



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 2 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 4 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING..... | 6 |
| 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 7 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING..... | 8 |
| 6. KLOCKFUNKTIONER..... | 10 |
| 7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 12 |
| 8. TILLVALSFUNKTIONER..... | 15 |
| 9. TRICKS OCH TIPS..... | 17 |
| 10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING..... | 31 |
| 11. FELSÖKNING..... | 33 |
| 12. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 35 |

BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Husqvarna-Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. 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



Registrera din produkt för bättre service:

www.husqvarna-electrolux.se



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:

www.husqvarna-electrolux.se/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ℹ Allmän information och tips

♻ Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte

ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt 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 och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.

- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, 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 först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.

**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

2.3 Använd

**VARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på 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 eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

**VARNING!**

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.

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

2.5 Inre belysning

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



WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

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

2.6 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

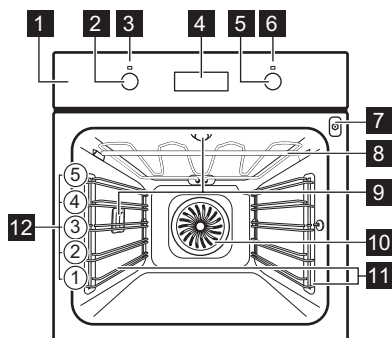
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.7 Underhåll

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

3. PRODUKTBEKRIVNING

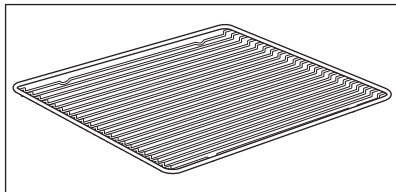
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Kontrollampa/symbol för ström
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Temperaturvred
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Ugnslampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsstegen, löstagbar
- 12 Ugnsnivåer

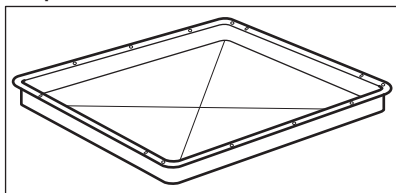
3.2 Tillbehör

Galler



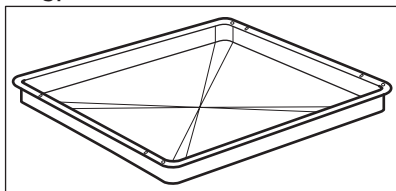
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



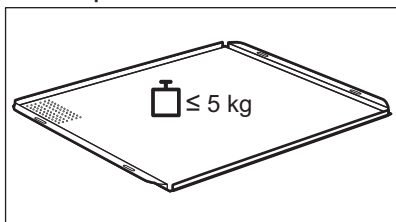
För kakor och småkakor.

Långpanna



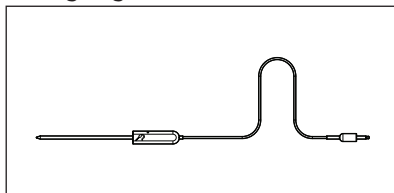
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Patisseriplåt



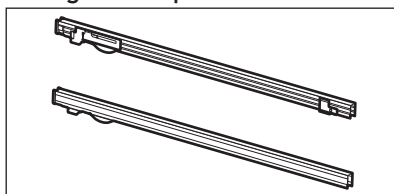
För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämpar sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

Matlagningstermometer



För att mäta temperaturen inuti maten.

Utdragbara bakplåtsskenor



För hyllor och plåtar.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnstegarna på sin ursprungliga plats.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Infällbara vred

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

5.2 Aktivera och inaktivera produkten









Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:


- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.
- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

5.3 Ugnsfunktioner


| Ugnsfunktion | | Program |
|--------------|------------------|---|
| | Avstängt läge | Produkten är avstängd. |
| | Snabbstart | För att minska uppvärmningstiden. |
| | Varmluft | För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för under-/övervärme. |
| | Pizza/Paj | För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme. |
| | Över-/Undervärme | För bakning och stekning på en ugnsnivå. |

| Ugnsfunktion | | Program |
|---|--------------------|---|
|  | Undervärme | För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat. |
|  | Uppptining | Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Uppptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet. |
|  | Min 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 | För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna. |
|  | Katalys | För att underlätta för den självrengörande katalytiska ugnsemaljen. |

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


5.4 Funktionen Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.

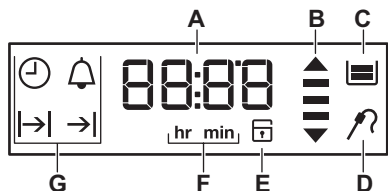
-  Ställ inte mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Ställ in snabbuppvärmningsfunktionen. Se tabellen över ugnsfunktioner.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.

En ljudsignal hörs när produkten uppnått inställd temperatur.






-  Snabbuppvärmningsfunktionen inaktiveras inte efter ljudsignalen. Du måste inaktivera funktionen manuellt.
3. Ställ in en ugnsfunktion.

5.5 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

5.6 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 matlagningstermometerns temperatur (om sådan ingår). Använd endast när en ugnsfunktion är igång. |






5.7 Kontrollampa för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en.

Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

6. KLOCKFUNKTIONER

6.1 Tabell över klockfunktioner


| Klockfunktion | Program |
|---|---|
|  KLOCKA | Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa om klockan när 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 ska stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald. |
|  TIDSFÖRDRÖJNING | För att kombinera KOKTID och SLUTTID. |
|  SIGNALUR | Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd. |
| 00:00 TIDTAGNING | Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar UPPRÄKNINGSTIMERN automatiskt hur länge produkten har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: VARAKTIGHET, SLUTTID, matlagningstermometer. |

6.2 Ställa in och ändratiden



När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **hr** och "12:00". "12" blinkar.

1. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmarna.
2. Tryck på  för att bekräfta och gå över till att ställa in minuterna.



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

3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter.
4. Tryck på  för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.



På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på  flera gånger tills kontrollampan för tiden  blinkar på displayen.

6.3 Ställa in KOKTID




1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills **|>|** börjar blinkar.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.
4. Tryck på  för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **|>|** och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

6.4 Ställa in SLUTTID




1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills **->|** börjar blinkar.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.
4. Tryck på  för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **->|** och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.

5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

6.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills **|>|** börjar blinkar.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.
4. Tryck på  för att bekräfta. Displayen visar **->|** som blinkar.
5. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.
6. Tryck på  för att bekräfta. Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **->|** och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av.
7. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

6.6 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på .
 och "00" blinkar på displayen.
2. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in SIGNALUR. Först ställer du in sekunder och därefter minuter. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder. När 90 % av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

6.7 TIDTAGNING

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

7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter temperaturen inuti maten. När maten har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

Två temperaturer behöver ställas in:

- ugnstemperaturen (minst 120 °C),
- temperaturen inuti maten.



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern kan inte användas för mat i flytande form eller vätskor.
- Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se avsnittet "Råd och tips".



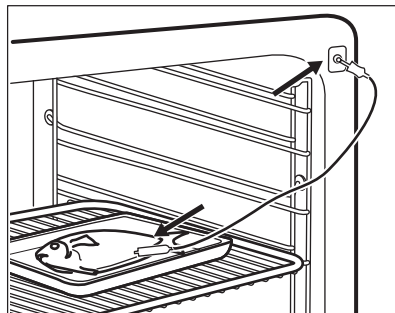
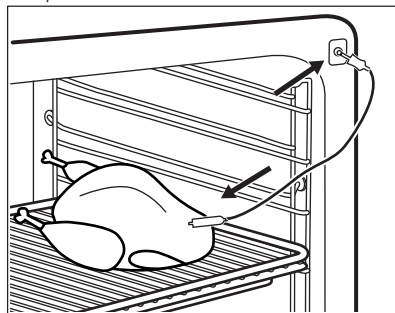
Varje gång du sätter i matlagningstermometern i uttaget behöver du ställa in innetemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.




Produkten beräknar ungefärlig tillagningstid, vilken kan ändras.

Matkategorier: kött, fågel och fisk


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




Displayen visar matlagningstermometerns symbol. När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C.

När  blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen. Displayen

visar matlagningstermometerens symbol och den förinställda innertemperaturen.

- 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 matlagningstermometeren används. När den inställda innertemperaturen har uppnåtts, blinkar innertemperaturen och

. En ljudsignal hörs i två minuter.

- Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
- Dra ut matlagningstermometerens kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

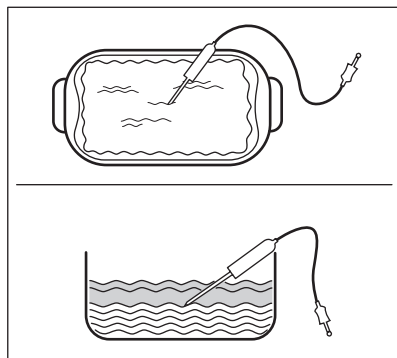


VARNING!

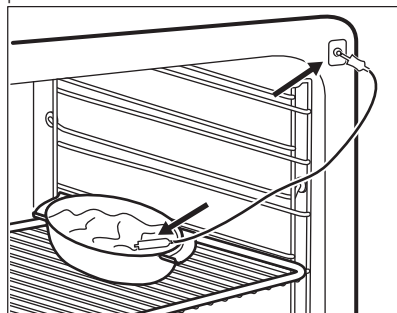
Då matlagningstermometeren blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maträtten.

Matkategori: gryta


- Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
- Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
- Se till att matlagningstermometerens spets sitter exakt i mitten av grytan. Matlagningstermometeren ska sitta stabilt under tillagning. Se till att den sitter i något stabilt. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerens silikonhandtag. Matlagningstermometerens spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.




- Täck över matlagningstermometeren med resten av ingredienserna.
- Sätt i matlagningstermometerens kontakt i uttaget framtill på produkten.



Displayen visar matlagningstermometerens symbol.

- 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 matlagningstermometeren används. När den inställda innertemperaturen har uppnåtts, blinkar innertemperaturen och

. En ljudsignal hörs i två minuter.

- Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
- Dra ut matlagningstermometerens kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

**VARNING!**

Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maträtten.

Ändra temperaturen under tillagning

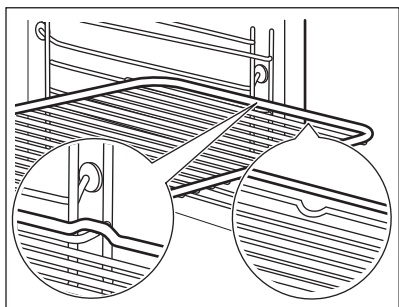
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på **°C**:
 - en tryckning – displayen visar vald inntemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell inntemperatur.
 - två tryckningar – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar var 10:e sekund till vald ugnstemperatur.
 - tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.
2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

7.2 Sätta in tillbehör

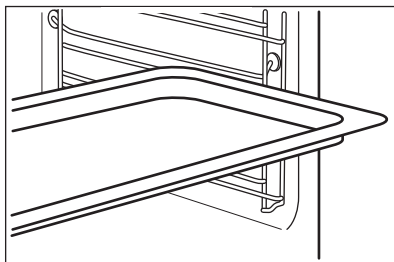
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



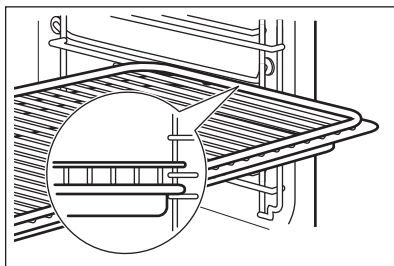
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan och se till att fötterna pekar neråt.



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

7.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnsstegarna.

**FÖRSIKTIGHET!**

Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

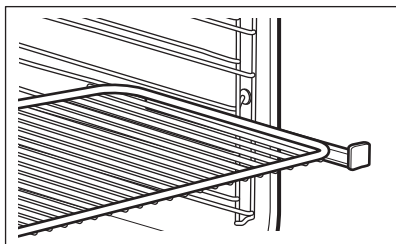
**FÖRSIKTIGHET!**

Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt innan du stänger ugnsluckan.

Galler:

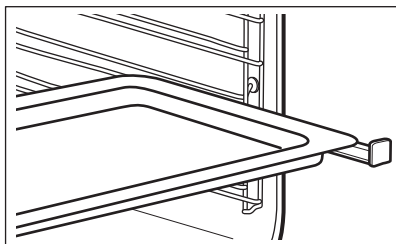
Placera gallret på de utdragbara teleskopskenorna så att fötterna är vända nedåt.

- i** Den upphöjda kanten runt gallret är en specialanordning som hindrar kokkärl från att glida av.



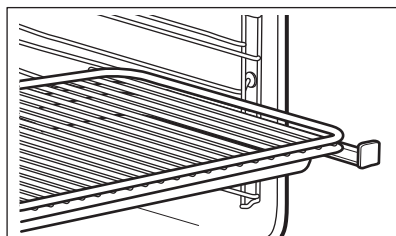
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:



Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



8. TILLVALSFUNKTIONER


8.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är på kan apparaten inte sättas på av misstag.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder. En ljudsignal hörs. SAFE visas på displayen. Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

8.2 Restvärmeindikering

När du stänger av produkten visas

restvärmeindikatorn på displayen  om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C. Vrid vredet för temperaturen åt vänster eller höger för att visa ugnstemperaturen.

8.3 Säkerhetsavstängning

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

| Temperatur (°C) | Avstängningstid (tim) |
|-----------------|-----------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - Maximalt | 1.5 |

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



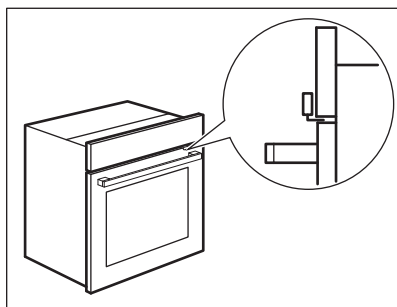
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

8.4 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyrtorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

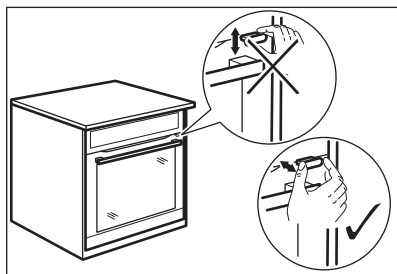
8.5 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är avaktiverat när du köper produkten.



FÖRSIKTIGHET!

Flytta bara det mekaniska låslåset horisontellt. Flytta det inte vertikalt.

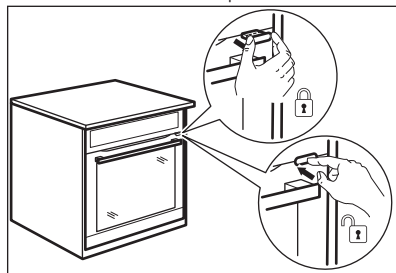


FÖRSIKTIGHET!

Tryck inte på det elektroniska lucklåset när du stänger produktens lucka.

8.6 Använda det mekaniska lucklåset

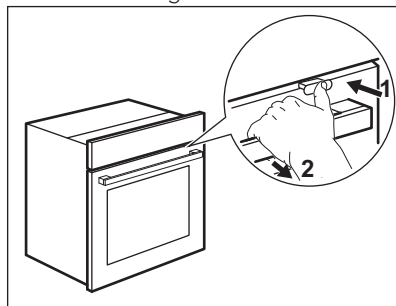
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



8.7 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

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



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

9. TRICKS OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

9.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

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

9.2 Bakning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn.

9.3 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. |
| Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder. | För kort gräddningstid. | Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen. |
| 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. |

Anpassa dina vanliga inställningar som temperatur, koktid och hyllposition till värdena i tabellerna.

- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.
- 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.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

| Bakresultat | Möjlig orsak | Lösning |
|---|--|---|
| 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. |

9.4 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|---------------------------------------|------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Tysk ringkaka/ franskt briochébröd | Varmluft | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Madeirakaka/ fruktkaka | Varmluft | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Tårtbotten av mördeg | Varmluft | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Tårtbotten av sockerkaka | Varmluft | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Cheesecake | Över-/Undervärme | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Fövärm ugnen.

Bakverk på plåtar

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|--|------------------|--------------------------------------|---------------------|----------|
| Vetefläta/krans | Över-/Undervärme | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Julkakor | Över-/Undervärme | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Bröd (rågbröd): 1. Första delen av gräddningen. 2. Andra delen av gräddningen. | Över-/Undervärme | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Petit-chouer/bakelser | Över-/Undervärme | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|---|------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Rulltårta | Över-/Undervärme | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Vetelängd med strössel | Varmluft | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Smörcakor/sockerkringlor | Över-/Undervärme | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) ²⁾ | Varmluft | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) ²⁾ | Över-/Undervärme | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Fruktkaka av mördeg | Varmluft | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) | Över-/Undervärme | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Småkakor

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|-------------------------------|------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Mördegskakor, kex | Varmluft | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Småkakor av sockerkaksdeg | Varmluft | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Bakverk med äggvita/maräng-er | Varmluft | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Mandelbiskvier | Varmluft | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Småkakor av jästdeg | Varmluft | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Smördegskakor | Varmluft | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Bullar | Varmluft | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Bullar | Över-/Undervärme | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

¹⁾ Förvärm ugnen.

9.5 Puddingar och gratänger

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|-------------------------------|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Makaronipudding | Över-/Undervärme | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Över-/Undervärme | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Grönsaksgratäng ¹⁾ | Varmluftsgratäng | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Ostbaguetter | Varmluft | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Söta puddingar | Över-/Undervärme | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Fiskpudding | Över-/Undervärme | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Fyllda grönsaker | Varmluft | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Fövärm ugnen.

9.6 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen Varmluft.

Bakverk på plåtar

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | |
|-----------------------|-------------------------|-----------|--------------|--------------|
| | | | 2 positioner | 3 positioner |
| Petit-choucr/bakelser | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Smuldegspaj | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Fövärm ugnen.

Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | |
|-------------------------------|-----------------|-----------|--------------|--------------|
| | | | 2 positioner | 3 positioner |
| Mördegkakor, kex | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Småkakor av sockerkaksdeg | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Bakverk med äggvita, maringer | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Mandelbiskvier | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | |
|---------------------|-------------------------|-----------|--------------|--------------|
| | | | 2 positioner | 3 positioner |
| Småkakor av jästdeg | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Smördegskakor | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Bullar | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Fövärm ugnen.

9.7 Pizza/Paj

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|---|---------------------------|-----------|----------|
| Pizza (tunn botten) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (med mycket fyllning) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Paj | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Ugnsbakad spenat | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Schweizisk ostpaj | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Cheesecake | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Äppelkaka, täckt | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Grönsakspaj | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Osyrat bröd | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Smördegskakor | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Piroger | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

¹⁾ Fövärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

9.8 Stekning

- Använd värmebeständiga kärl under ugnsbakning. Se tillverkarens anvisningar.
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Häll lite vätska i långpannan för att förhindra att köttsaft bränner fast på ytan.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vänd steken vid behov efter 1/2 - 2/3 av stektiden.
- För att köttet ska bli saftigare:

- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
- stek kött och fisk i bitar som väger minst 1kg.
- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

9.9 Stektabeller

Nötkött

| Livsmedel | Mängd | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|--|-------------|--------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Grytstek | 1 - 1,5 kg | Över-/Undervärme | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Engelsk rostbiff eller filé: röd | per cm höjd | Varmluftsgrillning | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Engelsk rostbiff eller filé: Rosa | per cm höjd | Varmluftsgrillning | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Engelsk rostbiff eller filé: väls- tekt | per cm höjd | Varmluftsgrillning | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläsk

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|----------------------------|-----------|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bog/hals/skinkstek | 1 - 1.5 | Varmluftsgrillning | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlett/revbensspjäll | 1 - 1.5 | Varmluftsgrillning | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Köttfärslimpa | 0.75 - 1 | Varmluftsgrillning | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Fläsklägg (lagad i förväg) | 0.75 - 1 | Varmluftsgrillning | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Kalv

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|-----------|-----------|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Kalvstek | 1 | Varmluftsgrillning | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kalvlägg | 1.5 - 2 | Varmluftsgrillning | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Lamm

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|-------------------------------|-----------|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Lammstek med ben/ lammstek | 1 - 1.5 | Varmluftsgrillning | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Lammsadel | 1 - 1.5 | Varmluftsgrillning | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Vilt

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|------------------------------|------------|-----------------------|-------------------|-----------|----------|
| Harsadel/ harstek med ben | upp till 1 | Över-/Under- värme | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Rådjursadel, hjortsadel | 1.5 - 2 | Över-/Under- värme | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Bog | 1.5 - 2 | Över-/Under- värme | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fågel

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|----------------------|----------------|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bitar av fågel | 0,2 - 0,25 var | Varmluftsgrillning | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Halv kyckling | 0,4 - 0,5 var | Varmluftsgrillning | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kyckling, unghöna | 1 - 1.5 | Varmluftsgrillning | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Anka | 1.5 - 2 | Varmluftsgrillning | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Gås | 3.5 - 5 | Varmluftsgrillning | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Kalkon | 2.5 - 3.5 | Varmluftsgrillning | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Kalkon | 4 - 6 | Varmluftsgrillning | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Fisk (ångkokning)

| Livsmedel | Vikt (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|-----------|-----------|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Hel fisk | 1 - 1.5 | Över-/Under-värme | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

9.10 Min grill

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

- Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

**FÖRSIKTIGHET!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min grill

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | | Falsnivå |
|-------------------------|-----------------|-----------|-----------|----------|
| | | 1:a sidan | 2:a sidan | |
| Rostbiff | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Oxfilé | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Stek av gris | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Stek av kalv | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Stek av lamm | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Hel fisk, 500 - 1 000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

Max grill

| Livsmedel | Tid (min) | | Falsnivå |
|---------------------|-----------|-----------|----------|
| | 1:a sidan | 2:a sidan | |
| Burgers/hamburgare | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Fläskfilé | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Korv | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Oxfilé/kalvstek | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toast / rostat bröd | 1 - 3 | 1 - 3 | 5 |
| Varma smörgåsar | 6 - 8 | - | 4 |

9.11 Fryst mat

Använd funktionen Varmluft.

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|---------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Fryst pizza | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Fryst panpizza | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Kylld pizza | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Fryst portionspizza | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Pommes Frites, tunn | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Pommes Frites, tjock | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Kroketter | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Riven potatisgräng | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne/Cannelloni, kylld | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Fryst lasagne/cannelloni | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Ugnsgratinerad ost | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kycklingvingar | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

Frysta färdigrätter

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|---|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------|
| Fryst Pizza | Över-/Undervärme | enligt tillverkarens anvisningar | enligt tillverkarens anvisningar | 3 |
| Pommes Frites ¹⁾ (300 – 600 g) | Över/undervärme eller Turbo-grill | 200 - 220 | enligt tillverkarens anvisningar | 3 |
| Baguetter | Över-/Undervärme | enligt tillverkarens anvisningar | enligt tillverkarens anvisningar | 3 |
| Fruktkaka | Över-/Undervärme | enligt tillverkarens anvisningar | enligt tillverkarens anvisningar | 3 |

¹⁾ Vänd pommes fritesen 2 till 3 gånger under tillagningen.

9.12 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.
- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

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

| Livsmedel | Vikt (kg) | Upptinings-tid (min) | Efterupptinings-tid (min) | Kommentar |
|------------|-----------|----------------------|---------------------------|---|
| Kyckling | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden. |
| Kött | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Vänd efter halva tiden. |
| Kött | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | Vänd efter halva tiden. |
| Forell | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jordgubbar | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Smör | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Grädd | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen. |
| Tårta | 1.4 | 60 | 60 | - |

9.13 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid till det sjuder (min.) | Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.) |
|--|-----------------|----------------------------|--|
| Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Stenfrukt

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid till det sjuder (min.) | Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.) |
|-----------------------|-----------------|----------------------------|--|
| Päron/kvitten/plommon | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Grönsaker

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid till det sjuder (min.) | Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.) |
|----------------------------|-----------------|----------------------------|---|
| Morötter ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Gurka | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Blandade inlagda grönsaker | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kålrabbi/ärtor/sparris | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

¹⁾ Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

9.14 Torkning - Varmluft

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt

Grönsaker

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

Frukt

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

9.15 Tabell matlagningstermometer

| Nötkött | Innertemperatur (°C) | | |
|------------------|----------------------|------|----------|
| | Röd | Rosa | Välstekt |
| Engelsk rostbiff | 45 | 60 | 70 |

| Nötkött | Innertemperatur (°C) | | |
|----------|----------------------|------|----------|
| | Röd | Rosa | Välstekt |
| Ryggbiff | 45 | 60 | 70 |

| Nötkött | Innertemperatur (°C) | | |
|---------------|----------------------|------|-----|
| | Mindre | Rosa | Mer |
| Köttfärslimpa | 80 | 83 | 86 |

| Fläsk | Innertemperatur (°C) | | |
|---|----------------------|------|-----|
| | Mindre | Rosa | Mer |
| Skinka Stek | 80 | 84 | 88 |
| Kotlett (sadel) Fläskkarré, rökt Fläskkarré, kokt | 75 | 78 | 82 |

| Kalv | Innertemperatur (°C) | | |
|----------|----------------------|------|-----|
| | Mindre | Rosa | Mer |
| Kalvstek | 75 | 80 | 85 |
| Kalvlägg | 85 | 88 | 90 |

| Får/lamm | Innertemperatur (°C) | | |
|---------------------|----------------------|------|-----|
| | Mindre | Rosa | Mer |
| Fårbog | 80 | 85 | 88 |
| Fårsadel | 75 | 80 | 85 |
| Lammbog Lammstek | 65 | 70 | 75 |

| Vilt | Innertemperatur (°C) | | |
|---|----------------------|------|-----|
| | Mindre | Rosa | Mer |
| Harsadel Rådjursadel, hjortsadel | 65 | 70 | 75 |
| Harbog Hel hare Rådjurs-/hjortbog | 70 | 75 | 80 |

Bakning på en nivå. Bakverk i formar.

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|--|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Fatless sponge cake/ lätt sockerkaka utan fett | Varmluft | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake/ lätt sockerkaka utan fett | Över-/Undervärme | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade) | Varmluft | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade) | Över-/Undervärme | 180 | 70 - 90 | 1 |

Bakning på en nivå. Småkakor.

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|--|------------------|-------------------|-----------|----------|
| Short bread/mördeg- skaka/mördegsremсор | Varmluft | 140 | 25 - 40 | 3 |
| Short bread/mördeg- skaka/mördegsremсор | Över-/Undervärme | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt) | Varmluft | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt) | Över-/Undervärme | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Förvärm ugnen.

Bakning på flera nivåer. Småkakor/small cakes/bakelser/bakverk/bullar.

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | |
|---|-----------|-------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| | | | | 2 po- sitio- ner | 3 po- sitio- ner |
| Short bread / mör- degskaka / mördegs- remсор | Varmluft. | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt) | Varmluft. | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Förvärm ugnen.

Min Grill

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|---------------------|-----------|-----------------|---------------------|----------|
| Toast / rostat bröd | Min Grill | högst | 1 - 3 ¹⁾ | 5 |

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|-----------------------|-----------|-----------------|-------------------------|----------|
| Beef Steak / Nötsstek | Min Grill | högst | 24 - 30 ¹⁾²⁾ | 4 |

1) Fövärm ugnen i 5 minuter.

2) Vänd efter halva tiden.

10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

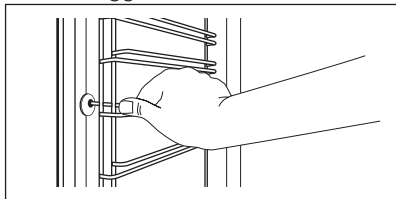
10.1 Anmärkningar om rengöring

- 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 ugsrensning.
- 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.

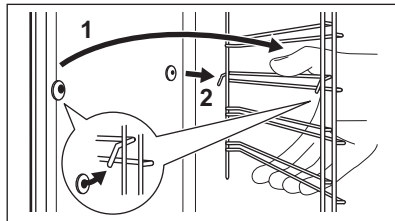
10.2 Avlägsna ugnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt in ugnstegarna i omvänd ordning.



Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

10.3 Katalys



FÖRSIKTIGHET!

Rengör inte den katalytiska ytan med ugnssprej, frätande rengöringsmedel, såpa eller andra rengöringsmedel. Den katalytiska ytan kan skadas då.

Rengör innerglaset med varmt vatten och en mjuk duk.

Plocka ur alla tillbehör.

Väggarna och taket har en katalytisk beläggning. Det samlar fett och smuts som bränns av vid höga temperaturer utan att avge någon lukt.

För att stödja denna självrengöring ska den tomma ugnen värmas upp regelbundet.



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

1. Ställ in Katalys-funktionen. Se "Ugnsfunktioner".

Displayen visar CATA och rengöringsprocedurens varaktighet (1 timme). Du kan inte ändra varaktigheten, men du kan använda funktionen Sluttid för att fördröja rengöringsprocedurens start.

En ljudsignal avges när rengöringen är över. Produkten stängs av.

- Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
- Rengör produktens botten med en mjuk, fuktig svamp.

För att avaktivera Katalys innan den är klar, vrid funktionsvredet för ugnen till avstängt läge.

10.4 Påminnelse om rengöring

För att påminna dig om att katalysrengöring behövs blinkar CATA på displayen i 10 sekunder efter varje gång du slår på och stänger av produkten.



Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när Katalys-funktionen är klar.
- om du trycker på **+** och **-** samtidigt.

10.5 Demontering och montering av luckan

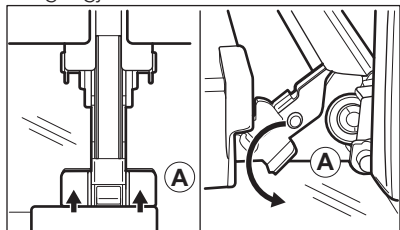
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



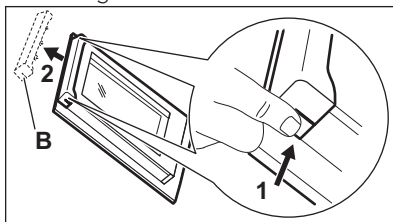
WARNING!

Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung.

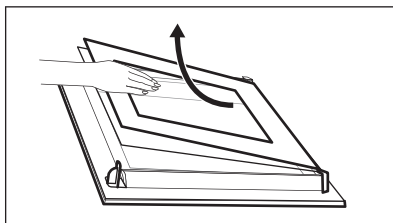
- Öppna luckan helt.
- Tryck in klämspärrens (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



- Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
- Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den bestämt uppåt från produkten.
- Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag. Det hindrar luckan från att repas.
- Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



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



- Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga.

När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt i det mindre ugnsglaslet först, därefter det större och sist luckan.



WARNING!

Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

10.6 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnstrymmet.

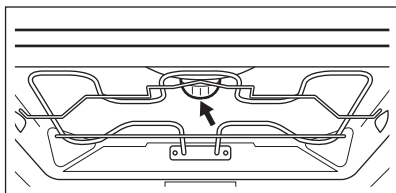
**VARNING!**

Risk för elstötar! Koppla från säkringarna innan du byter lampan.
Lampan och lampglaset kan vara varma.

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

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.

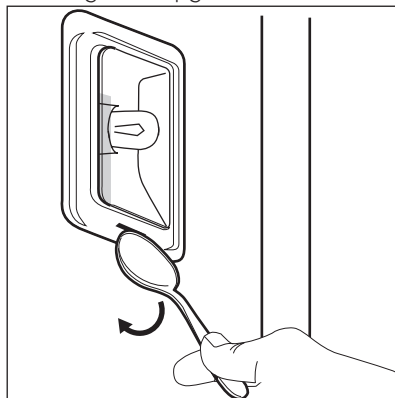


2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

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. FELSÖKNING**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Vad gör jag om...

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|---|---|
| Det går inte att aktivera eller använda ugnen. | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt). |
| 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. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|---|--|
| Ugnen värms inte upp. | Automatisk avstängning är aktiverat. | Se "Automatisk avstängning". |
| Ugnen värms inte upp. | Barnlåset är aktiverat. | Se "Användning av Barnlåset". |
| Ugnen värms inte upp. | Säkringen har gått. | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Lampan fungerar inte. | Lampan är trasig. | Byt ut lampan. |
| 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. |
| Displayen visar "C2". | Du ville starta katalys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag. | Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. |
| På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen. | Det föreligger ett elektriskt fel. | <ul style="list-style-type: none"> Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen. |

11.2 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.)

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

PNC (produktnummer)

Serienummer (S.N.)

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

| | |
|---|----------------------|
| Leverantörens namn | Husqvarna-Electrolux |
| Modellbeskrivning | QCE5425K |
| Energiindex | 103.5 |
| Energiklass | A+ |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme | 0.99 kWh/program |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft | 0.88 kWh/program |
| Antal utrymmen | 1 |
| Värmekälla | Elektricitet |
| Ljudstyrka | 71 l |
| Typ av ugn | Inbyggnadsugn |
| Massa | 41.0 kg |

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

12.2 Sparar energi



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 metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

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.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.


För varmhållning av mat


Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Temperaturen eller indikatorn för restvärme visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagningen och sätt endast på den vid behov.

13. MILJÖSKYDD

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

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

www.husqvarna-electrolux.se/shop

867309119-C-502016



Husqvarna

 **Electrolux**