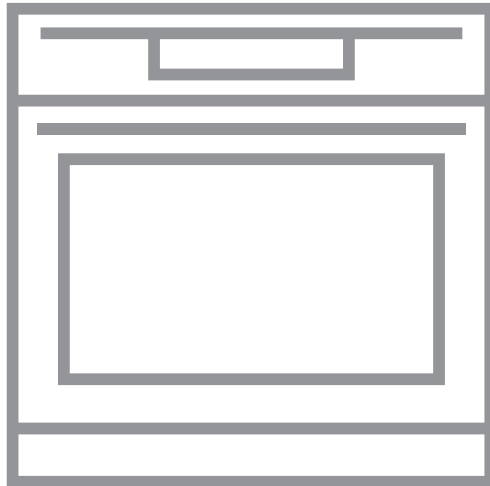


► QCE8250W  
QCE8250X

SV Bruksanvisning  
Inbyggnadsugn

# USER MANUAL



# BÄSTA KUND!

Tack för att du har valt denna Husqvarna-Electrolux-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
**[www.husqvarna-electrolux.se/support](http://www.husqvarna-electrolux.se/support)**



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



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

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

## INNEHÅLL

<b>1. SÄKERHETSINFORMATION.....</b>	<b>3</b>	<b>4.2 Kontrollpanel.....</b>	<b>11</b>
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	3	<b>5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....</b>	<b>12</b>
1.2 Allmän säkerhet.....	4	5.1 Första rengöring.....	12
<b>2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....</b>	<b>5</b>	5.2 Initial föruppvärmning.....	12
2.1 Installation.....	5	<b>6. DAGLIG ANVÄNDNING.....</b>	<b>12</b>
2.2 Elanslutning.....	6	6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktio ner.....	13
2.3 Använd.....	6	6.2 Värmefunktioner.....	13
2.4 Underhåll och rengöring.....	7	6.3 Anvisningar om: Bakning med fukt.....	15
2.5 Pyrolyсреngöring.....	7	6.4 Så här ställer du in: Tillagningshjäl p.....	15
2.6 Lampa inuti produkten.....	8	6.5 Tillagningshjälp med recept.....	15
2.7 Service.....	8	<b>7. KLOCKFUNKTIONER.....</b>	<b>20</b>
2.8 Avyttring.....	8	7.1 Klockfunktioner.....	20
<b>3. PRODUKTBESKRIVNING.....</b>	<b>9</b>	7.2 Så här ställer du in: Klockfunktio ner.....	21
3.1 Allmän översikt.....	9	<b>8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....</b>	<b>22</b>
3.2 Tillbehör.....	9	8.1 Sätta in tillbehör.....	22
<b>4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....</b>	<b>10</b>		
4.1 Infällbara vred.....	10		

8.2 Matlagningstermometer.....	23	11.3 Hur man tar bort: Ugnstegar.....	31
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	25	11.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring.....	31
9.1 Knapplås.....	25	11.5 Påminnelse om rengöring.....	33
9.2 Automatisk avstängning.....	25	11.6 Hur man tar bort och installerar: Lu ckan.....	33
9.3 Kylfläkt.....	25	11.7 Byte av: Lampa.....	34
9.4 Mekaniskt lucklås.....	26	12. FELSÖKNING.....	34
9.5 Så här använder du: Mekaniskt lucklås.....	26	12.1 Vad gör jag om ..... 12.2 Servicedata.....	35 36
10. RÅD OCH TIPS.....	27	13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	36
10.1 Bakning med fukt.....	27	13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	36
10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	28	13.2 Energibesparing.....	37
10.3 Tillagningstabeller för testinstitut.....	28	14. MENYSTRUKTUR.....	38
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	30	14.1 Meny.....	38
11.1 Anmärkningar om rengöring.....	30	15. MILJÖSKYDD.....	39
11.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet.....	31		

Med reservation för ändringar.

## 1. SÄKERHETSINFORMATION

---

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

### **1.2 Allmän säkerhet**

- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötter.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller eldfasta formar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten (om sådan finns).
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta ut alla delar ur ugnen.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation


**VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggd enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggd djup för produkten	546 mm

Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringssskruvar	4x25 mm

## 2.2 Elanslutning



### **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 eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

## 2.3 Använd



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.

- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.
- Tillaga alltid med ugnsluckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 Underhåll och rengöring

**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 produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## 2.5 Pyrolysrengöring

**WARNING!**

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolynsrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolynsrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolynsrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolynsrengöring.
  - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolynsugnar.
  - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolynsrengöringen. 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 pyrolynsugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolynsugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

## 2.6 Lampa inuti produkten



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

## 2.8 Avyttring



### **WARNING!**

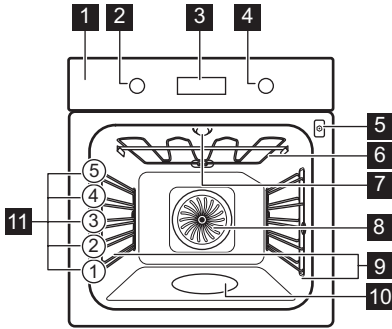
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.



## 3. PRODUKTBESKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt

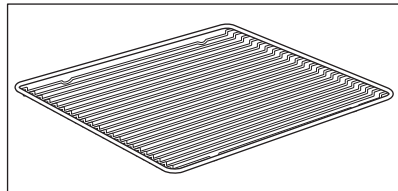


- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsratt
- 5** Uttag för matlagningstermometern
- 6** Värmeelement
- 7** Lampa
- 8** Fläkt
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Ugnsutrymmets upphöjning
- 11** Hyllplaceringar

### 3.2 Tillbehör

#### Galler

För kokkär, kakformar, stekar.

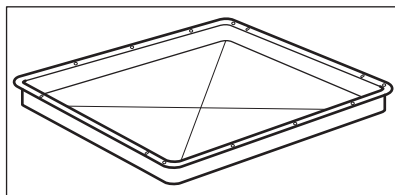


# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

---

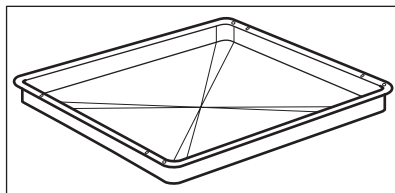
## Bakplåt

För kakor och småkakor.



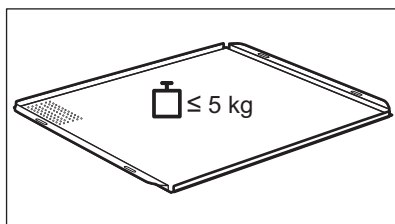
## Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



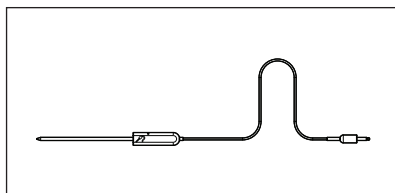
## Bakplåt

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



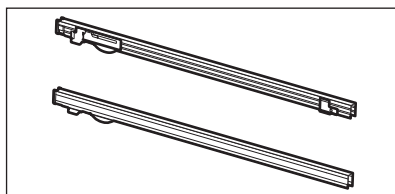
## Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.



## Teleskopskenor

För att enklare sätta in och ta ut plåtar och galler.



## 4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN







---

### 4.1 Infällbara vred

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

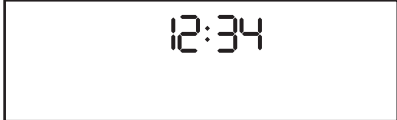

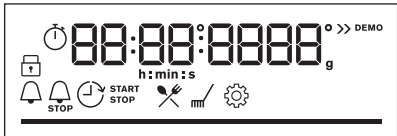
# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN










## 4.2 Kontrollpanel


Sensorområden på kontrollpanelen					Tryck på	Vrid ratten
 Timer	 Snabbuppvärmning	 Belysning	 Matlagningstermometern	OK		

Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.



Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.

	Om funktionsratten ställs i avstängt läge sätts displayen i standby-läge.
	När du lagar mat visar displayen den inställda temperaturen, klockslag och andra tillgängliga alternativ.
	Displayen med maximalt antal funktioner inställda.

Indikeringar på displayen				
 Knapplås	 Tillagningshjälp	 Rengöring	 Inställningar	 Snabbuppvärmning
<b>Timerindikatorer:</b>		 STOP		

<b>Förloppsindikator</b> - visar uppnådd temperatur eller tid.	
--	---

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Indikator för ångtillagning	
Matlagningstermometer Indikator	

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring




Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in på:

			 <b>00:00</b> Ställ in tidtagningen. Tryck på OK.
---	---	---	--

### 5.2 Initial föruppvärmning



Värm upp den tomma ugnen före första användning.

<b>Steg 1</b>	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
<b>Steg 3</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	



## 6. DAGLIG ANVÄNDNING






### WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner











Börja tillagningen	
<b>Steg 1</b>	<b>Steg 2</b>
	
Ställ in en tillagningsfunktion.	Ställ in temperaturen.

Ångtillagning			
Se till att ugnen är kall.			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet. Sätt in maten i ugnen.
Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.	Välj ångtillagningsfunktionen.	Ställ in temperaturen.	
<p><b>i</b> Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.</p>			

När ångtillagningen har avslutats:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen genom att ställa funktionsratten i avstängt läge.	Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.	Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets nedsänkning.

## 6.2 Värmefunktioner

## Standardtillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
 <b>Varmluft</b>	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 <b>Över-/undervärme</b>	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 <b>SteamBake</b>	För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. Konservering av frukt eller grönsaker.
 <b>Pizza/Paj</b>	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 <b>Undervärme</b>	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 <b>Fryst mat</b>	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 <b>Bakning med fukt</b>	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.
 <b>GRILL</b>	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 <b>Varmluftsgrillning</b>	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 <b>Meny</b>	Så här öppnar du menyn: Tillagningshjälp, Rengöring, Inställningar.

## 6.3 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Provning enligt EN 60350-1.

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

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.



## 6.4 Så här ställer du in: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.



För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:	I vilken grad maträtten ska tillagas:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matlagningstermometer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rare</li> <li>• Medel</li> <li>• Välstekt</li> </ul>

Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Öppna menyn.	Välj Tillagningshjälp. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.










## 6.5 Tillagningshjälp med recept

Teckenförklaring	
	Matlagningstermometer tillgängligt. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.
	Mängden vatten för ångfunktionen.










# DAGLIG ANVÄNDNING

Teckenförklaring	
	Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	Ugnsnivå.




















När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.























	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
<b>Nötkött</b> 🍖				
P1	Rostbiff, röd	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	  2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 40 min
P2	Rostbiff, medium			~ 50 min
P3	Rostbiff, välstekt			~ 60 min
P4	Stek, medium	180–220 g per stycke; 3 cm tjocka skivor	   3; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 15 min
P5	Rostbiff/ bräserad (revbensspjäll, rund, tjock flé)	1,5–2 kg	  2; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	~ 120 min
P6	Rostbiff, röd (långsam tillagning)	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 75 min
P7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)			~ 85 min
P8	Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)			~ 130 min



	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
P9	<b>Filé, röd</b> (långsam tillagning)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	 <b>2: bakplåt</b> Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 75 min
P10	<b>Filé, medium</b> (långsam tillagning)			~ 90 min
P11	<b>Filé, klar</b> (långsam tillagning)			~ 120 min
<b>Kalvkött</b> 				
P12	<b>Kalvstek</b> (t.ex. bog)	0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar	 <b>2: stekfat på galler</b> Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.	~ 80 min
<b>Fläskkött</b> 				
P13	<b>Fläskstek, hals eller bog</b>	1,5–2 kg	 <b>2: stekfat på galler</b> Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 120 min
P14	<b>Pulled pork LTC</b>	1,5–2 kg	 <b>2: bakplåt</b> Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 215 min
P15	<b>Karré, färsk</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor	 <b>2: stekfat på galler</b> Använd dina favoritkryddor.	~ 55 min
P16	<b>Revbensspjäll</b>	2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll	<b>3 långpanna</b> Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfattet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	90 min
<b>Lamm</b> 				
P17	<b>Lammfiol med ben</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken	 <b>2: stekfat på galler</b> Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 130 min

# DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
<b>Fågelkött</b> 🐔				
P18	Hel kyckling	1–1,5 kg; färsk	  2;  200 ml; stekgryta på <b>plåt</b> Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 60 min
P19	Halv kyckling	0,5–0,8 kg	  3; <b>bakplåt</b> Använd dina favoritkryddor.	~ 40 min
P20	Kycklingbröst	180–200 g per bit	  11  2; stekgryta på <b>galler</b> Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.	~ 25 min
P21	Kycklinglår, färska	-	  3; <b>bakplåt</b> Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.	~ 30 min
P22	Hel anka	2–3 kg	  2; stekfat på <b>galler</b> Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfattet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 100 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  2 <b>långpanna</b> Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.	~ 110 min
<b>Annat</b> 🐷				
P24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; <b>galler</b> Använd dina favoritkryddor.	~ 60 min
 <b>Fisk</b>				
P25	Hel fisk gril-lad	0,5–1 kg per fisk	  2; <b>bakplåt</b> Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.	~ 30 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P26	Fiskfilé	-	  3; stekgryta på <b>galler</b> Använd dina favoritkryddor.	20 min
<b>Söta bakverk/efterrätter</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2; $\emptyset$ 28 cm springform på <b>galler</b>	90 min
P28	Äppelkaka	-	 2;  100–150 ml <b>bakplåt</b>	60 min
P29	Äppelpaj	-	 2; pajform på <b>galler</b>	40 min
P30	Äppelpaj	-	 2;  100–150 ml; $\emptyset$ 22 cm pajform på <b>galler</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; långpanna	30 min
P32	Chokladmuffins	-	 2;  100–150 ml; muffinsbricka på <b>galler</b>	30 min
P33	Limpkaka	-	 2 brödform på <b>galler</b>	50 min
<b>Grönsaker/smårätter</b>   				
P34	Bakad potatis	1 kg	 2; <b>bakplåt</b> Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.	50 min
P35	Klyftor	1 kg	 3 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.	35 min
P36	Grillade grönsaker	1–1,5 kg	 3 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.	30 min
P37	Croquettes, frysta	0,5 kg	 3; <b>bakplåt</b>	25 min



# KLOCKFUNKTIONER

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P38	Pommes frites, frysta	0,75 kg	3; bakplåt	25 min
Gratänger, bröd och pizza				
P39	Lasagne/nudelgryta	1–1,5 kg	2; stekgryta på galler	45 min
P40	Potatisgratäng	1–1,5 kg	1; stekgryta på galler	50 min
P41	Färsk pizza, tunn	-	2;  100 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper	15 min
P42	Färsk pizza, tunn	-	2;  100 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper	25 min
P43	Quiche	-	2 bakform på galler	45 min
P44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0,8 kg	3;  150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.	30 min
P45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1 kg	2;  150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler	45 min




## 7. KLOCKFUNKTIONER







### 7.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
	Signalur. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal.
STOP	Tillagningstid. När inställd tid har gått avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.







Klockfunktion	Program
	Tidsfördröjning. För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
	Upptimer. Längsta möjliga tid är 23 tim och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

## 7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tidpunkt.	Ställ tiden	Tryck på: OK.

Så här ställer du in: Signalur			
Steg 1	Displayen visar: 0:00 	Steg 2	Steg 3
			
Tryck på: 	Ställ in Signalur	Tryck på: OK.	
 Timern startar nedräkningen omedelbart.			

# ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

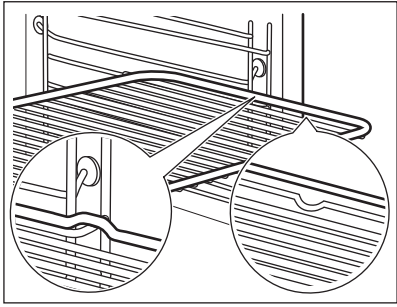
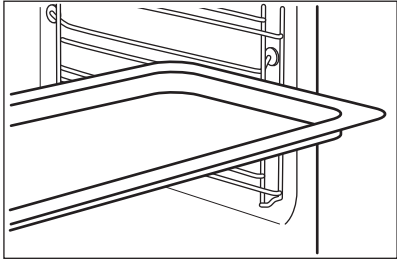
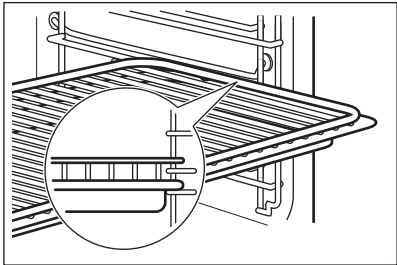
Så här ställer du in: Tillagningstid				
Steg 1	Steg 2	Displayen visar: 0:00  STOP	Steg 3	Steg 4
			Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	
	Tryck upprepade gånger på: 		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.				

Så här ställer du in: Tidsfördröjning							
Steg 1	Steg 2	Displayen visar: tidpunkt  START	Steg 3	Steg 4	Displayen visar: --:--  STOPP	Steg 5	Steg 6
			Välj tillagningsfunktion.				Tryck på: OK.
	Tryck upprepade gånger på: 		Ställ in starttiden.			Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.
 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.							

## 8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR


### 8.1 Sätta in tillbehör

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

<p><b>Galler:</b> Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.</p>	
<p><b>Bakplåt / Djup form:</b> Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.</p>	
<p><b>Galler, Bakplåt / Djup form:</b> Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.</p>	

## 8.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:	
<p style="text-align: center;">°C Ugnstemperaturen.</p>	<p style="text-align: center;"> Tillagningstemperaturen.</p>

# ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

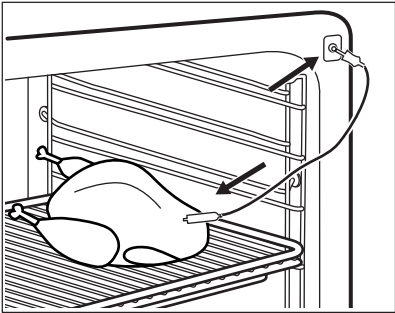
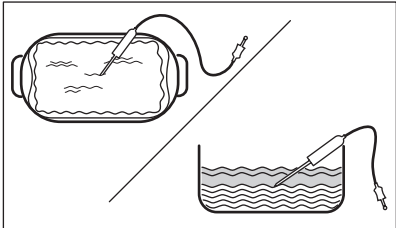

## För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.


Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

## Så här använder du: Matlagningstermometer







<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
<b>Steg 3</b>	Sätt in: Matlagningstermometer.
<b>Kött, fågel och fisk</b>	<b>Gryta</b>
Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.	Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.
	
<b>Steg 4</b>	Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
<b>Steg 5</b>	 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
<b>Steg 6</b>	OK - tryck för att bekräfta. En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.



<b>Steg 7</b>	<p>Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>WARNING!</b>          Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.</p> </div>
---------------	---



## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Knapplås

<b>Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.</b>		
Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – ugnen kan inte sättas på, kontrollpanelen är låst.		
 	 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.	 OK – tryck och håll inne för att stänga av den.
 3 x  – blinkar när låset slås på.		

### 9.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

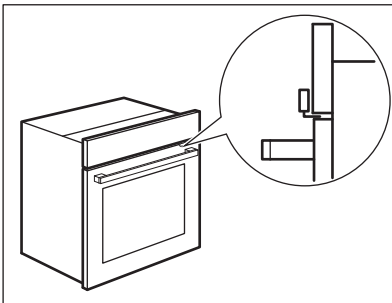

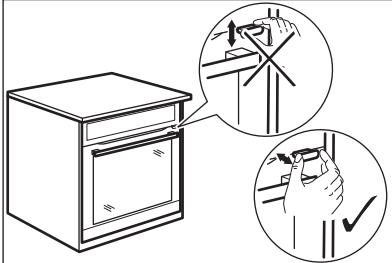
 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
max 250	3

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjning.

### 9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

## 9.4 Mekaniskt lucklås

<p>Luckan är oläst vid leverans.</p>	
<p> <b>FÖRSIKTIGHET!</b> Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.</p>	

## 9.5 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

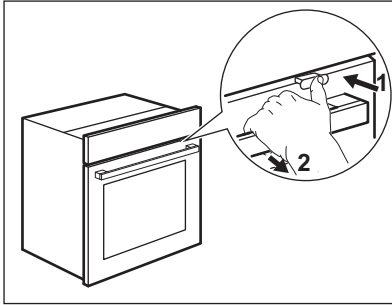
<p><b>Steg 1</b></p>	<p>Lås luckan genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.</p>
<p><b>Steg 2</b></p>	<p>Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.</p> 

### Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

## Steg 1

Tryck på lucklåset något och öppna luckan genom att dra i den med handtaget.






När du stänger luckan, se till att lucklåset är låst.

## 10. RÅD OCH TIPS





### 10.1 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan. Använd den tredje hyllnivån.

	 (°C)	 (min.)
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60
Äppelkaka på sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80
Franskröd	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör







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

 <b>Pizzaform</b>	 <b>Ugnsform</b>	 <b>Portionsform</b>	 <b>Tårtbottenform</b>
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

## 10.3 Tillagningstabeller för testinstitut

### Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.





 <b>BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	70 - 90	1



## BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor








Använd den tredje hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Mördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	160	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30



## BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor

		 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor / Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4

# SKÖTSEL OCH RENGÖRING



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.



Rostat bröd

GRILL

1 - 3

5

Nötstek, vänd efter halva tiden

GRILL

24 - 30

4

## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring



Rengörings-  
medel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.


Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används var-  
je dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.

	<p>Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.</p>
<p><b>Tillbehör</b></p>	<p>Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.</p>

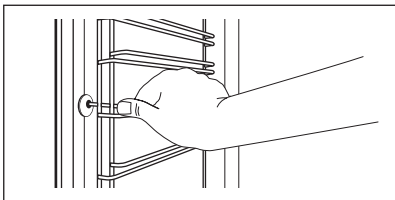
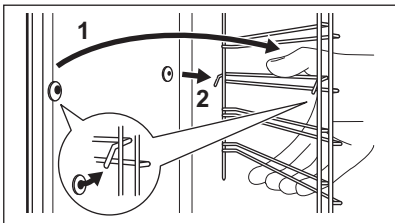
## 11.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet

Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

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

## 11.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

<p><b>Steg 1</b></p>	<p>Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.</p>	
<p><b>Steg 2</b></p>	<p>Lossa skruven. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.</p>	
<p><b>Steg 3</b></p>	<p>Dra ut stegen baktill från ugnsidan och ta bort den.</p>	
<p><b>Steg 4</b></p>	<p>Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.</p>	

## 11.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.



**WARNING!**

Det finns risk för brännskador.

# SKÖTSEL OCH RENGÖRING



## FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

### Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör förutom ugnsstegarna och teleskopskivenorna.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
---	---	---

### Pyrolytisk rengöring

<b>Steg 1</b>	Öppna meny: Rengöring $\text{m}/$ .	
	<b>Funktion</b>	<b>Koktid</b>
	C1 - Lätt rengöring	1 h
	C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
	C3 - Grundlig rengöring	3 h
<b>Steg 2</b>	OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.	
<b>Steg 3</b>	OK - tryck för att starta rengöringen.	
<b>Steg 4</b>	Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.	

 Ugnslampan är släckt under rengöringen.

När ugnen har nått den inställda temperaturen låses luckan. Tills luckan låses upp visar displayen:




### När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.
---	---	------------------------------------





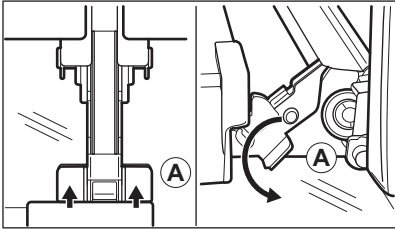
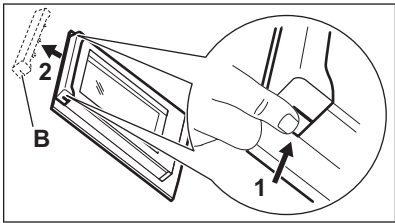
## 11.5 Påminnelse om rengöring

Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolysrengöring.	
 blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.	För att stänga av påminnelsen, ange Meny och välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

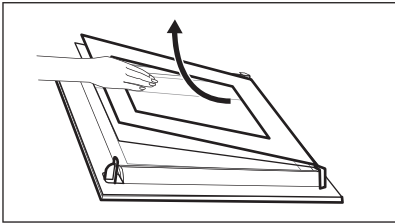
## 11.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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

 <b>VARNING!</b> Luckan är tung.
 <b>FÖRSIKTIGHET!</b> Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

<b>Steg 1</b>	Öppna luckan helt.	
<b>Steg 2</b>	Lyft och tryck in klämspärrarna (A) på de två gångjärnen till luckan.	
<b>Steg 3</b>	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
<b>Steg 4</b>	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.	
<b>Steg 5</b>	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
<b>Steg 6</b>	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	

# FELSÖKNING

<b>Steg 7</b>	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
<b>Steg 8</b>	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
<b>Steg 9</b>	Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

## 11.7 Byte av: Lampa



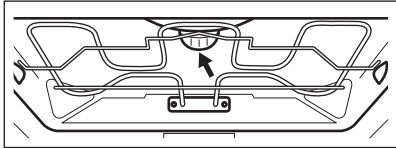
### VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

### Innan du byter lampan:

<b>Steg 1</b>	<b>Steg 2</b>	<b>Steg 3</b>
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

## Övre lampa

<b>Steg 1</b>	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
<b>Steg 2</b>	Rengör lampglaset.	
<b>Steg 3</b>	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.	
<b>Steg 4</b>	Sätt tillbaka lampglaset.	

# 12. FELSÖKNING





### VARNING!


Se Säkerhetsavsnitten.

## 12.1 Vad gör jag om ...

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

 <b>Ugnen slås inte på eller värms inte upp</b>	
<b>Problem</b>	<b>Kontrollera att...</b>
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till eluttaget.
Ugnen värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Ugnen värms inte upp.	Ugnsluckan är stängd.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är avaktiverat.

 <b>Komponenter</b>	
<b>Problem</b>	<b>Kontrollera att...</b>
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt - är påslagen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

 <b>Felkoder</b>	
<b>Displayen visar ...</b>	<b>Kontrollera att...</b>
Err C2	Matlagningstermometer kontakten har tagits bort från uttaget.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Ugnsluckan är stängd.

# ENERGIEFFEKTIVITET



## Felkoder

Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
00:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.	



## Rengöring

Problem	Kontrollera att...
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.

## 12.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

# 13. ENERGIEFFEKTIVITET

## 13.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	Husqvarna
Modellidentifiering	QCE8250W 944182421 QCE8250X 944182420
Energieffektivitetsindex	81.2

Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1.09 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.69 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	71 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	QCE8250W	36.0 kg
	QCE8250X	36.0 kg

\* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.  
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.  
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

## 13.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

### Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

# MENYSTRUKTUR

## Varmhållning

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

## Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.



## Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.




Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.





## 14. MENYSTRUKTUR

### 14.1 Meny

	 - välj för att öppna Meny.
---	--

#### Meny-struktur

Tillagningshjälp 	Rengöring 	Inställningar 
--	---	---



Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Välj Meny, Inställningar.	Bekräfta inställning.	Välj inställning.	Bekräfta inställning.	Justera värdet och tryck på OK.

#### Inställningar

O1	Klockslag	Ändra	O2	Ljusstyrka i display	1 - 5
O3	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	O4	Ljudvolym	1 - 4

Inställningar					
O5	Matlagningstermometer Åtgärd	1 - Larm och stopp 2 - Larm	O6	Upptimer	På/Av
O7	Belysning	På/Av	O8	Snabbuppvärmning	På/Av
O9	Påminnelse om rengöring	På/Av	O10	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
O11	Programversion	Kontrollera	O12	Återställ alla inställningar	ja/nej

## 15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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



867370499-A-512021



 **Husqvarna**<sup>®</sup>