

QCE 7408

Bruksanvisning

Elektrisk  
inbyggnadsugnen

**Bästa kund,**

Vi vill skapa de bästa produktlösningar som du kan hitta på marknaden idag. Lösningar där du upplever en perfekt balans mellan form och funktion och där spetsteknologi också matchar energisnålhet och miljömässig hänsyn.

Så tack för att du valt en kvalitetsprodukt från oss!

För att du ska få största möjliga nytta och glädje av ditt nyförvärv föreslår vi att du börjar med att läsa igenom den här bruksanvisningen och bekantar dig med alla funktioner och fördelar. Förvara gärna bruksanvisningen på en lämplig plats nära produkten så att du lätt kan ta fram den när du behöver friska upp minnet eller ha svar på en fråga.

Lycka till!

Följande symboler används i denna bruksanvisning:



Viktig information för din personliga säkerhet och information om hur skador undviks på apparaten.



Allmän information och tips



Miljöinformation

# Innehåll

<b>Bruksanvisning</b>	5
Säkerhetsanvisningar	5
Beskrivning av produkten	7
Bild på hela ugnen	7
Panel	8
Ugnsutrustning	9
Tillbehör till ugnen	10
Innan produkten används första gången	11
Inställning och ändring av klocka	11
Första rengöring	12
Ugnens betjäning	13
Att sätta på och stänga av ugnen	13
Snabbuppvärmning	16
Ugnsfunktioner	17
Placering av galler, plåt och långpanna	18
Insättning/borttagning av fettfilter	19
Matlagningstermometer	20
Displayfunktioner	22
Ytterligare funktioner	28
Avstängning av display	28
Ugnens barnsäkring	28
Ugnens automatiska avstängning	29
Mekaniskt lås för lucka	30
Användningsområden, tabeller och tips	34
Bakning	34
Baktabell	36
Tabell för ugnsrätter	39
Tabell djupfrysade färdigrätter	40
Stekning	41
Stektabell	41
Tabell Matlagningstermometer	43
Tabell Matlagningstermometer	44
Grillning	45
Grilltabell	45
Upptining	46
Upptiningstabell	46
Torkning	47
Konservering	48

Rengöring och skötsel	49
Apparatens utsida	49
Ugnsutrymme	49
Tillbehör	49
Fettfilter	49
Rengöring med pyrolys	50
Ugnsstegar	51
Ugnsbelysning	52
Ugnslucka	53
Ugnsluckans glas	55
Vad gör man när ...	59
Avfallshantering	61
<b>Installationsanvisning</b>	62
Säkerhetsanvisningar för installatören	62
<b>Garanti/Kundtjänst</b>	67
Sverige	67
Service och reservdelar	67
<b>Service och reservdelar</b>	70

---

# Bruksanvisning



## Säkerhetsanvisningar

### El-säkerhet

- Ugnen får endast anslutas av en **behörig elektriker**.
- Vid störningar eller skador på ugnen: Tag ur säkringen och slå från ugnen.
- **Reparationer** av ugnen får **endast utföras av en fackman**. Vid felaktiga reparationer finns stor risk för skador. Vid behov av reparation, vänd Dig till Electrolux Service eller Din fackhandlare.

### Säkerhet för barn

- Lämna aldrig småbarn utan tillsyn medan ugnen är på.

### Säkerhet under användningen

- Personer (även barn), som på grund av bristande psykisk, sensorisk eller mental förmåga, eller om de saknar erfarenhet och kunskap för att säkert kunna använda apparaten, bör inte använda den utan uppsikt eller anvisning av en ansvarig person.
- Den här ugnen får användas endast i hushållet till normal kokning, stekning och gräddning av maträtter.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av ugnen. Se till att anslutningsledningarna **inte** kommer i kontakt med eller kläms fast under den heta ugnsluckan.
- **Varning: Risk för brännskador!** Ugnsutrymmet blir hett när ugnen är på.
- Om du använder alkoholhaltiga ingredienser i ugnen, så kan det eventuellt bildas en lättantändlig alkohol-luftblandning. Öppna i så fall luckan försiktigt. Se till att inte ha glöd, gnistor eller öppen eld i närheten.



### Anvisning angående akrylamid

Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan en kraftig stekning av livsmedel, speciellt med produkter som innehåller stärkelse, innebära en hälsorisk genom att akrylamid bildas. Därför rekommenderar vi att tillaga vid lägsta möjliga temperatur och att inte steka maträtter för hårt.

## Så undviker Du skador på ugnen

- Lägg inte ut aluminiumfolie i ugnen och ställ ingen bakplåt, kastrull etc på ugnsbotten, då ugnens emalj skadas av den hetta som uppstår.
- Fruktsaft, som droppar från en plåt, efterlämnar fläckar, som inte går att ta bort. Använd en långpanna för mycket fuktiga kakor.
- Belasta inte den öppna ugnsluckan.
- Håll aldrig vatten direkt i den heta ugnen. Det kan uppstå skador och missfärgningar på emaljen.
- Vid påverkan av våld, framför allt på luckans kanter, kan glaset gå sönder.
- Förvara inga brännbara föremål i ugnen. De kan ta eld då ugnen slås på.
- Förvara inga fuktiga livsmedel i ugnen. Emaljen kan skadas.
- Förvara inga maträtter i ugnen efter att kylfläkten har slagits av. I ugnsutrymmet eller på luckglasen kan fukt bildas, vilken även kan överföras till möbler.

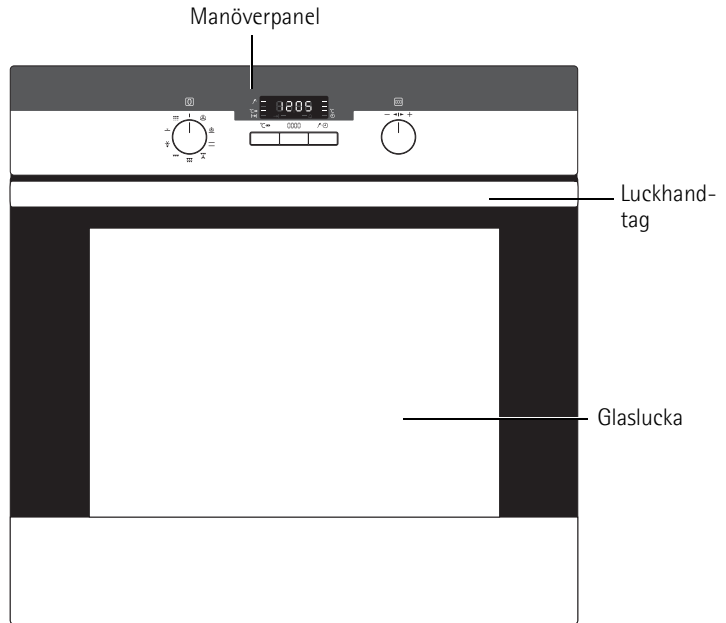


## Anvisning för emaljbeläggning

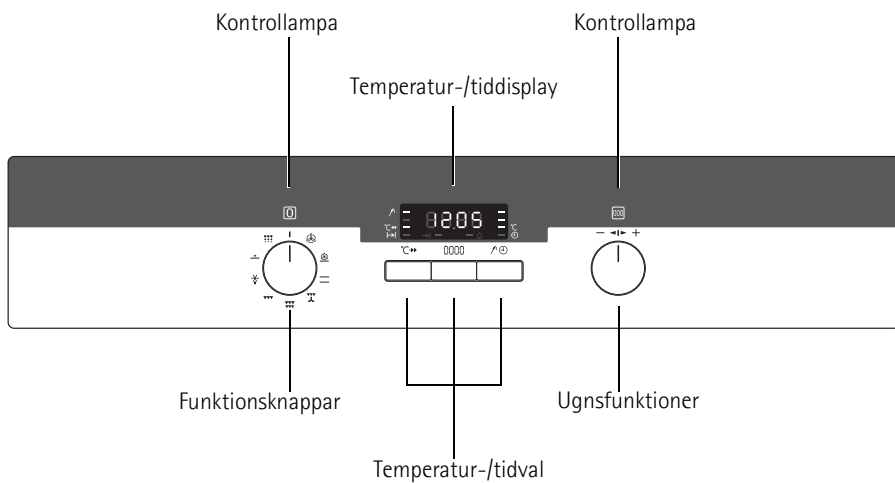
Efter en tids användning av ugnen kan färgförändringar uppstå i emaljen, dessa påverkar dock inte ugnens normala användning.  
De utgör heller inget fel som täcks av garantibestämmelserna.

# Beskrivning av produkten

## Bild på hela ugnen

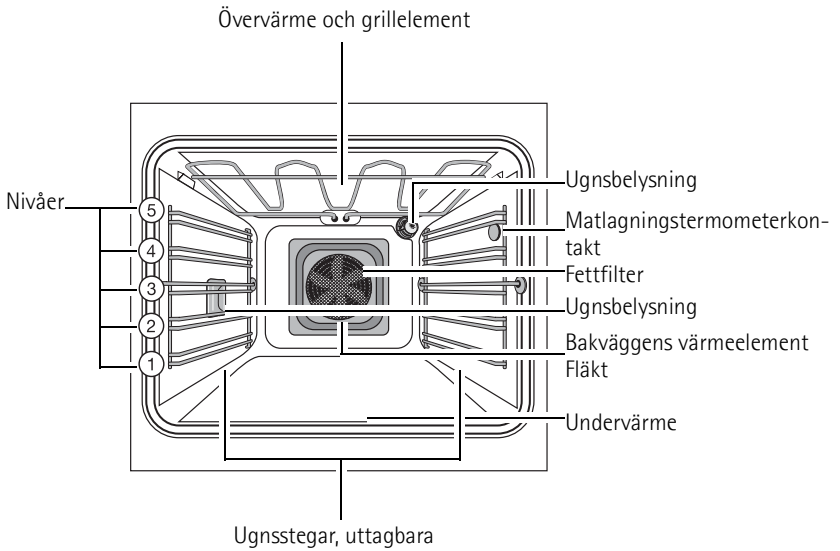


## Panel





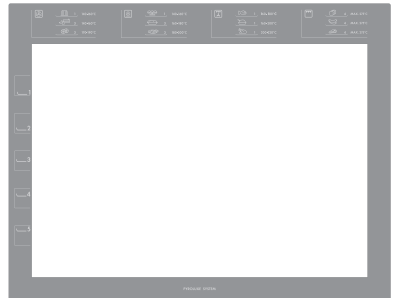
## Ugnsutrustning



### Luckans insida

På ugnsluckans insida återges numreringen för användningsnivåerna i ugnen.

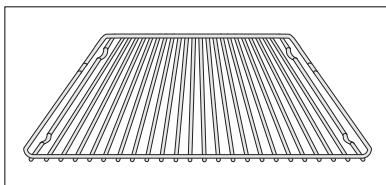
Dessutom finns kort information om ugnsfunktionerna, rekommenderade användningsnivåer och temperaturer för tillagning av vanliga rätter.



## Tillbehör till ugnen

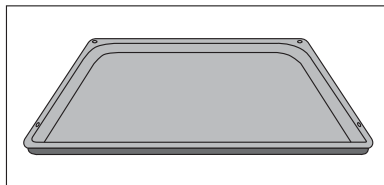
### Galler

För tillagningskärl, kakformar, stekar och grillning.



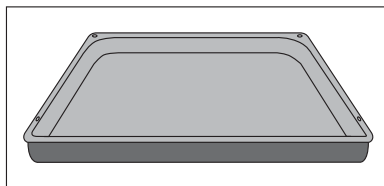
### Bakplåt

För mjuka kakor, småkakor, bröd och bullar.



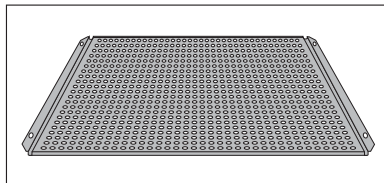
### Långpanna

För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.



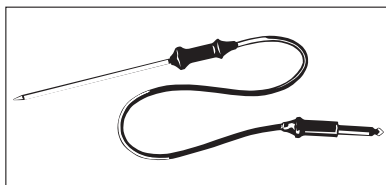
### Patisseriplåt

För småfranska, kringlor och småkakor.



### Köttermometer

För exakt mätning av köttets tillagningsgrad.



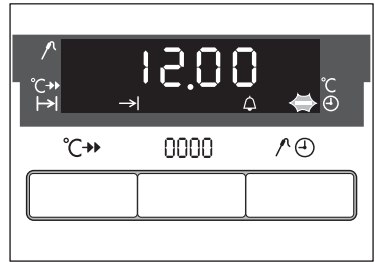
# Innan produkten används första gången

## Inställning och ändring av klocka

**i** Ugnen fungerar bara med inställd klocka.

Efter el-anslutning eller ett strömbortfall blinkar funktionslampan Klocka  $\oplus$  automatiskt.

1. För att ändra klockan, tryck upprepade gånger på Funktionsval  $\oplus$  tills funktionslampan Klocka  $\oplus$  blinkar.



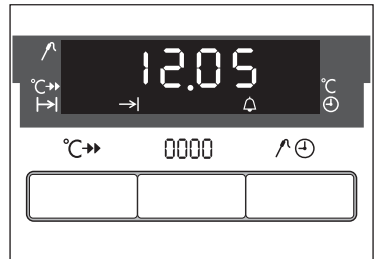
2. Ställ in klockan med vredet  $+$  /  $-$ .



Efter ca 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

Ugnen är nu klar att användas.

**i** Klockan kan bara ändras när barnsäkringen är frånkopplad, ingen av klockfunktionerna Signalur  $\triangle$ , Kottid  $\rightarrow$  eller Stopptid  $\rightarrow$  är vald och ingen ugnsfunktion är inställd.



## Första rengöring

Innan ugnen tas i bruk första gången ska den rengöras.



**OBS:** Använd inte frätande rengöringsmedel eller slipmedel! Ytan kan ta skada.



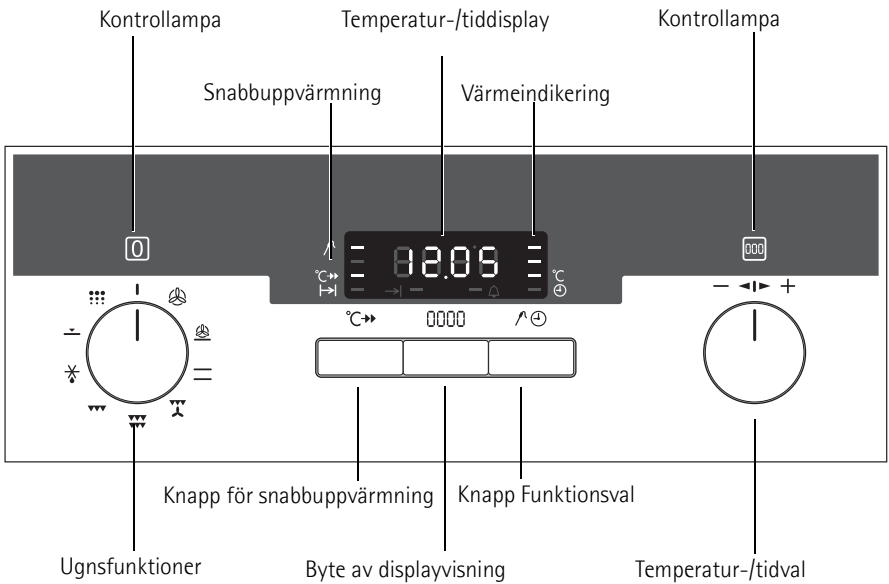
Använd vanliga rengöringsmedel till metall-ytorna.

1. Öppna ugnsluckan.  
Belysningen i ugnen tänds.
2. Ta ut alla tillbehör samt ugnstegarna och rengör dem med varmt vatten med handdiskmedel i.
3. Tvätta även ur ugnen med varmt vatten med handdiskmedel i och torka.
4. Torka av ugnens framsida med fuktig trasa.

# Ugnens betjäning

**i** Ugnen har **"pop-out" vred** för ugnsfunktioner och temperaturval. Tryck på lämpligt vred för nyttjande. Vredet stannar då i utdraget läge.

## Att sätta på och stänga av ugnen

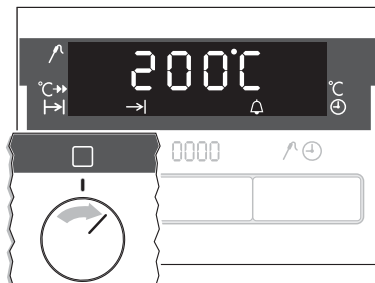


## Slå på ugnen

Ställ vredet för ugnsfunktioner på den önskade funktionen. Kontrolllampan lyser. Temperaturdisplayen visar föreslagen temperatur för den valda ugnsfunktionen.

Ugnen börjar att värmas upp.

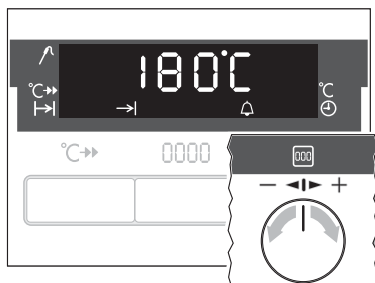
När den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en signal.





## Ändring av ugnstemperatur

Ändra temperaturen uppåt eller neråt med vredet + / -.

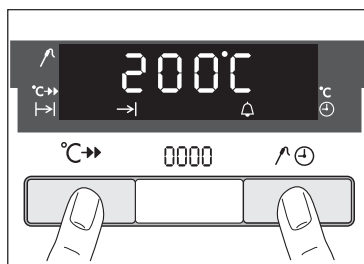
Inställningen sker i steg om 5 °C.



## Avläsning av temperatur

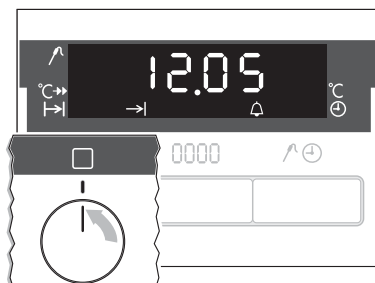
Tryck samtidigt på knapparna Snabbuppvärmning  och Funktionsval .

Den aktuella ugnstemperaturen visas i temperaturdisplayen.



## Stänga av ugnen

Ställ ugnsfunktionsvredet i Från-läget för att stänga av ugnen.



## Kylfläkt

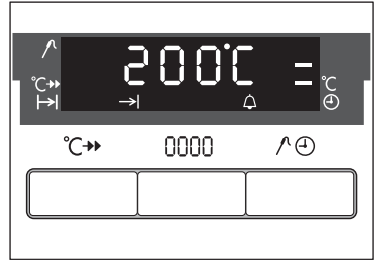
Fläkten slås automatiskt på för att hålla ugnens väggar kalla. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå för att kyla av ugnen, fläkten stängs därefter av automatiskt.



## Värmeindikering

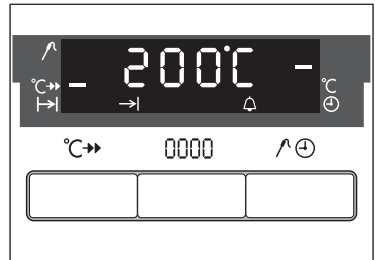
### Indikering vid uppvärmning

Efter **inställning** av ugnsfunktionen visar de långsamt, efter varandra, lysande indikeringarna hur mycket ugnen har värmts upp.



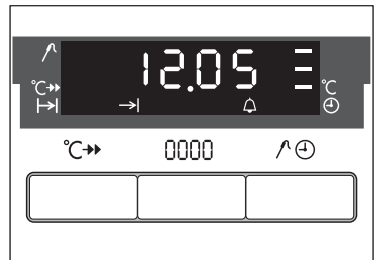
### Indikering vid snabbuppvärmning

Efter inställning av funktionen **Snabbuppvärmning** °C→▶ visar de efter varandra blinkande indikeringarna att snabbuppvärmning användes. Dessutom lyser bredvid indikerin-garna symbolen °C→▶.



### Indikering för restvärme

Efter att ugnen **slagits från** visar de ännu lysande indikeringarna den kvarvarande restvärmen i ugnen.





## Snabbuppvärmning





Efter val av en ugnsfunktion kan med tilläggsfunktionen Snabbuppvärmning °C→► den tomma ugnen relativt snabbt förvärmas.



**Varning:** Sätt inte in det som skall tillagas i ugnen **förrän Snabbuppvärmning är avslutad** och ugnen fungerar med den inställda funktionen.

1. Ställ in önskad ugnsfunktion (till exempel Över-/undervärme ). Ändra eventuellt temperaturförslag.
2. Tryck på Snabbuppvärmning . Indikeringen bredvid symbolen °C→► lyser. De efter varandra blinkande indikeringarna visar att Snabbuppvärmning är i funktion. Då den inställda temperaturen uppnåtts lyser värmeindikeringarna och indikeringen bredvid symbolen °C→► slocknar. En signal ljuder. Ugnen värmer nu vidare med den inställda ugnsfunktionen och temperaturen. Nu kan det som skall tillagas sättas in i ugnen.



Funktionen Snabbuppvärmning kopplar in ugnsfunktionerna Varmluft med ringelement , Pizza, paj , Över-/undervärme  och Gratineringsfunktion .



## Ugnsfunktioner

Följande funktioner finns att välja:

	Ugnsfunktion	Användning
	<b>Varmluft med ringelement</b>	För <b>bakning</b> på <b>upp till tre nivåer</b> samtidigt. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än med Över-/Undervärme.
	<b>Pizza, paj</b>	För bakning på en nivå av rätter som skall ha en <b>stark färg och en knaprig botten</b> . Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över-/undervärme.
	<b>Över-/undervärme</b>	För <b>bakning</b> och <b>stekning</b> på <b>en nivå</b> .
	<b>Gratinerung</b>	För <b>stekning</b> av större köttstycken eller fågel på en nivå. Funktionen lämpar sig också för att <b>gratinera</b> och <b>ugnsbaka</b>
	<b>Maxgrill</b>	För <b>grillning</b> av platta livsmedel i <b>större mängd</b> och för <b>rostning av bröd</b> .
	<b>Mingrill</b>	För <b>grillning</b> av platta livsmedel som läggs i <b>mitten på gallret</b> och för <b>rostning av bröd</b> .
	<b>Upptining</b>	För <b>upptining</b> av till exempel tårter, smör, bröd, frukt eller andra <b>frusna livsmedel</b> .
	<b>Undervärme</b>	För <b>efterbakning</b> av kakor med <b>knapriga bottenar</b> .
	<b>Pyrolys</b>	För pyrolytisk självrengöring av ugnen. Smutsrester i ugnen förbränns och kan lätt torkas av när ugnen har svalnat. Ugnen värms upp till ca 500 °C.

## Placering av galler, plåt och långpanna

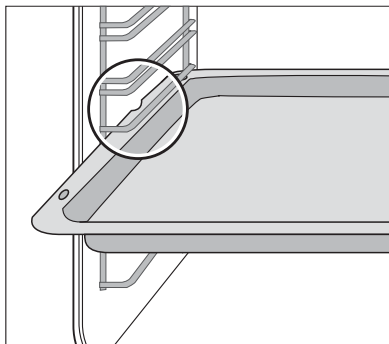
### **i** Utdragssäkring och tipsäkerhet

För att säkra ugnstillbehören vid utdragning har alla ugnstillbehör en utbuktning på höger och vänster kant nertill.

Placera alltid ugnstillbehören så att denna utbuktning ligger baktill i ugnsutrymmet. Denna utbuktning är även viktig för ugnstillbehörens tipsäkerhet.

#### **Placering av plåt eller långpanna:**

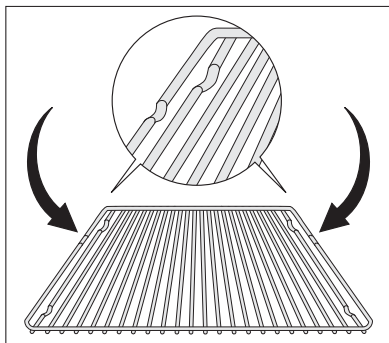
Skjut in plåt eller långpanna mellan stegparet på önskad nivå.



#### **Placering av galler:**

Sätt in gallret så att tassarna pekar neråt.

Skjut in gallret mellan stegparet på önskad nivå.

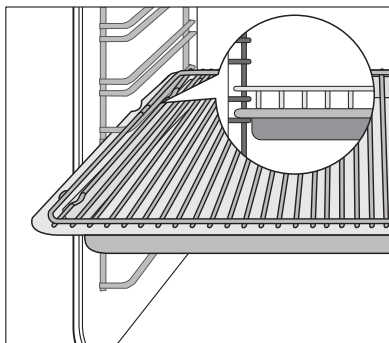


**i** Den förhöjda ramen runt gallret förhindrar att kärl glider av.

#### **Placering av galler och långpanna tillsammans:**

Lägg gallret på långpannan.

Skjut in långpannan **mellan** stegparet på önskad nivå.



## Insättning/borttagning av fettfilter

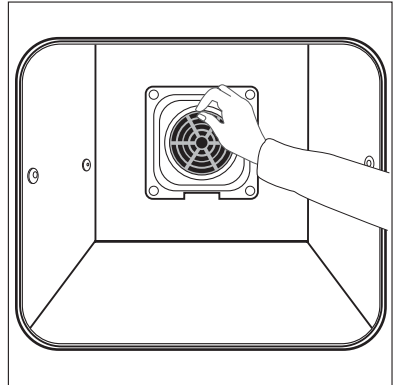
**Sätt bara in fettfiltret vid stekning**, för att skydda bakväggens värmelement mot fettstänk.

### Insättning av fettfilter

Ta tag i fettfiltrets handtag och sätt in de båda hållarna uppåt och neråt i öppningen på ugnens baksida (fläktöppningen).

### Borttagning av fettfilter

Ta tag i handtaget på fettfiltret och haka av det upptill.



## Matlagningstermometer

För avstängning av ugnen precis när inställd innertemperatur har uppnåtts.

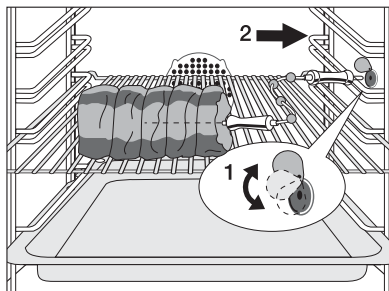
### Två temperaturer skall ställas in:

- Ugnstemperaturen: Se stektabell
- Innertemperaturen: Se tabell Matlagningstermometer

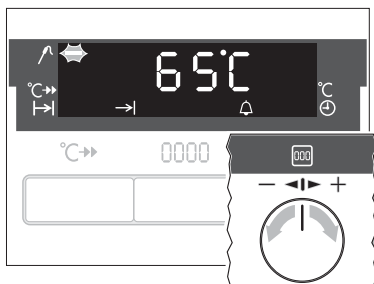


**Observera:** Endast den medlevererade matlagningstermometern får användas! Använd endast original reservdelar vid utbyte!


1. För in matlagningstermometern så långt att dess spets hamnar i köttbitens mitt.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt ordentligt i uttaget för matlagningstermometern på ugnens sida.

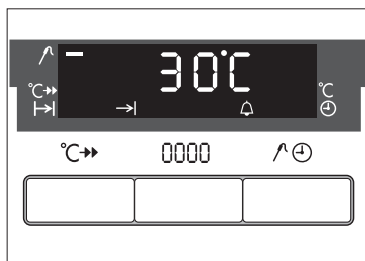


3. Ställ in önskad innertemperatur med vredet + / -.



Displayen växlar till aktuell innertemperatur

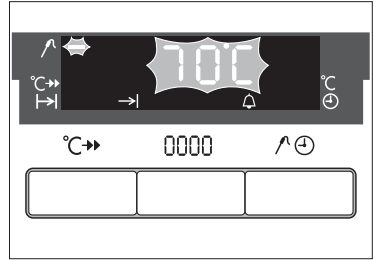
Om aktuell innertemperatur visas innan önskad innertemperatur är inställd, tryck i så fall upprepade gånger på knappen Funktionsval  tills funktionen Matlagningstermometer blinkar och gör sedan inställningen.



Innertemperaturen visas från 30°C.

#### 4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.

När inställd innertemperatur har uppnåtts, ljuder en signal och ugnen stängs automatiskt av.

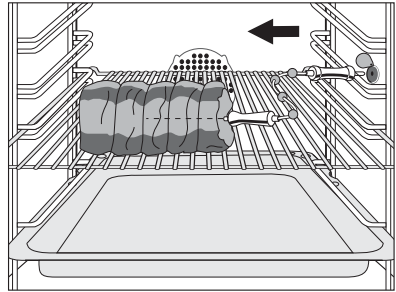


#### 5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av signalen.




**Varning:** Matlagningstermometern är het! När kontakten och spetsen dras ur finns risk för brännskador!

6. Drag ut matlagningstermometers kontakten från matlagningstermometeruttaget och tag ut köttet från ugnen.
7. Stäng av ugnen.



#### Kontrollera resp ändra innertemperatur

- Tryck upprepade gånger på knappen Funktionsval  tills funktionen Matlagningstermometer blinkar och den inställda innertemperaturen visas i displayen.
- Ändra eventuellt temperaturen med **+** eller **–**.

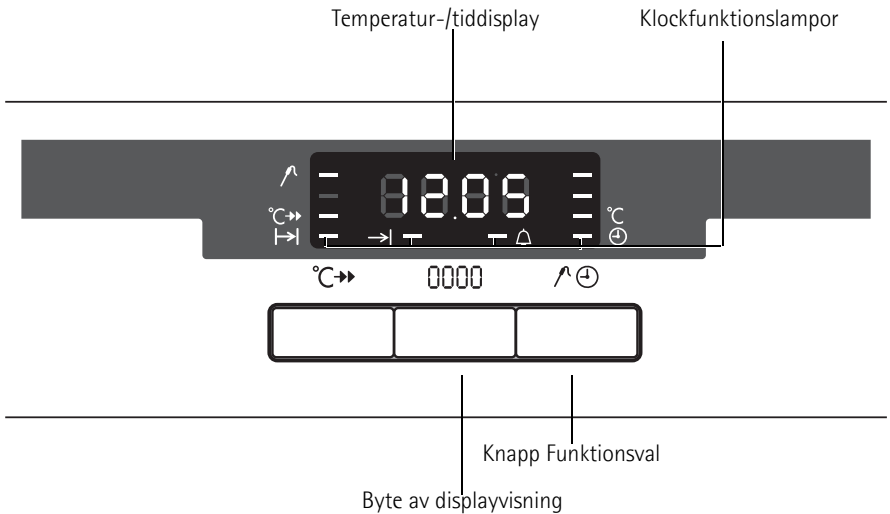
#### Kontrollera resp ändra ugnstemperatur

- Vid tryck på **+** eller **–** visas ugnstemperaturen.
- Ändra eventuellt ugnstemperaturen genom att åter trycka på **+** eller **–**.



**Varning:** Rengör bara matlagningstermometern med en fuktig duk!

## Displayfunktioner



### Koktid |→

För att ställa in hur länge ugnen ska vara igång.

### Stopptid →|

För att ställa in när ugnen ska stängas av.

### Signalur 🔔

För att ställa in en kort tid. Efteråt hörs en signal.

Denna funktion kan användas även då ugnen inte är igång.

### Klocka ⌚

För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.

(Se även kapitlet "Före den första användningen").



## Anvisningar för klock-funktionerna



- Efter val av en klockfunktion blinkar den därtill hörande funktionslampan i ca 5 sekunder. Under denna tid kan de önskade tiderna ställas in eller ändras med vredet  $\pm$  /  $\text{—}$ .
- Efter inställning av den önskade tiden blinkar funktionslampan åter ca 5 sekunder. Därefter lyser funktionslampan. Den inställda tiden börjar räknas ner.
- När klockfunktionerna Koktid  $| \rightarrow$  och Stopptid  $\rightarrow |$  **gått ut, måste vredet för ugnsfunktioner ställas på "0"**.
- Med knappen Displayen  $\text{⊕} \text{⊖}$  kan växlas mellan ugnstemperatur och klocka.

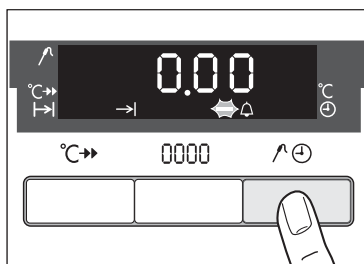



## Kontrollera inställd eller kvarvarande tid

Tryck upprepade gånger på knappen Funktionsval  $\text{⊕}$  tills resp klockfunktion blinkar och den inställda eller kvarvarande tiden visas.

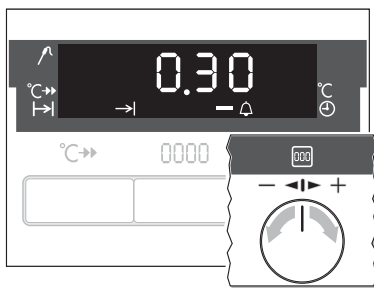
## Signalur

1. Tryck upprepade gånger på knappen Funktionsval  tills funktionslampan Signalur  blinkar.



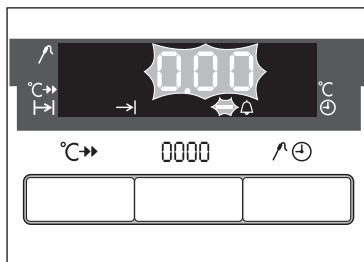
2. Ställ in den önskade tiden med vredet + / - (max 99.00 minuter).  
Funktionslampan Signalur  lyser.

När 90% av den inställda tiden har gått ljuder en signal.




När den inställda tiden gått ut, blinkar "0.00" och funktionslampan. En signal ljuder.

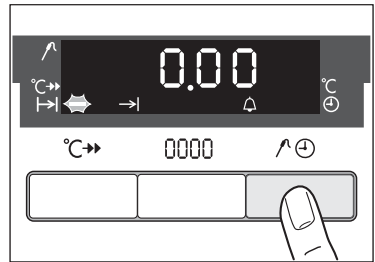
Stänga av blinkningar och signal:  
Tryck på en valfri knapp.



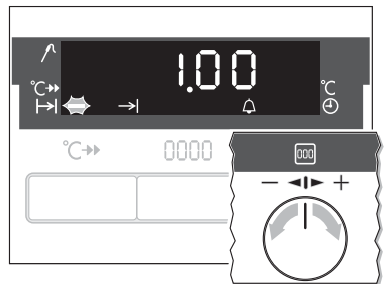


**Koktid** |→

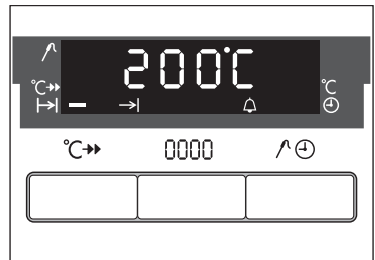
1. Välj ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck upprepade gånger på knappen Funktionsval  tills funktionslampan Koktid |→ blinkar.



3. Ställ in den önskade tillagningstiden med vredet + / -.

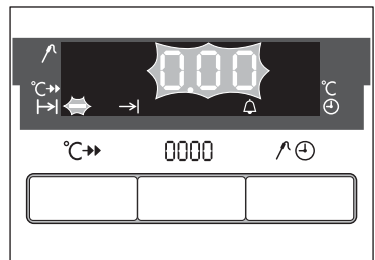


Funktionslampan Koktid |→ lyser och ugnen slås genast på.




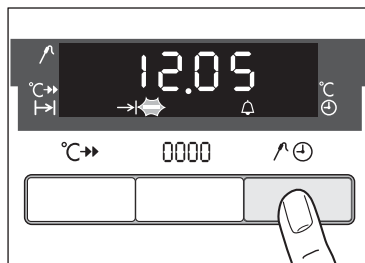
När den inställda tiden gått ut, blinkar "0.00" och funktionslampan. I 2 minuter ljuder en signal. Ugnen slås från.

Stänga av blinkningar och signal:  
Ställ vredet för ugnsfunktioner på "0".

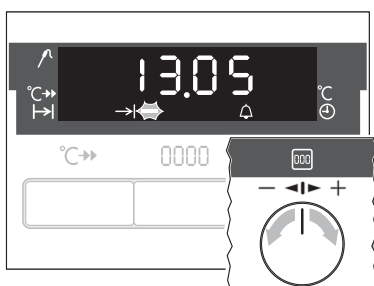


## Stoptid →|

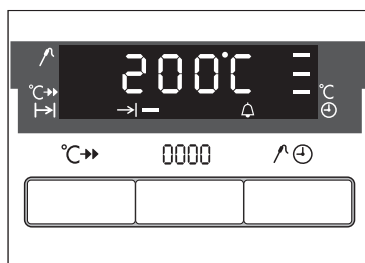
1. Välj ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck upprepade gånger på Funktionsval  tills funktionslampan Stoptid →| blinkar.



3. Ställ in den önskade avstängningstiden med vredet + / -.

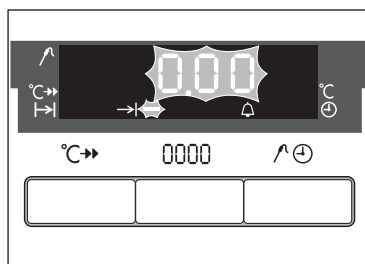


Funktionslampan Stoptid →| lyser och ugnen slås genast på.



När den inställda tiden gått ut, blinkar "0.00" och funktionslampan. I 2 minuter ljuder en signal. Ugnen slås från.

Stänga av blinkningar och signal:  
Ställ vredet för ugnsfunktioner på "0".

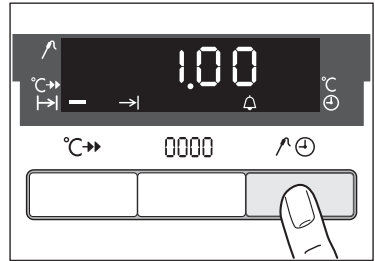


## Koktid |→ och Stopptid →| kombinerat

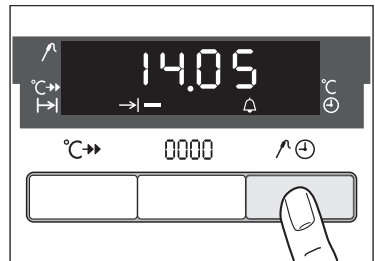


Koktid |→ och Stopptid →| kan användas samtidigt, om ugnen automatiskt skall slås på eller stängas av vid en senare tidpunkt.

1. Välj ugnsfunktion och temperatur.
2. Ställ med funktionen Koktid |→ in tillagningstiden för rätten. Här 1 timma.

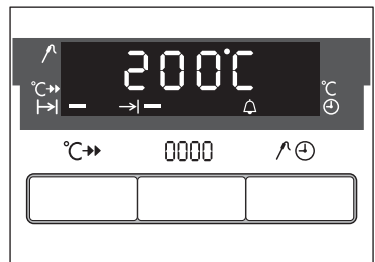


3. Ställ in den tid när rätten skall vara klar med funktionen Stopptid →|. Här klockan 14:05.



Funktionslamporna Koktid |→ och Stopptid →| lyser och i displayen visas temperaturen.  
Här 200°C.

Ugnen slås automatiskt till på vid den beräknade tidpunkten.  
Här klockan 13:05.



Och när den inställda tiden har gått ut slås den från av igen.  
Här klockan 14:05.


## Ytterligare funktioner

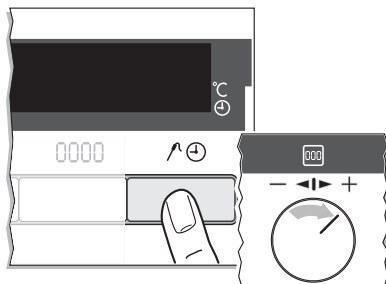
### Avstängning av display



Energiförbrukningen kan minskas genom att stänga av displayen.

#### Avstängning av displayen


1. Vrid vredet  $+$  /  $-$  åt höger och håll det kvar.
2. Tryck dessutom på knappen Funktionsval  tills displayen slocknar.



Så snart ugnen åter tas i bruk slås displayen automatiskt på.

Vid nästa avstängning släcks displayen åter. För att åter konstant visa tiden måste displayen kopplas in på nytt.

#### Inkoppling av displayen

1. Vrid vredet  $+$  /  $-$  åt höger och håll det kvar.
2. Tryck dessutom på knappen Funktionsval  tills displayen åter tänds.


### Ugnens barnsäkring

Ugnen har en barnsäkring. När barnsäkringen har kopplats in kan ugnen inte användas.

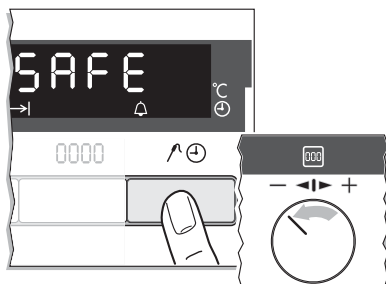


Ingen ugnsfunktion får vara vald för att kunna koppla in barnsäkringen.


#### Inkoppling av barnsäkring

1. Vrid vredet  $+$  /  $-$  åt vänster och håll det kvar.
2. Tryck dessutom på knappen Funktionsval  tills displayen visar "SAFE".

Barnsäkringen är nu inkopplad.



#### Urkoppling av barnsäkring

1. Vrid vredet  $+$  /  $-$  åt vänster och håll det kvar.
2. Tryck dessutom på knappen Funktionsval  tills "SAFE" slocknar i displayen. Barnsäkringen är nu urkopplad och ugnen kan åter användas.

## Ugnens automatiska avstängning



Slås inte ugnen från efter en bestämd tid eller ändras inte temperaturen, stängs den automatiskt av.

Senast inställd temperatur blinkar i temperaturdisplayen.

### Ugnen stängs av vid en ugnstemperatur på:

30 - 120°C	efter	12,5 timmar
120 - 200°C	efter	8,5 timmar
200 - 250°C	efter	5,5 timmar
250 - max°C	efter	3,0 timmar

### Igångsättning efter automatisk avstängning

Stäng av ugnen helt.

Därefter kan den åter tas i bruk.

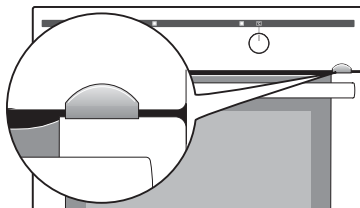


Den automatiska avstängningen upphävs när klockfunktionen Kocktid  $\rightarrow$  eller Stoptid  $\rightarrow$  är inställd.

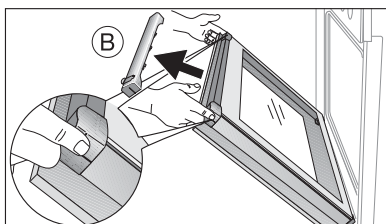
## Mekaniskt lås för lucka

När ugnen levereras är låset för luckan inaktiverat.

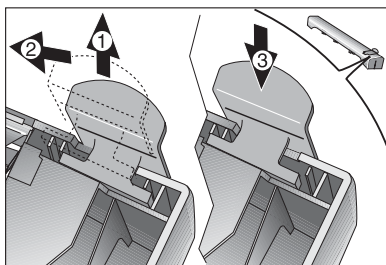
### Aktivera lås för lucka



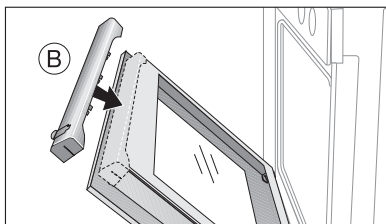
1. Fatta tag på båda sidor av lucktätningen (B) på luckans överkant och tryck inåt för att öppna spärren. Drag därefter bort lucktätningen uppåt.



2. Aktivera spak:  
Ta ur spaken (1) och skjut den 4 mm åt vänster (2) skjuta in (3).

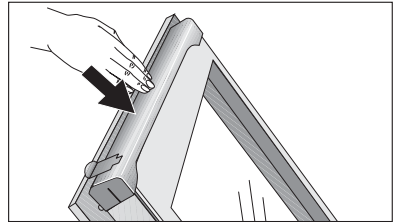
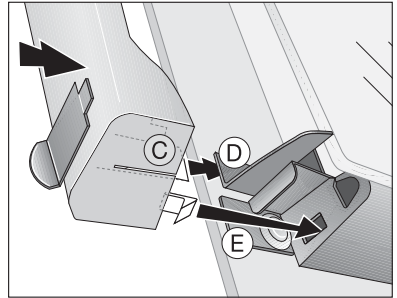


3. Fatta lucktätningen (B) på sidorna, lägg den mot insidan av luckkanten och sätt på lucktätningen (B) på luckans överkant.



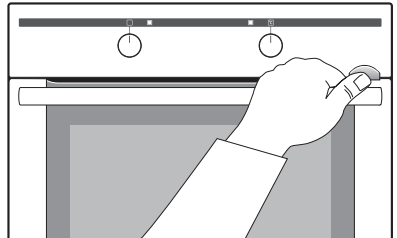


På den öppna sidan av lucktätningen (B) finns en styrskena (C). Denna ska skjutas in **mellan** det yttre luckglaset och styrvinkeln (D). Spärren (E) ska snäppa in.



### Öppna ugnsluckan.

1. Tryck ned spaken.
2. Öppna luckan.



### Stäng ugnen

Stäng luckan utan att trycka på spaken.

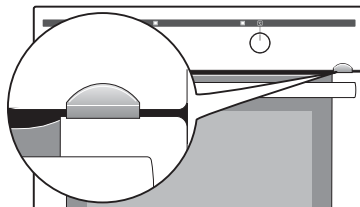
### Inaktivera luckans lås

Om du vill inaktivera luckans lås ska du skjuta tillbaka spaken åt höger. Följ beskrivningen ovan.

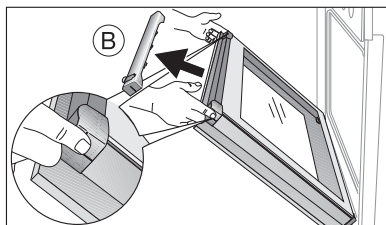


Det mekaniska låset för luckan upphävs inte genom att ugnen stängs av.

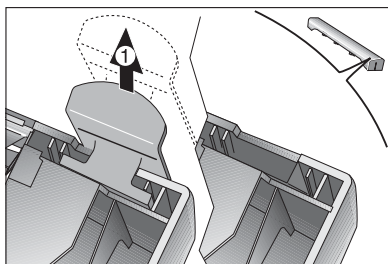
## Demontera lås för lucka



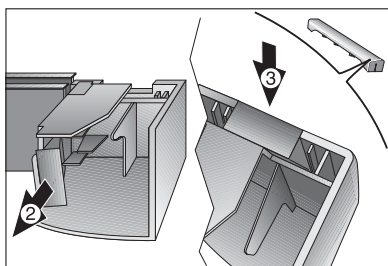
1. Fatta tag på båda sidor av lucktätningen (B) på luckans överkant och tryck inåt för att lossa spärren. Drag därefter bort lucktätningen uppåt.



2. Demontera spaken:  
Ta ur spaken (1).

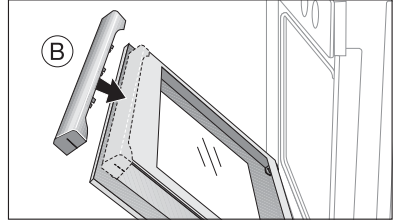


3. Ta ut tätningen från undersidan av lucktätningen (B)(2) och skjut in den (3).

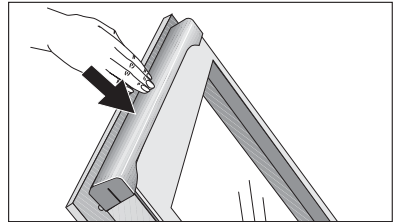
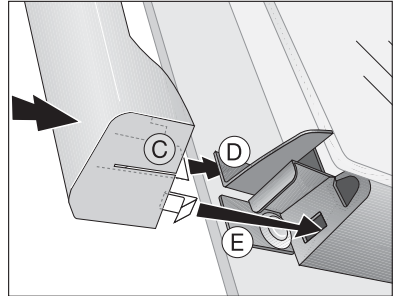




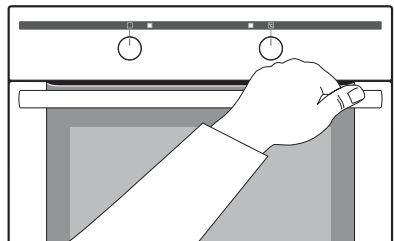
4. Fatta tag på båda sidorna av lucktätningen (B), lägg den mot insidan av luckkanten och sätt på lucktätningen (B) på luckans överkant.



- På den öppna sidan av lucktätningen (B) finns en styrskena (C). Denna ska skjutas in mellan det yttre luckglaset och styrvinkeln (D). Spärren (E) ska snäppa in.



5. Stäng ugnsluckan.





# Användningsområden, tabeller och tips



## Bakning

**Ugnsfunktion: Varmluft med ringelement**  eller **Över-/undervärme** 

### Bakformar

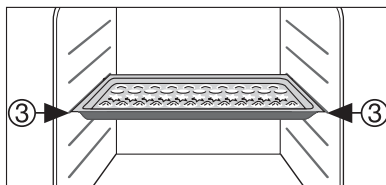
- För Över-/undervärme  lämpar sig formar av mörk metall och belagda formar.
- För Varmluft med ringelement  är även ljusa metallformer lämpliga.

### Nivåer

- Bakning med Över-/undervärme  är möjligt på en nivå.
- Med Varmluft med ringelement  kan Du baka på upp till 3 plåtar småkakor:

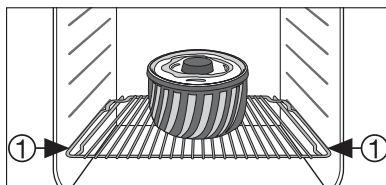
1 plåt:

till exempel Nivå 3



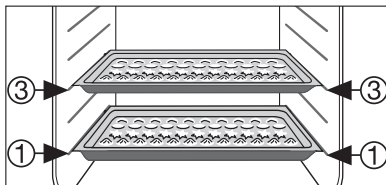
1 bakform:

till exempel Nivå 1



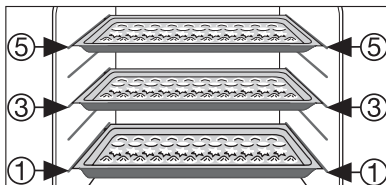
2 plåtar:

till exempel Nivå 1 och 3





3 plåtar:

Nivå 1, 3 och 5



## Allmänna anvisningar

- Sätt in plåten med den nedåtlutande kanten framåt!
- Du kan med Över-/undervärme  eller Varmluft med ringelement  samtidigt baka två formar bredvid varandra på gallret. Gräddningstiden blir bara obetydligt längre.



Plåtarna kan slå sig under gräddningen, om du lagt djupfrysta varor på dem. Det beror på den stora temperaturskillnaden mellan de djupfrysta varorna och den varma ugnen. Plåtarna återfår sin form igen efter att de kallnat.

## Anvisningar för baktablerna

I tabellerna hittar du lämpliga temperaturer, gräddningstider och nivåer för ett urval av rätter.

- Temperaturerna och gräddningstiderna är riktvärden, eftersom de är beroende av degens sammansättning och mängd samt bakformen.
- Vi rekommenderar, att Du ställer in den lägre temperaturen första gången och först vid behov väljer en högre temperatur, till exempel om Du önskar en starkare färgsättning eller om gräddningen tar för lång tid.
- Hittar du inte konkreta uppgifter för ett eget recept, använd då uppgifter för ett liknande bakverk.
- Gräddningstiden kan förlängas med cirka 10-15 minuter om Du gräddar mjuka kakor på plåtar eller i formar på flera nivåer.
- Grädda fuktiga bakverk (till exempel pizza, fruktkaka etc) på en nivå.
- Höjdskillnader på det som skall gräddas kan leda till ojämn färgsättning i början av gräddningen. Ändra i så fall **inte temperaturinställningen**. Färgskillnaderna jämnar ut sig under gräddningens gång.
- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa därför invanda inställningar (temperatur, stektider) och nivåer enligt rekommendationerna i följande tabell.






























Vid längre gräddningstider kan Du stänga av ugnen ca 10 minuter innan gräddningstiden gått ut, för att utnyttja eftervärmen.

Om inget annat anges, gäller tabellerna för insättning i kall ugn.

## Baktabell

## Bakning på en nivå


Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim: min	
<b>Bakverk i formar</b>					
Mjuk kaka, tung		Varmluft med ringelement	1	150-160	0:50-1:10
Sandkaka/fruktkaka		Varmluft med ringelement	1	140-160	1:10-1:30
Mjuk kaka, lätt		Varmluft med ringelement	1	160-170	0:25-0:45
Tårtbotten av mördeg		Varmluft med ringelement	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Tårtbotten av sockerkaka		Varmluft med ringelement	3	150-170	0:20-0:25
Formbröd		Över-/undervärme	1	170-190	0:40-1:00
Smulpaj (2 formar Ø20cm, diagonalt insatta)		Varmluft med ringelement	1	180-190	0:25-0:35
Äppelpaj (2 formar Ø20cm, diagonalt insatta)		Över-/undervärme	1	190-210	0:35-0:50
Paj med mycket fyllning (till exempel Quiche Lorraine)		Varmluft med ringelement	1	160-180	0:45-1:10
Cheese cake		Över-/undervärme	1	170-190	1:00-1:30
<b>Bakverk på bakplåtar</b>					
Vetefläta-/krans		Över-/undervärme	3	170-190	0:30-0:40
Vetebullar		Över-/undervärme	3	200-220 <sup>1)</sup>	0:10-0:15
Bröd (rågbröd) -först -sedan		Över-/undervärme	1	230 <sup>1)</sup> 160-180	0:25 0:30-1:00
Petits-choux/bakelser		Över-/undervärme	3	160-170 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Rulltårta		Över-/undervärme	3	220-230 <sup>1)</sup>	0:06-0:10
Portionsbröd, småfranska		Varmluft med ringelement	3	170-190 <sup>1)</sup>	0:15-0:25
Muffins		Över-/undervärme	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:12-0:30
Matbröd, ljust <sup>2)</sup>		Varmluft med ringelement	3	150-170 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Hålkakor, tekakor		Varmluft med ringelement	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Pizza (med mycket fyllning) <sup>2)</sup>		Varmluft med ringelement	1	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-1:00

Typ av bakverk	Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim: min
Pizza (tunn)	 Varmluft med ringelement	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
<b>Småkakor</b>				
Mördegskakor	 Varmluft med ringelement	3	150-160	0:06-0:20
Flarn	 Varmluft med ringelement	3	150-160	0:15-0:20
Maräng	 Varmluft med ringelement	3	80-100	2:00-2:30
Makroner	 Varmluft med ringelement	3	100-120	0:30-0:60
Pepparkakor	 Varmluft med ringelement	3	160-170 <sup>1)</sup>	0:08-0:15
Smördegskakor	 Varmluft med ringelement	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Förvärm ugnen

2) Använd plåt eller långpanna

## Bakning på flera nivåer

Typ av bakverk	Varmluft med ringelement 	Varmluft med ringelement 	Temperatur °C	Tid tim: min
	Nivå nerifrån			
	2 nivåer	3 nivåer		
<b>Bakverk på bakplåtar</b>				
Matbröd, ljust	1 / 4	---	160-180 <sup>1)</sup>	0:35-0:60
Vetebröd	1 / 3	---	140-160	0:30-0:45
Småfranska	1 / 4	---	180-190 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
<b>Småkakor</b>				
Mördegskakor	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Flarn	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Maräng	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Pepparkakor	1 / 3	---	160-170	0:10-0:25
Smördegskakor	1 / 3	---	170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50

1) Förvärm ugnen

## Tips för bakning









Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Kakan har för ljus botten	Fel nivå	Sätt in kakan längre ner
Kakan faller ihop (blir degig, vattenränder)	För hög baktemperatur	Sänk baktemperaturen något
	För kort baktid	Förläng baktiden <b>Baktider kan inte förkortas med en högre baktemperatur</b>
	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska Beakta blandningstiderna, framför allt vid användande av köksmaskiner
Kakan är för torr	För låg temperatur	Höj temperaturen
	För lång baktid	Minska baktiden
Kakan blir ojämnt brun	För hög baktemperatur och för kort baktid	Sänk baktemperaturen och förläng baktiden
	Degen är ojämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
	Fettfilter är isatt	Tag bort fettfiltret
Kakan blir inte klar inom den angivna baktiden	För låg temperatur	Höj baktemperaturen något
	Fettfilter är isatt	Tag bort fettfiltret

## Tabell Pizza, paj

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid tim min
Pizza (tunn)	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	20 - 30
Pizza (med mycket fyllning)	1	180 - 200	20 - 30
Fruktpaj, mazarinkaka	1	180 - 200	45 - 60
Spenatpaj	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Cheese cake m. mördegsbotten	1	140 - 160	60 - 90
Kesopaj m. mördegsbotten	1	140 - 160	50 - 60
Täckt äppelpaj	1	150 - 170	50 - 70
Grönsakspaj	1	160 - 180	50 - 60
Brödkakor	1	250 - 270 <sup>1)</sup>	10 - 20
Smördegstårta	1	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 50
Piroger	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25





1) Förvärm ugnen

## Tabell för ugnsrätter

Maträtt	Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim: min	
Potatisgratäng, Makaroni-pudding		Över-/undervärme	1	180-200	0:45-1:00
Ugnspannkaka		Över-/undervärme	1	190-210	0:25-40
Lasagne		Över-/undervärme	1	180-200	0:25-0:40
Gratinerade grönsaker <sup>1)</sup>		Varmluft med ringelement	1	160-170	0:15-0:30
Gratinerad baguette <sup>1)</sup>		Varmluft med ringelement	1	160-170	0:15-0:30
Söta puddingar		Över-/undervärme	1	180-200	0:40-0:60
Fiskpudding		Över-/undervärme	1	180-200	0:30-1:00
Fyllda grönsaker		Varmluft med ringelement	1	160-170	0:30-1:00

1) Förvärm ugnen

## Tabell djupfrysta färdigrätter

Maträtt	Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid	
Djupfryst pizza		Över-/undervärme	3	enligt tillverkarens anvisning	enligt tillverkarens anvisning
Pommes frites <sup>1)</sup> (500 g)		Varmluft med ringelement	3	200-220 °C	enligt tillverkarens anvisning
Baguetter		Över-/undervärme	3	enligt tillverkarens anvisning	enligt tillverkarens anvisning
Fruktkaka		Över-/undervärme	3	enligt tillverkarens anvisning	enligt tillverkarens anvisning

1) Anmärkning: Vänd pommes frites 2 till 3 gånger



## Stekning

**Ugnsfunktion: Över-/undervärme**  eller **Gratinerig** 

### Stekkärl

- Alla värmebeständiga kärl går att använda till stekning (följ tillverkarens anvisningar!).
- Stora stekar kan Du steka **direkt i långpannan eller på gallret med långpanna under**.
- Vi rekommenderar att steka alla magra typer av kött i **en stekgryta med lock**. Köttet blir då saftigare.
- Alla typer av kött, som skall ha en stekyta, kan stekas i en **stekgryta utan lock**.



### Anvisningar för stektabellen

Angivelserna i följande tabell är riktvärden.

- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i ugnen **väger minst 1 kg**.
- För att förhindra att köttsaft bränner fast, rekommenderar vi att lite vätska tillsätts i stekkärl.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar och fåglar flera gånger under stektiden med stesky. Därigenom blir stekresultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca 10 minuter före stektidens slut, för att utnyttja eftervärmen.

## Stektabell

Slag av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim min	
<b>Nötkött</b>						
Grytstek	1-1,5 kg		Över-/undervärme	1	200-250	2:00-2:30
Rostbiff/nötkostek röd	1-1,5 kg		Över-/undervärme	1	125	1:15-1:45
Rostbiff/nötkostek, rosa	1-1,5 kg		Över-/undervärme	1	125	1:30-2:00
Nötkostek, genomstekt	1-1,5 kg		Över-/undervärme	1	125	1:40-2:20
<b>Fläskkött</b>						
Skinkstek, karré	1-1,5 kg		Gratinerig	1	160-180	1:30-2:00

Slag av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim min	
Kotlett, kassler	1-1,5 kg		Gratinering	1	170-180	1:00-1:30
Köttfärslimpa	750 g-1 kg		Gratinering	1	160-170	0:45-1:00
Fläsklägg (förkokt)	750 g-1 kg		Gratinering	1	150-170	1:30-2:00
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek	1 kg		Gratinering	1	160-180	1:30-2:00
<b>Lamm</b>						
Lammbog, lammstek	1-1,5 kg		Gratinering	1	150-170	1:15-2:00
Lammsadel	1-1,5 kg		Gratinering	1	160-180	1:00-1:30
<b>Vilt</b>						
Harsadel, harlår	upp till 1 kg		Över-/undervärme	3	220-250 <sup>1)</sup>	0:25-0:40
Rådjurs-/ hjortsadel	1,5-2 kg		Över-/undervärme	1	175-200	1:15-1:45
Rådjurs-/ hjortbog	1,5-2 kg		Över-/undervärme	1	175-200	1:30-2:15
<b>Fågel</b>						
Kycklingdelar	vardera 200-250g		Gratinering	1	200-220	0:35-0:50
Halv kyckling	vardera 400-500g		Gratinering	1	190-210	0:35-0:50
Kyckling, poulard	1-1,5 kg		Gratinering	1	190-210	0:45-1:15
Anka	1,5-2 kg		Gratinering	1	180-200	1:15-1:45
Gås	3,5-5 kg		Gratinering	1	160-180	2:30-3:30
Kalkon	2,5-3,5 kg		Gratinering	1	160-180	1:45-2:30
Kalkon	4-6 kg		Gratinering	1	140-160	2:30-4:00
<b>Fisk (ångkoka)</b>						
Hela fiskar i folie	1-1,5 kg		Över-/undervärme	1	200-210	0:35-0:50

## Tabell Matlagningstermometer

Det som skall tillagas	Innertemperatur
<b>Nötkött</b>	
Rostbiff eller filé, blodig	50-55 °C
Rostbiff eller filé, röd	55-60 °C
Rostbiff eller filé, rosa (medium)	60-65 °C
Rostbiff eller nötstek, genomstekt	70-75 °C
<b>Fläskkött</b>	
Fläskkarré med ben	80-85 °C
Tjocka revbensspjäll	76 °C
Rimmad skinka	70-74 °C
Bog, skinkbit	75 °C
Hel kotlett, fläskfilé	65-70 °C
Köttfärslimpa	75-80 °C
<b>Kalvkött</b>	
Kalvstek, rosa	70 °C
Kalvstek, genomstekt	75 °C
<b>Lamm</b>	
Lammsadel, lammstek, rosa	70 °C
Lammstek, lammfog, genomstekt	75 °C
<b>Vilt</b>	
Harsadel, harlår	70-75 °C
Rådjurssadel, hjortsadel, rosa	70 °C
Rådjursfog, hjortfog	75 °C
<b>Fågel</b>	
Hel kyckling	85 °C
Kyckling/kalkonbröst	75 °C
Kalkon, hel eller halv	90 °C
<b>Fisk</b>	
Hel fisk ca 1 kg (gös, torsk)	65 °C
Hel lax/sida, ca 1 kg	58 °C
<b>Matbröd</b>	
– Mörkt	96 °C
– Ljust	94 °C
– Vitt	92 °C

## Tabell Matlagningstermometer

Det som skall tillagas	Innertemperatur
<b>Nötkött</b>	
Rostbiff eller filé, blodig	50 - 55 °C
Rostbiff eller filé, röd	55 - 60 °C
Rostbiff eller filé, rosa (medium)	60 - 65 °C
Rostbiff eller nöststek, genomstekt	70 - 75 °C
<b>Fläskkött</b>	
Fläskkarré med ben	80 - 85 °C
Tjocka revbensspjäll	76 °C
Rimmad skinka	70 - 74 °C
Bog, skinkbit	75 °C
Hel kotlett, fläskfilé	65 - 70 °C
Köttfärslimpa	75 - 80 °C
<b>Kalvkött</b>	
Kalvstek, rosa	70 °C
Kalvstek, genomstekt	75 °C
<b>Lamm</b>	
Lammsadel, lammstek, rosa	70 °C
Lammstek, lammfog, genomstekt	75 °C
<b>Vilt</b>	
Harsadel, harlår	70 - 75 °C
Rådjurssadel, hjortsadel, rosa	70 °C
Rådjursfog, hjortfog	75 °C
<b>Fågel</b>	
Hel kyckling	85 °C
Kyckling/kalkonbröst	75 °C
Kalkon, hel eller halv	90 °C
<b>Fisk</b>	
Hel fisk ca 1 kg (gös, torsk)	65 °C
Hel lax/sida, ca 1 kg	58 °C
<b>Matbröd</b>	
– Mörkt	96 °C
– Ljust	94 °C
– Vitt	92 °C

## Grillning

**Ugnsfunktion: Mingrill**  eller **Maxgrill**  med maximal temperaturinställning



**Observera:** Grillera alltid med stängd ugnslucka.



Förvärm alltid den tomma ugnen med **grillfunktionen i 5 minuter!**

- Sätt in **gallret** på **den rekommenderade nivån vid grillning.**
- Sätt alltid in **långpannan** på **1. nivån** nerifrån.
- Grilltiderna är riktvärden.
- Grillning är speciellt lämpligt för platta köttstycken och fisk.

## Grilltabell

Det som skall grillas	Nivå	Grilltid	
		1. sidan	2. sidan
Hamburgare	4	8-10 min	6-8 min
Fläskfilé	4	10-12 min	6-10 min
Grillkorv	4	8-10 min	6-8 min
Tournedos av ox- eller kalvfilé	4	6-7 min	5-6 min
Oxfilé rostbiff (ca 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Rostat bröd <sup>1)</sup>	3	4-6 min	3-5 min
Varma smörgåsar	3	6-8 min	---

1) Förvärm inte

## Upptining

### Ugnsfunktion: Upptining (utan temperaturinställning)

- Ta ur rätten ur förpackningen och ställ den på en tallrik på gallret.
- Täck inte över med en tallrik eller skål, då detta avsevärt förlänger upptiningstiden.
- Sätt in gallret på **1. nivå nerifrån** vid upptining.

### Upptiningstabell

Maträtt	Upptiningstid min	Efterupptiningstid min	Anmärkning
Kyckling, 1000 g	100-140	20-30	Lägg kycklingen på ett upp och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden
Kött, 1000g	100-140	20-30	Vänd efter halva tiden
Kött, 500g	90-120	20-30	Vänd efter halva tiden
Forell, 150g	25-35	10-15	---
Jordgubbar, 300g	30-40	10-20	---
Smör, 250g	30-40	10-15	---
Grädde, 2 x 200g	80-100	10-15	Det går även bra att vispa grädde med ännu lätt frusna bitar
Tårta, 1400g	60	60	---

## Torkning

### Ugnsfunktion: Varmluft med ringelement

- Använd smör- eller bakpapper på galler.
- Bästa resultatet erhålls om ugnen stängs av efter halva torkningstiden, öppna luckan och låt ugnen kylas av under natten.
- Torka därefter färdigt.

Det som skall torkas	Temperatur i °C	Nivå		Tid i timmar (riktvärde)
		1 nivå	2 nivåer	
<b>Grönsaker</b>				
Bönor	60-70	3	1 / 4	6-8
Paprika (strimlor)	60-70	3	1 / 4	5-6
Soppgrönsaker	60-70	3	1 / 4	5-6
Svampar	50-60	3	1 / 4	6-8
Kryddörter	40-50	3	1 / 4	2-3
<b>Frukt</b>				
Plommon	60-70	3	1 / 4	8-10
Aprikoser	60-70	3	1 / 4	8-10
Äppelbitar	60-70	3	1 / 4	6-8
Päron	60-70	3	1 / 4	6-9

## Konservering

### Ugnsfunktionen: Undervärme

- Använd bara vanliga konserveringsglas som har samma storlek.
- **Glas med skruvlock eller bajonettförlutning och metallburkar är inte lämpliga att använda.**
- Använd fals 1 vid konserveringen.
- Använd långpannan och det finns det plats för upp till sex enliters konserveringsglas.
- Konserveringsglaset ska vara lika mycket fyllda och ha klämman fastsatt.
- Ställ konserveringsglaset på långpannan, så att de inte rör vid varandra.
- Häll cirka 1/2 liter vatten i pannan., så att pannan, så att det blir tillräckligt med fuktighet i ugnen.
- Stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100°C när vätskan börjar bubbla i de första glasen (vid enlitersglas efter cirka 35-60 minuter, se tabellen).

## Konserveringstabell

De angivna konserveringstiderna och temperaturer är riktvärden.

Det som skall konserveras	Temperatur i °C	Konservera tills det börjar bubbla i min	Fortsätt koka till 100°C i min
<b>Bär</b>			
Jordgubbar, blåbär, hallon, mogna krusbär	160-170	35-45	---
Omogna krusbär	160-170	35-45	10-15
<b>Frukt</b>			
Päron kvitten, plommon	160-170	35-45	10-15
<b>Grönsaker</b>			
Morötter <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
Svamp <sup>1)</sup>	160-170	40-60	10-15
Gurka	160-170	50-60	---
Blandade pickles	160-170	50-60	15
Kålrabbi, ärtor, sparris	160-170	50-60	15-20
Bönor	160-170	50-60	---

1) Låt stå i frånslagen ugn



# Rengöring och skötsel



**Varning:** Vid rengöring skall ugnen vara avstängd och kall.

**Varning:** Av säkerhetsskäl, rengör **inte** ugnen med ånga eller högtryckstvätt.

**Observera:** Använd inga repande rengöringsmedel, vassa rengöringsverktyg eller skrapor.

Använd **inte repande rengöringsmedel** eller **vassa metallskrapor** vid rengöring av luckglaset eftersom detta kan repa ytan, vilket kan medföra att glaset spricker.

## Apparatens utsida

- Torka av apparatens framsida med en mjuk duk och varmt diskvatten.
- Använd lämpligt rengöringsmedel som finns tillgängligt i handeln på metallfronter.
- Använd inte skurmedel eller svampar som kan ge upphov till repor.

## Ugnsutrymme



**Varning:** Vid rengöring skall ugnen vara avstängd och kall.



Rengör ugnen efter varje användning. Därigenom är det lättare att ta bort smuts och den bränner inte fast. Föremål som ej tagits ur ugnen kan vid Pyrolys orsaka färgförändringar på ytan.

1. När ugnsluckan öppnas tänds ugnsbelysningen automatiskt.
2. Torka ur ugnen efter varje användning med diskmedel och vatten och låt torka.



Använd Pyrolys för att avlägsna hårt sittande smuts.



**Observera!** Var vänlig beakta tillverkarens anvisningar vid användning av ugnspray.

## Tillbehör

Diska och torka av alla delar (galler, bakplåt) ordentligt efter varje gång som de använts. Lägg dem i vatten en liten stund för att lättare få dem rena.

## Fettfilter

1. Rengör fettfiltret i hett vatten med handdiskmedel i alternativt i en diskmaskin.
2. Koka det i lite vatten och 2-3 matskedar rengöringsmedel för diskmaskiner, om smutsen bränts fast ordentligt.

## Rengöring med pyrolys



**Varning:** Ugnen blir mycket het under denna process. Håll absolut barn borta från ugnen.



**Observera!** Före genomförande av rengöring med pyrolys skall alla borttagbara delar även ugnsstegarna tas ut ur ugnen.




Om extra tillbehöret **ugnsstegar med bakplåtsskenor** används, skall dessa tas ut **före rengöring med pyrolys**.

Om ugnsstegar eller ugnsstegar med bakplåtsskenor är kvar i ugnen visas 'C1' i displayen.

På grund av en säkerhetsfrånkoppling, som finns för att skydda ugnsstegarna/ugnsstegarna med bakplåtsskenor, startar inte rengöring med pyrolys.

Visas 'C3' i displayen, startar inte den pyrolytiska rengöringen. Stäng ugnsluckan ordentligt.

### Rengöring med pyrolys

1. Avlägsna först grövre smuts manuellt.
2. Välj ugnsfunktion Pyrolys .
  - I displayen visas "3:15",
  - koktid blinkar i ca. 5 sekunder.
 Därefter startar den pyrolytiska rengöringen.



Öppna inte ugnsluckan under uppvärmningen eftersom processen då avbryts.



Ugnsbelysning är ur funktion.


När en viss temperatur uppnås låses ugnsluckan.

Staplarna i värmeindikeringen lyser tills luckan åter är upplåst.

### Ändra tiden för rengöring med pyrolys

1. Gör så som beskrivs under "Rengöring med pyrolys".
2. Så länge Koktid  $\rightarrow$  blinkar, välj med  $\oplus$  eller  $\ominus$  den önskade tiden: "2:15" eller "3:15".  
Koktid  $\rightarrow$  blinkar i ca. 5 sekunder.  
Därefter startar rengöringen med pyrolys.



Om Koktid  $\rightarrow$  inte blinkar längre, tryck igen på knappen Funktionsval  och gör sedan inställningen.

### Ändra avstängningstid för rengöring med pyrolys

Avstängningstiden kan ändras med klockfunktionen Stopptid  $\rightarrow$  (inom 2 minuter efter inställning av rengöring med pyrolys).

### När används olika rengöring med pyrolys:

P2 - 2:15 = Pyrolys lätt: För lätt smutsig ugn

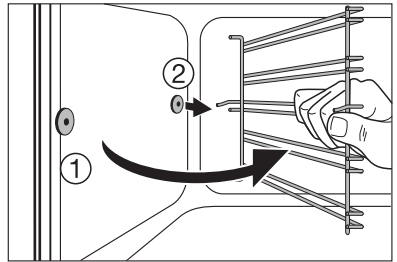
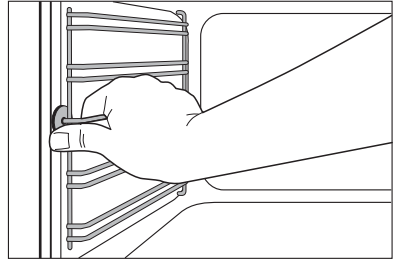
P1 - 3:15 = Pyrolys intensiv: För mycket smutsig ugn

## Ugnstegar

Det går att ta bort ugnstegarna på både den högra och den vänstra sidoväggen i ugnen för att bättre kunna rengöra sidoväggarna.

### Borttagning av ugnstegar

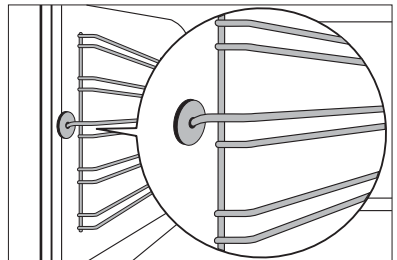
Dra först ut stegen framtill från ugnens sida (1) och häng sedan av den baktill (2).



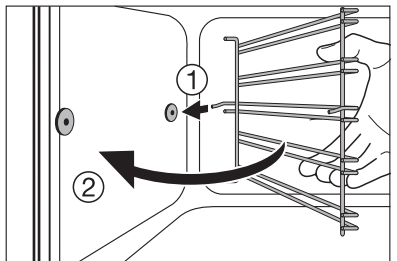
### Isättning av ugnstegar



**Viktigt!** Styrstavarnas avrundade ändar måste peka framåt!



Montera ugnstegen igen genom att först hänga i den baktill (1) och sedan sticka in den framtill och därefter trycka till (2).



## Ugnsbelysning



**Varning:** elektrisk stöt! Innan du byter ugnslampan:

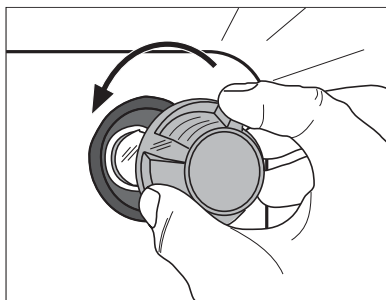
- Stäng av ugnen!
- Skruva ut alternativt slå av säkringarna i säkringsskåpet.



Lägg en trasa på ugnens botten som skydd för både lampan och glaset.

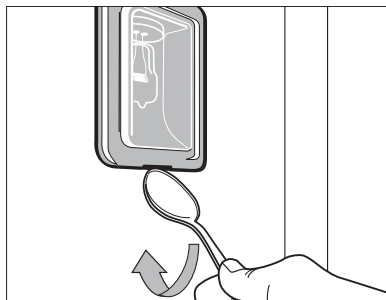
### Byte av ugnslampan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort skyddsglasat genom att vrida det åt vänster och rengör det.
2. Om nödvändigt:  
Byt ut **ugnsbelysningen 40 W, 230 V, 300 °C, värmebeständig.**
3. Sätt tillbaka skyddsglasat.



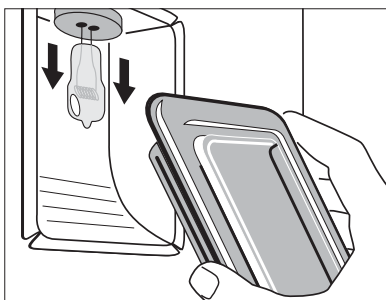
### Byte av ugnslampan på sidan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort den vänstra ugnstegen.
2. Ta bort skyddsglasat med hjälp av ett smalt, trubbigt föremål (till exempel en tesked) och rengör det.
3. Vid behov: Byt halogen-ugnslampan.  
Beställ ny lampa vid Electrolux Service (se under Service/Kundtjänst).



Ta alltid i halogenbelysningen med en trasa, för att undvika att fettrester bränns fast.

4. Sätt tillbaka skyddsglasat.
5. Sätt tillbaka ugnstegenarna.

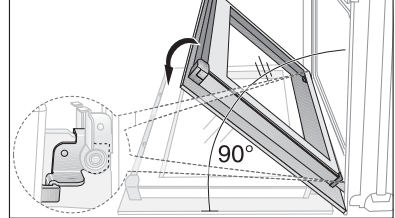


## Ugnslucka

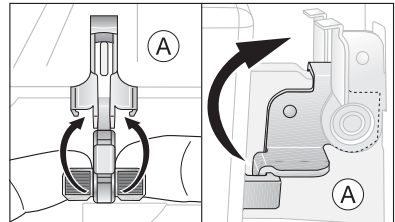
Vid rengöring av ugnsutrymmet kan ugnsluckan tas bort.

### Demontering av ugnslucka

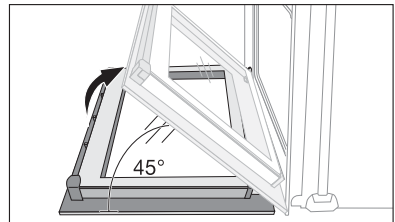
1. Öppna ugnsluckan helt.



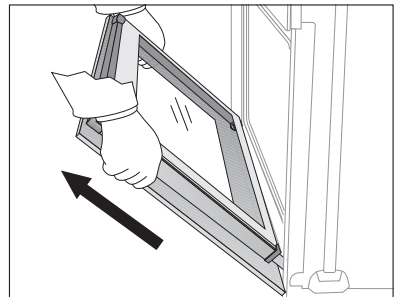
2. Fäll ut spaken (A) på båda luckgångjärnen helt.



3. Stäng ugnsluckan till första spärrläget (ca 45°).



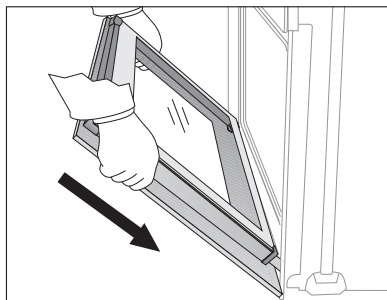
4. Fatta med händerna på ugnsluckans sidor och drag den snett uppåt från ugnen (**Försiktigt**: Den är tung!).



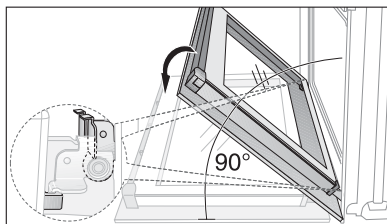
Lägg luckan med utsidan neråt på ett mjukt, jämnt underlag, till exempel en filt, för att undvika repor.

### Montering av ugnslucka

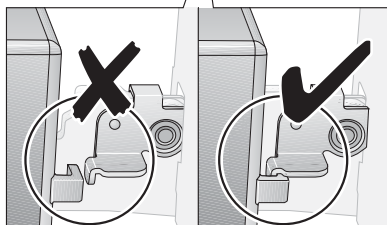
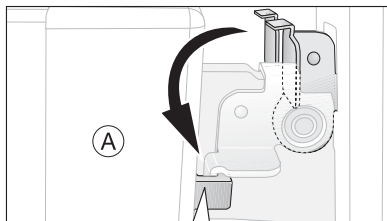
1. Fatta i ugnsluckans sidor med händerna och håll den i en vinkel på ca 45°. Sätt urtagen på luckans nederkant på ugnsens gångjärn. Låt luckan glida ner tills det tar emot.



2. Öppna ugnsluckan helt.



3. Fäll tillbaka spaken (A) på båda gångjärnen till sitt ursprungliga läge.



4. Stäng ugnsluckan.

## Ugnsluckans glas

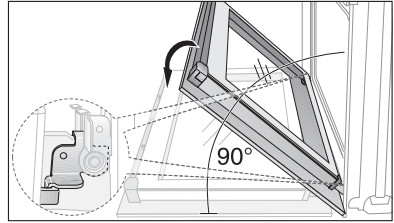
Ugnsluckan är försedd med fyrdubbla glasskivor. De inre glasskivorna kan tas bort för rengöring.



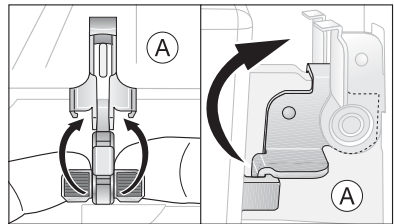
**Observera!** Vid påverkan av våld, framför allt på luckans kanter, kan glaset gå sönder.

### Demontering av luckglas

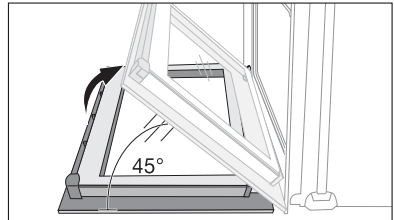
1. Öppna ugnsluckan helt.



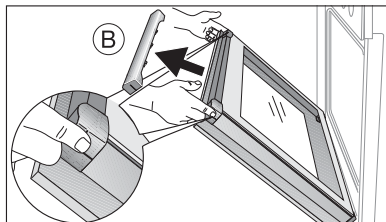
2. Fäll ut spaken (A) på båda luckgångjärnen helt.



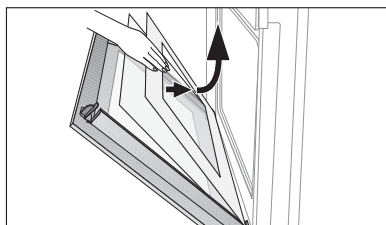
3. Stäng ugnsluckan till första spärrläget (ca 45°).



4. Fatta på båda sidor av lucktätningen (B) på luckans överkant och tryck inåt för att öppna spärren. Drag därefter bort lucktätningen uppåt.



5. Fatta i luckglasens övre kant och drag dem efter varandra uppåt ur styrspåret.



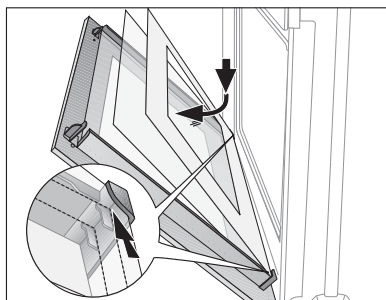
### Rengöring av luckglas

Rengör luckglasen nogga med vatten och diskmedel.

Torka därefter av dem nogga.

### Montering av luckglas

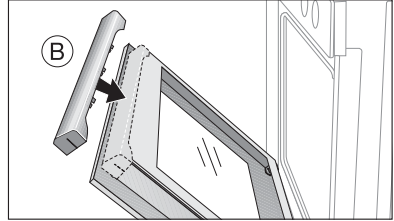
1. Sätt i luckglasen efter varandra snett uppiifrån i spåret på luckans nederkant och sänk ner dem.



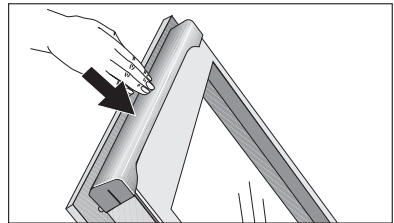
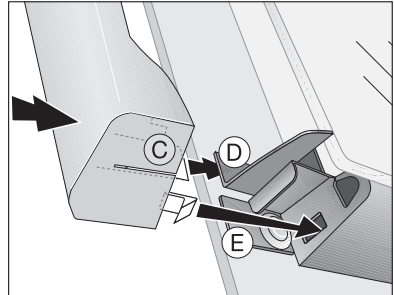
Först de båda små glasskivorna, den största skivan sist.



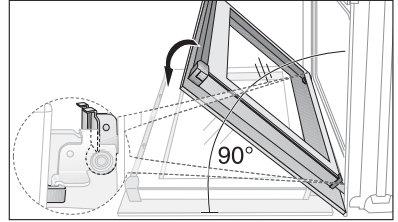
2. Fatta lucktätningen (B) på sidorna, lägg den mot insidan av luckkanten och sätt på lucktätningen (B) på luckans överkant.



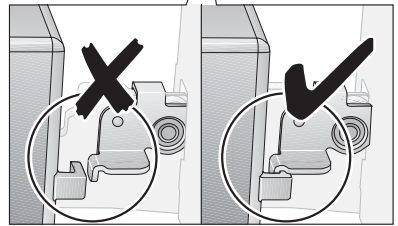
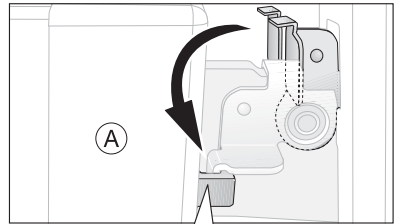
På den öppna sidan av lucktätningen (B) finns en styrskena (C). Denna skall skjutas in **mellan** det yttre luckglaset och styrvinkeln (D). Spärren (E) skall snäppa in.



3. Öppna ugnsluckan helt.



4. Fäll tillbaka spaken (A) på båda gångjärnen till sitt ursprungliga läge.



5. Stäng ugnsluckan.

## Vad gör man när ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen värms inte upp	Ugnen är inte påslagen	Slå på ugnen
	Klockan är inte inställd	Ställ in klockan
	De nödvändiga inställningarna är inte gjorda	Kontrollera inställningarna
	Ugnens automatiska avstängning har löst ut	Se automatisk avstängning
	Säkringen i fastighetens elcentral (säkringsskåpet) har löst ut	Kontrollera säkringen. Kontakta en auktoriserad elektriker om säkringen löser ut flera gånger.
Ugnsbelysningen fungerar inte	Ugnslampan är trasig	Byt ugnslampa
Pyrolysen fungerar inte (i displayen visas C1)	Ugnsstegar/ugnsstegar med bakplåtsskenor är inte borttagna	Tag bort ugnsstegar/ugnsstegar med bakplåtsskenor
Pyrolysen fungerar inte (i displayen visas C2)	Matlagningstermometern är insatt	Tag bort matlagningstermometern
Pyrolysen fungerar inte (i displayen visas C3)	Luckan är inte ordentligt stängd eller lucklåset är trasigt	Stäng luckan ordentligt
Ugnsluckan är låst	Ugnen är inte ansluten, lucklåset är aktiverat	Anslut ugnen och vänta minst 10 sekunder tills den röda temperaturkontrolllampan slocknar
I tiddisplayen visas F2	Luckan är inte ordentligt stängd eller lucklåset är trasigt	Stäng luckan ordentligt; Slå av och åter på ugnen med säkringen i fastighetens elcentral eller med automatsäkringen i säkringsboxen; Kontakta Electrolux Service om felkoden visas igen
I tiddisplayen visas F11	Kortslutning i matlagningstermometern eller så sitter inte kontakten ordentligt i uttaget	Sätt i matlagningstermometerns kontakt ordentligt i uttaget på ugnens sida
I displayen visas en felkod som inte finns angiven ovan	Elektronikfel	Slå av och åter på ugnen med säkringen i fastighetens elcentral eller med automatsäkringen i säkringsboxen; Kontakta Electrolux Service om felkoden visas igen

**Vänd Dig till Din fackhandlare eller Electrolux Service om Du inte lyckas avhjälpa problemet med ovan angivna åtgärder.**



**Varning!** Reparationer av hällen får endast utföras av en fackman. Felaktiga reparationer kan medföra allvarliga risker för användaren.



Om du på grund av handhavandefel tillkallar kundtjänst-tekniker eller fackhandlare är deras besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.



### **Anvisning för ugnar med metallfront:**

Det kan, på grund av din ugn's kalla front, bildas imma för en kort stund på luckans innersta glas, efter att luckan öppnats och strax efter bakning eller stekning.

# Avfallshantering




## Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



## Avfallshantering när produkten är utsliten

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.



**Varning:** Gör den utslitna ugnen obrukbar, så att den blir helt ofarlig, innan den lämnas till återvinning.

**Skilj ugnen från elförsörjningen och ta bort elkabeln från den.**

# Installationsanvisning



**Varning:** Montering och anslutning av apparaten får endast utföras av **en behörig fackman**.

Beakta denna anvisning, då garantin i annat fall inte gäller vid ev. skador.

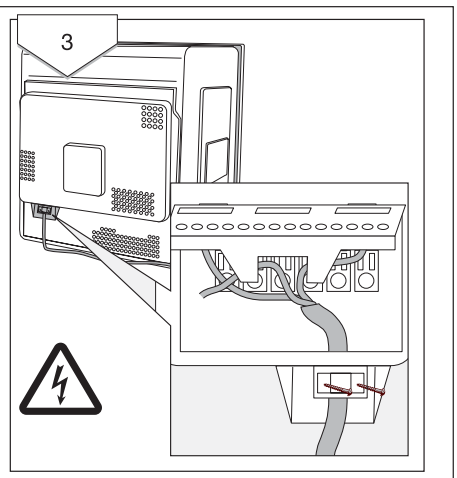
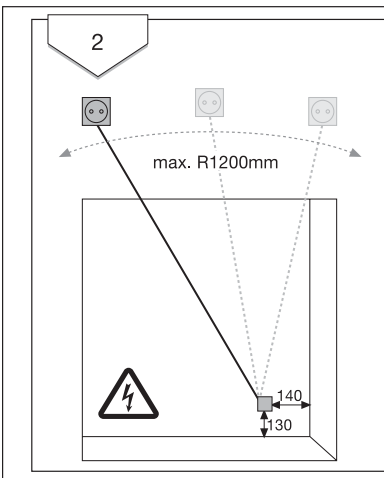
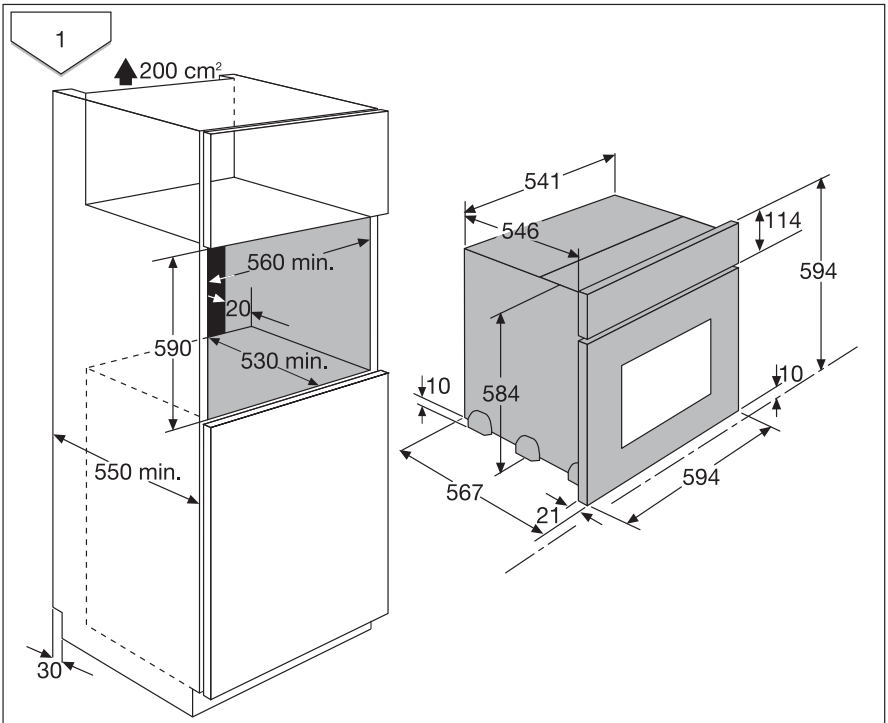


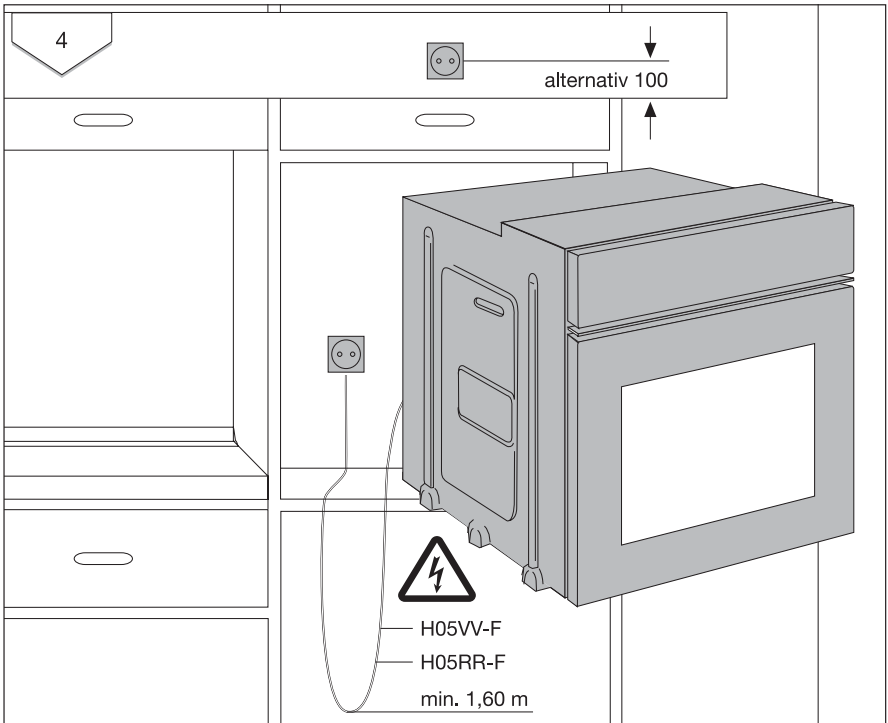
## Säkerhetsanvisningar för installatören

- I den elektriska installationen skall en anordning ingå, som gör det möjligt att skilja apparatens samtliga poler från nätet, med en kontaktöppning av minst 3 mm.  
Lämplig brytanordning är t. ex. LS-strömställare, säkringar (skruvsäkringar skall tas ut ur fattningen), FI-strömställare och skydd.
- Beröringskyddet skall garanteras genom monterings utförande.
- Apparatskåpets säkerhetskrav skall uppfylla kraven enligt normen DIN 68930.
- Inbyggnadsugnar och inbyggnadshällar är utrustade med speciella anslutningsdon. Av säkerhetsskäl får de endast kombineras med apparater från samma tillverkare.

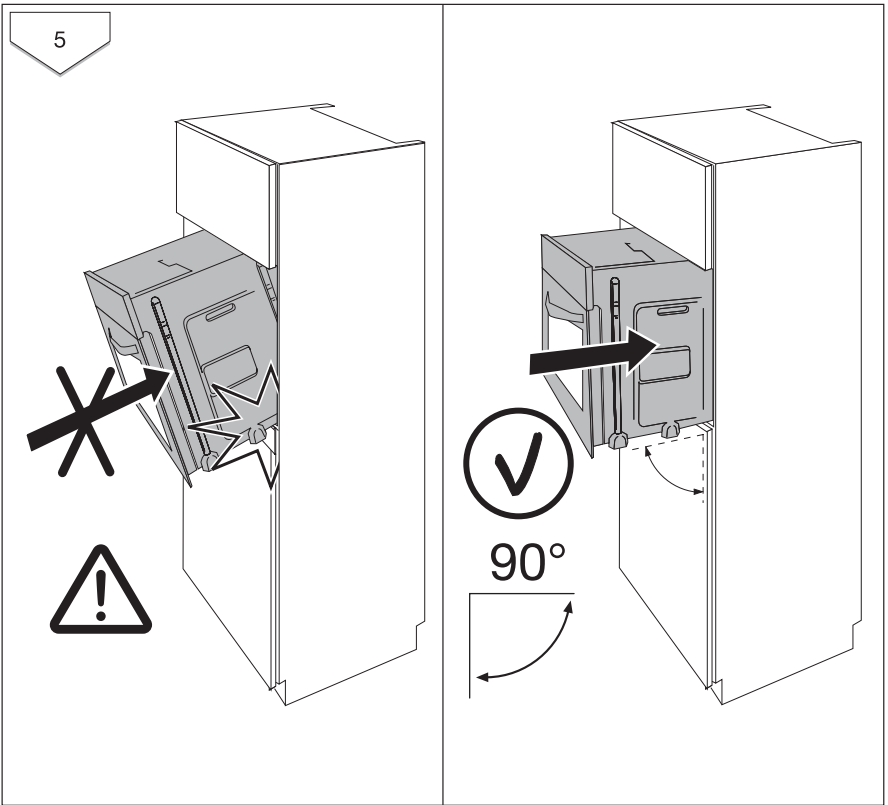
Användning av värmeskyddslister för spisar och ugnar med pyrolys är inte tillåtet om nischen är försedd med en bakvägg och tillsluten bottenplatta.

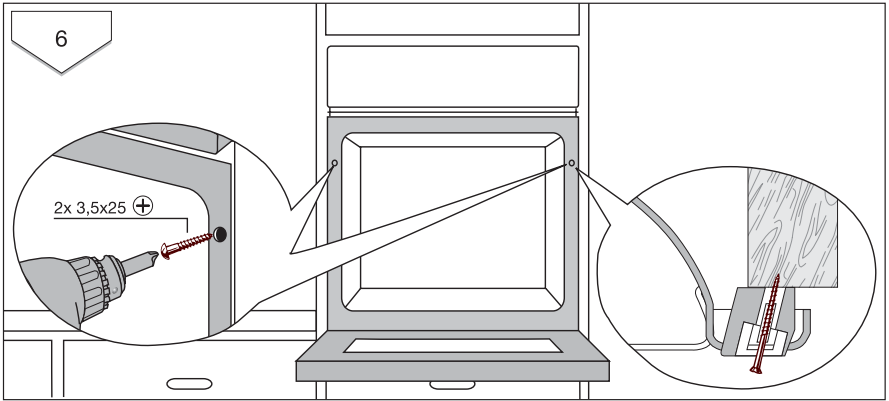
Med en minst 20 mm avkortad bottenplatta och en sockelventilation med samma tvärsnitt är inbyggnad dock möjlig.











# Garanti/Kundtjänst

## Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771- 76 76 76** eller via e-mail på vår hemsida **electroluxservice@electrolux.se**

## Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på [www.electrolux.se](http://www.electrolux.se). Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du på vår hemsida [www.electrolux.se](http://www.electrolux.se) eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror och service.



### **Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.**

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning .....

Produktnummer .....

Serienummer .....

Inköpsdatum .....

Hur och när uppträder felet ?

## Europa-Garanti

För denna apparat gäller Electrolux garanti i alla de länder som är förtecknade i slutet av denna beskrivning, under den period som anges i garantibeviset eller enligt respektive lands lagar. Om du flyttat från något av dessa länder till ett annat av de länder som är förtecknade nedan följer garantin med apparaten under följande förutsättningar:

- Garantin för apparaten börjar gälla från det datum då den inköptes vilket bevisas av ett gällande inköpsdokument som har utfärdats av försäljaren.
- Garantin gäller för samma period och i samma omfattning för material och arbete som gäller för denna typ av apparat eller produktgrupp i det land du har flyttat till.
- Garantin är personlig för den som köpte apparaten och kan inte överföras till en annan användare.
- Apparaten har installerats och använts enligt Electrolux instruktioner och att den har använts för hushållsbruk, dvs den har inte använts för kommersiella ändamål.
- Apparaten har installerats enligt alla gällande bestämmelser i det nya landet.

Bestämmelserna i denna Europa-garanti påverkar inte dina rättigheter enligt gällande lagar i respektive land.

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	<a href="http://www.electrolux.fr">www.electrolux.fr</a>	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo

		
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebičie SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

## Service och reservdelar

### Sverige

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på [www.husqvarna.se](http://www.husqvarna.se). Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via [www.husqvarna.se](http://www.husqvarna.se) eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.



#### **Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.**

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

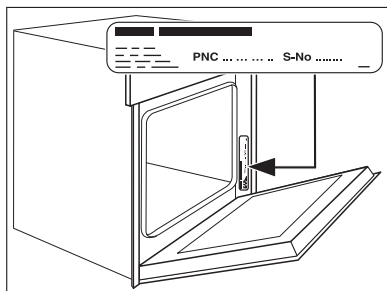
Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning .....

Produktnummer .....

Serienummer .....

Inköpsdatum .....



Hur och när uppträder felet ?

## Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 **(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm)**, \* eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

\* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbe-  
teckning som står på dataskylten. Skriv up  
dem här så har du dem tillhands när du be-  
höver dem.

Modell: .....

Produktnummer: .....

Serienummer: .....

Inköpsdatum: .....

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



[www.husqvarna.se](http://www.husqvarna.se)

Med reservation för ändringar

822 720 487-N-210108-02