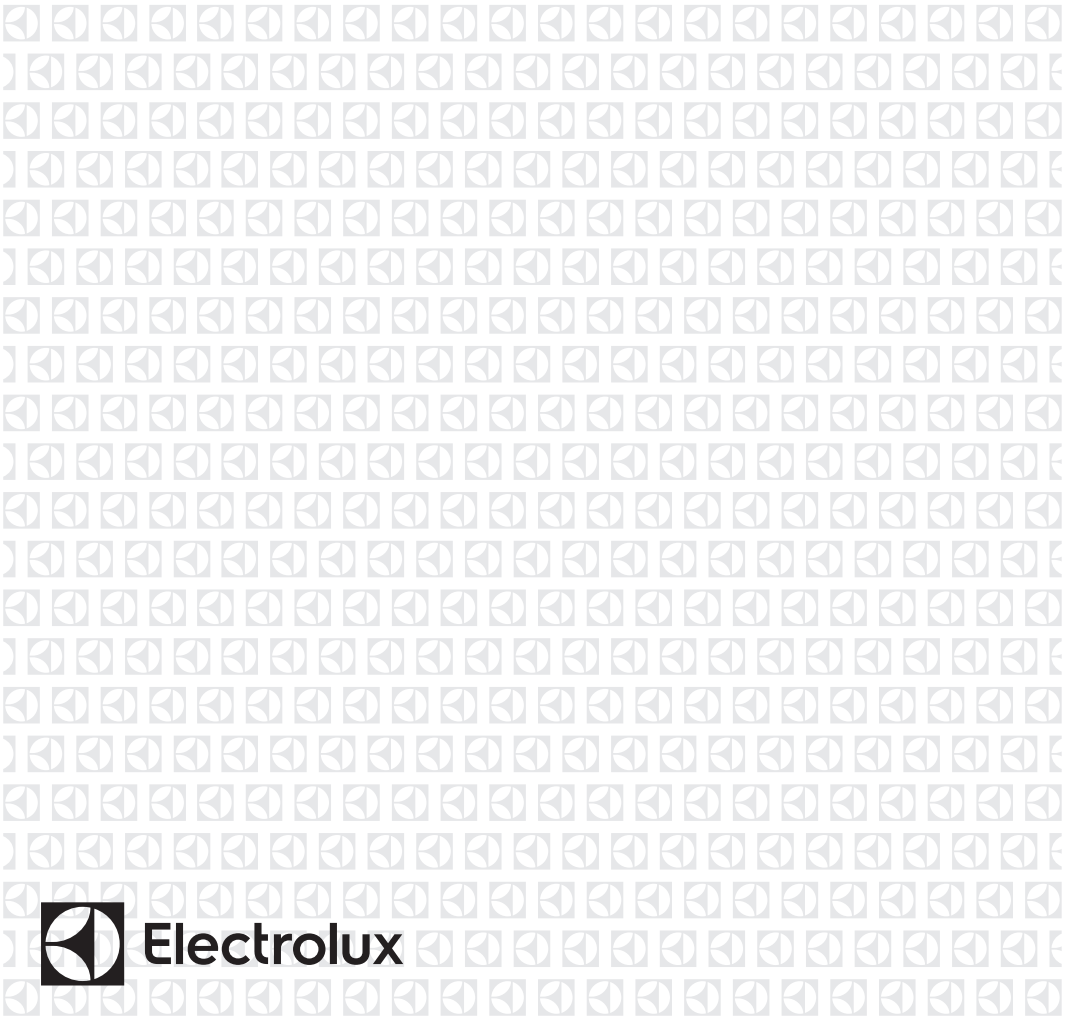




SV Spis

Bruksanvisning



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	8
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
6. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	14
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	16
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	17
9. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	20
10. UGN – RÅD OCH TIPS.....	21
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	34
12. FELSÖKNING.....	37
13. INSTALLATION.....	39
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	41

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUND TJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren 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 produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.

- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: 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 slippeffekt 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 keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- 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.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är strömlös.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Använd endast matlagningstermometern 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 tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten 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 produkten 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 skåplucken för att undvika att vidröra farliga delar.

- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- 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 stöd 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.
- 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.
- 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. Kontaktoppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd



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 produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

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

- 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!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- 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 slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Inre belysning

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



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.6 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

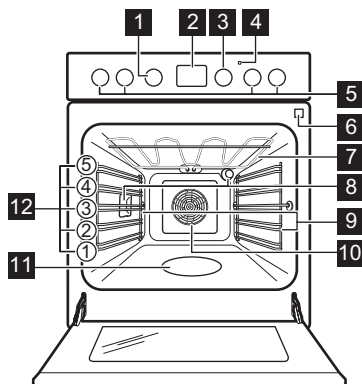
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.7 Underhåll

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

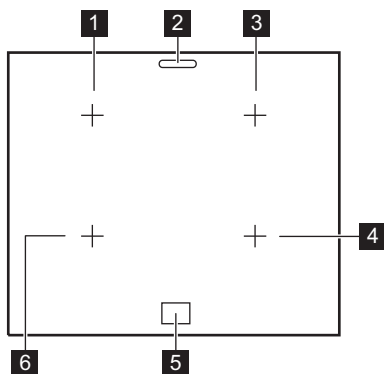
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Vred för ugnsfunktionerna
- 2 Elektronisk programmeringsenhet
- 3 Temperaturvred
- 4 Temperaturindikator/symbol
- 5 Vred för hällen
- 6 Uttag för matlagningstermometern
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Ugnsstege, löstagbar
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsutrymmets prägling
- 12 Ugnsnivåer

3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3200 W
- 2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3200 W
- 4 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3200 W
- 5 Hällens kontrollpanel
- 6 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3200 W

3.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.
Tryck på lådan för att öppna den.
Lådan kommer ut.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen 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 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

⌚ blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på **+** eller **-** för att ställa in rätt tid.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

4.4 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om funktionen Koktid **→|** eller Sluttid **→|** är aktiverad.

Tryck på ⌚ flera gånger tills kontrolllampan för klockfunktionen blinkar.

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

4.5 Infällbara vred

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

4.6 Förvärmning

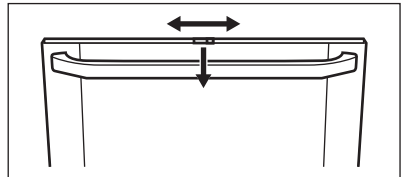
Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

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.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

4.7 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

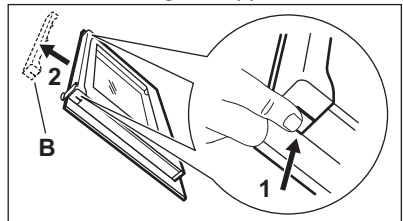
För att öppna luckan förs låset åt höger.



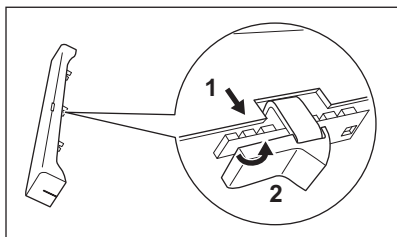
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

4.8 Avaktivera det mekaniska lucklåset

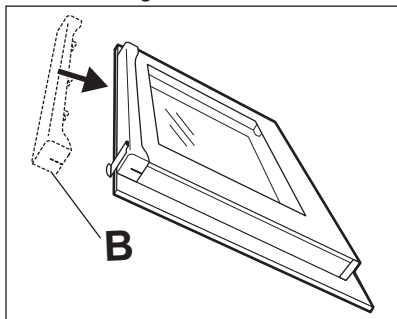
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken 1, flytta den åt höger 2 och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen B i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.



Avaktivera det mekaniska lucklåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

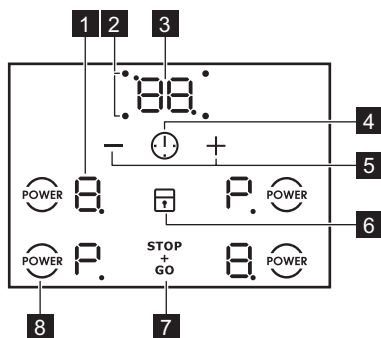
5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

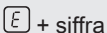
5.1 Beskrivning av hällen



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

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
2	-	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
3	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
4		-	För att välja kokzon.
5		-	För att öka eller minska tiden.
6		Lås / Barnsäkring på ugnen	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
7		STOP+GO	För att aktivera och avaktivera funktionen.
8		PowerBoost	För att aktivera och avaktivera funktionen.

5.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmenivån.
	STOP+GO är på.
	Automax är på.
	PowerBoost är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås /Barnsäkring på ugnen är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

5.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



VARNING!

/ / Risk för brännskador från restvärme. Kontrolllampan visar restvärmenivån.

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

5.4 Värmeläge

Ställ in eller ändra värmeläget genom att vrida vredet till rätt värmeläge. Vrid vredet till avstängt läge **0** för att avaktivera.

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 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar

Värmeläge	Hällen stängs av efter
6 - 9	1,5 timme

5.6 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet på korset / fyrkanten som är markerad på kokyten. Täck korset/ fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.

5.7 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: vrid kokzonsvredet till läge **A**.

tänds på displayen. Ställ genast in rätt värmeläge.

Avaktivera funktionen: vrid vredet till avstängt läge.

5.8 PowerBoost

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 tänds.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

5.9 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. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på  och .

 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.

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. Displayen av kokzonerna avaktiveras automatiskt efter 10 sekunder. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .

För att avaktivera funktionen: aktivera och avaktivera den vänstra främre kokzonen under en kort tid.

 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

5.10 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på   tänds.

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

 Om du ändrar värmeläget avaktiveras funktionen och displayen visar det nya värmeläget.

5.11 Lås

Du kan låsa sensorerna på hällen när kokzonerna är aktiverade.

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.

5.12 Barnsäkring på ugnen

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: hällen måste vara avstängd. Tryck på tills blinkar.

Tryck på . tänds i 4 sekunder.

För att avaktivera funktionen: hällen måste vara avstängd. Tryck på tills blinkar. Tryck på . tänds i 4 sekunder.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningsstillfälle: aktivera kokzonen. tänds. Tryck på tills tänds. **Ställ in värmeläge inom 4 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar produkten aktiveras funktionen.

5.13 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

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

- – ljudet är avstängt
- – ljudet är på.

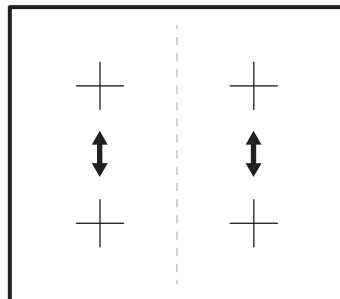
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på hör du endast ljuden när:

- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.14 Effektregrering-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



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockär!



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

- i** Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl

Kokkärlsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

- i** Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kokkärls mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärls botten.

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

6.2 Minsta kokkärlsdiameter

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

Kokzon	Kokkärls diameter (mm)
Vänster fram	125 - 210

6.3 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärl tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärl 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 nedräkningstidern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmelnivån och tillagningstiden.

6.5 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.

- i** Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.

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

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar 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 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Program
0	Avstängt läge	Produkten är avstängd.
	Ugnslampa	För att tända 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 under-/överbärme.
	Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
	Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Undre värmeelement	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
	Varmluft PLUS	För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gräntänger och bryna.

8.2 Aktivera och inaktivera ugnen



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

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

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

8.3 Aktivera funktionen: Varmluft PLUS

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när funktionen är igång. Varmluft PLUS.
- Öppna ugnsluckan försiktigt när funktionen har varit på. Varmluft PLUS.



Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll botten med kranvatten. Ugnsutrymmets hållighet rymmer max 250 ml. Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.

3. Vrid funktionsvredet: Varmluft PLUS



4. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
5. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.



FÖRSIKTIGHET!

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

6. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.



WARNING!

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

8.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

8.5 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter inntemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:

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

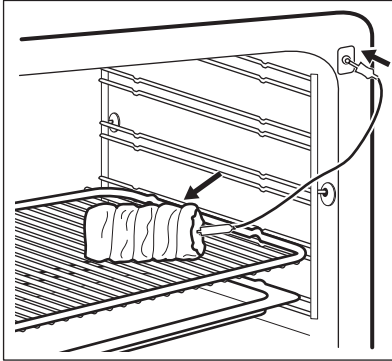


FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.
2. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på produktens framsida. Kontrollampan

för matlagningstermometern blinkar.



3. Tryck på **+**- eller **-**-knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
5. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.
En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innertemperaturen.
6. Stäng av produkten.
7. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra innertemperaturen.



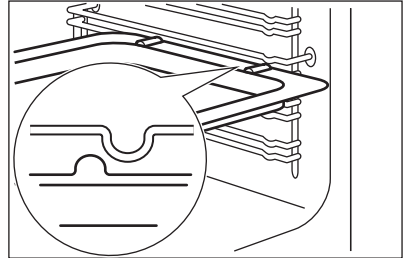
VARNING!

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

8.6 Sätta in ugnstillbehören

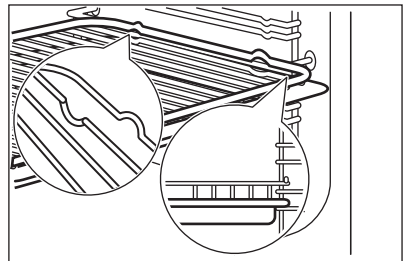
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

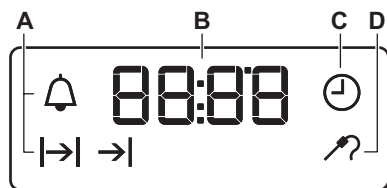
För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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

9. UGN - KLOCKFUNKTIONER

9.1 Display



- A. Funktionslampor
- B. Tidvisning
- C. Funktionslampa
- D. Indikator för matlagningstermometer

9.2 Knappar

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

9.3 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen.
SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av.
TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
SIGNALUR	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALURET när som helst, även om produkten är avstängd.

9.4 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.
3. Tryck på eller för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

9.5 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in tiden.

Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

9.6 Ställa in TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in KOKTIDEN.
4. Tryck på .
5. Tryck på  eller  för att ställa in SLUTTIDEN.
6. Tryck på  för att bekräfta. Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN

och stoppar vid SLUTTIDEN. När tiden har uppnåtts hörs en ljudsignal.

7. Produkten stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

9.7 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
2. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid. Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

9.8 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in . Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

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.

10.1 Bakning

- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

10.2 Tips för bakning

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

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

10.4 Över/undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Grahamsbullar	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabattabullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabröd	250	5 - 15	3 - 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
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
- 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 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll burkarna till samma nivå och förslut med en klämma.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i de första burkarna börjar sjuda (efter ca. 35 – 60 minuter för enlitersburkar), stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100 °C (se tabell).

Torkad frukt

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

Stenfrukt

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

Grönsaker

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

¹⁾ Låt stå i fränslagen ugn.

**10.6 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, mördegkakor	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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tårtor, hembakade - dekorering	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tårtor, frusna	200	15 - 25	3 - 4

1) Fövärm ugnen.

10.7 Varmluft PLUS

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbröd	180	150	10	30 - 40	2
Franskbullar	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	2
Hemlagad pizza	230	150	10	15 - 20	2
Äppelpaj	160	150	10	70 - 80	2
Fryst Pizza	200	100	10	15	2
Fryst croissant	170	50	10	25	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Kyckling	210	200	-	70 - 75	2
Fläskstek	180	200	-	65 - 70	2
Rostbiff, 1 - 1,5 kg 1. Röd 2. Medium 3. Välstekt	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Halv kyckling	210	200	-	35 - 50	2

10.8 Tillaga i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	_1)	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
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, fryst	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagrätäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frusna	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tårtor, hembakade - dekorerings	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.

10.9 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
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratinované jedlo	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, fryst	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pommes frites, frusna	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tårter, hembakade - dekorerad	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tårter, frusna	200 - 225	20 - 30 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.

10.10 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsglassar.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Håll lite vatten i plåten för att förhindra att juicen eller fett bränner fast.

Kött som sprakar mycket kan tillagas i en ugnsglass utan lock.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

För att köttet ska bli saftigare:

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

10.11 Steka i varmluft

Kalkkött

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
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 lågtemperaturlagad ¹⁾	130	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 Stekning med Över/Undervärme

Kalvkött

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
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
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.

10.13 Bryning

Kalvkött

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/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.

10.14 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
Oxfilé	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

10.15 Grillning i allmänhet

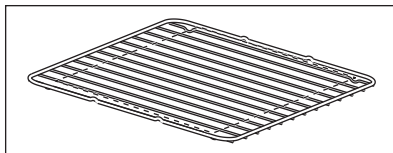


WARNING!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

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

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.



Grillområdet är inställt i mitten av hyllan.

10.16 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

10.17 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	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-

Livsmedel	Mängd	Upptinings- tid (min)	Efteruppti- ningstid (min)	Kommentar
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	-

10.18 Information till provanstalter

Livsmedel	Funktion	Tempe- ratur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Falsni- vå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över/Undervärme	170	20 - 30	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	20 - 35	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	20 - 40	Plåt	1 / 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över/Undervärme	180	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	160	70 - 90	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Pizza/paj	170	70 - 90	Galler	1
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över/Undervärme	160	30 - 45	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 45	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 50	Galler	1 / 4
Shortbread/smör-degsremsor	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Falsnivå
Shortbread/smörgsremsor	Varmluft	140	25 - 45	Plåt	1 / 4
Shortbread/smörgsremsor	Över/Undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd	Grill	Max	5 - 9	Galler	4
Hamburgare av nötkött	Grill	Max	15 - 20 första sidan. 10 - 15 andra sidan.	Galler/långpanna	4

11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. 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 Katalytisk rengöring



FÖRSIKTIGHET!

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



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

**VARNING!**

Håll barn borta när du rengör ugnen vid höga temperaturer. Ugnsytan blir mycket varm och det finns risk att man bränner sig.

**FÖRSIKTIGHET!**

Tänd alltid ugnslampan vid katalytisk rengöring (i förekommande fall).



Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan den katalytiska rengöringen aktiveras.

Väggarna har en katalytisk beläggning och är självrengörande. De absorberar fett som samlas på väggarna när ugnen är igång.

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

1. Rengör ugnens botten med varmt vatten och diskmedel, och torka den sedan.
2. Ställ in funktionen .
3. Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
4. När ugnen har svalnat, rengör den med en mjuk, fuktig svamp.

11.4 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.



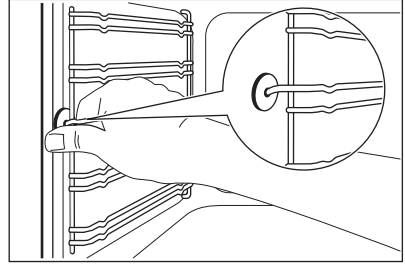
För funktionen: Varmluft PLUS vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5-10 användningar.

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

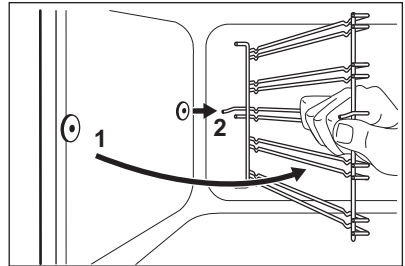
11.5 Borttagning av ugnsstegarna

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.



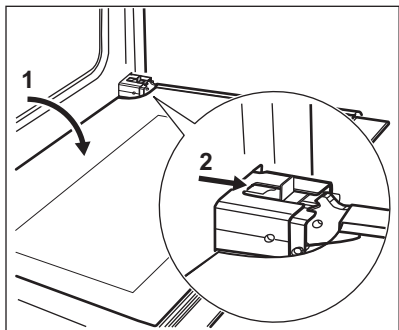
Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

**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.

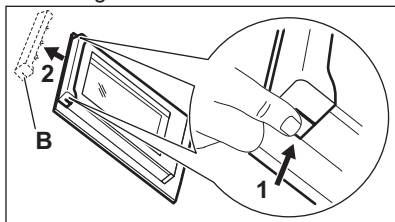
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan. Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

11.7 Ta bort och rengöra luckglaset

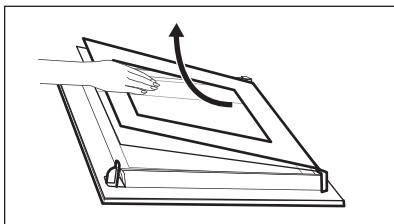


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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



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



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

11.8 Byte av lampan



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

Baklampan



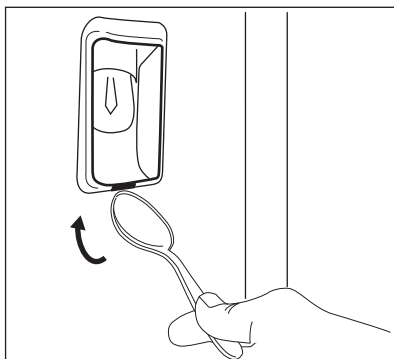
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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 stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



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

11.9 Ta bort förvaringslådan



WARNING!

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

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

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

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

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag inte kan sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Jag inte kan sätta på produkten.	Säkring 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 aktiverad.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
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.
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".
 tänds på hällens display.	Kokkärlet täcker inte korset/fyrkanten.	Täck korset/fyrkanten helt.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.
Displayen visar F11.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
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.
Det fungerar inte som det ska när du använder Varmluft PLUS-funktionen.	Du fyllde inte på bottenskålen med vatten.	Se avsnittet "Aktivera Varmluft PLUS-funktionen".
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till minst 110 °C. Se kapitlet "Tips och tips".
Vattnet rinner ut ur bottenskålen.	Det är för mycket vatten i bottenskålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i bottenskålen. Se avsnittet "Aktivera Varmluft PLUS-funktionen".

12.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

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

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

13. INSTALLATION



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Tekniska data

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

13.2 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!

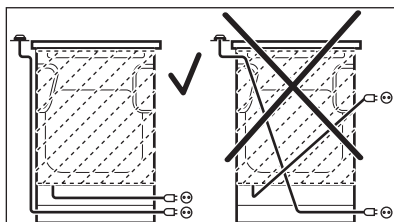
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.



WARNING!

Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



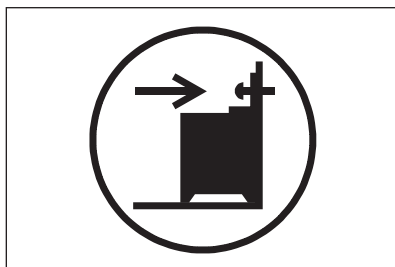
13.4 Tippskydd



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 håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	EKI6559AOW	
Typ av håll	Håll 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	168,1 Wh/kg
	Vänster bak	165,9 Wh/kg
	Höger fram	174,5 Wh/kg
	Höger bak	165,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)		168,6 Wh/kg

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

14.2 Håll - Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- 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	Electrolux
Modellbeskrivning	EKI6559AOW
Energiindex	98.8
Energiklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.85 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet

Ljudstyrka	73 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	61.6 kg

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

14.4 Ugn - Energibesparing



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

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll dörrtätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

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.electrolux.com/shop



867337807-B-082018

