



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	8
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
6. KLOCKFUNKTIONER.....	12
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	13
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	15
9. TRICKS OCH TIPS.....	17
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	32
11. FELSÖKNING.....	35
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	38

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 tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.husqvarna-electrolux.se



Registrera din produkt för bättre service:
www.husqvarna-electrolux.se



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.husqvarna-electrolux.se/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används. Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer. Informationen finns på typskylten.



Varningar/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

- 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.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- 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.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.

- 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 servicerepresentant eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Överskott av vätska måste tas bort före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- 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 den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation

**WARNING!**

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.
- 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.

2.2 Elektrisk anslutning

**WARNING!**

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.
- 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 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 skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontakter.
- 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 EEG-direktiven.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- 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.
- 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.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



WARNING!

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.
 - lägg inte aluminiumfolie 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. 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 Skötsel och rengöring



WARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att ugnen 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.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnsspray ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Pyrolyrensöring



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 ugnen:
 - 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 Pyrolyrensöring.

- Håll barn och husdjur borta från produkten när Pyrolyrensöring är igång. Produkten blir mycket het och varmluft kommer ut ur de främre kylningshålen.
- Pyrolyrensöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje Pyrolyrensöring.
 - 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 Pyrolyrensöringen. 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.

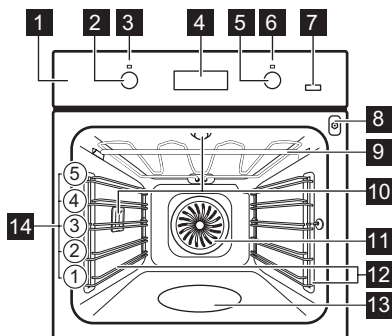
2.7 Avfallshantering**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

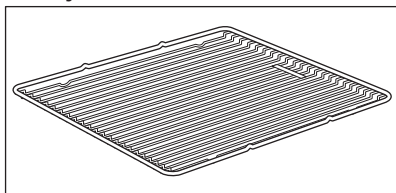
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in inuti produkten.

2.8 Underhåll

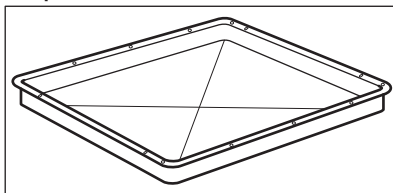
- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

3. PRODUKTBSKRIVNING**3.1 Allmän översikt**

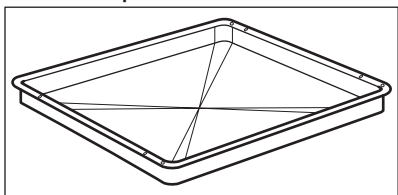
- 1 Kontrollpanelen
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Kontrollampa/symbol/indikator för ström
- 4 Temperatur-/tidsdisplay
- 5 Temperaturvred
- 6 Temperaturlampa / symbol / indikator
- 7 Plus Steam-knapp
- 8 Uttag för matlagningstermometern
- 9 Värmeelement
- 10 Ugnslampa
- 11 Fläkt
- 12 Ugnsstegar, löstagbara
- 13 Ugnsutrymmets prägling
- 14 Ugnsnivåer

3.2 Tillbehör**Trådhylla**

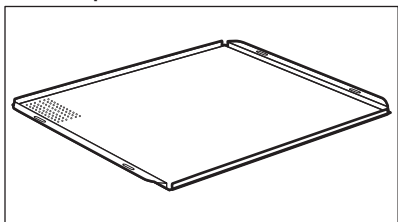
Till kokkär, bakformar och stekjär.

Bakplåt

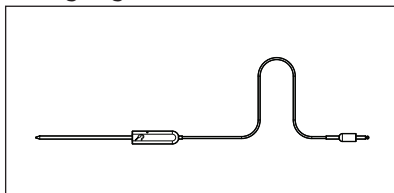
För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna

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 hur väl maten är tillagad.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



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 Inställning klocka

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

När programvarversionen 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.

4.3 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".

5. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

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 vredsymbolor, kontrolllampor eller lampor:

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

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

Ugnsfunktioner	Program
 Avstängt läge	Ugnen 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 över-/undervärme. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
 Varmluft PLUS	För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
 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. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.

Ugnsfunktioner		Program
	Över-/Under- värme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
	Varmluft med fukt	För att spara energi när du bakar men också för att förbereda bröd i formar på en hyllposition. Denna funktion användes för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna.
	Min grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Varmluftsgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Pyrolysis	För att sätta igång pyrolysisrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

5.4 Sätta på PLUS-varmluftsfunktionen

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:



- Öppna inte luckan till produkten när PLUS-varmluftsfunktionen är igång, gäller inte förvärmning.
- Öppna ugnsluckan försiktigt när PLUS-varmluftsfunktionen har varit på.



Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll botten med kranvatten. Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml.


Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.

3. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.
4. Ställ in PLUS-varmluftsfunktionen: 
5. Tryck på Plus Steam-knappen . Plus Steam-knappen fungerar endast med PLUS-varmluftsfunktionen. Kontrollampen tänds.
6. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.



FÖRSIKTIGHET!

Fyll inte på ugnens botten med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

7. För att stänga av produkten, tryck på Plus Steam-knappen , vrid vredet för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget. Plus Steam-knappens indikator slocknar.

8. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.



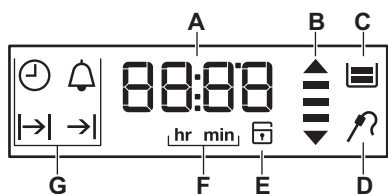
WARNING!

Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

5.5 Funktionen Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.

5.6 Display



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.

- 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

5.7 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 matlagningstermometerens temperatur (om sådan ingår). Använd endast när en ugnsfunktion är igång.
	Plus Steam	Sätta på PLUS-varmluftsfunktionen.

5.8 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	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 Koktid 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 .

6.2 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 Koktid  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.

6.3 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 valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.



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

6.4 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.

7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Använda matlagningstermometern

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

Två temperaturer måste ställas in:

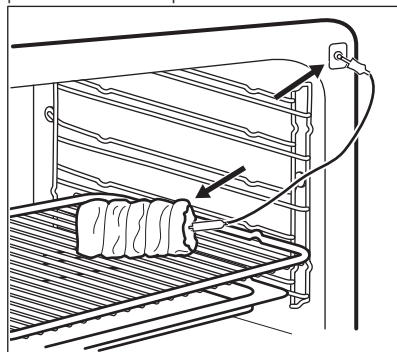
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innetemperaturen. Se tabellen för matlagningstemperaturen.



FÖRSIKTIGHET!
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
2. Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen 🔥 på skaftet) i mitten av köttet.
3. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget

på framsidan av produkten.



Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.


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 matlagningstermometerns symbol och den förinställda innetemperaturen.

4. Tryck på ⏸ för att spara den nya innetemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda innetemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används.

När köttet har nått den inställda innetemperaturen blinkar symbolen för matlagningstermometern  och den förinställda innetemperaturen. En ljudsignal hörs i två minuter.

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




WARNING!

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



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



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

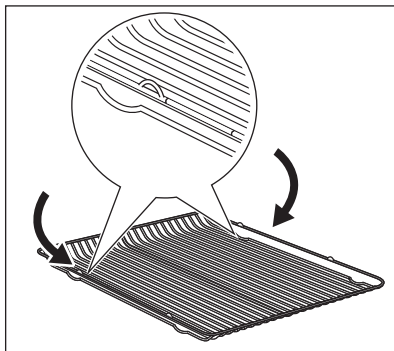
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på **°C**:
 - en tryckning – displayen visar vald innetemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell innetemperatur.
 - 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

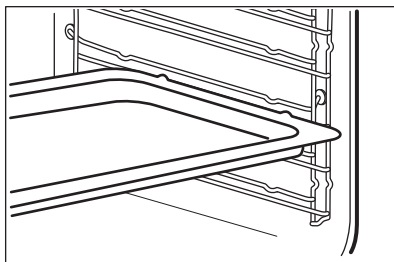
Galler:

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



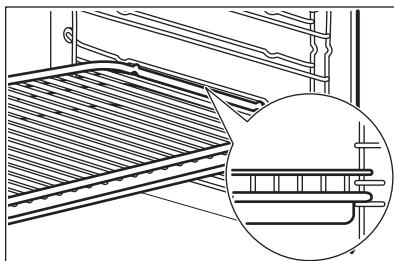
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och 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 tipskydd.
- Den höga kanten runt stegen är en enhet som förhindrar att husgeråden halkar ur.

8. TILLVALSFUNKTIONER

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

8.2 Användning av Knapplåset

Du kan bara aktivera Knapplåset när produkten är påslagen.

Knapplåset förhindrar att temperatur- och tidsinställningar för en pågående ugnsfunktion oavsiktligt ändras.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov
2. Håll och intryckta samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. Loc visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Knapplåset.



Om Pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och visas på displayen.



Loc tänds på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp. Produkten stängs av när du vrider vredet för ugnsfunktionerna.



När du stänger av produkten medan Knapplåset är på ändras Knapplåset automatiskt till Barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

8.3 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.

8.4 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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
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.



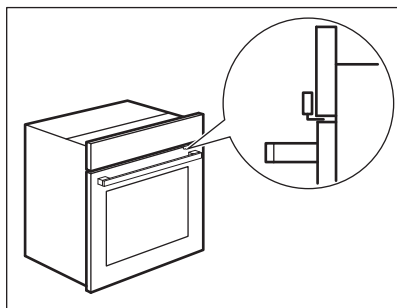
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

8.5 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.

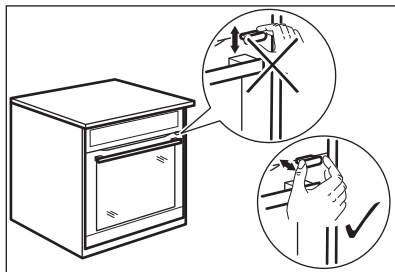
8.6 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är avaktiverat när du köper produkten.



FÖRSIKTIGHET!

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

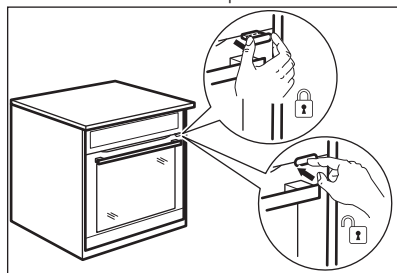


FÖRSIKTIGHET!

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

8.7 Använda det mekaniska lucklåset

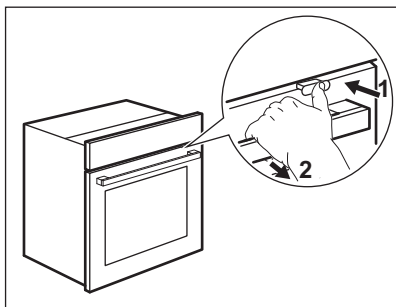
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



8.8 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.

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

9.2 Varmluft PLUS



Innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall, fyll på vatten. Se avsnittet "Aktivera True Fan Cooking PLUS-funktionen".

9.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

Bagerivaror

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Bröd	150	180	35 - 40	2	Använd bakplåt. ¹⁾
Franskbullar	150	200	20 - 25	2	Använd bakplåt. ¹⁾
Hemgjord pizza	150	230	10 - 20	2	Använd bakplåt. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Använd bakplåt. ¹⁾
Cookies, scones, croissant	150	150 - 180	10 - 20	2	Använd bakplåt. ¹⁾

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Plommonkaka, äppelpaj, kanelbullar	150	160 - 180	30 - 60	2	Använd kakform. ¹⁾

¹⁾ Fövärm i en tom ugn i 5 minuter före tillagning.

Tillaga mat direkt från frysen

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Fryst lasagne	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Fryst croissant	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Fövärm i en tom ugn i 10 minuter före tillagning.

Sous-vide-tillagning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bröd	100	110	15 - 25	2
Franskbullar	100	110	10 - 20	2
Hemgjord pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Grönsaker	100	110	15 - 25	2
Ris	100	110	15 - 25	2
Pasta	100	110	15 - 25	2
Kött	100	110	15 - 25	2

Stekning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Fläskstek	200	180	65 - 80	2	Pyrex rund bricka

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Engelsk rostbiff	200	200	50 - 60	2	Pyrex rund bricka
Kyckling	200	210	60 - 80	2	Pyrex rund bricka

9.3 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.

9.4 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig, 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.

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.

9.5 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tysk ringkaka/ franskt brioche- bröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/lätt socker- kaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/lätt socker- kaka utan fett	Över-/Under- värme	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Äp- pelpaj (2 formar Ø 20 cm, diago- nalt placerade)	Varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie / Äp- pelpaj (2 formar Ø 20 cm, diago- nalt placerade)	Över-/Under- värme	180	70 - 90	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Cheesecake	Över-/Under- värme	170 - 190	60 - 90	1

1) Fövärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-/Under- värme	170 - 190	30 - 40	3
Tyskt julbröd	Över-/Under- värme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Första delen av gräddnin- gen. 2. Andra delen av gräddnin- gen.	Över-/Under- värme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Petit-chouer/ bakelser	Över-/Under- värme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulltårta	Över-/Under- värme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smörkakor/sock- erkringlor	Över-/Under- värme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Fruktkaka (på jästdeg/socker- kaksdeg) ²⁾	Varmluft	150	35 - 55	3
Fruktkaka (på jästdeg/socker- kaksdeg) ²⁾	Över-/Under- värme	170	35 - 55	3
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-/Under- värme	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Fövärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsgremsor	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsgremsor	Över-/Under- värme	160 ¹⁾	20 - 30	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-/Under- värme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Över-/Under- värme	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Förvärm ugnen.

9.6 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipud- ding	Över-/Under- värme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-/Under- värme	180 - 200	25 - 40	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsgrotning	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.

9.7 Varmluft med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	200 - 220	35 - 45	3
Potatisgrätäng	180 - 200	60 - 75	3
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Brödpudding	180 - 200	45 - 60	3
Rispudding	170 - 190	40 - 55	3
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	55 - 70	3
Franskbröd	190 - 200	40 - 50	3

9.8 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
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / mördegskaka / mördegsgremsor	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bakverk med äggvita, maräng	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Fövärm ugnen.

9.9 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
Osytrat bröd	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Smördegskakor	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (piz- zaliknande rätt från Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroger	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Fövärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

9.10 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 eftervärm.

9.11 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: blodig	per cm höjd	Varmluftsg- gratinerig	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	per cm höjd	Varmluftsg- gratinerig	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Engelsk rostbiff eller filé: väl- stekt	per cm höjd	Varmluftsg- gratinerig	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Fövärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog/hals/skinkstek	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrating	160 - 180	90 - 120	1
Kotlett/revbensspjäll	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrating	170 - 180	60 - 90	1
Köttfärslimpa	750 g - 1 kg	Varmluftsgrating	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	750 g - 1 kg	Varmluftsgrating	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

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

Lamm

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

Lekar

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel/harstek med ben	upp till 1 kg	Över-/Undervärme	230 ¹⁾	30 - 40	1
Rådjurssadel, hjortsadel	1,5 - 2 kg	Över-/Undervärme	210 - 220	35 - 40	1
Bog	1,5 - 2 kg	Över-/Undervärme	180 - 200	60 - 90	1

1) Fövärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	200 - 250 g var	Varmluftsggratiner	200 - 220	30 - 50	1
Halv kyckling	400 - 500 g var	Varmluftsggratiner	190 - 210	35 - 50	1
Kyckling, unghöna	1 - 1,5 kg	Varmluftsggratiner	190 - 210	50 - 70	1
Anka	1,5 - 2 kg	Varmluftsggratiner	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	Varmluftsggratiner	160 - 180	120 - 180	1
Kalkon	2,5 - 3,5 kg	Varmluftsggratiner	160 - 180	120 - 150	1
Kalkon	4 - 6 kg	Varmluftsggratiner	140 - 160	150 - 240	1

Fisk (ångkokning)

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

9.12 Min grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret 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

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

9.13 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
Kyld 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, kyld	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 Turbogrill	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	3
Baguetter	Över-/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fruktkaka	Över-/Under- värme	enligt tillverka- rens anvisningar	enligt tillverka- rens anvisningar	3

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

9.14 Tina

- 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.

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (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.
Tårta	1,4 kg	60	60	-

9.15 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 tillagningstid 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.

9.16 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

9.17 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Högre/oxfilé: röd	45 - 50
Högre/oxfilé: rosa	60 - 65
Högre/oxfilé: välstekt	70 - 75

Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Bog/hals/skinkstek	80 - 82
Kotlett, rökt kassler	75 - 80
Köttfärslimpa	75 - 80

Kalv

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90

Får/lamm

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Fårbog	80 - 85
Fårsadel	80 - 85
Lammstek/lammstek med ben	70 - 75

Vilt

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Harsadel	70 - 75
Harbog	70 - 75

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Hel hare	70 - 75
Rådjursadel, hjortsadel	70 - 75
Rådjurs-/hjortbog	70 - 75

Fisk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Lax	65 - 70
Foreller	65 - 70

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 ugnrensning.
- 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 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.



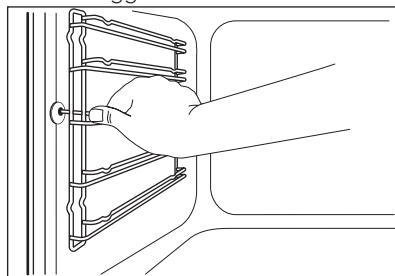
Vi rekommenderar att du rengör ugnen efter att du använt PLUS varmluftsfunktionen 5-10 gånger.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan örter.
2. Låt vinägern lösa upp kalkbeläggningen i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

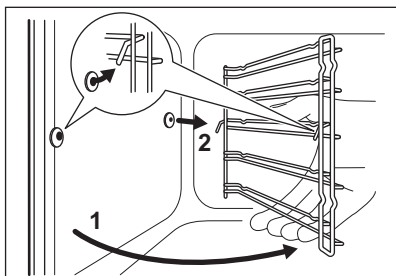
10.3 Avlägsna ugnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

10.4 Pyrolys



FÖRSIKTIGHET!

Starta inte pyrolysurengöringen om Plus Steam-knappen är intryckt.



FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnstegar (i förekommande fall).



Starta inte pyrolysurengöringen om inte ugnsluckan är helt stängd. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.



VARNING!

Aktivera inte rengöringsfunktionen när PLUS-varmluftsfunktionen är påslagen.



VARNING!

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



FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som Pyrolys-funktionen. Det kan skada produkten.

1. Ta bort de värsta matresterna manuellt.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.

3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se "Ugnsfunktioner".
4. När \rightarrow blinkar, tryck på $+$ eller $-$ för att välja lämplig procedur:

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

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

5. För att ändra standardlängden hos den valda proceduren (**P1** or **P2**), tryck på \odot för att ställa in \rightarrow , och tryck sedan på $+$ eller $-$ för att ange längden för rengöringsproceduren.
6. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. Symbolen \square och stavarna på värmeindikatorn visas på displayen, tills luckan låses upp igen.
7. När pyrolysurengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
8. När produkten svalnat igen hörs en ljudsignal och luckan låses upp.

10.5 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.

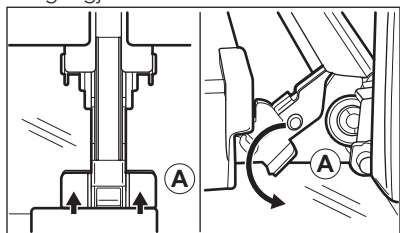
10.6 Demontering och montering av luckan

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

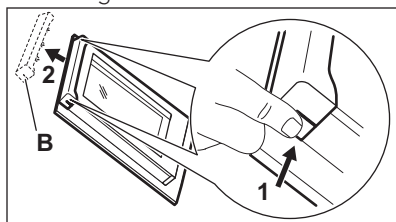
**WARNING!**

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

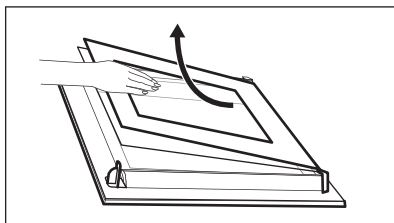
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärren (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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



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



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutan noga. Sätt tillbaka glasrutorna och luckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre glaset först och sedan det större.

10.7 Byte av lampan

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

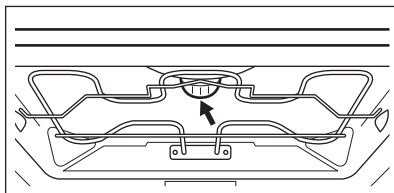
**WARNING!**

Risk för elstötar! Koppla från säkringen 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

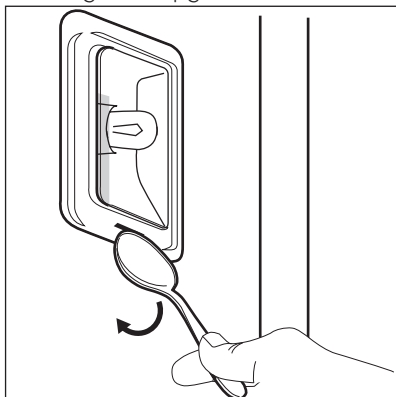
1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.



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 ugnsstege.



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.	Nödändiga 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".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Du har inte stängt luckan ordentligt. • Det elektroniska lucklåset är trasigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng luckan helt. • Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.
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.
Det fungerar inte som det ska när du använder PLUS-varmluftsfunktionen.	Du aktiverade inte PLUS-varmluftsfunktionen.	Se avsnittet "Aktivera PLUS-varmluftsfunktionen".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det fungerar inte som det ska när du använder PLUS-varmluftsfunktionen.	Du aktiverade inte PLUS-varmluftsfunktionen korrekt med Steam Plus-knappen.	Se avsnittet "Aktivera PLUS-varmluftsfunktionen".
Det fungerar inte som det ska när du använder PLUS-varmluftsfunktionen.	Du aktiverade inte PLUS-varmluftsfunktionen korrekt med Steam Plus-knappen.	Se avsnittet "Aktivera PLUS-varmluftsfunktionen".
Du vill aktivera varmlufts-funktionen men indikatorn för PLUS ång-knappen är tänd.	PLUS Varmluftsfunktionen är på.	Tryck in PLUS ång-knappen  för att avsluta PLUS varmluftsfunktionen.
Du vill sätta på rengörings-funktionen, men displayen visar "C4".	Plus Steam-knappen är intryckt. Den röda lampan är släckt.	Tryck på Plus Steam-knappen igen.
Vattnet i bottenkålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur bottenkålen.	Det är för mycket vatten i bottenkålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i bottenkålen. Se den specifika proceduren.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av ugnen. 2. Håll in knappen . 3. Den första siffran på displayen och Demo-indikatorn börjar blinka. 4. Ange koden 2468 genom att trycka in knapparna  eller  för att ändra värdena och tryck på  för att bekräfta. 5. Nästa siffra börjar blinka. 6. Demo-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.

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.)
PNC (produktnummer)
Serienummer (S.N.)

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Husqvarna-Electrolux	
Modellbeskrivning	QCE5545K QCE5545W QCE5545X	
Energieffektivitetsindex	81.2	
Energiklass	A+	
Energiförbrukning vid normalbelastning, konventionellt läge	0.99 kWh/program	
Energiförbrukning vid normalbelastning och varmluft	0.69 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	71 l	
Ugnstyp	Inbyggnadsugn	
Mängd	QCE5545K	41.5 kg
	QCE5545W	41.5 kg
	QCE5545X	41.5 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

12.2 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 minska 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.

- När du använder **Varmluft + ånga**-funktionen släcks lampan efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning. Temperaturen för restvärme visas på displayen.

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

867326004-A-482015



Husqvarna

 **Electrolux**