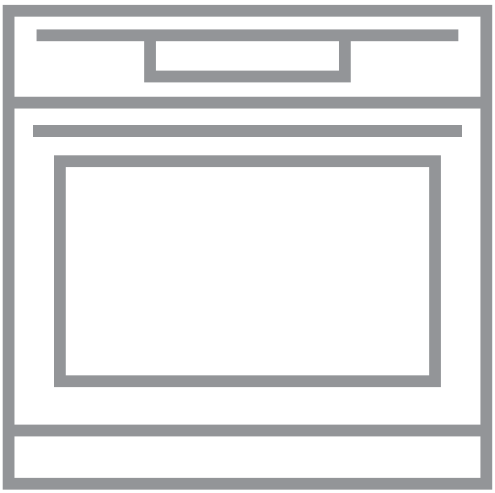
QCE5230W
QCE5230X

SV **Bruksanvisning**
Inbyggnadsugn

USER MANUAL



Husqvarna®

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....4
3. PRODUKTBESKRIVNING....7
4. KONTROLLPANELEN....8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....9
6. DAGLIG ANVÄNDNING....9
7. KLOCKFUNKTIONER....11
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR....13
9. TILLVALSFUNKTIONER....15
10. TIPS....16
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....31
12. FELSÖKNING....35
13. ENERGIEFFEKTIVITET....35
14. MILJÖSKYDD....36

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 hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- 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.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- 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.
- Använd inte produkten innan den har installeras i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- 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.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

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.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	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
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm

Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

VARNING!
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 Använd

VARNING!
Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- 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.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

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.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara 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 med 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.

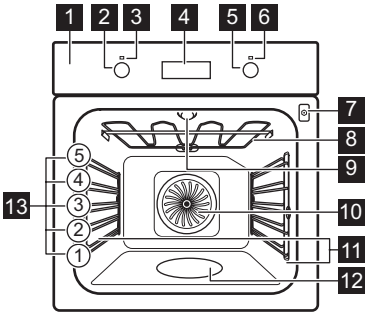
2.7 Avyttring

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. PRODUKTBESKRIVNING

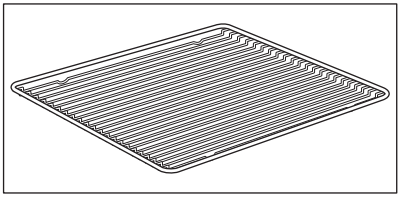
3.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
3 Strömlampa/symbol
4 Display
5 Temperaturinställningsratt
6 Temperaturindikator/symbol
7 Uttag för matlagningstermometern
8 Värmeelement
9 Lampa
10 Fläkt
11 Ugnsstegar, borttagbara
12 Ugnsutrymmets upphöjning
13 Hyllplaceringar

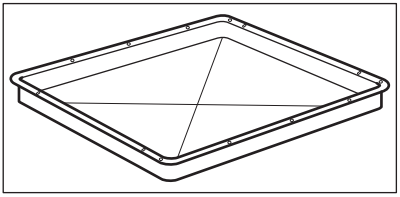
3.2 Tillbehör

Galler



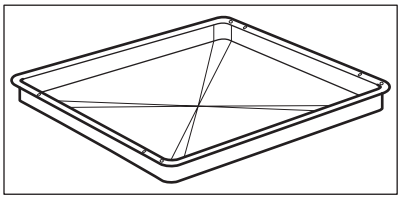
För kokkärl, kakformar, stekar.

Bakplåt



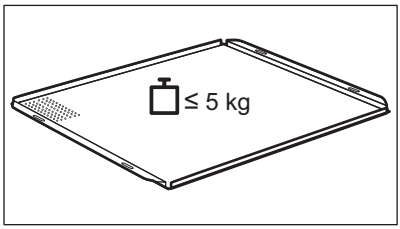
För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna



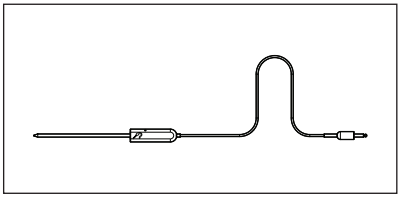
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Bakplåt



För småfranska, kringlor och små bakverk. Lämplig för ångfunktioner. Ytans missfärgning påverkar inte dess funktionsduglighet.

Matlagningstermometer



För att mäta temperaturen inuti maten.

4. KONTROLLPANELEN

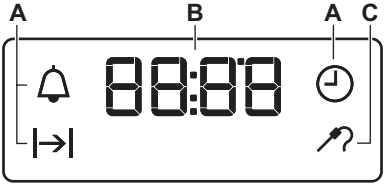
4.1 Infällbara vred

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

VARNING!
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
Ställa tiden	**Rengöra ugnen**	**Förvärm den tomma ugnen**
1. +, — – tryck för att ställa tiden. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.	1. Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen. 2. Rengör ugnen och dess tillbehör med enbart en mikrofiberduk, varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.	1. Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 1 tim. 2. Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 15 min.
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.		

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

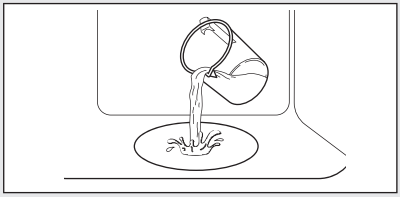
6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktion

Steg 1	Vrid 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 Ställa in funktionen: Varmluft PLUS

VARNING!
Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Steg 1	Se till att ugnen är kall.

Steg 2	Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten. ⓘ Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.	
Steg 3	Ställ in funktionen: .	
Steg 4	Vrid temperaturvredet för att ställa in en temperatur.	
Steg 5	Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet.	
Steg 6	Sätt in maten i ugnen. Se avsnittet ”Råd och tips”. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	
Steg 7	Stäng av ugnen genom att ställa funktionsratten i avstängt läge.	
Steg 8	När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.	
Steg 9	Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets nedsänkning.	

6.3 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
0 Av-läge	Ugnen är avstängd.
Belysning	För att tända ugnsbelysningen.
Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.

Tillagningsfunktion	Användning
Över-/undervärme / Katalys	Tillagning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet "Underhåll och rengöring" för mer information om katalytisk rengöring.
Baka med ånga	Denna funktion 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 minskas. Mer information finns i kapitlet ”Daglig användning” och anvisningar om: Baka med ånga.

Tillagnings-funktion	Användning
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Varmluft / Varmluft PLUS	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme. För att tillföra fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.

Tillagnings-funktion	Användning
 Varmluftsgrillning	Varmluftsstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.

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

6.4 Anteckningar om:Baka med ånga

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

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet ”Råd och tips”Baka med ånga För instruktioner om allmän energibesparing, 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.
Tidur	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 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag
– blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.
, – tryck för att ställa in tiden. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.

Så här ändrar du:Klockslag	
Steg 1	– tryck upprepade gånger för att ändra klockslaget. – börjar blinka.
Steg 2	, – tryck för att ställa in tiden. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.

Så här ställer du in: Koktid	
Steg 1	Välj funktion och ugnstemperatur.
Steg 2	– tryck upprepade gånger. – börjar blinka.
Steg 3	, – tryck för att ställa in tillagningstiden. 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 ljudsignalen.
Steg 5	Vrid inställningsvreden till avstängt läge.

Så här ställer du in: Tidur	
Steg 1	– tryck upprepade gånger. – börjar blinka.
Steg 2	, – tryck för att ställa in tiden. Funktionen startar automatiskt efter 5 sekunder. När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal.
Steg 3	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 4	Vrid inställningsratten till avstängt läge.

Så här avbryter du: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:

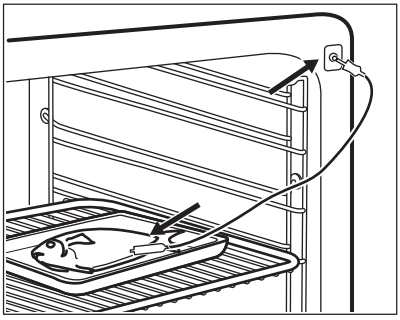
- ugnstemperaturen: minimum 120 °C,
- temperaturen inuti maten.

För bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometer - använd inte med flytande mat.
- Matlagningstermometer - under tillagning ska den vara inuti maten.

Livsmedelskategorier: 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.



Lampan för matlagningstermometern blinkar.

3. Tryck på knappen + eller − för att ställa in innertemperaturen. 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 innertemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

5. Stäng av produkten.
6. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut maträtten från ugnen.

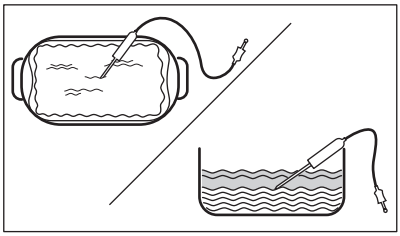
Om maten har tillagats som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på för att ändra den angivna innertemperaturen.

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

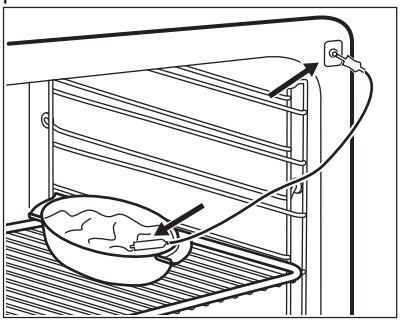
Matkategori: gryta

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.



Kontrollampan för matlagningstermometern blinkar.

5. Tryck på + - eller — -knappen för att ställa in innertemperaturen. 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 innertemperaturen. 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 innertemperatur.

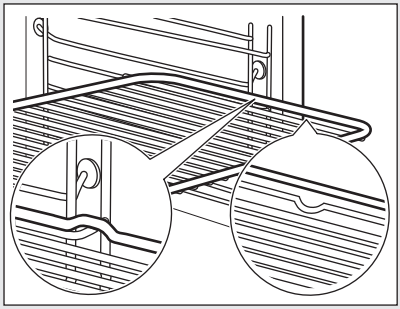
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på för att ändra innertemperaturen.

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

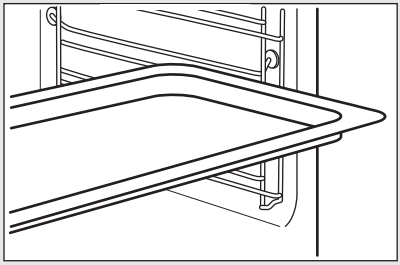
8.2 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler:
Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.



Bakplåt / Djup form:
Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.



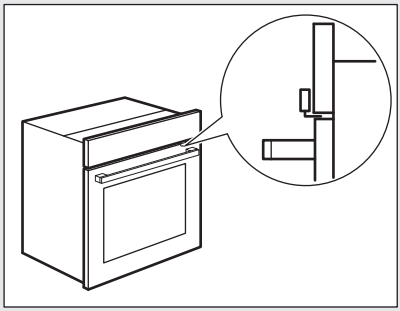
9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Kylfläkt

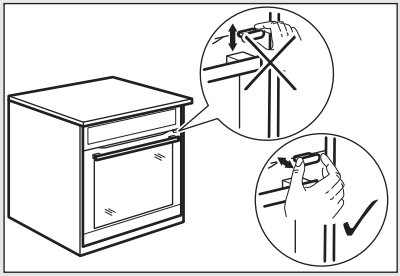
När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

9.2 Mekaniskt lucklås

Luckan är olåst vid leverans.

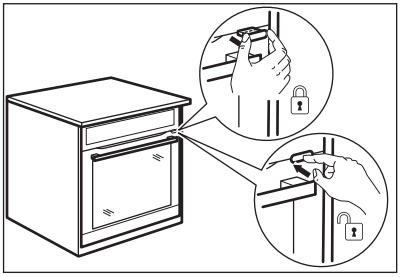


FÖRSIKTIGHET!
Flytta inte lucklåset vertikalt.
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



9.3 Hur man använder det mekaniska lucklåset

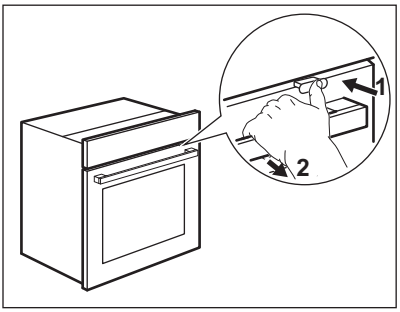
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



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

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.
Ugnen kan baka eller steka annorlunda 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 Varmluft PLUS

Använd den andra hyllpositionen.

Använd en bakplåt.

KAKOR/BAKVERK/BRÖD	(ml)	(°C)	(min.)
Småkakor / Scones / Croissanter	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bröd/Bullar	100	200	20 - 25
Bröd	100	180	35 - 40
Plommonkaka / Äppelpaj / Kanelbullar i form	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Använd 150 ml vatten såvida inget annat anges.

FRYSTA FÄRDIGLAGADE RÄTTER	(°C)	(min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanter	170 - 180	15 - 25
Lasagne, använd 200 ml	180 - 200	35 - 50

Använd 100 ml vatten.

Ställ in temperaturen till 110 °C.

REGENERERING AV MAT/UPPVÄRMNING	(min.)
Bröd/Bullar	10 - 20
Bröd	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Kött	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grönsaker	15 - 25

Använd 200 ml vatten.

Använd en ugnsform av glas.

STEKNING	(°C)	(min.)
Rostbiff	200	50 - 60
Kyckling	210	60 - 80
Fläskstek	180	65 - 80

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, 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
Madeirakaka / Fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Över-/undervärme	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: Över-/undervärme.

Använd en bakplåt.

KAKOR/ BAKVERK/BRÖD	(°C)	(min.)	
Rulltårta	180 - 200	10 - 20	3
Rågbröd:	först: 230	20	1
	sedan: 160 - 180	30 - 60	
Mandelsockerkaka / Småkakor	190 - 210	20 - 30	3
Petits-choux med fyllning / Bakelser	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 läcker fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Använd den tredje hyllpositionen.

SLÄTA BULLAR		(°C)	(min.)
Mördegskex	Varmluft	150 - 160	10 - 20

SLÄTA BULLAR		(°C)	(min.)
Frallor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	10 - 25
Småkakor av sockerkakssmet	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	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Frallor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	190 - 210	10 - 25

10.6 Puddingar och gratänger

Använd den första hyllpositionen.

		(°C)	(min.)
Baguette garnerad med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Varmluftsgrillning	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Över-/undervärme	180 - 200	25 - 40
Fiskpudding	Över-/undervärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Söta bakverk	Över-/undervärme	180 - 200	40 - 60
Makaronpudding	Över-/undervärme	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 / Bakelser, förvärm den tomma ugnen	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Torr strösselkaka	150 - 160	30 - 45	1 / 4

KAKOR/SMÅKAKOR/ BAKVERK/ BULLAR	(°C)	(min.)	2 positioner	3 positioner
Frallor	180	20 - 30	1 / 4	-
Mördegskex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkakssmet	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 / Maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 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.

10.9 Stekning

Använd den första hyllpositionen.

NÖTKÖTT

			(°C)	(min.)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/undervärme	230	120 - 150
Rostbiff eller filé, blodig, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	190 - 200	5 - 6
Rostbiff eller filé, medium, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	180 - 190	6 - 8
Rostbiff eller filé, välstekt, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	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, förkokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALV

Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

	(kg)	(°C)	(min.)
Ugnsstekt kalvkött	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMM

Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

	(kg)	(°C)	(min.)
Lammlägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

VILT

Använd funktionen: Över-/undervärme.

	(kg)	(°C)	(min.)
Sadel / Harlägg, förvärm den tomma ugnen	upp till 1	230	30 - 40
Rådjur, sadel	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Rådjursbog	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

FÅGEL

Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

	(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
Kycklingbitar	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: Över-/undervärme.

	(kg)	(°C)	(min.)
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza/Paj

PIZZA

Använd den första hyllpositionen.

	(°C)	(min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55
Spenatpaj	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Schweizisk bakelse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Använd den andra hyllpositionen.

	(°C)	(min.)
Pizza med tunn botten, använd en långpanna	200 - 230	15 - 20
Tjockbottnad pizza	180 - 200	20 - 30
Osyrat Bröd	230 - 250	10 - 20
Smördegs-paj	160 - 180	45 - 55
Flammku-chen	230 - 250	12 - 20
Piroger	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	
Rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Fläskkarré	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvfransyska	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
Klyftor / Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45	2

AVFROSTNING

Använd funktionen: Varmluft.

	(°C)	(min.)	
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsbakad 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.

Använd den första hyllpositionen.

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.

	(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.
Gateau	1.4	60	60	-

10.14 Torkning - Varmluft

Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.

För bästa resultat, stäng av ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt den svalna och torka över natten.

För en plåt, använd den tredje hyllpositionen.

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

GRÖNSAKER	(°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 på 60–70 °C.

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

10.15 Matlagningstermometer

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

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

FLÄSKKÖTT	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Skinka / Stek	80	84	88
Sadelkotlett / Rökt fläskkarré / Pocherad fläskkarré	75	78	82

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

FÅR/LAMMKÖTT	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	**Medium**	**Mer**
Fårlägg	80	85	88
Fårsadel	75	80	85
Lammstek / Lammlägg	65	70	75

VILTKÖTT	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	**Medium**	**Mer**
Harsadel / Rådjur, sadel	65	70	75
Harlägg / Helstekt hare / Rådjurslägg	70	75	80

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

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

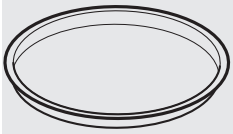
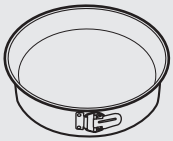
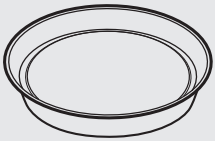
GRYTOR - FÖRVÄLLDA GRÖNSAKER	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	**Medium**	**Mer**
Squashgryta / Gratinerad broccoli / Fänkålsgryta	85	88	91

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

GRYTOR - SÖTA	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	**Medium**	**Mer**
Brödgryta med eller utan frukt / Risgrynsgryta med eller utan frukt / Söt nudelgryta	80	85	90

10.16 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

 **Pizzaform**	 **Ugnsform**	 **Portionsfor-mar**	 **Tårtbottenform**
Mörk, icke reflekteran-de 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekte-rande 28 cm diameter

10.17 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
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

	(°C)	(min.)	
Smulpaj med äpple	190 - 200	50 - 60	4
Chokladmuffins (20; 0,5 kg totalt)	160 - 170	35 - 45	3

10.18 Information för testinstitut

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

Bakning på en nivå – bakning i formar

		°C	min	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	45 - 60	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	55 - 65	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	140	25 - 35	2

Bakning på en nivå – kakor
Använd den tredje hyllpositionen.

		°C	min
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30

Bakning på flera nivåer – kakor

		°C	min	
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4

		°C	min	
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Äppelpaj, 1 burk per galler (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

GRILL
Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

		min	
Rostat bröd	Grill	1 - 2	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 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.

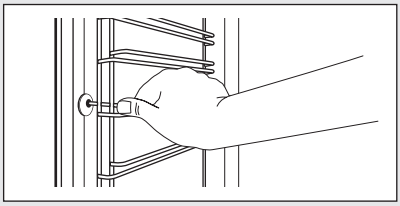
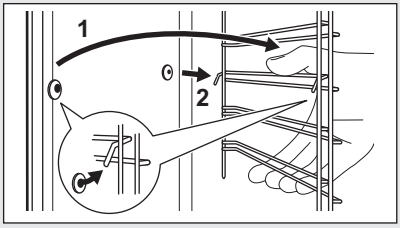
11.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet

Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugnsutrymmets nedsänkning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.	Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.	Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.
För funktionen: Varmluft PLUS rengör ugnen efter 5–10 användningar.		

11.3 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 den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.	

11.4 Så här använder du: Katalytisk rengöring

Tillagningsutrymmet är belagt 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 ugnsstegarna.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten och en mjuk trasa med ett milt rengöringsmedel.

Rengör ugnen med katalytisk rengöring		
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
Välj funktion och ugnstemperatur: 250°C480 °F Varaktighet: 1 tim.	Efter rengöring, vrid ugnens inställningsvrede till avstängt läge.	När ugnen är kall, rengör den med en mjuk och fuktig trasa.

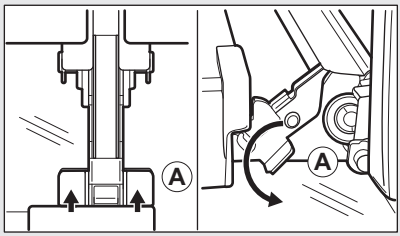
11.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

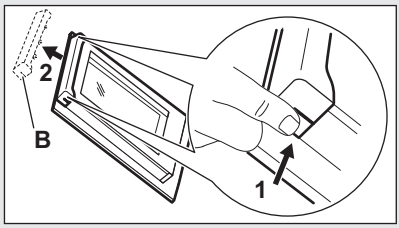
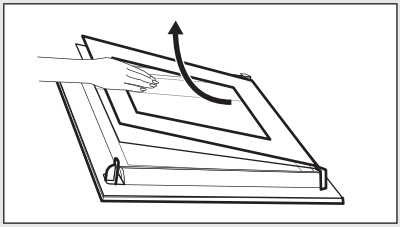
VARNING!
Luckan är tung.

FÖRSIKTIGHET!
Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

Steg 1	Öppna luckan helt.
Steg 2	Lyft och tryck in klämspärrarna (A) på de två gångjärnen till luckan.



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 uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.

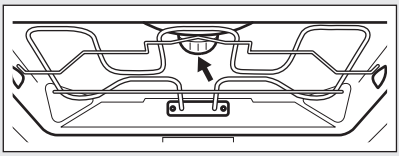
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	
Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset noga. 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 glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

11.6 Byte av: Lampa

VARNING!
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 glasskyddet.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.	

Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Kontrollera att...
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.
Displayen visar ”12:00”.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.
Icke tillfredsställande tillagningsresultat med funktionen: Varmluft PLUS .	Vatten har fyllts ppå i bottenskålen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

12.2 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.)	.....

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	Husqvarna
Modellidentifiering	QCE5230W 944182423 QCE5230X 944182422
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+

Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.99kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	71l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	QCE5230W	33.0kg
	QCE5230X	33.0kg

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

13.2 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.

Baka med ånga
Denna funktion används 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





867370504-C-192023

CE

Husqvarna®