



**Husqvarna**

 Electrolux

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	8
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
6. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	10
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	11
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....	12
9. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	16
10. UGN – RÅD OCH TIPS.....	17
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	29
12. FELSÖKNING.....	32
13. INSTALLATION.....	34
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	35

## BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Husqvarna-Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.husqvarna-electrolux.se](http://www.husqvarna-electrolux.se)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.husqvarna-electrolux.se](http://www.husqvarna-electrolux.se)**




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.husqvarna-electrolux.se/shop](http://www.husqvarna-electrolux.se/shop)**


## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

# 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

## 1.1 Säkerhet för barn och handikappade



### **WARNING!**

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikytan / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Överskott av vätska måste tas bort före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicerepresentant eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

## 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 de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tippas. Se kapitlet Montering.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

### 2.3 Använd



#### VARNING!

Risk för skador och brännskador.  
Risk för elektrisk stöt.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.

**VARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.

**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkäril på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkäril torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkäril faller på produkten. Ytan kan skadas.

- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkäril eller utan kokkäril.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkäril av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## 2.4 Skötsel och rengöring

**VARNING!**

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta närmaste auktoriserade servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

## 2.5 Pyrolyserengöring



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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - Alla överblivna matrester, olje- eller fettspill / -rester.
  - Alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade så att mat inte fastnar i dem.
- Läs noggrant alla anvisningar om Pyrolysurengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när Pyrolysurengöring är igång. Produkten blir mycket het och varmluft kommer ut ur de främre kylningshålen.
- Pyrolysurengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - Tillse god ventilation under och efter varje Pyrolysurengöring.
  - Tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler kan vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla Pyrolyssugnar.
  - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter Pyrolysurengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla Pyrolyssugnar när det Pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.

- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av Pyrolytisk rengöring i alla Pyrolyssugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolyssugnar/matlagingsrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

## 2.6 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Avfallshantering



### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

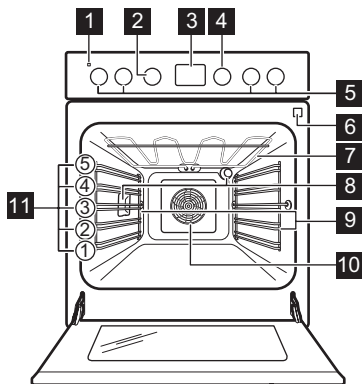
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in inuti produkten.

## 2.8 Underhåll

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

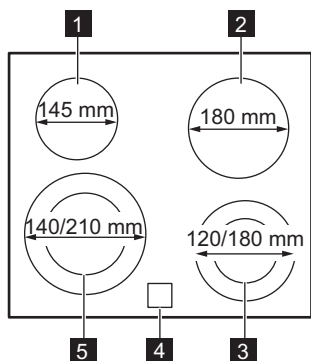
## 3. PRODUKTBESKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollampa/symbol/indikator för ström
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Elektronisk programmeringsenhet
- 4 Temperaturvred
- 5 Vred för spisen
- 6 Uttag för matlagningstermometern
- 7 Värmeelement
- 8 Ugnsampa
- 9 Ugnsstegar, löstagbara
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsnivåer

### 3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Kokzon 1800 W
- 3 Kokzon 900/1800 W
- 4 Restvärmeindikering
- 5 Kokzon 1000/2200 W

### 3.3 Tillbehör

- **Trådhylla**  
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Patisseriplåt**  
För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**  
För att mäta hur väl maten är tillagad.
- **Förvaringslåda**  
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

## 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



## 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.

**i** Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.  
Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

## 4.2 Ställa klockan

Efter den första anslutningen till elnätet tänds alla displayens symboler i några sekunder. Under några sekunder därefter visas programvarans version på displayen.

När programvaruversionen försvinner visar displayen **hr** och "12:00". "12" blinkar.

1. Tryck på **+** eller **-** för att ställa klockan.
2. Tryck på **⏸** för att bekräfta. Detta behövs bara när du ställer klockan första gången. I fortsättningen sparas den nya tiden automatiskt efter 5 sekunder.

Displayen visar **min** och den inställda tiden. "00" blinkar.

3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter.
4. Tryck på **⏸** för att bekräfta. Detta behövs bara när du ställer klockan första gången. I fortsättningen sparas den nya tiden automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

## Ändra tid

Du kan endast ställa om klockan när ugnen är avstängd.

Tryck på **⏸** flera gånger tills displayen visar hur mycket klockan är **⏸** blinkar på displayen.

För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

## 4.3 Förvärmning

Sätt den tomma produkten på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen **☐** och maximal temperatur.
2. Låt produkten stå på i en timme.
3. Välj funktionen **☐** och maximal temperatur.
4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen **☑** och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i 15 minuter.

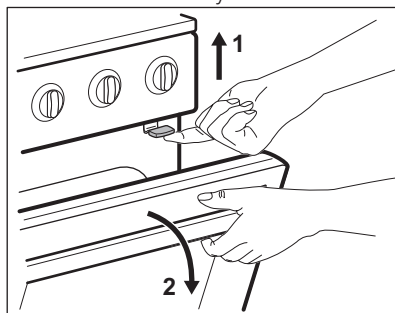
Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## 4.4 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

**Öppna produktluckan:**

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna dörren.  
Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!


**i** Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

## 5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Värmeläge

Syboler	Funktion
0	Avstängt läge
	Dubbel kokzon
1 - 9	Värmeinställningar



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5-10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid vredet till önskat värmeläge. När tillagningen är klar, vrid vredet till avposition.

### 5.2 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

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

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

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

### 5.3 Restvärmeindikator



**VARNING!**  
Risk för brännskador från restvärme.

Kontrolllampan tänds när en kokzon är varm.

## 6. HÄLL - RÅD OCH TIPS



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kokkäril



Kokkärilens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.



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

### 6.2 Exempel på olika typer av tillagning



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkäril.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

## 7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.



### VARNING!

Förvara rakbladsskrapan utom räckhåll för barn. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialistskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

## 8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Aktivera och inaktivera ugnen





**Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:**

- Kontrollampan tänds när ugnen värms upp.
- Lampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

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

### 8.2 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Tillämpning
	Avstängt läge	Produkten är avstängt.
	Ugnslampa	För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.
	Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomater, zucchini, svamp).
	Tina	För att tina frysta livsmedel.

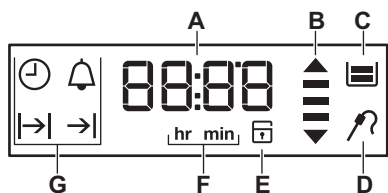
Symbol	Ugnsfunktion	Tillämpning
	Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Pyrolysgöring	För att sätta igång pyrolysgöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

### 8.3 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsytorna svala.


Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

### 8.4 Display




- A. Timer
- B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
- C. Vattentank (endast vissa modeller)
- D. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- E. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
- F. Timmar / minuter
- G. Klockfunktioner

### 8.5 Knappar


Knapp	Funktion	beskrivning
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	SIGNALUR	För att ställa in SIGNALURET. Tryck på knappen i drygt 3 sekunder för att sätta på eller stänga av ugnslampan.
	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	TEMPERATUR	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometers temperatur (om sådan ingår). Använd endast när en ugnsfunktion är igång.



## 8.6 Kontrollampa för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en. Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

## 8.7 Använda barnlåset

Barnlåset förhindrar att produkten oavsiktligt slås på.

 Om pyrolysfunktionen är igång låses luckan. SAFE tänds på displayen när man vrider på ett vred eller trycker på en knapp.

1. Ställ inte in någon ugnsfunktion.
2. Håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

## 8.8 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en tid om en ugnsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda produkten igen.

 Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

## 8.9 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen när köttbitar tillagas. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

Två temperaturer måste ställas in:

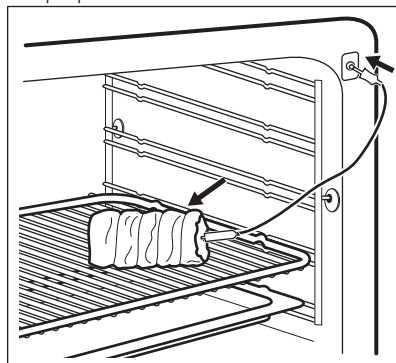
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innetemperaturen. Se tabellen för matlagningstemperaturen.





### FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet. Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.
3. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på produktens framsida.



Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda innetemperaturen. När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C. Medan  den blinkar kan man använda temperaturvredet för att ändra standardkärntemperaturen.

- Tryck på  för att spara den nya innertemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda innertemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används. När köttet når den inställda innertemperaturen blinkar symbolen för innertemperaturen och matlagningstermometern. En ljudsignal hörs i två minuter.

- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen
- Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.
- Avaktivera produkten.




#### **VARNING!**

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




Varje gång du sätter i matlagningstermometern i sitt uttag behöver du ställa in Kottid och Sluttid på nytt.



När produkten beräknar föreslagen kottid för första gången blinkar symbolen  på displayen. När beräkningen är klar visas kottiden på displayen. Beräkningar utförs i bakgrunden under tillagningen, och kottidsvärdet uppdateras på displayen om nödvändigt.

Du kan ändra innertemperaturen när som helst under tillagningen:

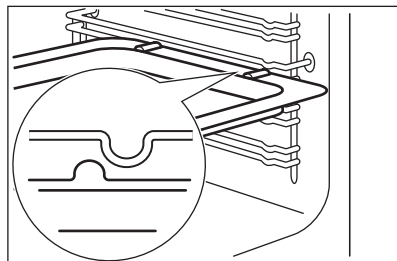
- Tryck på: :
  - En tryckning – displayen visar vald innertemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell innertemperatur.

- Två tryckningar – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar var 10:e sekund till vald ugnstemperatur;
  - Tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.
- Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

## 8.10 Sätta in ugnstillbehören

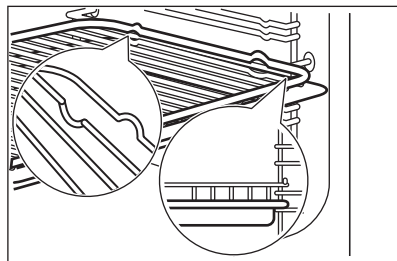
### Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



### Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa pannen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.







- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd.
- Den höga kanten runt stegen är en enhet som förhindrar att husgeråden halkar ur.

## 9. UGN - KLOCKFUNKTIONER





### 9.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Tillämpning
 KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. Se avsnittet "Ställa in klockan".
 SIGNALUR	Använd för att ställa in en nedräkning (högst 23 timmar och 59 minuter). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.
 KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.
 SLUTTID	För att ställa in när produkten måste stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald. Du kan använda Kocktid och Sluttid samtidigt (Tidsfördröjning) om produkten ska slås på och stängas av automatiskt vid en senare tidpunkt.













 Tryck på  upprepade gånger för att växla mellan klockfunktionerna.

 För att bekräfta klockfunktionens inställning, tryck på  eller vänta 5 sekunder så sker automatisk bekräftelse.





3. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till av-läget.
4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.

 Om du trycker på  under inställning av KOKTID  övergår produkten till att ställa in funktionen SLUTTID .

### 9.2 Ställa in KOKTID eller SLUTTID

1. Tryck på  upprepade gånger tills displayen visar  eller .  eller  blinkar på displayen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in värdena och tryck på  för att bekräfta.  
För Kocktid  ställer du först in minuterna och sedan timmarna, för Sluttid  ställer du först in timmarna och sedan minuterna.  
En ljudsignal hörs i 2 minuter när tidpunkten har nåtts. Symbolen  eller  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.


### 9.3 Ställa in SIGNALUR





1. Tryck på .  
 och "00" blinkar på displayen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in SIGNALUR.  
Ställ först in sekunderna, därefter minuterna och därefter timmarna. Tiden beräknas i minuter och sekunder När tiden du ställt in är längre än 60 minuter visas symbolen **hr** på displayen.  
Produkten beräknar nu tiden i timmar och minuter.
3. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.



När 90% av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.



4. När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter. "00:00"

och  blinkar på displayen. Tryck på vilken knapp som helst eller öppna ugnsluckan för att stoppa ljudsignalen.

-  Om du ställer in SIGNALUR när KOKTID  eller SLUTTID  är igång tänds symbolen  på displayen.

## 9.4 Tidtagning

Använd tidtagningsfunktionen för att övervaka hur länge ugnen är igång. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp.

För att återställa tidtagningsuret, håll inne  och . Timern börjar räkna upp igen.

-  Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: Varaktighet , Sluttid , matlagningstermometer.

## 10. UGN – RÅD OCH TIPS



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



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

### 10.1 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.

- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

### 10.2 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. <b>Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.</b>
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
Kakan är för torr.	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

### 10.3 Baka i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Grahamsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyllda smörgåsar	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbröd	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Salta kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / runt bröd	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, blandning	250	-	2 + 4
- bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fruktkakor	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rulltårta	190 - 210	6 - 15	3
Bullar	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Lång limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kaka i form	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Maränger	100	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	100	90 - 120	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	förbakning, bottnar 10-15	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	dekorerings 35-45	2 + 4
Frukttårter, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

## 10.4 Över/undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Grahamsbullar	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabattabullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabröd	250	5 - 15	3 - 4
Salta kringlor	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rågbröd, blandning	275	-	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
- bakning	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannkakor	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kaka i form	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Smörgåstårta, bullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marängar	100	90 - 120	3 - 4
Marängbottnar	100	90 - 120	3 - 4
Småkakor	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Petit-choux	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frukttårter, mördegskakor	175 - 200	förbakning, bul- lar 10-15	3 - 4
Frukttårter, mördegskakor	175	dekorerings 35-45	3 - 4
Frukttårter, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Mjuk marsipankaka	210 - 230	10 - 12	2

## 10.5 Pizza-tabell

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Ciabattabullar	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Frukttårter, mördegskakor	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Frukttårter, smuldeg	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, hemlagad (tunn botten)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	1 - 2
Frys pizza	200	15 - 20	1 - 2
Tårter, hembakade - förbakning, bul- lar	215 - 225	35 - 45	3 - 4
Tårter, hembakade - dekorerings	215 - 225	35 - 45	3 - 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tårtor, frusna	200	15 - 25	3 - 4

1) Förvärm ugnen.

## 10.6 Tillaga i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	_1)	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danska köttbullar	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potatisgratäng	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hemlagad	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frusen	175	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pastagrätäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, hembakad	180 - 200	20 - 35	3
Fryst pizza	180 - 200	15 - 25 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pommes frites, frusna	180 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tårtor, hembakade - dekorering	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tårtor, frusna	175	25 - 35 <sup>2)</sup>	2 + 4

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

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

## 10.7 Över/Undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	_1)	2 - 3
Fisk, stekning	180 - 200	_1)	2 - 3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratänger	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frusen	175 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, hembakad	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Fryst pizza	220 - 230	15 - 25 <sup>2)</sup>	2 - 3
Pommes frites, frusna	225 - 250	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tårter, hembakade - dekorerad	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tårter, frusna	200 - 225	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

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

## 10.8 Stekning

- Använd värmebeständiga ugniformar (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i produkten väger minst 1 kg.
- För att förhindra att köttsaft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärmningen.

## 10.9 Steka i varmluft

### Nötkött

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

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

### Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfilé <sup>1)</sup>	160	60 - 70	2 - 3

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

### Lamm

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

### Fläsk

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

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

### Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Kyckling, i bitar	180	55 - 65	2 - 3
Anka <sup>1)</sup>	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturtillagad <sup>1)</sup>	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

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

## 10.10 Stekning med Över/Undervärme

### Nötkött

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

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

### Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfilé <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2 - 3

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

### Lamm

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

### Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Fläskstek 1)	200	60 - 70	3
Fläskkotlett 1)	200	60	3
Fläskkarré	180	90 - 120	2 - 3
Skinka	160	60 - 100	1 - 2

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

### Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Kyckling, i bitar	200	55 - 65	2 - 3



Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Anka <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup>	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	200	70 - 80	2 - 3

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

## 10.11 Bryning

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid i minuter per kg kött	Falsnivå
Rumpstek - bryning	200	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfile <sup>1)</sup>	160	60 - 70	2 - 3

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

Lamm

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

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Fläskstek <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett <sup>1)</sup>	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

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

## Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Kyckling	180	55 - 65	2 - 3
Anka <sup>1)</sup>	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup>	lämpar sig inte	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

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

## 10.12 Tabell matlagningstermometer

## Nötkött

Livsmedel	Matens innertemperatur (°C)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - bryning	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - stekning	55 - 65	2 - 3
Engelsk rostbiff	75 - 80	1 - 2

## Kalv

Livsmedel	Matens innertemperatur (°C)	Falsnivå
Oxfile	65	2 - 3

## Lamm

Livsmedel	Matens innertemperatur (°C)	Falsnivå
Lägg/bog/sadel	90	2

## Fläsk

Livsmedel	Matens innertemperatur (°C)	Falsnivå
Fläskstek	80	2 - 3
Fläskkarré	75 - 80	2 - 3
Skinka	70 - 75	1 - 2

## Fågel

Livsmedel	Matens innetemperatur (°C)	Falsnivå
Kalkonbröst	75 - 80	2 - 3

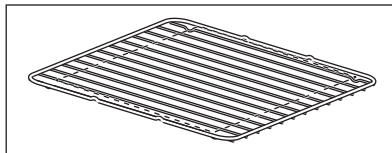
## 10.13 Grillning i allmänhet

**VARNING!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- **Grilla alltid med maximal temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid den djupa formen som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

- **Förvärm alltid en tom ugn med grillfunktionerna i 5 minuter.**



Grillområdet är inställt i mitten av nivå.

10.14 Grillning  

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Fläskkotletter	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammkotletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kyckling, i bitar	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Korv	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Revben, förtillagade i 20 min.	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skivor av torsk eller lax	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Rostat bröd	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

10.15 Torkning 

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

För bästa resultat: stäng av produkten när halva tiden har gått. Öppna

produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

## Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4

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

## Frukt

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

## 10.16 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten. Lägg maten på en tallrik.
- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.

- Använd ugnens första hyllnivå. Den längst ner.

Livsmedel	Mängd	Upptinings-tid (min)	Efterupptinings-tid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Mjuk kaka	1,4 kg	60	60	-

# 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsgöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

## 11.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

## 11.3 Pyrolys



**FÖRSIKTIGHET!**  
Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar



Starta inte Pyrolysen om du inte stängt ugnsluckan ordentligt. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.



**VARNING!**  
Produkten blir mycket het. Det finns risk för att du bränner dig.



**FÖRSIKTIGHET!**  
Använd inte hällen samtidigt som pyrolysfunktionen. Det kan skada produkten.

1. Ta bort de värsta matresterna manuellt.
2. Rengör luckans insida med varmt vatten så att resterna inte bränner fast på grund av varmluft.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se "Ugnsfunktioner".
4. När blinkar, tryck på eller för att välja lämplig procedur:

Tillval	Beskrivning
P1	Om ugnen inte är mycket smutsig. Tid för proceduren: 1 tim 30 min.
P2	Om du inte enkelt kan ta bort smutsen. Tid för proceduren: 2 tim 30 min.

Proceduren startar efter 2 sekunder. Du kan använda funktionen Sluttid för att fördröja rengöringsprocedurens start. Under Pyrolys är ugnslampan släckt.

5. För att ändra standardlängden hos den valda proceduren (**P1** or **P2**), tryck på för att ställa in , och tryck sedan på eller för att ange längden för rengöringsproceduren.
6. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. Symbolen och stavarna på värmeindikatorn

visas på displayen, tills luckan låses upp igen.

7. När Pyrolys är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
8. När produkten svalnat igen hörs en ljudsignal och luckan låses upp.

## 11.4 Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att Pyrolys behöver utföras blinkar PYR på displayen i 10 sekunder varje gång produkten sätts på och stängs av.



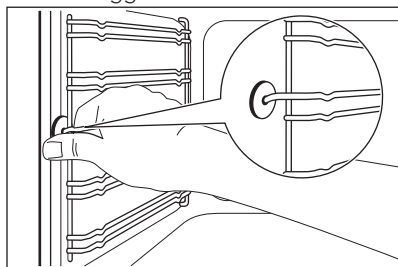
### Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när Pyrolys-funktionen är klar.
- om du trycker på **+** och **-** samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

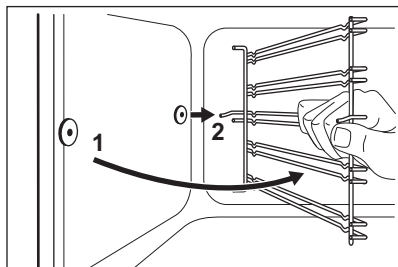
## 11.5 Borttagning av ugnstegarna

Ta ut ugnstegarna när ugnen ska rengöras.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

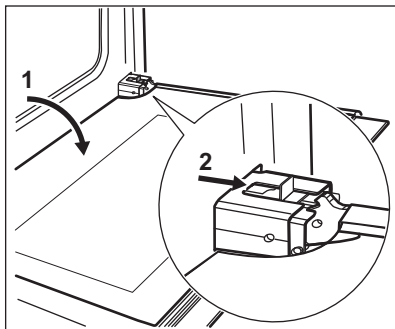


### FÖRSIKTIGHET!

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

## 11.6 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.  
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

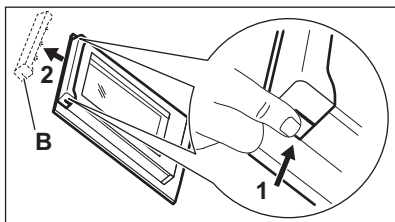
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

## 11.7 Ta bort och rengöra luckglaset

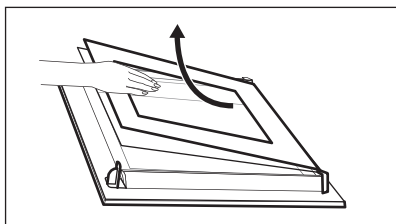


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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



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



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler. Sätt tillbaka glaset genom att följa stegen i omvänd ordning.

## 11.8 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



### WARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan.

Lampan och lampglaset kan vara varma.



### FÖRSIKTIGHET!

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringslådan eller stäng av huvudströmbrytaren.

## Baklampan



Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

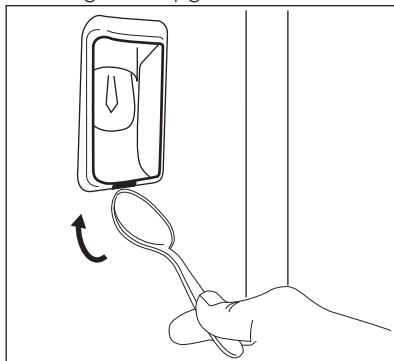
1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.

2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

## Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

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



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

## 11.9 Ta bort förvaringslådan



### WARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex.

rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan.

Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand föreligger

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.

2. Lyft förvaringslådan en aning så att den kan lyftas snett uppåt ur styrtapparna.

För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning.

## 12. FELSÖKNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte aktivera produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Du kan inte aktivera produkten.	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en behörig elektriker.
Restvärmeindikator går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.		Aktivera den inre värmezonen först.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.



Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnsdisplayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
Ugnsdisplayen visar "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du har inte stängt luckan ordentligt.</li> <li>• Det elektroniska lucklåset är trasigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stäng luckan helt.</li> <li>• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen.</li> <li>• Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.</li> </ul>
Ugnen är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Ugnsdisplayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av ugnen.</li> <li>2. Håll in knappen <b>+</b>.</li> <li>3. När en ljudsignal hörs vrid du vredet för ugnsfunktionerna medurs till den första funktionen. "Demo" blinkar på displayen.</li> <li>4. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.</li> <li>5. Släpp knappen <b>+</b>.</li> <li>6. Vrid vredet för temperaturen medurs och håll det i tre sekunder. Ljudsignalen hörs tre gånger. Demoläget är inaktiverat.</li> </ol>
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

## 12.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (Mod.) .....

PNC (produktnummer) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. INSTALLATION



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 13.1 Tekniska data

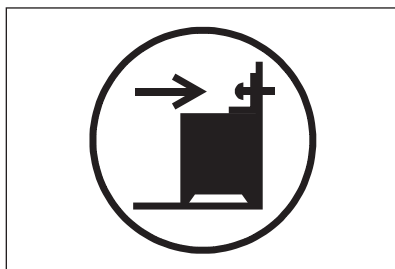
Mått	
Höjd	850 - 936 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm

### 13.2 Tippskydd



#### FÖRSIKTIGHET!

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



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Informationsblad och information för ugnar enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Husqvarna - Electrolux
Modellbeskrivning	QSP6152W
Energiindex	102.4
Energi klass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.87 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	62.0 kg

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

### 14.2 Ugn - Energibesparing

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

- **Allmänna tips**
  - Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
  - Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.
  - När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
  - För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på

matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

- Använd restvärmen för att värma annan mat.
- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Restvärme**
  - Om ett program med tidval väljs för vissa ugnsfunktioner aktiveras (Varaktighet, Sluttid) och om tillagningstiden är längre än 30 minuter stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare. Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.
- **Matlagning med släckt lampa** - släck lampan under matlagning och tänd den bara när det behövs.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning. Temperaturen för restvärme visas på displayen.

## 14.3 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	QSP6152W	
Typ av håll	Håll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	14,5 cm
	Höger fram	18,0 cm
	Höger bak	18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	169,2 Wh / kg
	Vänster bak	188,3 Wh / kg
	Höger fram	187,7 Wh / kg
	Höger bak	195,5 Wh / kg
Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)	178,6 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.


### 14.4 Håll - Energibesparing


Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.

- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma mått som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

## 15. MILJÖSKYDD

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

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







[www.husqvarna-electrolux.se/shop](http://www.husqvarna-electrolux.se/shop)

867319880-B-422016



**Husqvarna**

 **Electrolux**