



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	9
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
6. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	14
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	16
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	16
9. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	21
10. UGN – RÅD OCH TIPS.....	22
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	33
12. FELSÖKNING.....	37
13. INSTALLATION.....	40
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	41

BÄSTA KUND

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

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.husqvarna-electrolux.se



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ℹ Allmän information och tips

♻ Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

**WARNING!**

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med nedsatt kapacitet, förutsatt att de har fått instruktioner och/eller tillsyn när det gäller säker användning av apparaten och att de förstår de potentiella riskerna.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring eller underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

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

- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikyten / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- **VARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre

delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

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

- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador och
brännskador.
Risk för elektrisk stöt.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



WARNING!

Risk för brand och explosion

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



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring



WARNING!

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.

- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - Tillse god ventilation under och efter varje Pyrolysrengöring.
 - 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 Pyrolysugnar.
 - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter Pyrolysrengöringen. 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 Pyrolysugnar 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 Pyrolysugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolysugnar/matlagningsrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

2.5 Pyrolysrengöring



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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - Alla överblivna matrester, olje- eller fettspill / -rester.
 - Alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade så att mat inte fastnar i dem.
- Läs noggrant alla anvisningar om Pyrolysrengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när Pyrolysrengöring är igång. Produkten blir mycket het och varmluft kommer ut ur de främre kylningshålen.

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.

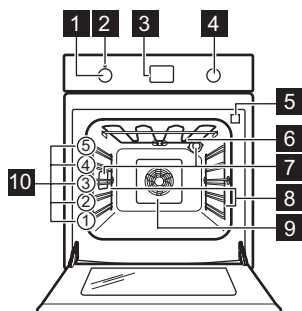
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.8 Underhåll

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

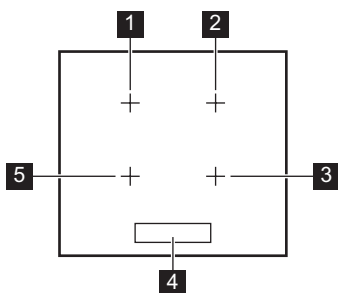
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Vred för ugnsfunktionerna
- 2 Kontrollampa/symbol för ström
- 3 Elektronisk programmeringsenhet
- 4 Temperaturvred
- 5 Uttag för matlagningstermometern
- 6 Värmelement
- 7 Ugnslampa
- 8 Ugnsstege, löstagbar
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsnivåer

3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3200 W
- 2 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3200 W
- 3 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3200 W
- 4 Kontrollpanel
- 5 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3200 W

3.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkär, bakformar och stekkär.
- **Non-stick-bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Non-stick-långpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Matlagningstermometer**
För att mäta hur väl maten är tillagad.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

Tryck på lådan för att öppna den.
Lådan kommer ut.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Luckan levereras med ett långsamt stängningssystem. Försök inte att stänga luckan med våld.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

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

4.2 Använda touch-kontrollerna

Aktivera en funktion genom att hålla in vald symbol på displayen i minst en sekund.

4.3 Inställning av klockan

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

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

1. Tryck på **+** eller **—** för att ställa klockan.
2. Tryck på  för att bekräfta eller så sparas den inställda tiden för timmarna 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 eller så sparas den inställda tiden för minuterna automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

Ändra tid

Du kan endast ställa om klockan när ugnen är avstängd.

Tryck på  flera gånger tills displayen visar hur mycket klockan är  blinkar på displayen. För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

4.4 Infällbara vred

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

4.5 Inför första användningen skall ugnarna "brännas av"

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

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

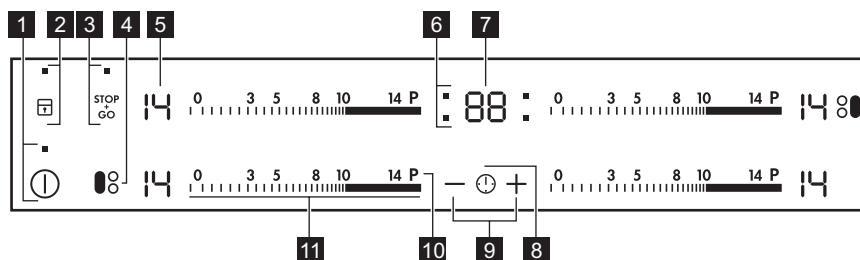
5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Beskrivning av hällen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	ⓘ	PÅ/AV (ON/OFF) För att aktivera och avaktivera hällen.
2	🔒	Lås / Barnlås För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3	STOP+GO	STOP+GO För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	⌘	Bridge För att aktivera och avaktivera funktionen.
5	-	Värmelägesdisplay För att visa det inställda värmeläget.
6	-	Timerindikatorer för kokzoner För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	-	Timerdisplay För att visa tiden i minuter.
8	🕒	- För att välja kokzon.
9	+ / -	- För att öka eller minska tiden.
10	P	Effektfunktion För att aktivera och avaktivera funktionen.
11	-	Inställningslist För inställning av värmeläge.

5.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är påslagen.
	STOP+GO-funktionen är igång.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås / Barnlås-funktionen är igång.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

5.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

Risk för brännskador från restvärme. Kontrollampen visar restvärmenivån.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

5.4 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

5.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10

sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

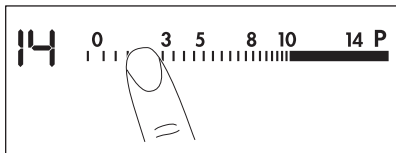
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeläge	Hällen stängs av efter
, 1 - 3	6 timmar
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

5.6 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



5.7 Bridge-funktion



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna.

Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.

Aktivera funktionen för vänster/höger sidas kokzoner: tryck på Ställ in eller ändra värmeläget med någon av vänster/höger touch-kontroll.

För att avaktivera funktionen: tryck på Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

5.8 Automax

Aktivera den här funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar zonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter att koka på önskad värmeinställning.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en

kokzon: tryck på **P** tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds .

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

5.9 Effektfunktion

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

För att aktivera funktionen för en

kokzon: tryck på **P** tänds.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

5.10 Timer

Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

Ställa in kokzonen: tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

Aktivera funktionen: tryck på på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

För att se återstående tid: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

Ändra tiden: välj kokzonen med .

Tryck på eller .

För att avaktivera funktionen: Välj

kokzonen med och tryck på . Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.



När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

Ställa in kokzonen: tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

Aktivera funktionen: tryck på på timern varpå tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan och räknad tid (minuter).

För att se hur länge kokzonen är

igång: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

För att avaktivera funktionen: Välj kokzonen med och tryck på eller . Kokzonens indikator slocknar.

Minute Minder (signalur)

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och tillagningszonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

Aktivera funktionen: tryck på . Tryck på eller på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .

Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

5.11 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar in te timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på . tänds.

För att avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

5.12 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen

förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på . tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

För att avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.13 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

För att avaktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med . tänds. Tryck på i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med aktiveras funktionen igen.

5.14 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på i 3 sekunder. eller tänds. Tryck på på timern för att välja något av följande:

- – ljudet är avstängt
 - – ljudet är på
- Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång hör du endast ljuden när:

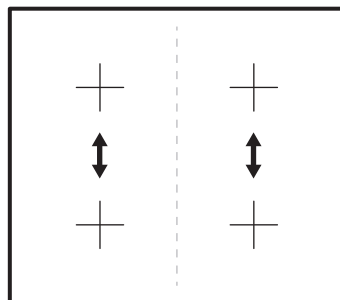
- du trycker på

- Minute Minder (signalur) ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.15 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.

- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



6. HÄLL - RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockärl



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kockärlat av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med korrekt kockärl.

Kockärismaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kockärlets botten.



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

Kockärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten upp till en viss gräns.

Hur effektiv kokzonen är beror på kockärlets diameter. Kockärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

6.2 Minsta kockärldiameter

Kokzon	Kockärlets diameter (mm)
Vänster bak	125 - 210
Höger bak	125 - 210
Höger fram	125 - 210
Vänster fram	125 - 210

6.3 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kockärlat tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kockärlat är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.

- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

6.4 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

6.5 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär. När

du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

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

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat med socker.

I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specielskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

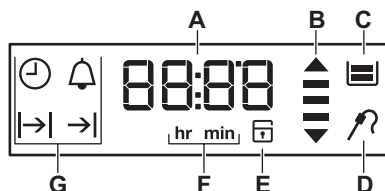
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Display



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

8.2 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Tillämpning
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Ugnslampa	För att sätta på lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
	Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
	Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
	Tina	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
	Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Pyrolyсреngöring	För att sätta igång pyrolyсреngöring av ugnen. Den här funktionen bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

8.3 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.

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

8.4 Aktivera och inaktivera ugnen



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

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

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

8.5 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.

8.6 Kontrollampa för uppvärmning

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

Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

8.7 Använda barnlåset

När barnlåset är på är luckan låst och produkten kan inte sättas på av misstag.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. SAFE och  visas på displayen.



Symbolerna visas på displayen när pyrolysfunktionen är på. Det kan kontrolleras på vredet.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

8.8 Användning av Knapplåset

Du kan bara aktivera Knapplåset när produkten är påslagen.

Den här funktionen låser luckan och förhindrar att temperatur- och tidsinställningar för en pågående ugnsfunktion oavsiktligt ändras.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov
2. Tryck och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. Loc visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Knapplåset.

- i** Om Pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och  visas på displayen.
- i** Loc tänds på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp. Produkten stängs av när du vrider vredet för ugnsfunktionerna.
- i** När du stänger av produkten medan Knapplåset är på ändras Knapplåset automatiskt till Barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

8.9 Säkerhetsavstängning

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

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

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

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

8.10 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.

8.11 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter inntemperaturen vid tillagning av kött. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

Två temperaturer behöver ställas in:

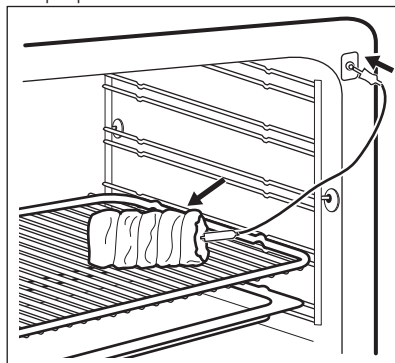
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Inntemperaturen. Se tabellen för inntemperatur.



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

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



Displayen visar matlagningstermometers symbol och den förinställda inntemperaturen. När matlagningstermometern används för första gången är standardtemperaturen 60 °C. När  blinkar kan du ändra standardtemperaturen med vredet.

4. Tryck på  för att spara den nya inntemperaturen, eller vänta i 10

sekunder så sparas inställningen automatiskt.

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

När köttet når den inställda inntertemperaturen blinkar symbolen för inntertemperaturen och matlagningstermometern. En ljudsignal hörs i två minuter.

5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.
7. Stäng av produkten.



WARNING!

Var försiktig när du tar ut 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 Koktid och Sluttid på nytt.



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

Du kan ändra inntertemperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på: °C:
 - En tryckning – displayen visar vald inntertemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell inntertemperatur.
 - Två tryckningar – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar

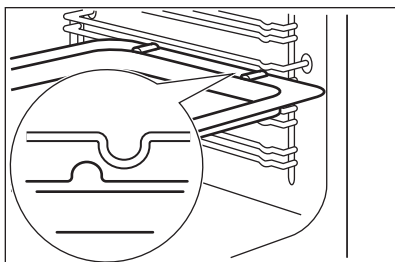
var 10:e sekund till vald ugnstemperatur.

- Tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.
2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

8.12 Sätta in ugnstillbehören

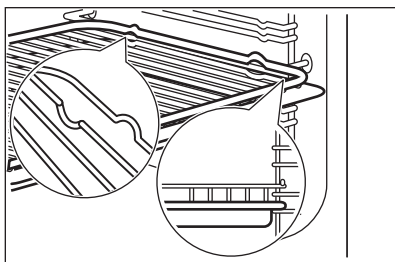
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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

9. UGN - KLOCKFUNKTIONER

9.1 Tabell över klockfunktioner

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

-  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.
- Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
 - Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

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

9.2 Ställa in KOKTID eller SLUTTID

- Ställ in en ugnsfunktion.
- Tryck på  upprepade gånger tills displayen visar  eller .  eller  blinkar på displayen.
- 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

9.3 Ställa in SIGNALUR

- Tryck på  och "00" blinkar på displayen.
- 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.
- 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 en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.



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

9.4 Tidtagning

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

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



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

10. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd. Förvärm alltid en tom ugn vid den temperatur som maten ska tillagas i 20 minuter innan du börjar tillagningen.

- 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 eftervärmningen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

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

10.1 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, tider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.

10.2 Tips för bakning

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

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. 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.
Kakan är för torr.	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

10.3 Baka i varmluft

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

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

10.4 Över/undervärme

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

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

10.5 Pizza-tabell 🍷

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Ciabattabullar	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Frukttårter, mördegskakor	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Frukttårter, smuldeg	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, hemlagad (tunn botten)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1 - 2
Fryst pizza	200	15 - 20	1 - 2
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tårter, hembakade - dekorerings	175 - 200	35 - 45	3 - 4

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

1) Fövärm ugnen.

10.6 Tillaga i varmluft

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

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

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

10.7 Över/Undervärme

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

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

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

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

10.8 Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsformar (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 köttssaft 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 eftervärmen.

10.9 Steka i varmluft

Nötkött

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

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

Kalv

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

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

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

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

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

10.10 Stekning med Över/Undervärme

Nötkött

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

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

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfile ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

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

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

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

10.11 Bryning

Nötkött

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

Kalv

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

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

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

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

10.12 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

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

Kalv

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Falsnivå
Oxfile	65	2 - 3

Lamm

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

Fläsk

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

Fågel

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

10.13 Grillning i allmänhet

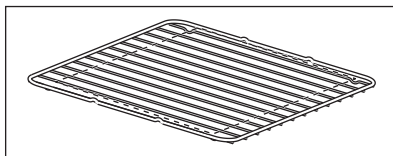


WARNING!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- **Grilla alltid med maximal temperaturinställning.**
- Placera galleret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid den djupa formen som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.



Grillområdet är inställt i mitten av nivån.

10.14 Grillning

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

10.15 Torkning

produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

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

Grönsaker

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

Frukt

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

10.16 Upptining ☼

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

- Använd ugnens första hyllnivå. Den längst ner.

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

11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.

- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker 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.

11.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



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

11.3 Pyrolys



FÖRSIKTIGHET!

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



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



VARNING!

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



FÖRSIKTIGHET!

Använd inte hällen samtidigt som pyrolysfunktionen. Det kan skada maskinen.

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 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.

Tryck på eller vrid temperaturvredet för att starta proceduren.

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 för att ställa in , och tryck sedan på eller för att ange längden för rengöringsproceduren.
6. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. Symbolen och stavarna på värmeindikatorn visas på displayen, tills luckan låses upp igen.
7. När pyrolysurengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
8. När produkten svalnat igen hörs en ljudsignal och luckan låses upp.

11.4 Påminnelse rengöring

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



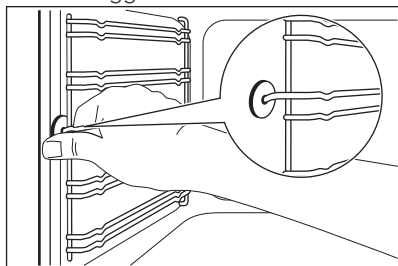
Påminnelsen om rengöring slocknar:

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

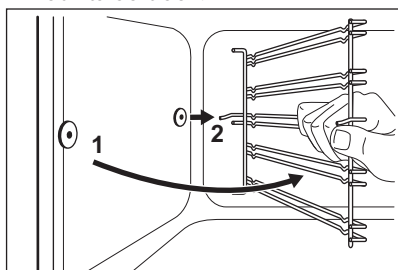
11.5 Borttagning av ugnsstegarna

Ta ut ugnsstegarna när ugnen ska rengöras.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

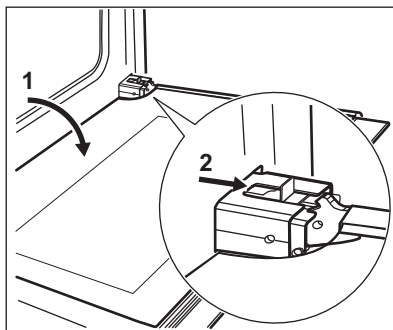


FÖRSIKTIGHET!

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

11.6 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



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

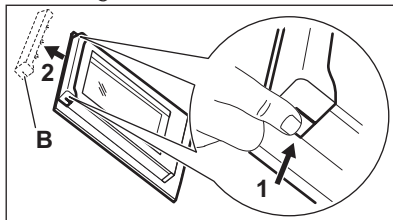
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

11.7 Ta bort och rengöra luckglasen

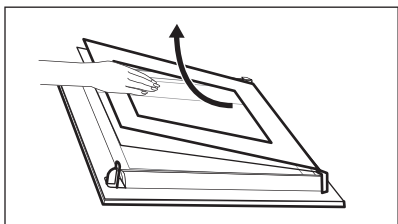


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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



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



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

11.8 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.



FÖRSIKTIGHET!

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

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

Baklampan



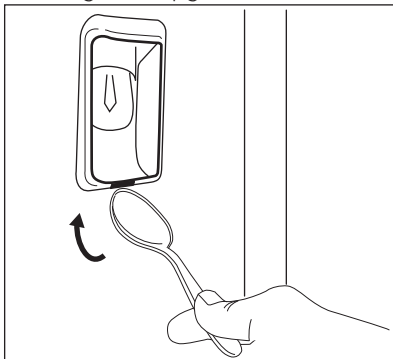
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

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



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

11.9 Ta bort förvaringslådan



WARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand föreligger

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.
2. Lyft förvaringslådan en aning så att den kan lyftas snett uppåt ur styrtapparna.

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

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Du kan inte sätta på produkten.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ①.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte.	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
 tänds på hällens display.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds på hällens display.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
 tänds på hällens display.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
 tänds på hällens display.	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 tänds på hällens display.	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
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.
Ugnsdisplayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnsdisplayen visar "F102".	- Du har inte stängt luckan ordentligt. - Det elektroniska lucklåset är trasigt.	- 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.
Ugnen är på men värms inte upp. Flåkten arbetar inte. Ugnsdisplayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	- Stäng av ugnen. - Håll in knappen +. - När en ljudsignal hörs vrider du vredet för ugnsfunktionerna medurs till den första funktionen. "Demo" blinkar på displayen. - Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge. - Släpp knappen +. - Vrid vredet för temperaturen medurs och håll det i tre sekunder. Ljudsignalen hörs tre gånger. Demoläget är inaktiverat.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

12.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

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

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (Mod.)

.....

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

PNC (produktnummer)

Serienummer (S.N.)

13. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Tekniska data

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

13.2 Intryckbar sats



Om du flyttar spissockeln måste du också byta ut lådans intryckbara fäste. Du kan köpa en intryckbar sats hos din återförsäljare som extra tillbehör. Produktnumret (PNC = Product Number Code) för det här tillbehöret är 941030815.

13.3 Elektrisk installation



WARNING!

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

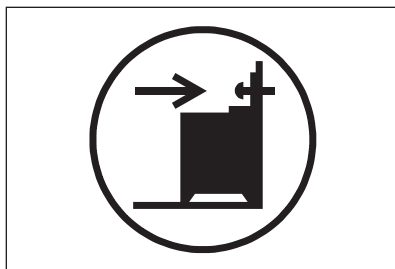
13.4 Tippskydd



FÖRSIKTIGHET!

Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats.

Din produkt har symbolerna som visas på bilderna (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation för häll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	QSIP6160W QSIP6160X	
Typ av häll	Häll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	21,0 cm
	Höger fram	21,0 cm
	Höger bak	21,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	174,3 Wh / kg
	Vänster bak	165,3 Wh / kg
	Höger fram	171,3 Wh / kg
	Höger bak	165,3 Wh / kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		169,1 Wh / kg

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

14.2 Häll - Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

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

Leverantörens namn	Husqvarna-Electrolux
Modellbeskrivning	QSIP6160W QSIP6160X
Energiindex	102,4
Energiklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme	0,99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,87 kWh/program

Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	QSIP6160W	67.0 kg
	QSIP6160X	67.0 kg

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

14.4 Ugn - Energibesparing

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

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

beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

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

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. Lämnar in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

