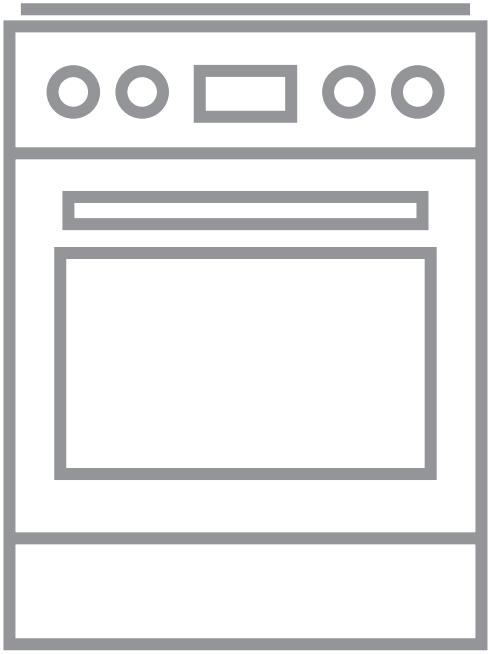
QSG7132W
QSG7132X

SV **Bruksanvisning**
Spis

USER MANUAL



Husqvarna®

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....5
3. INSTALLATION....8
4. PRODUKTBESKRIVNING....9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....9
6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING....11
7. HÄLL - RÅD OCH TIPS....11
8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....13
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING....13
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER....16
11. UGN – RÅD OCH TIPS....17
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....31
13. FELSÖKNING....34
14. ENERGIEFFEKTIVITET....35
15. MILJÖSKYDD....37

BÄSTA KUND!

Tack för att du har valt denna Husqvarna-Electrolux-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte 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

Använd alltid originalreservdelar.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:
Modell, artikelnummer, serienummer.
Informationen står på märkplåten.

⚠ Varning/Försiktighet – 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 personer med funktionsnedsättning

- 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 om 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 funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan

användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.

- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING! Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.

- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- VARNING! Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hällskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

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.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från

produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad 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.
- 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.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Användning

VARNING!
Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.

VARNING!
Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

VARNING!
Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:

  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - häll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Skötsel och rengöring

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- 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!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- 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. INSTALLATION

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

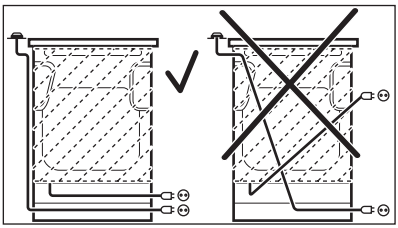
Mått	
Höjd	850 - 936 mm
Bredd	696 mm
Djup	600 mm

3.2 Elektrisk installation

VARNING!
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

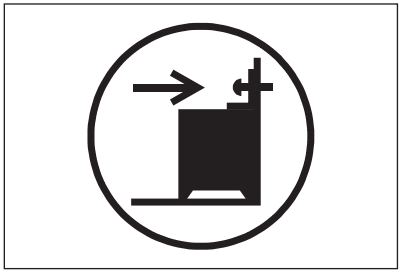
VARNING!
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



3.3 Tippskydd

FÖRSIKTIGHET!
Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning.
Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats.
Din produkt har symbolerna som visas på bilderna (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



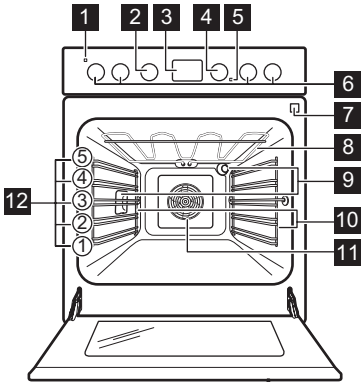


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

Mer information om hur produkten ska installeras finns i ett separat installationshäfte.

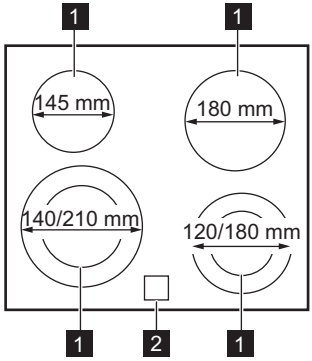
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



1 Strömlampa/symbol
2 Funktionsratt för ugn
3 Display
4 Temperaturratt
5 Temperaturindikator/symbol
6 Vred för hällen
7 Uttag för matlagningstermometern
8 Värmeelement
9 Lampa
10 Ugnsstegar, borttagbara
11 Fläkt
12 Hyllplaceringar

4.2 Häll - översikt



1 Kokzon
2 Restvärmeindikator

4.3 Tillbehör

- **Galler**
  För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
  För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
  För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Bakplåt**
  För småfranska, kringlor och små bakverk.
- **Matlagningstermometer**
  För att mäta temperaturen i maten.
- **Förvaringslåda**
  Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!
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 tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Ställa in och ställa om klockan

blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.

1. Tryck på + eller − för att ställa in rätt tid.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och displayen visar den inställda tiden.

2. För att ändra tiden, tryck på + och − samtidigt tills börjar blinka.

När timerfunktionen är aktiv kan du inte ändra den aktuella tiden.

5.3 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

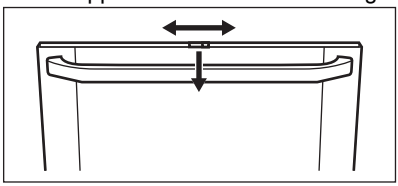
1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna.

Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

5.4 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

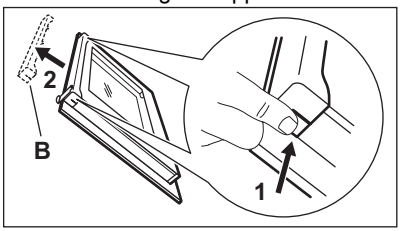
För att öppna luckan förs låset åt höger.



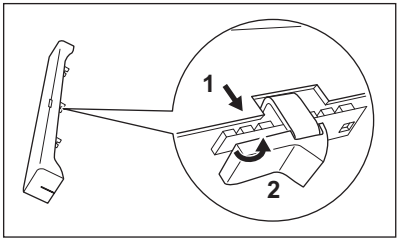
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.5 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

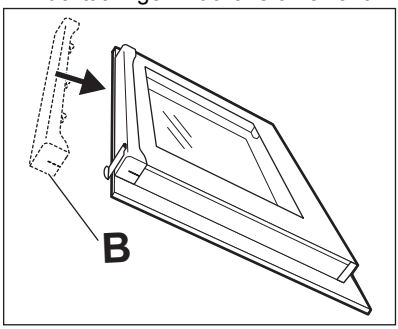
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken 1, flytta den åt höger 2 och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen B i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.



Aktivera det mekaniska lucklåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.

Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeinställning

Symboler	Funktion
0	Av-läge
◎	Dubbelzon
1 - 9	Värmeinställningar

Använd restvärme för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid ratten för respektive kokzon till önskad värmeinställning.
Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

6.2 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

Du kan justera den yta som du tillagar på efter storleken på kokkärlet.

Aktivera den yttre ringen: vrid vredet medurs genom ett ljusmotstånd för att ◎ . Vrid sedan vredet moturs till rätt värmeläge.

Inaktivera den yttre ringen: vrid vredet till avstängt läge. Indikeringen slocknar.

6.3 Restvärmeindikator

VARNING!
Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Indikatorn tänds när en kokzon är varm, men den fungerar inte om nätströmmen är urkopplad.

Indikatorn kan också visas:
- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

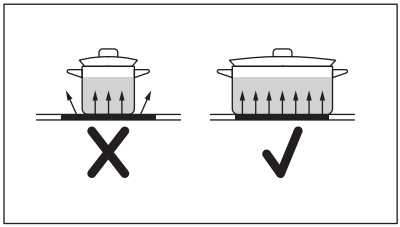
Resultatet beror på kokkärlets material

Kokkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Använd inte kokkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.

Kokkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

För att spara energi och se till att hällen fungerar korrekt måste kokkärlets botten ha en lämplig minimidiameter.



7.2 Minsta kokkärlsdiameter

Kokzon	Kokkärlets diameter (mm)	Effekt (W)
Vänster bak	Φ 145	1200
Höger bak	Φ 180	1800
Höger fram	Φ 120/180	900/1800
Vänster fram	Φ 120/180	1000/2200

7.3 Exempel på sätt att tillaga

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillgaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalvkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd om när det behövs.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
7 - 8	Hård stekt, riven potatisgräng, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd om när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

8.2 Rengöring av hällen

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Se till att undvika brännskador. Använd en speciell hällskrapa på glasytan i spetsig vinkel och flytta bladet på ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:**kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring ska du torka hällen med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Ugnsfunktioner

VARNING!
Häll inga vätskor i ugnens bottenskål före och under tillagningsprocessen. Det finns en risk för skador.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
0	Av-läge	Ugnen är avstängd.
	Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Varmluftstillagning	Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Varmluft	Att baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat.t. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än förÖver-/undervärme.
	Paj/Pizza	Tillaga på en hyllnivå för en mer intensiv bryning och spröd botten.
	Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
	Max Grill	För att grilla tunna skivor i stora mängder och rosta bröd.
	Varmluftsgrillning	Att steka större köttbitar eller fågel med ben på en ugnsnivå. Även för att bryna och gratinera.
	Bakning med fukt	Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns(enligtEU 65/2014 ochEU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1. Ugnsluckan ska hållas stängd 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. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet ”Energieffektivitet”, Energibesparing. Denna funktion är utformad för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips"Bakning med fukt. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.
	Funktionslås	Låsa ugns- och hällfunktionerna.



Du kan tina upp maten genom att välja funktionen Bakning med fukt utan att ställa in temperaturen.

9.2 Aktivera och inaktivera ugnen

Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:
- Kontrollampan tänds när ugnen värms upp.
- Lampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

1. Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Inaktivera ugnen genom att vrida vreden för ugnsfunktionerna och temperatur till avstängt läge.

9.3 Låsa ugnen och spishällen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.

Funktionslåset stänger inte av spisens huvudströmförsörjning.

Vrid vredet till symbolen.
Vredet kommer ut cirka 2 mm.
Låsa upp ugnen och spishällen: Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

9.4 Kylfläkt

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

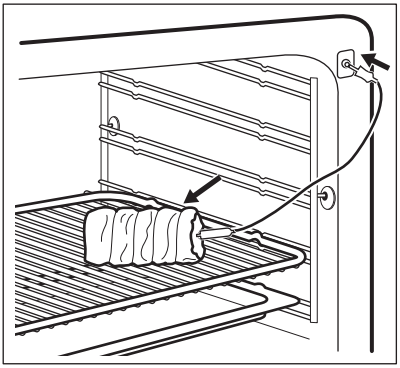
9.5 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter temperaturen i köttet.

Två temperaturer ska ställas in:
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för ugnsstekning.
- Tillagningstemperaturen. Se tabellen för matlagningstermometern.

FÖRSIKTIGHET!
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten, eller originalreservdelar.

1. Sätt i matlagningstermometerns spets i mitten av köttet.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget på produktens framsida. Lampan för matlagningstermometern blinkar.



3. Tryck på knappen + eller − för att ställa in innertemperaturen.
   Du kan ställa in temperaturen på mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.
4. Välj funktion och ugnstemperatur.
5. Tryck på en knapp för att stänga av ljudsignalen.
   En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den angivna innertemperaturen.
6. Stäng av produkten.
7. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.

Om du inte tycker att köttet är tillräckligt tillagat, utför du de ovanstående stegen på nytt och anger en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på +-

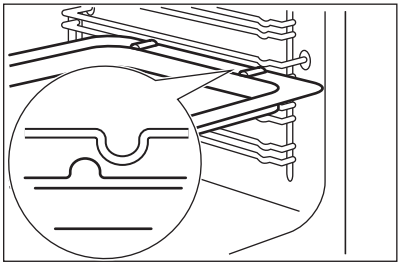
eller —-knappen igen för att ställa in innertemperaturen.

VARNING!
Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är het. Det finns risk för brännskador.

9.6 Montera ugnstillbehören

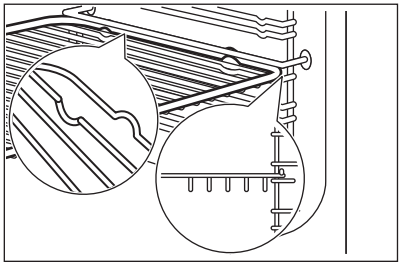
Långpanna:

Skjut in långpannan mellan stegparen på önskad nivå.



Galler:

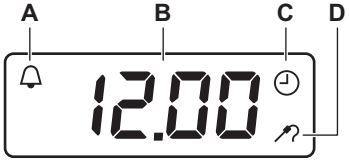
Skjut in gallret mellan stödskenorna.



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippsäkra.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att ugnsformar glider.

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



A. Indikator för Signalur
B. Tidsdisplay
C. Indikator för tid på dagen
D. Indikator för matlagningstermometer

10.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

10.3 Klockfunktioner

Klockfunktion		Användning
	KLOCKSLAG	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	SIGNALUR	För att ställa in en nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

10.4 Ställa in Signalur

Tryck på + eller — flera gånger för att ställa in önskad tid.
Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

För att avbryta singnalursfunktionen, tryck på + eller — och tryck därefter och håll inne — tills klockfunktionen slocknar och ljudsignalen hörs.

11. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

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

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.

11.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

11.2 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.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
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.

11.3 Varmluftsbakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bröd/Bullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fullkornsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyllda smörgåsar	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Färslimpa	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / Rund limpa	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, mix	250	-	2 + 4
– bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaka	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rulltårta	190 - 210	6 - 15	3
Bullar	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mjuk kaka	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Maränger	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux-deg	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktpajer, mördeg	150 - 160	förbakning, degar 10–15	2 + 4
Fruktpajer, mördeg	150 - 160	slutbearbetning 35–45	2 + 4
Fruktpajer, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	-[1)]	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	-[1)]	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danska köttbullar	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potatisgratäng	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hemlagad	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Lasagne, fryst	170 - 190	30 - 45[2)]	2 + 4
Pastagratäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frysta	180 - 200	30 - 45[2)]	2 + 4
Pajer, hembakade – förbakning, bottnar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Pajer, hembakade – avslutning	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Pajer, frysta	170 - 190	25 - 35[2)]	2 + 4

1) Vid stekning eller kokning av fisk beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Testa genom att sticka in en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

11.5 Traditionell bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bröd/Bullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fullkornsbullar	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-bullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabröd	250	5 - 15	3 - 4
Kringlor	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Bakning av rågbröd	180 - 200	55 - 65	1
– bakning	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannkaka	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Mjuk kaka	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkakbottnar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Maränger	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Maränger	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Småkakor	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Petit-choux-deg	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktpajer, mördeg	175 - 200	förbakning, bullar 10–15	3 - 4
Fruktpajer, mördeg	170 - 180	slutbearbetning 35–45	3 - 4
Fruktpajer, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Tysk ringkaka i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

11.6 Över-/undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	-[1]	3
Fisk, stekning	180 - 200	-[1]	3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	3
Gratäng	180 - 200	50 - 60	3
Potatisgratäng	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, hemlagad	190 - 210	50 - 60	3
Lasagne, fryst	175 - 200	30 - 45[2]	3
Pastagratäng	180 - 200	30 - 40	3
Pommes frites, frysta	225 - 250	20 - 30[2]	3
Pajer, hembakade – förbakning, bottnar	190 - 210	15 - 25	3
Pajer, hembakade – avslutning	190 - 210	20 - 30	3
Pajer, frysta	200 - 225	20 - 30[2]	3

[1] Vid stekning eller kokning av fisk beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Testa genom att sticka in en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet är fisken klar.

[2] Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

11.7 Pizzabord

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ciabatta-bullar	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktpajer, mördeg	170 - 180	35 - 45	2
Fruktpajer, smuldeg	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hemlagad (tjock – med massor av topping)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hemlagad (tunn deg)	200 - 230[1]	15 - 20	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fryst pizza	190 - 200	15 - 20	3
Pajer, hembakade – förbakning, bottnar	175 - 200	35 - 45	3
Pajer, hembakade – avslutning	175 - 200	35 - 45	3
Pajer, frysta	190 - 210	15 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

11.8 Bakning med fukt

Bröd och pizza

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bullar	180	25 - 35	3
Fryst pizza 350 g	190	25 - 35	3

Kakor på en bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rulltårta	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Kakor i burk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Soufflé	200	30 - 40	3
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	3
Tårtbotten	150	25 - 35	3

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk i påsar 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	3
Fiskfilé, 300 g	180	25 - 35	3

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kött i påse 250 g	200	25 - 35	3
Köttspett 500 g	200	30 - 40	3

Små bakade godsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Småkakor	180	25 - 35	3
Mandelbiskvier	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Crackers	170	20 - 30	3
Mördegskakor	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	15 - 25	3

Vegetarian

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Blandade grönsaker i påse 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grönsaker på plåt 700 g	180	25 - 35	3

11.9 Bakning med luft som cirkuleras

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	175 - 185	15 - 25	2 + 4
Grahamsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyllda smörgåsar	170 - 180	15 - 25	2 + 4
Salta kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd	170 - 180	30 - 40	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, blandning	250	värmning	2 + 4
- bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Kaka i form	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Maränger	100	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	100	90 - 120	2 + 4
- värmning	med ugnen av-stängd	25	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frukttårtor, mördegskakor	150 - 160	förbakning, bullar 10-15	2 + 4
Frukttårtor, mördegskakor	150 - 160	dekorering 35-45	2 + 4
Frukttårta, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.10 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

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 (1 kg eller mer).

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

11.11 Steka i varmluft

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff [1)]	125	80 - 120	2 - 3
Rumpstek - bryning	200	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

1) Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfilé[1)]	160	60 - 70	2 - 3

1) Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/sadel	160	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek 1)	175	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett 1)	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

1) Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	180	55 - 65	2 - 3
Anka 1)	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturtillagad 1)	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

1) Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

11.12 Traditionell stekning

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Rostbiff1)	125	80 - 120	2 - 3
Rumpstek – bryning	225	totalt 10	2 - 3
Rumpstek – stekning	160	50 - 60	2 - 3
Rostbiff	180	90 - 120	1 - 3

1) Annat Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfilé1)	180	60 - 70	2

1) Annat Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/revben	180	80 - 100	2

Fläskkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Grisstek[1)]	200	60 - 70	3
Fläskkarré[1)]	200	60	3
Lammhalsfiléer	180	90 - 120	3
Skinka	160	60 - 100	2

1) Annat Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, delad	200	55 - 65	2
Anka[1)]	160	55 - 65	2
Anka långsam stekning[1)]	130	totalt cirka 5 timmar	2
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	2
Kalkonbröst	200	70 - 80	2
Hel kyckling	220	60 - 90	2

1) Annat Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

11.13 Stekning med varmluftsgrill

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostbiff eller filé, blodig	per cm tjocklek	190 - 200[1)]	5 - 6	1
Rostbiff eller filé, medium	per cm tjocklek	180 - 190	6 - 8	1
Rostbiff eller filé, välstekt	per cm tjocklek	170 - 180	8 - 10	1

1) Förvärm ugnen.

Fläskkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bog, hals, skinkstek	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlett, revbensspjäll	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Köttfärslimpa	750 g–1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg, förkokt	750 g–1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ugnsstekt kalvkött	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalvfransyska	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

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

Fågel

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fågel i delar	à 200–250 g	200 - 220	30 - 50	1
Anka	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkon	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkon	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Hel kyckling	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

11.14 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - bryning	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - stekning	55 - 65	2 - 3

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff	75 - 80	1 - 2

Kalv

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Oxfilé	65	2 - 3

Lamm

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Lägg/bog/sadel	90	2

Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Fläskstek	80	2 - 3
Fläskkarré	75 - 80	2 - 3
Skinka	70 - 75	1 - 2

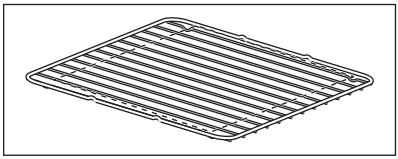
Fågel

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Kalkonbröst	75 - 80	2 - 3

11.15 Grillning

VARNING!
Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

- **Grilla alltid på högsta temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.
- Sätt alltid långpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av gallret.

11.16 Snabb grillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Hamburgare	högst[1)]	9 - 15	8 - 13	4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Fläskfilé	högst	10 - 12	6 - 10	4
Korv	högst	10 - 12	6 - 8	4
Nötbiffar, kalvbiffar	högst	7 - 10	6 - 8	4
Rostat bröd	högst[1)]	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Varma smörgåsar	högst	6 - 8	-	4

1) Förvärm ugnen

11.17 Torkning

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

För bästa resultat: stäng av produkten när halva tiden tiden har gått. Öppna produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

Grönsaker

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

Frukt

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

11.18 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Tempe-ratur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsni-vå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/undervärme	170	20 - 30	Plåt	4
Småkakor (20 stycken/plåt)[1)]	Varmluft	150	20 - 30	Plåt	2
Småkakor (20 stycken/plåt)[1)]	Varmluft	150	25 - 35	Plåt/lång-panna	1 + 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över-/undervärme	180	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	160	70 - 90	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Paj/Pizza	160	60 - 80	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över-/undervärme	170	30 - 40	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	35 - 45	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret[1)]	Varmluft	160	25 - 35	Galler	1 + 4
Shortbread/smör-degsremsor	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3
Shortbread/smör-degsremsor	Varmluft	140	20 - 30	Plåt	1 + 4
Shortbread/smör-degsremsor	Över-/undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd[1)]	(Max) Grill	Hög	1 - 5	Galler	4

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Hamburgare	Grill	Max	15 - 20 första sidan. 10 - 15 andra sidan.	Galler/ långpanna	4 + 1

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

 **Rengöringsmedel**	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett milt diskmedel. Applicera inte medlet på de katalytiska ytorna.

 **För användning varje dag**	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.

 **Tillbehör**	Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

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 Katalytisk rengöring

FÖRSIKTIGHET!
Rengör inte den katalytiska ytan med ugnssprej, såpa eller andra rengöringsmedel. Det skadar den katalytiska ytan.

FÖRSIKTIGHET!
Tänd alltid ugnslampan vid katalytisk rengöring (i förekommande fall).

VARNING!
Håll barn borta när du rengör ugnen vid höga temperaturer. Ugnsytan blir mycket varm och det finns risk att man bränner sig.

Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.

Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan den katalytiska rengöringen aktiveras.

Väggarna med katalytisk emalj är självrengörande. De absorberar fett som samlas på väggarna när produkten är igång.

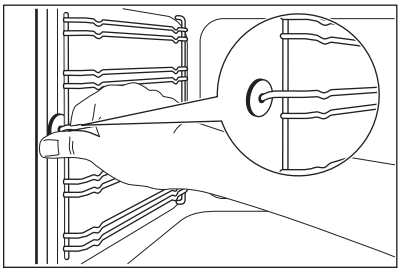
För att stödja denna självrengöringsprocedur ska ugnen värmas upp tom regelbundet.

1. Rengör ugnens botten med varmt vatten och diskmedel, och torka den sedan.
2. Ställ in funktionen ⎓.
3. Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
4. När produkten har svalnat, rengör den med en mjuk, fuktig svamp.

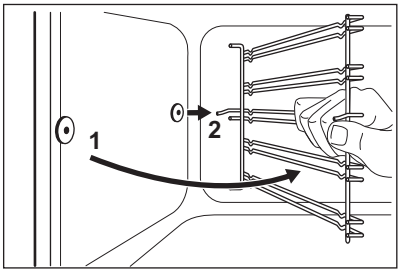
12.4 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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

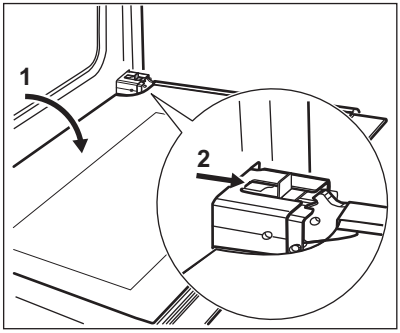


Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

FÖRSIKTIGHET!
Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

12.5 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.

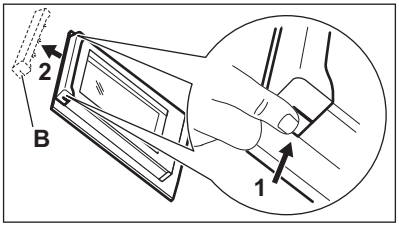
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
   Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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

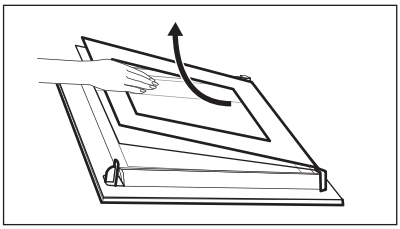
12.6 Ta bort och rengöra luckglasen

Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

1. Ta tag i lucklist B på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll luckglasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler.

Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

12.7 Byte av lampan

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Baklampan

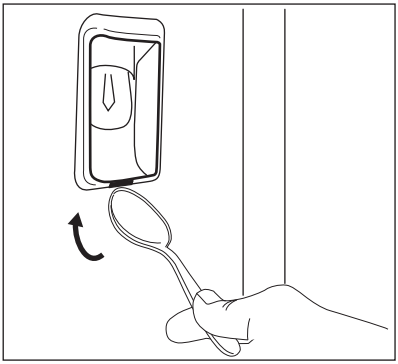
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



3. Rengör lampglaset.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Sätt i vänster ugnsstege.

12.8 Lådan

VARNING!
Lägg inte mat inuti lådan.

VARNING!
Förvara inte brandfarliga föremål (såsom rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper, rengöringsprodukter, aerosoler, eller plastföremål) i lådan. När du använder ugnen kan lådan bli varm. Det finns en risk för brand.

Lådan under ugnen kan tas bort för att rengöras.

Ta ut lådan:

1. Dra ut lådan helt.
2. Lyft lådan något så att den kan lyftas uppåt i en vinkel mot lådskenorna.

Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

13. FELSÖKNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte aktivera maskinen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Du kan inte aktivera maskinen.	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.		Aktivera den inre värmezonen först.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar ”12:00”.	Ett strömavbrott har inträffat.	Ställ in tiden på klockan igen.
Displayen visar F11.	Matlagningstermometerns kontakt är inte rät isatt i uttaget.	Stick in matlagningstermometerns kontakt helt i uttaget.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.

13.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförordningar för hällen

Modellidentifiering	QSG7132W QSG7132X	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	HighLight	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	21.0cm 14.5cm 18.0cm 18.0cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	169.2Wh/kg 188.3Wh/kg 187.7Wh/kg 169.1Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)		178.6Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

14.2 Spishäll – energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

14.3 Produktinformation och produkt

Leverantörens namn	Husqvarna	
Modellidentifiering	QSG7132W 947942211 QSG7132X 947942212	
Energieffektivitetsindex	95.3	
Energieffektivitetsklass	A	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.95kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.82kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	73l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	QSG7132W	60.5kg
	QSG7132X	60.6kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

14.4 Ugn - Energibesparing

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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft
Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme
Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

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

Bakning med fukt
Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

15. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

www.husqvarna-electrolux.se/shop





867338095-E-202023

CE

Husqvarna®