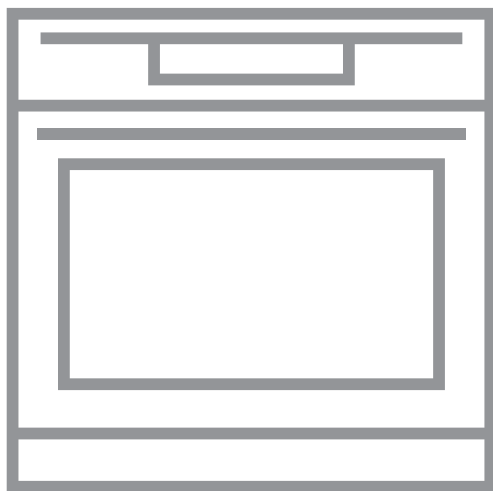


USER MANUAL



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	8
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
7. KLOCKFUNKTIONER.....	10
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	11
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	14
10. TIPS.....	15
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	31
12. FELSÖKNING.....	34
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	35

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. Ta några minuter och läs igenom detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.husqvarna-electrolux.se/support



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 märkplåten.

⚠ 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 av 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 under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING: Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten 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.
- **VARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- 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 ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna 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.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm

Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560 x 20 mm
Nätledslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4 x 25 mm

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 eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om 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 levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

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 ugnsbotten.
 - 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. Frukttjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- 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 produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten 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 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 milda 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 med rengöringsmedel.

2.5 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.

2.6 Service

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

2.7 Kassering



VARNING!

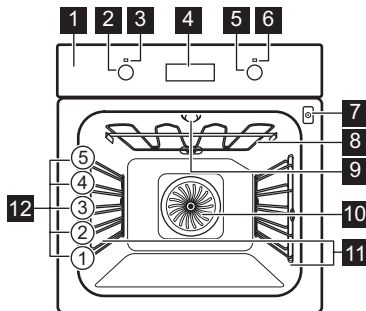
Risk för kvävning eller skador.

- 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

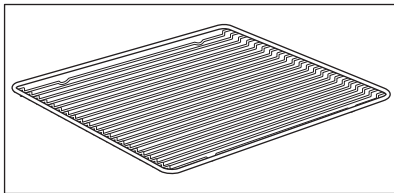
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugsnfunktionerna
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Kontrollvred (för temperaturen)
- 6 Strömlampa/symbol
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Lampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugsnsstege, löstagbar
- 12 Ugsnsvåvar

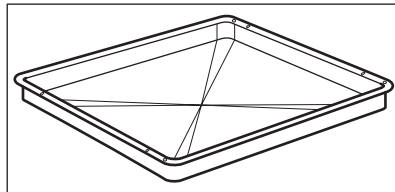
3.2 Tillbehör

Galler



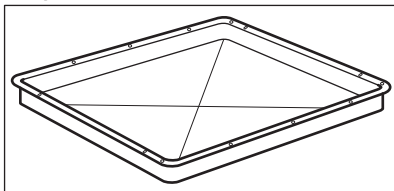
För kokkär, bakformar och stekkär.

Grill- / stekpanna



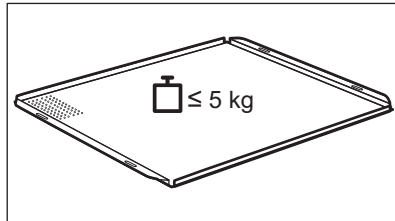
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

Bakplåt

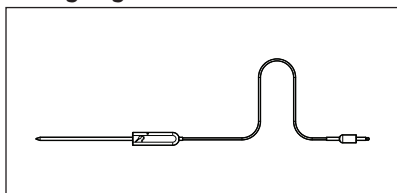


För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämpar sig för ångfunktioner.

Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

För mätning av temperaturen inuti maten.

Matlagningstermometer



4. KONTROLLPANELEN

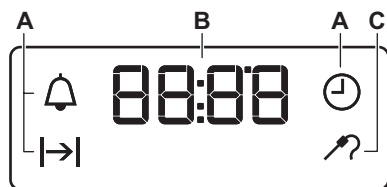
4.1 Infällbara vred

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

4.2 Sensorfält/knappar

—	Gör så här för att ställa in tiden.
⌚	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.

4.3 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Före första användning

Ugnen kan avge lukt och rök under uppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

 Steg 1	 Steg 2	 Steg 3
Ställ klockan	Rengöra ugnen	Förvärm den tomma ugnen
1. Tryck på:  2.  ,  - för att ställa in timmen. Tryck på:  3.  ,  - tryck för att ställa in minuterna. Tryck på: 	1. Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen. 2. Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.	1. Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Tid: 1 timme. 2. Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Tid: 15 min.
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.		

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

Steg 1	Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
Steg 3	När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen.

6.2 Värmefunktioner

Ugnsfunktion	Program
 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	Tända lampan.

Ugnsfunktion	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 Översta - / bottenvärme.
 Pizza-funktionen	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Översta - / bottenvärme / Katalys	För bakning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet "Underhåll och rengöring" för mer information om katalytisk rengöring.
 Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

Ugnsfunktion	Program
 Baka med ånga	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Baka med ånga.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa ugnsfunktioner.

6.3 Anvisningar om: Baka med ånga

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Test enligt EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Baka med ånga. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Klockslag	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
 Signalur	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

7.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner

Hur man ändrar: Klockslag
 - blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.

Hur man ändrar: Klockslag	
Steg 1	+ - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.
Steg 2	+ , - - tryck för att ställa klockan. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visas på displayen.
 - tryck upprepade gånger för att ändra tiden.  - börjar blinka.	
Hur man ställer in: Koktid	
Steg 1	Välj ugnsfunktion och temperatur.
Steg 2	 - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.
Steg 3	+ , - - tryck för att ställa in tiden. På displayen visas:   - blinkar när den inställda tiden har gått. Signalen ljuder och ugnen stängs av.
Steg 4	Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
Steg 5	Vrid vredet till avstängt läge.
Hur man ställer in: Signalur	
Steg 1	 - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.
Steg 2	+ , - - tryck för att ställa klockan. Funktionen startar automatiskt efter 5 sekunder. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts.
Steg 3	Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
Steg 4	Vrid vredet till avstängt läge.
Hur man avbryter: Klockfunktioner	
Steg 1	 - tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.
Steg 2	Tryck och håll in: - . Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Matlagningstermometer

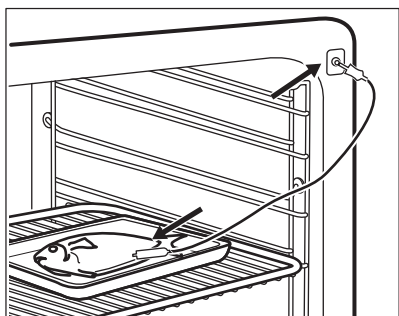
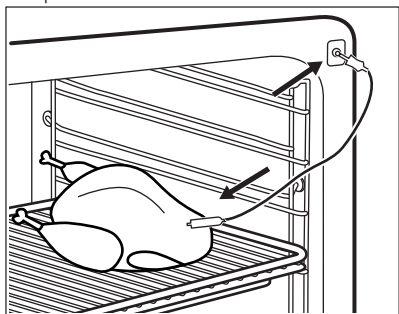
Matlagningstermometer - mäter temperaturen inuti maten. När maten har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

Ställ in två temperaturer:

- ugnstemperaturen: minimum 120 °C,
 - temperaturen inuti maten.
- För bästa resultat:
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
 - Matlagningstermometer - använd inte med flytande mat.
 - Matlagningstermometer - under tillagning ska den vara inuti maten.

Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometern är i kött- eller fiskbiten.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Kontrollampen för matlagningstermometern  blinkar.

3. Tryck på $+$ - eller $-$ -knappen för att ställa in inntemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.

4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur. En ljudsignal hörs i två minuter när maten uppnått den inställda inntemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

5. Stäng av produkten.

6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ur formen ur produkten.

Om maten har tillagats som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre inntemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra inntemperaturen.

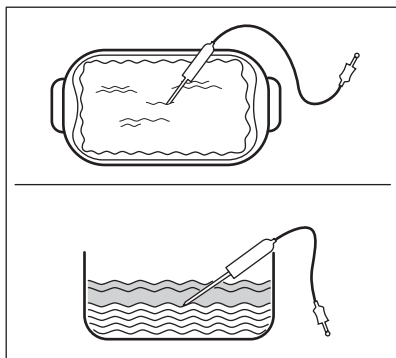


WARNING!

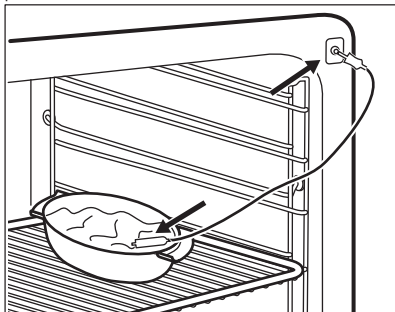
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

Matkategori: gryta

1. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
2. Sätt i matlagningstermometerns spets mitt i grytan. Den måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



3. Täck över matlagningstermometern med resten av ingredienserna.
4. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Kontrolllampan för matlagningstermometern  blinkar.

5. Tryck på **+**- eller **-**-knappen för att ställa in inntemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
6. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

En ljudsignal hörs i två minuter när maten uppnått den inställda inntemperaturen.

Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

7. Stäng av produkten.
8. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ur formen ur produkten.

Om maten har tillagats som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre inntemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra inntemperaturen.



WARNING!

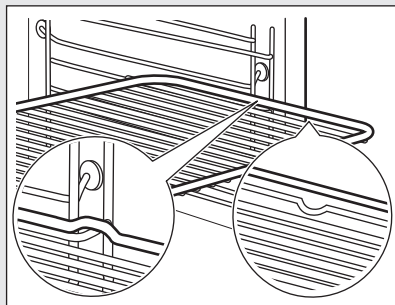
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

8.2 Sätta in tillbehör

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

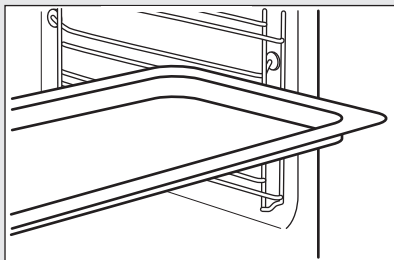
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnstegen.

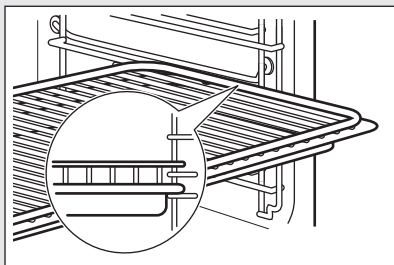


Bakplåt /Djup plåt:

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler, Bakplåt /Djup plåt:**

Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



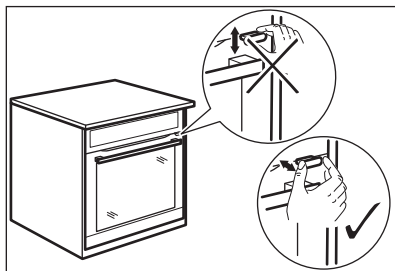
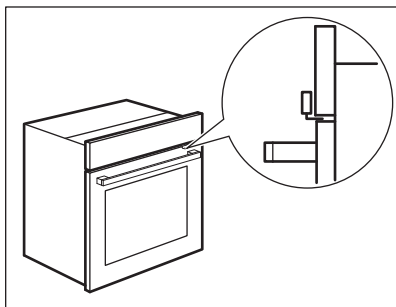
9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 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.

9.2 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är olåst när du köper ugnen.

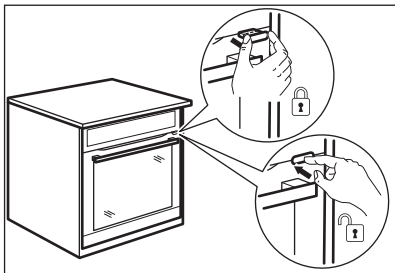


9.3 Hur man använder det mekaniska lucklåset

1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.

**FÖRSIKTIGHET!**

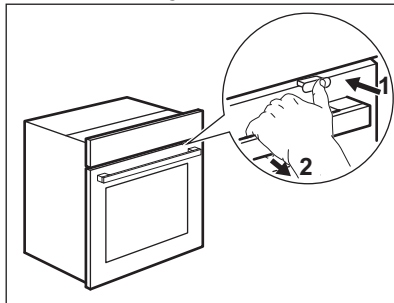
Flytta inte lucklåset vertikalt.
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



9.4 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

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



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

10. TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Tillagningsrekommendationer



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

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

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

10.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

- ugnsnivåernas nummer.
- Information om ugnsfunktioner, rekommenderade ugnsnivåer och temperaturer för maträtter.

10.3 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

10.4 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

10.5 Baka på en hyllnivå

 BAKA I FORMAR			 (°C)	 (min.)	
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft		170 - 180	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft		150 - 170	20 - 25	2
Sockerkaka / Brioche	Varmluft		150 - 160	50 - 70	1
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft		140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Översta - / bottenvärme		170 - 190	60 - 90	1

Använd den tredje hyllpositionen.

Använd funktionen: Varmluft.

Använd en bakplåt.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)
Kaka med smördegstopping	150 - 160	20 - 40
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	150	35 - 55
Fruktpaj av mördeg	160 - 170	40 - 80

Förvärm den tomma ugnen.

Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

Använd en bakplåt.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)	
Rulltårta	180 - 200	10 - 20	3
Rågbröd:	först: 230 sedan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Mandelsockerkaka / Sockerkakor	190 - 210	20 - 30	3
Petits-choux med fyllning / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Vetefläta / Runt bröd	170 - 190	30 - 40	3
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	170	35 - 55	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvar, grädde, kräm)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Använd den tredje hyllpositionen.

 SLÄTA BULLAR	 Varmluft	 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20

 SLÄTA BUL- LAR		 (°C)	 (min.)
Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	10 - 25
Kakor av sockerkakss- met	Varmluft	150 - 160	15 - 20
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Bakverk med äggvita, maränger / Maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Översta - / botten- värme	190 - 210	10 - 25

10.6 Puddingar och gratänger

Använd den första hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Grönsaksgratäng, för- värm den tomma ug- nen	Varmluftsgrillning	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Översta - / bottenvär- me	180 - 200	25 - 40
Fiskpudding	Översta - / bottenvär- me	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Söta puddingar	Översta - / bottenvär- me	180 - 200	40 - 60
Makaronipudding	Översta - / bottenvär- me	180 - 200	45 - 60

10.7 Baka på flera nivåer

Använd bakplåtarna.

Använd funktionen: Varmluft.

 KAKOR/ BAKVERK	 (°C)	 (min.)	 2 positioner
Petits-choux med fyllning / Eclairs, för- värm den tomma ug- nen	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KA- KOR/SMÅKA- KOR/ BAKVERK/ BULLAR	 (°C)	 (min.)	 2 positioner	3 positioner
Franskbullar	180	20 - 30	1 / 4	-
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Kakor av socker- kakssmet	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Maränger / Ma- ränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex.
aluminiumfolie).

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt
på plåten eller på gallret med en plåt
under.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra
att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar som väger
minst 1 kg.

Ös köttet med sin egen köttssaft flera
gångar under stekning.

10.9 Stekning

Använd den första hyllpositionen.

 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Grystek	1 - 1,5 kg	Översta - / bot- tenvärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff el- ler filé, röd, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrill- ning	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff el- ler filé, medium, för- värm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrill- ning	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff el- ler filé, välstekt, för- värm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrill- ning	170 - 180	8 - 10

 FLÄSK			
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotletter / Revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg, lagad i förväg	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



KALV



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Kalvstek

1

160 - 180

90 - 120

Kalvlägg

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMM



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Lamm, lägg / Lamm-
stek

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lamm, sadel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VILT



Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.



(kg)



(°C)



(min.)

Sadel / Hare, lägg,
förvärm den tomma
ugnen

upp till 1

230

30 - 40

Rådjur, sadel

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Bog

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

**FÅGEL**

Använd funktionen: Varmluftsgillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Bitar av fågel

0,2 - 0,25 var

200 - 220

30 - 50

Halv kyckling

0,4 - 0,5 var

190 - 210

35 - 50

Kyckling, unghöna

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Anka

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gås

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkon

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Kalkon

4 - 6

140 - 160

150 - 240

**FISK (ÅNGKOKT)**

Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.



(kg)



(°C)



(min.)

Hel fisk

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

**10.10 Knaprig tillagning med
inställningen: Pizza-funktionen****PIZZA**

Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Pajer

180 - 200

40 - 55

Ugnsbakad
spenat

160 - 180

45 - 60

**PIZZA**

Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Quiche lor-
raine /
Schweizisk
ostpaj

170 - 190

45 - 55

Cheesecake

140 - 160

60 - 90

 PIZZA				
 Använd den första hyllpositionen.				
  (°C)  (min.)				
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60		

 PIZZA				
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.				
 Använd den andra hyllpositionen.				
  (°C)  (min.)				
Pizza, tunn botten, använd en långpanna	200 - 230	15 - 20		
Pizza, tjock botten	180 - 200	20 - 30		

 PIZZA				
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.				
 Använd den andra hyllpositionen.				
  (°C)  (min.)				
Osyrat bröd	230 - 250	10 - 20		
Smördeg-skakor	160 - 180	45 - 55		
Flammku-chen	230 - 250	12 - 20		
Pirog	180 - 200	15 - 25		

10.11 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.

 GRILL				
 Använd funktionen: Grill				
  (°C)  (min.) 1:a sidan  (min.) 2:a sidan 				
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

 GRILL				
 Använd funktionen: Grill				
	 (°C)	 (min.) 1:a sidan	 (min.) 2:a sidan	
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Fryst mat

 AVFROSTNING				
 Använd funktionen: Varmluft.				
	 (°C)	 (min.)		
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2	
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2	
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2	
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2	
Pommes Frites, tunna	200 - 220	20 - 30	3	
Pommes Frites, tjocka	200 - 220	25 - 35	3	
Croquettes / Kroketter	220 - 230	20 - 35	3	
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45	2	
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	40 - 60	2	
Makaronipudding med ost	170 - 190	20 - 30	3	
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2	

10.13 Upptining

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

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Lägg maten i en djup form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

Använd den första hyllpositionen.

	 (kg)	 (min.) Upptiningstid	 (min.) Mer avfrostningstid	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något fryst.
Tårta	1.4	60	60	-

10.14 Konservering

Använd funktionen Bottenvärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

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).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

 MJUK FRUKT	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna krusbär	35 - 45

 STENFRUKT	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15

 GRÖNSA- KER	 (min.) Tillagnings- tid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade in- lagda grönsa- ker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Är- ter / Sparris	50 - 60	15 - 20

10.15 Torkning - Varmluft

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.

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

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

10.16 Matlagningstermometer

 NÖTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Rare	Medium	Välstekt
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70

 NÖTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Köttfärslimpa	80	83	86

 GRÖNSA- KER	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

 FRUKT	 (tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9

 FLÄSKKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Skinka / Stek	80	84	88
Sadel, kotlett / Fläskkotlett, rökt / Fläskkotlett, kokt	75	78	82

 KALVKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90

 FÅR/LAMMKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Får, lägg	80	85	88
Får, sadel	75	80	85
Lammstek / Lamm, lägg	65	70	75

 VILTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Hare, sadel / Rådjur, sadel	65	70	75
Hare, lägg / Hare, hel / Rådjur, lägg	70	75	80

 FÅGEL	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kyckling	80	83	86
Anka, hel/halv / Kalkon, hel/filé	75	80	85
Anka, filé	60	65	70

 FISK (LAX, TRUT, GÖS)	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Fisk, hel/stor/ångkokt / Fisk, hel/stor/grillad	60	64	68

 GRYTOR - FÖRVÄLLDA GRÖNSAKER	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Squashgryta / Broccoligryta / Fänkålsgryta	85	88	91

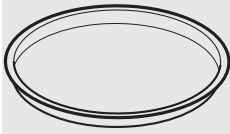
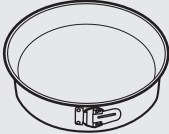
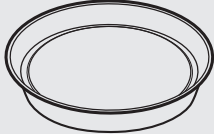
 GRYTOR	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-pudding	85	88	91

 GRYTOR - SÖTA	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Brödgröta med eller utan frukt / Risgrönsgröta med eller utan frukt / Söt nudelgröta	80	85	90

10.17 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör

bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsform	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

10.18 Baka med ånga

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

	 (°C)	 (min.)	
Grissini, 0,5 kg totalt	190 - 200	50 - 60	3
Tillagade kammusslor i skal	180 - 200	30 - 40	4
Hel fisk i salt, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Hel fisk i bakplåtspapper, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg totalt)	170 - 180	40 - 50	3
Smulpaj med äpple	190 - 200	50 - 60	4
Chokladmuffins (20; 0,5 kg totalt)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

 BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar				
		 (°C)	 (min.)	
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Översta - / bottenvärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Översta - / bottenvärme	180	70 - 90	1



BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor



Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Mördegskakor / Smördegskakor

Varmluft

140

25 - 40

Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen

Översta - / bottenvärme 160

20 - 30

Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen

Varmluft

150

20 - 35

Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen

Översta - / bottenvärme 170

20 - 30



BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor



(°C)



(min.)



Mördegskakor / Smördegskakor

Varmluft

140

25 - 45

1 / 4

Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen

Varmluft

150

23 - 40

1 / 4

Lätt sockerkaka utan fett

Varmluft

160

35 - 50

1 / 4

 GRILL			
 Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.			
 Grillning med maximal temperaturinställning.			
		 (min.)	
Rosta	Grill	1 - 3	5
Nötkött, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

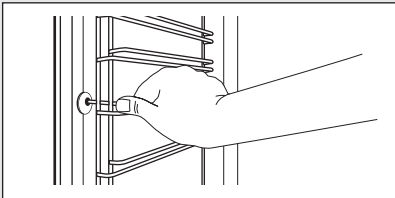
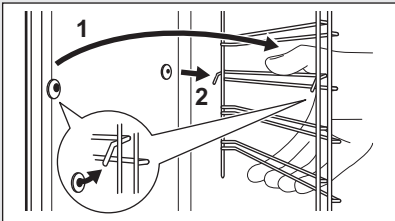
 **VARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

 Rengöringsmedel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metaldelar.
 Används varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.
 Tillbehör	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 3	Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.	

11.3 Användning: Katalytisk rengöring

Ugnsutrymmet är täckt med katalytisk emalj. Den absorberar fett under katalysen.

Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte rengöringen.

Före den katalytiska rengöringen		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar.	Rengör ugnsbotten och innerslaget på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
Rengör ugnen med katalytisk rengöring		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Välj funktionen och ugnsstemperaturen:  250 °C Varaktighet: 1 tim	Efter rengöring, vrid på vredet för ugnsfunktioner till avstängt läge.	När ugnen svalnar kan den rengöras med en mjuk fuktig trasa.

11.4 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



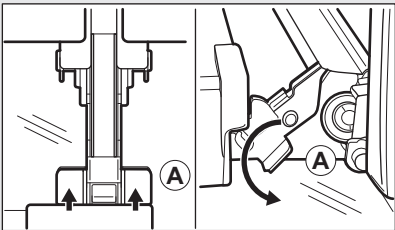
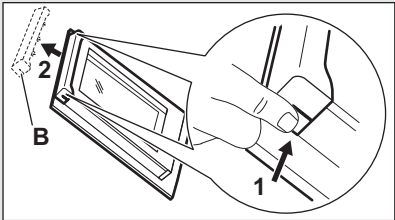
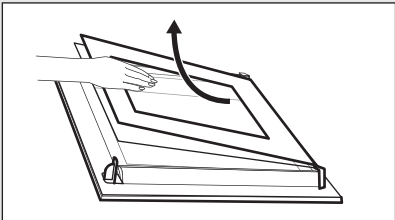
VARNING!

Luckan är tung.



FÖRSIKTIGHET!

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan spricka.

Steg 1	Öppna luckan helt.	
Steg 2	Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.	
Steg 7	Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka försiktigt glaset. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
Steg 8	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 9	Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

11.5 Byte av: Lampa

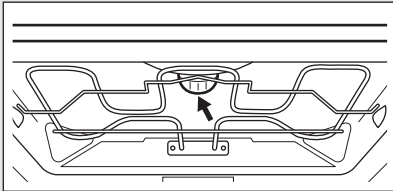


WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Rengör lampglaset.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.	
Steg 4	Sätt tillbaka lampglaset.	

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Om produkten inte fungerar ...

Om något inte finns i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Kontrollera att...
Ugnen värms inte upp.	Säkringarna har gått.
Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

Problem	Kontrollera att...
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott. Ställ in klockan.
Lampan fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

12.2 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.)	

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Husqvarna
Modellbeskrivning	QCE5030X 944182344
Energiindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	71 l
Typ av ugn	Inbygggnadsugn
Massa	34.5 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

13.2 Energibesparing



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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll

lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Baka med ånga

För att spara energi under tillagningen.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

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

www.husqvarna-electrolux.se/shop



867343320-C-162020

