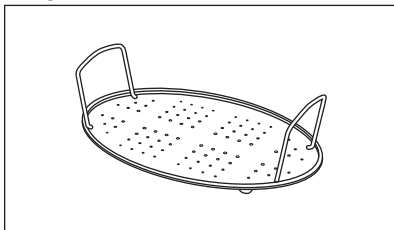
Injektorrör (C)



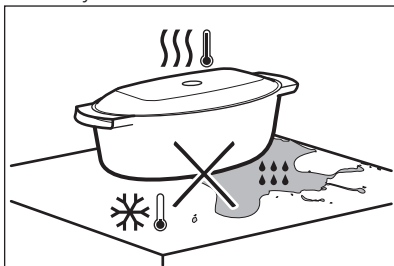
Injektor för direkt ångkokning (D)



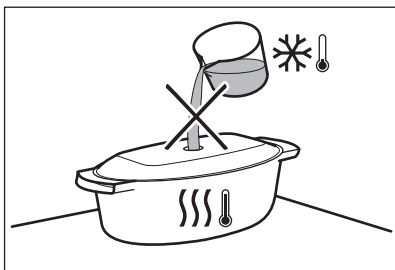
Stålgrill (E)



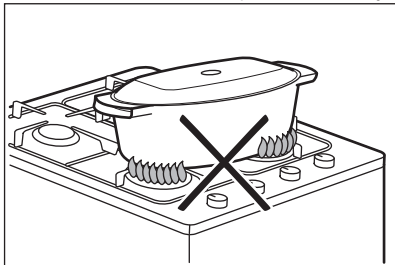
- Sätt inte den heta formen på kalla / våta ytor.



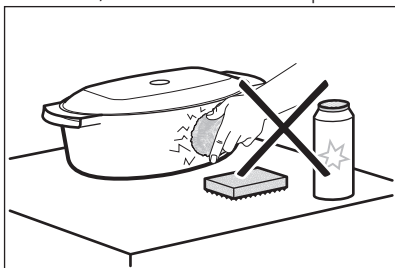
- Häll inte kalla vätskor i formen när den är het.



- Använd inte formen på en het kokyta.



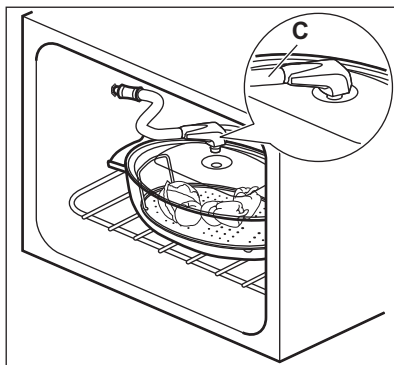
- Rengör inte formen med slipande medel, skurmedel eller skurpulver.



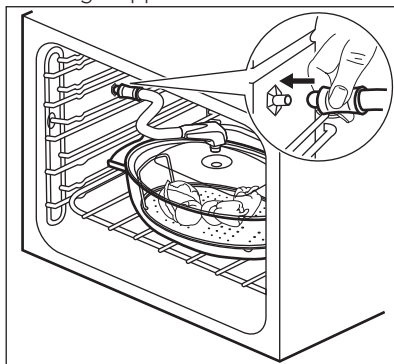
9.4 Ångkokning i en lågkaloriform

Lägg maten på stålgrillen 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.

9.5 Direkt ångkokning

Lägg maten på stålgrillen i formen. Tillsätt lite vatten.



FÖRSIKTIGHET!

Använd inte locket på formen.

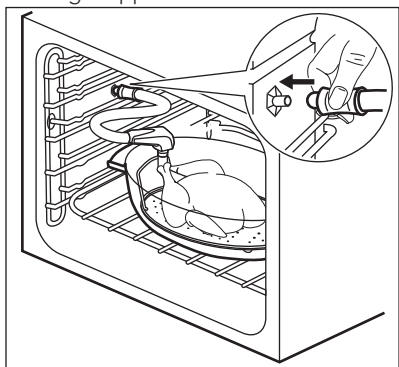
**WARNING!**

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.

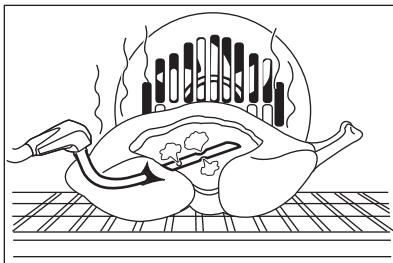
1. Sätt injektorn (D) i injektorröret (C). Anslut den andra änden till ånginloppet.



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. Slå på ugnen.
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. Slå på ugnen.

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 ugnen är avstängd.

10.2 Använda barnlåset

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

-  Om pyrolysfunktionen är igång låses luckan automatiskt. Ett meddelande visas på displayen när du trycker på en symbol.

1. Tryck på  för att slå på displayen.
2. Tryck på  och  samtidigt tills displayen visar ett meddelande . Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

10.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Den kan sättas på endast när ugnen är igång.

1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta.

-  Om pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och en symbol i form av en nyckel visas på displayen.

För att stänga av funktionen, tryck på . Displayen visar ett meddelande. Tryck på  igen och sedan på **OK** för att bekräfta.

-  När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

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 ugnen.
2. Ställ in 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 ) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.

-  • Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Menyn: Normalinställning låter dig: Slå på eller av funktionen Set + Go.

10.5 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen 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 - Maximalt	1.5

-  Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Koktid, Sluttid.

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

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

10.7 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10.8 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

11. TRICKS OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

11.1

Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Ugnen 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. Detta minskar såväl

tillagningstiden som energiförbrukningen.

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.

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 hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

11.2 Baknings- och grillningstabell

Kakor

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
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
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 / mördegsremsor - en nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På en bakplåt
Småkakor / mördegsremsor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Småkakor / mördegsgremsor - 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
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)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
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

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
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)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
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)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
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
Fläskbog	180	2	170	2	120 - 150	Med svål

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

11.3 Grill

Ställ in högsta temperaturen.

Förvärm ugnen i 3 minuter.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Livsmedel	Mängd		Tid (min)	
	Antal	Vikt (kg)	1:a sidan	2:a sidan
Filéer	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biffstek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv	8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12

Livsmedel	Mängd		Tid (min)	
	Antal	Vikt (kg)	1:a sidan	2:a sidan
Kycklingbröst	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare	6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar	4 - 6	-	5 - 7	-
Rostat bröd	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Varmluftsgrillning

Använd första eller andra hyllnivån.

Nötkött
Förvärm ugnen.

För att beräkna stektiden multiplicerar man tiden som anges i tabellen nedan med centimeter av filéens tjocklek.

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Engelsk rost- biff eller filé, röd	190 - 200	5 - 6
Engelsk rost- biff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8
Engelsk rost- biff eller filé, välstekt	170 - 180	8 - 10

Fläsk

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Skinkstek, bog, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlett, rev- bensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Köttfärslim- pa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Fläsklägg (förkokt). 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Kalv

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Kalvstek 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalvstek, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lamm

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Lammstek med ben, lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammsadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Fågel

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Kyckling i bi- tar, 0,2 - 0,25 kg vardera	200 - 220	30 - 50
Halv kyck- ling, 0,4 - 0,5 kg vardera	190 - 210	35 - 50

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Hel kyckling, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Varmluft Med Fukt



För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

Livsmedel	Tillbehör	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
Bullar, 12 stycken	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Bullar, 9 stycken	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stycken	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriaakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30

Livsmedel	Tillbehör	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
Cookies, 16 stycken	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 stycken	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stycken	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Paj, 16 stycken	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Kakor, 20 stycken	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tartletter, 8 stycken	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Kokta grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Grönsaker, medelhavsstil, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

11.6 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mörkt magert kött och fisk med innertemperaturer på högst 65 °C. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek 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 mellan 80 °C och 150 °C. Standardtemperatur 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 ugns gallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

Ställ in temperaturen till 120 °C.

Livsmedel	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Kalvstek, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Stekar, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.7 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	-

11.8 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.

Torkad frukt

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlöck.

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).

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.

11.9 Torkning

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det

svalna över natten för att fullfölja torkningen.

Grönsaker

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Champinjoner	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			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

11.10 Varmluft + ånga

Kakor och bakverk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Kommentar
Äppelkaka ¹⁾	160	60 - 80	2	I en kakform (diameter 20 cm)
Pajer	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 ugnen i 10 minuter.

Suffléer
Gör i kakform.

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

Kött
Använd den andra hyllpositionen.
Använd gallret.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fläskstek 1 kg	180	90 - 110
Kalv, 1 kg	180	90 - 110

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Nötstek - rå, 1 kg	210	45 - 50
Rostbiff - rosa, 1 kg	200	55 - 65
Rostbiff - välstekt, 1 kg	190	65 - 75

Använd den andra hyllpositionen.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lamm, 1 kg	175	110 - 130
Hel kyckling, 1 kg	200	55 - 65
Kalkon, hel, 4 kg	170	180 - 240
Anka, hel, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Kanin, i bitar	170 - 180	60 - 90

Använd den första hyllnivån.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Hel gås, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Fisk
Använd den andra hyllpositionen.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Forell, 3 - 4 fiskar, 1,5 kg	180	25 - 35
Tonfisk, 4 - 6 filléer, 1,2 kg	175	35 - 50

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Broccoli, buketter	130	20 - 25	2
Aubergine	130	15 - 20	2
Blomkål, buketter	130	25 - 30	2
Tomater	130	15	2
Vit sparris	130	25 - 35	2
Grön sparris	130	35 - 45	2
Zucchini, skivor	130	20 - 25	2
Morötter	130	35 - 40	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kummel	200	20 - 30

Återuppvärmning med ånga
Återuppvärm maten på tallriken.

Förvärm ugnen i 10 minuter.

Använd den andra hyllpositionen.

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

11.11 Tillagning i lågkaloriformen

Använd funktionen Varmluft + Ånga.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fänkål	130	30 - 35	2
Kålrabbi	130	25 - 30	2
Paprika skuren i strimlor	130	20 - 25	2
Selleri, i skivor	130	30 - 35	2

Kött

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

Fisk

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

Smårätter

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

11.12 Pizza/Paj



Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Kommentar
Pizza (tunn botten)	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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Kommentar
Äppelkaka	150 - 170	50 - 70	1	I 20 cm kakform
Paj	170 - 190	35 - 50	1	I en kakform (diameter 26 cm)
Lökpaj	200 - 220	20 - 30	2	På en bakplåt

11.13 Uppvärmning



Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
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

11.14 Bröd



Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	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

11.15 Tabell matlagningstermometer

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, röd inuti	45 - 50
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	60 - 65
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	70 - 75
Fläskbrog	80 - 82

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Fläsklägg	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Laxöring/havsru- da	65 - 70
Tonfisk/lax	65 - 70

11.16 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

Livsme- del	Funktion	Tillbehör	Ugns- nivå	Tem- pera- tur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Små bak- verk	Över-under- värme	Bakplåt	3	170	20 - 30	Lägg 20 små ka- kor på en bakplåt.
Små bak- verk	Varmluft / Varmluftstil- lagning	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	Lägg 20 små ka- kor på en bakplåt.
Små bak- verk	Varmluft / Varmluftstil- lagning	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	Lägg 20 små ka- kor på en bakplåt.
Äppelpaj	Över-under- värme	Galler	2	180	70 - 90	Använd 2 formar (diameter 20 cm) som står diago- nalt.
Äppelpaj	Varmluft / Varmluftstil- lagning	Galler	2	160	70 - 90	Använd 2 formar (diameter 20 cm) som står diago- nalt.
Sockerka- ka utan fett	Över-under- värme	Galler	2	170	40 - 50	Använd en kak- form (26 cm i dia- meter). Förvärm ugnen i 10 minuter.

Livsmedel	Funktion	Tillbehör	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Sockerka- ka utan fett	Varmluft / Varmluftstil- lagning	Galler	2	160	40 - 50	Använd en kak- form (26 cm i dia- meter). Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerka- ka utan fett	Varmluft / Varmluftstil- lagning	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Använd en kak- form (26 cm i dia- meter). Diagonalt placerad. Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördeg- skakor	Varmluft / Varmluftstil- lagning	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördeg- skakor	Varmluft / Varmluftstil- lagning	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördeg- skakor	Över-under- värme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd 4 - 6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hambur- gare av nötkött 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och lång- panna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envis smuts med speciell ugnsgrengöring.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara på i 10 minuter före tillagning. Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller 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 Ta bort ugnsstegarna

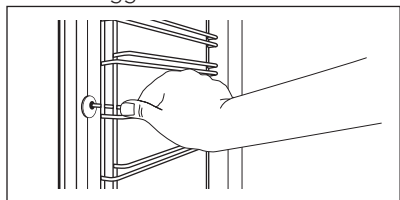
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



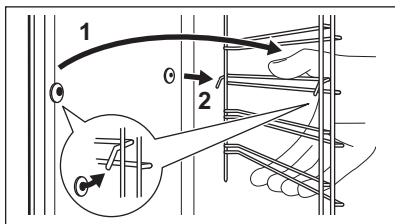
FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.4 Pyrolys



FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar



FÖRSIKTIGHET!

Innan du kan starta rengöringsproceduren måste du se till att vattentanken är tom. Se "Tömma vattentanken".



Pyrolysgrengöringen kan inte starta:

- om du inte tog ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
- om du inte stängde luckan ordentligt. Ta bort de värsta matresterna manuellt.



FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som funktionen: Pyrolys. Det kan skada ugnen.

1. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
2. Slå på ugnen och välj funktionen på huvudmenyn: Pyrolys. Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Ställ in längden på rengöringsproceduren:

Tillval	Beskrivning
Snabb	1 h för lätt smutsig ugn
Normal	1 h 30 min för normalt smutsig ugn
Intensiv	2 h 30 min för mycket smutsig ugn

4. Tryck på **OK** för att bekräfta.



När pyrolysurengöringen startar är ugnsluckan låst och lampan släckt.



Du kan avsluta pyrolysurengöringen innan den är klar genom att stänga av ugnen.



VARNING!

När funktionen är klar är ugnen väldigt varm. Låt den svalna. Det finns risk för att du bränner dig.



När funktionen är avslutad är luckan låst under avsvalningen. Vissa av ugnens funktioner är inte tillgängliga under avsvalningsfasen.

12.5 Rengöring av vattentanken



VARNING!

Håll 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 ugnens 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. Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen till 230 °C. Stäng av den efter 25 minuter och låt den svalna i 15 minuter.
3. Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på mellan 130 och 230 °C. Stäng av den efter 10 minuter. Låt ugnen svalna och fortsätt att avlägsna tankinnehållet. Se "Tömma vattentanken".
4. Skölj ur vattentanken och avlägsna kvarvarande kalkrester i ugnen med en trasa.
5. Rengör avloppsriöret för hand i varmt vatten med tvål. För att förhindra skador ska du inte använda syror, sprejer eller liknande rengöringsmedel.

12.6 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.



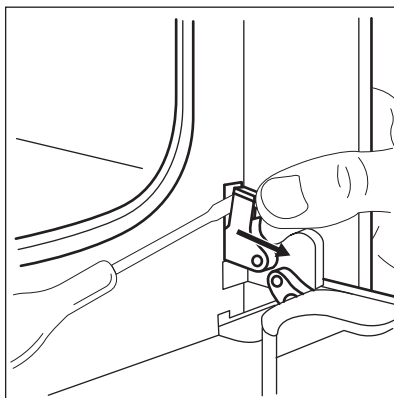
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.



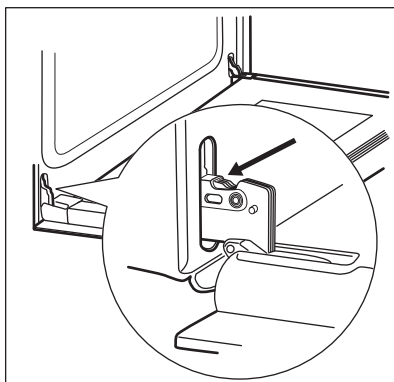
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

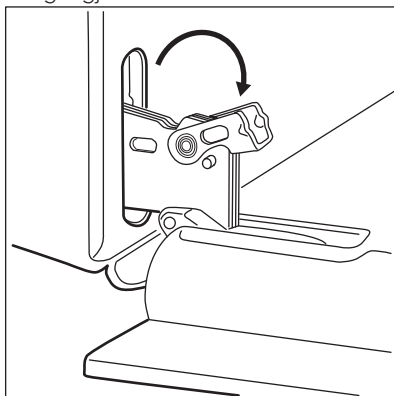
1. Öppna luckan helt och lokalisera gångjärnet på luckans högra sida.
2. Använd en skruvmejsel för att lyfta och vrida gångjärnsspaken åt höger.



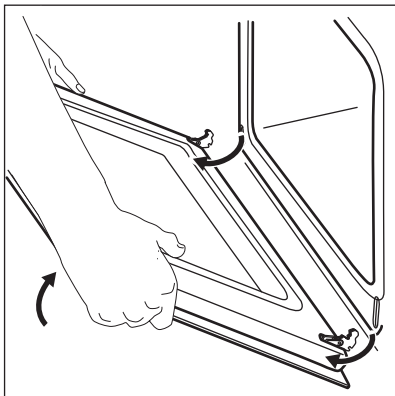
3. Hitta gångjärnet till vänster på luckan.



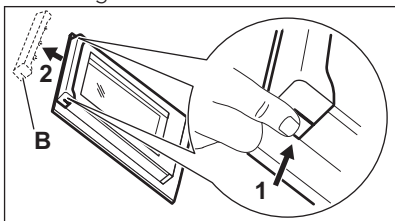
4. Lyft och vrid spaken helt på vänster gångjärn.



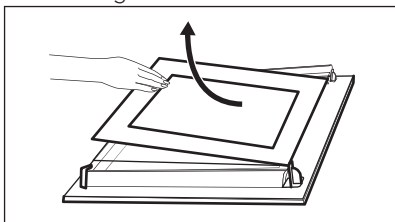
5. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



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



8. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
9. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutorna. Se till att glasrutorna glider i skårarna hela vägen ut.



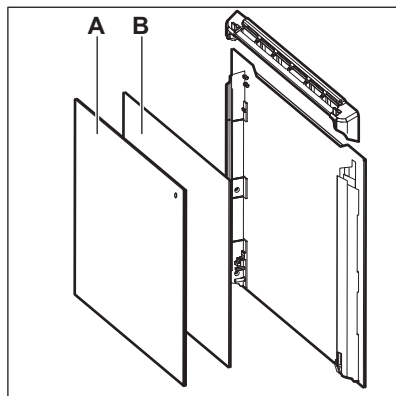
10. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan.

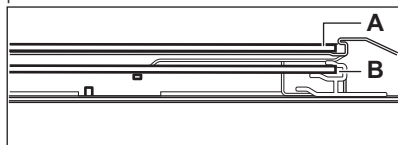
Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning.

Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att den mellersta glasrutorna placeras korrekt i sina skårar.



12.7 Byte av lampan



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampnan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen.
Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.



FÖRSIKTIGHET!

Håll i halogenlampnan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampnan.

Baklampnan

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

13. FELSÖKNING



WARNING!

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.	Slå 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 aktiverad.	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 matlagnings-termometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagnings-termometers 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 säkringslåset 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 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

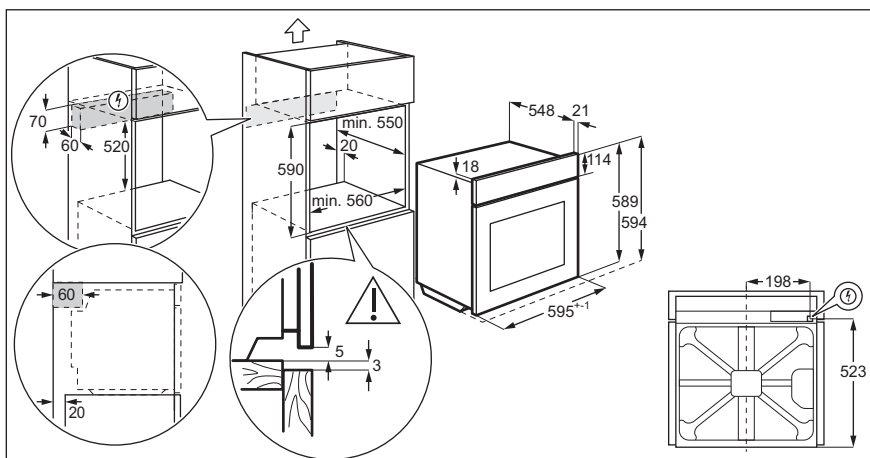
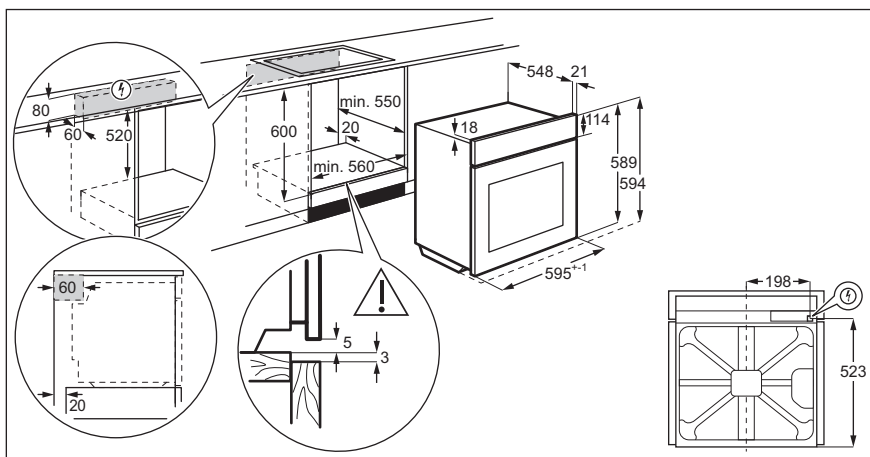
14. INSTALLATION



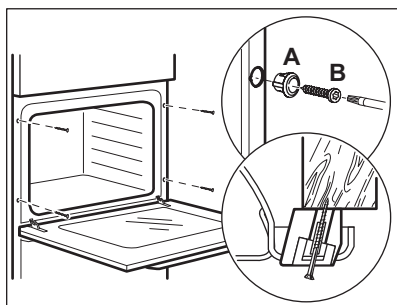
WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

14.1 Inbyggd



14.2 Montering i skåp



14.3 Elektrisk installation

i Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen 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

Total effekt (W)	Kabeldel (mm ²)
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
Modellbeskrivning	QCE8450X
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	Inbyggnadsugn
Massa	34.0 kg

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

15.2 Energibesparing



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

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll luktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

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.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om

tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugsnfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

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

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

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.

www.husqvarna-electrolux.se/shop



867347133-B-432018

