



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	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.....	24
10. UGN - AUTOMATISKA PROGRAM.....	25
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	27
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	39
13. FELSÖKNING.....	42
14. INSTALLATION.....	45
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	46

BÄSTA KUND

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



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

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

Informationen finns på typskylten.



Varningar/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren 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.
- **WARNING:** Övervakad 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 glaskeramikytan / 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. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ 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.
- Hushållsapparaten 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 strömkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp 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 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 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 personskadorna, 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 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 ugnen 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 Pyrolyslugnar.
 - 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 Pyrolyslugnar 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 Pyrolyslugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.

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.

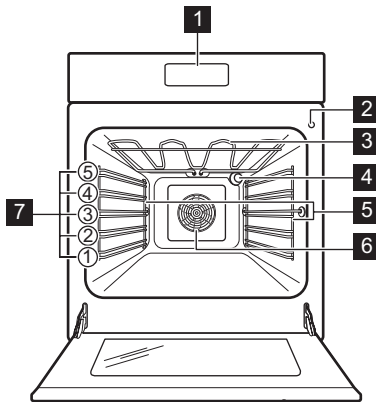
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära maskinen och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.8 Underhåll

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

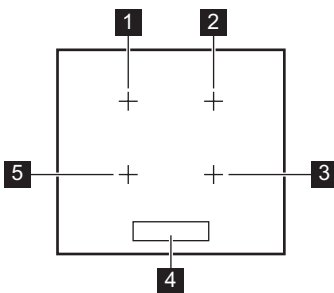
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1** Temperatur-/tidsdisplay
- 2** Uttag för matlagningstermometern
- 3** Värmeelement
- 4** Ugnslampa
- 5** Ugnsstege, löstagbar
- 6** Fläkt
- 7** 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 stekjär.

- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**

- För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Patisseriplåt**
För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta hur väl maten är tillagad.

- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnstrymmet.
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 ugnstegar 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 ugnstegarna 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 klocka

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 visas h och "12:00" på displayen. "12" blinkar.

1. Tryck på \wedge eller \vee för att ställa in timmen.

2. Tryck på OK eller .
 3. Tryck på \wedge eller \vee för att ställa in minuterna.
 4. Tryck på OK eller .
- Temperatur-/tidsdisplayen visar den nya tiden.

4.4 Ändra tid

Du kan endast ställa om klockan när produkten är avstängd.




Tryck på .

 blinkar på displayen.

Se "Ställa klockan" för att ställa in en ny tid.

4.5 Inför första användningen skall ugnarna "brännas av"

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

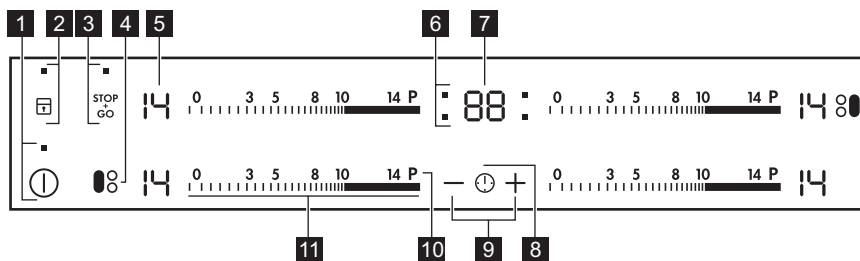
1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen 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	⓪	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	⓪	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6	-	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	⓪	-	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 värmeläget.

5.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
-	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
+ siffra	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 kokkäril är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

5.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



VARNING!

/ / 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 kokkäril kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkäril.

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.

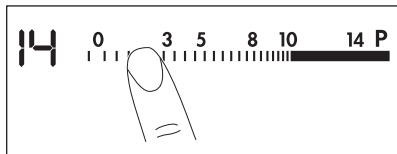
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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 Använda kokzonerna

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

5.8 Bridge-funktion

i 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.

När du använder bara en av parets kokzoner rekommenderar vi att du använder den bakre kokzonen. Även när du använder stora kokkärl rekommenderar vi att du sätter det nära den bakre kokzonen.

5.9 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.

i För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **P** (tänds). Tryck direkt på rätt värmeläge. Efter 3 sekunder tänds (.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

5.10 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.

5.11 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.


5.12 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på  . Tänds.


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


5.13 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.

5.14 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 tillagningsstillfälle: 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.


5.15 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.

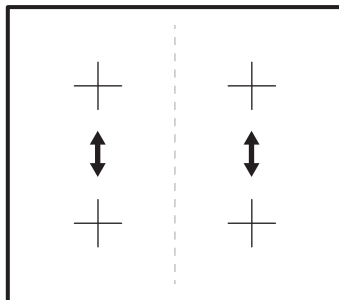
När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

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

5.16 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



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockärl



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



Använd induktionskokzonerna med korrekt kockärl.

Kockärlets material

- **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 kokkärlsdiameter

Kokzon	Kokkärlets 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 kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärlet 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 nedräkningstimmern. 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 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 mjölkbaserade 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.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
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), friteras pommes frites.		
	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 specialistskrapan 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.

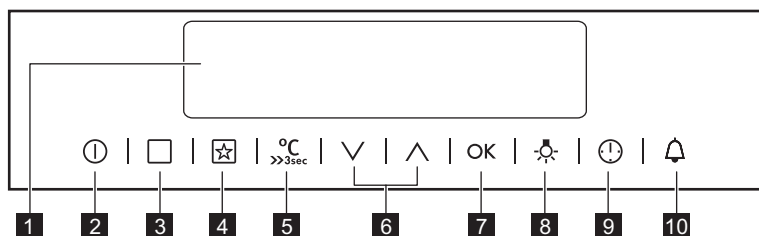
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING












WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

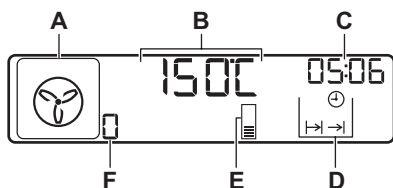
8.1 Temperatur-/tidsdisplay



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.









Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	-	DISPLAY
2		PÅ/AV (ON/OFF)
3		FUNKTIONER
4		MITT FAVORITPROGRAM
5		TEMPERATUR/ SNABBSTART
6		UPP, NED
7		RÄTT
8		UGNSLAMP
9		KLOCKA
10		SIGNALUR

8.2 Display




- A. Symbol för ugnsfunktion
- B. Visning av Temperatur/Klocka
- C. Visning av Klocka/Restvärme/Signalur
- D. Indikatorer för klockfunktionerna
- E. Restvärmeindikering/
Uppvärmningsindikator/
Snabbstartsindikator
- F. Ugnsfunktionens/programmets nummer

Övriga indikatorer på displayen:



Symbol	Namn	Beskrivning
	Funktioner	Du kan välja en ugnsfunktion.
	Automatiskt program	Du kan välja ett automatiskt program.
	Mitt favorit program	Favoritprogrammet körs.
kg / gr	kg/g	Ett automatiskt program med viktnätning körs.
h / min	tim/min	En klockfunktion körs.
°C →	Temperatur / snabbstart	Funktionen körs.
°C	Temperatur	Aktuell temperatur anges.
	Temperatur	Du kan ändra temperaturen.
	Matlagningstermometer	Matlagningstermometern sitter i uttaget för matlagningstermometern.
	Elektroniskt lucklås	Lucklåset är igång.
	Belysning	Du stängde av belysningen.
	Signalur	Signalursfunktionen körs.

8.3 Kontrollampa för uppvärmning

Om du aktiverar en ugnsfunktion visas staplarna  på displayen. Staplarna visar att temperaturen i produkten ökar eller minskar.

När produkten är inställd på en viss temperatur försvinner staplarna från displayen.













8.5 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
 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.





8.4 Användning av produkten

För att manövrera produkten kan du använda:

- **manuellt läge**
- **automatiska program**

Ugnsfunktion	Program
	Lågtemperaturstekning För tillredning av möra, saftiga stekar.
	Över-/Undervärme Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Fryst mat För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
	Varmluftsgratiner Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Max grill För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Grilla För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Varmluft med fukt För att spara energi när du bakar men också för att förbereda bröd i formar på en hyllposition. Denna funktion användes för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. Tillagningstiden måste ställas in först. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna.
	Varmhållning För varmhållning av maträtter.
	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.
	Undervärme För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	ECO stekning När du använder den här funktionen under tillagning optimeras energiförbrukningen. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna med motsvarande funktion.
	Pyrolys För att sätta igång pyrolysgrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

8.6 Ställa in ugnsfunktionen

1. Aktivera produkten med  eller . På displayen visas den inställda temperaturen, symbolen och numret för ugnsfunktionen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in en ugnsfunktion.
3. Tryck på **OK**, annars startar produkten automatiskt efter fem sekunder.



Om du aktiverar produkten och inte ställer in en ugnsfunktion eller ett program avaktiveras produkten automatiskt efter 20 sekunder.

8.7 Ändra temperaturen

Tryck på \wedge eller \vee för att ändra temperaturen i steg om 5 °C. När produkten nått angiven temperatur hörs en signal tre gånger och uppvärmningslampan släcks.

8.8 Kontrollera temperaturen

Du kan kontrollera temperaturen i produkten när funktionen eller programmet körs.

1. Tryck på °C . Temperatur-/tiddisplayen visar temperaturen i produkten.
2. Tryck på OK för att gå tillbaka till den angivna temperaturen, annars visas den automatiskt på displayen efter fem sekunder.

8.9 Funktionen Snabbstart



Ställ inte mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

Snabbstartfunktionen är inte tillgänglig för varje ugnsfunktion. En ljudsignal hörs om snabbstartfunktionen inte finns tillgänglig för inställd funktion om Feltonen har aktiverats i "Inställningsmenyn". Se "Användning av inställningsmenyn".

Snabbstartsfunktionen förkortar uppvärmningstiden.

För att aktivera snabbstartsfunktionen, tryck och håll nere °C i mer än tre sekunder.

Om du sätter på snabbstartsfunktionen blinkar staplarna på displayen en efter en och $\text{°C} \rightarrow$ tänds för att visa att funktionen är igång.

8.10 Använda funktionen Mitt favoritprogram

Använd den här funktionen för att spara inställningar för din favorittemperatur och -tid för en ugnsfunktion eller ett program.

1. Ställ in en ugnsfunktions eller ett programs temperatur och tid.
2. Håll nedtryckt i mer än tre sekunder. En ljudsignal hörs.
3. Avaktivera produkten.
 - **För att aktivera denna funktion,** tryck på . Produkten aktiverar ditt favoritprogram.



När funktionen används kan du ändra tiden och temperaturen.

- **Avaktivera funktionen genom att** trycka på . Produkten avaktiverar ditt favoritprogram.

8.11 Använda barnlåset

Barnlåset förhindrar att produkten oavsiktligt slås på.



Om pyrolysfunktionen är igång låses luckan. Ett meddelande visas på displayen när du trycker på en touchkontroll.



1. För att aktivera funktionen, avaktivera apparaten med . Ställ inte in någon ugnsfunktion.
2. Håll och \vee nedtryckta samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. SAFE syns på displayen. Luckan är spärрад. Upprepa steg 2 för att avaktivera barnlåset.

8.12 Användning av Knapplåset

Du kan bara aktivera funktionen när produkten är påslagen.

Funktionslåset förhindrar att ugnsfunktionen oavsiktligt ändras.

1. Slå på produkten för att aktivera funktionen.
2. Aktivera en ugnsfunktion eller inställning.
3. Håll  och  nedtryckta samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs.

Loc syns på displayen.

Upprepa steg 3 för att avaktivera Knapplåset.



Om Pyrolysfunktionen är igång låses luckan. Ett meddelande visas på displayen när du trycker på en touchkontroll.



Du kan stänga av produkten när Funktionslåset är på. Om du stänger av produkten avaktiveras Funktionslåset.








8.13 Använda inställningsmenyn

Du kan endast ställa in inställningsmenyn när produkten har avaktiverats.

Med inställningsmenyn kan du aktivera eller avaktivera funktioner i huvudmenyn. Displayen visar SET och antalet inställningar.

	Beskrivning	Värde att ställa in
1	SET+GO	PÅ/AV (ON/OFF)
2	RETVÄRMEINDIKATOR	PÅ/AV (ON/OFF)
3	PÅMINNELSE RENGÖRING	PÅ/AV (ON/OFF)
4	KNAPPLJUD ¹⁾	KLICK/PIP/AV
5	FELTON	PÅ/AV (ON/OFF)
6	DEMOLÄGE	Aktiveringskod: 2468
7	SERVICEMENY	-
8	ÅTERSTÄLL INSTÄLLNINGAR	JA/NEJ

¹⁾ Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touchkontrollen.

1. När apparaten har aktiverats, tryck och håll nere  i tre sekunder. Displayen visar "SET1" och "1" blinkar.
2. Tryck på  eller  för att välja inställning.
3. Tryck på **OK**.
4. Tryck på  eller  för att ändra värdet för inställningen.
5. Tryck på **OK**.
För att lämna inställningsmenyn, tryck på  eller tryck och håll nere .

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

När den automatiska avstängningen aktiverats trycker du på en touch-kontroll för att aktivera produkten igen.

8.14 Säkerhetsavstängning

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



Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Lågtemperaturtillagning, Koktid, Sluttid, Tidsfördröjning.

8.15 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när produkten avaktiverats är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
 - när produkten är aktiverad.
 - om du trycker på en touchkontroll när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
 - om produkten avaktiverats och du ställer in Signalur. När funktionen för signaluret stängs av återgår displayen till rätt ljusstyrka.

8.16 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.

8.17 Matlagningstermometer

Två temperaturer måste ställas in: ugnstemperaturen och kärntemperaturen.

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




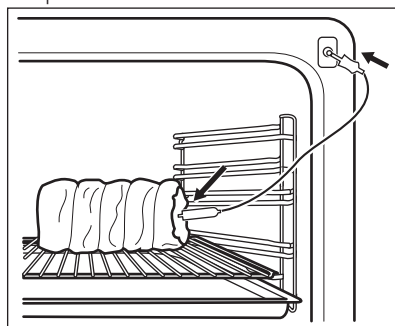
FÖRSIKTIGHET!


Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller de rätta reservdelarna.



Matlagningstermometern måste sitta kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.

1. Aktivera produkten.
2. Sätt i matlagningstermometerns spets (med  på skaftet) i mitten av köttet.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.








På displayen visas en blinkande  och den standardinställda innetemperaturen. Temperaturen är 60 °C vid den första användningen och det senaste inställda värdet används vid efterföljande tillagningar.




När du sätter tillbaka matlagningstermometern i uttaget stängs inställningarna för klockfunktionerna av.

4. Tryck på  eller  för att ställa in innetemperaturen.
5. Tryck på **OK**, annars sparas inställningarna automatiskt efter fem sekunder.



Du kan endast ställa in innetemperaturen när  blinkar. Om  visas på displayen, men inte blinkar, innan du ställer in innetemperaturen trycker du på  och  eller  för att ställa in ett nytt värde.

6. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur. Displayen visar symbolen för matlagningstermometern och uppvärmningssymbolen .

Medan produkten beräknar den ungefärliga koktiden visas uppräkningsstiden på displayen. När den första beräkningen är klar visas den ungefärliga varaktigheten för koktiden på displayen.

Produkten fortsätter att beräkna koktiden under tillagningen. Displayen uppdateras i intervaller med nya värden för koktiden.



När du lagar mat med matlagningstermometern kan du ändra temperaturen som visas på displayen. Efter att du har satt i matlagningstermometern i sitt uttag och ställt in en ugnsfunktion och temperatur, visar displayen den aktuella innertemperaturen.

Tryck på °C upprepade gånger för att se tre andra temperaturer:

- den inställda innertemperaturen
- den aktuella ugnstemperaturen
- den aktuella innertemperaturen.

En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innertemperaturen och värdet för innetemperaturen och blinkar. Produkten stängs av.

- Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.
- Dra ut matlagningstermometerns ur uttaget och ta ut köttet ur produkten.



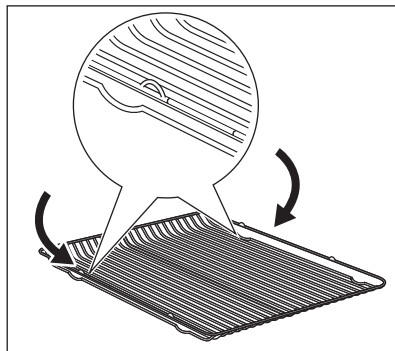
VARNING!

Var försiktig när du drar ut matlagningstermometern. Den är mycket varm. Det finns risk för att du bränner dig.

8.18 Sätta in tillbehör

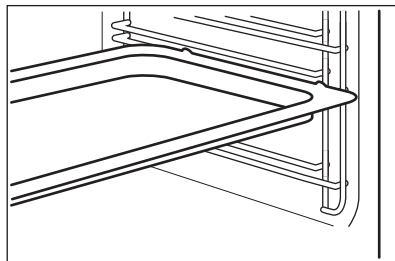
Galler:

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



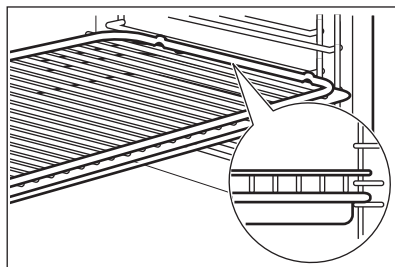
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.






Galler och långpanna tillsammans:

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




9. UGN - KLOCKFUNKTIONER




9.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Tillämpning
 TIDTAGNING	För att ställa in uppräknigen som visar hur länge produkten ska vara påslagen. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt.
 KLOCKA	Visa klockan. Se "Ställa in klockan" för att ändra tiden.
 KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen.
 SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av. Du kan använda Koktid och Sluttid samtidigt (Tidsfördröjning) om produkten ska slås på och stängas av automatiskt vid en senare tidpunkt.
 SET+GO	För att starta produkten när som helst vid ett senare tillfälle med endast ett tryck på touchkontrollen och alla önskade inställningar.








9.2 Uppräkningsstimer



 Uppräkningsstimeren aktiveras inte om Koktid och Sluttid har ställts in.


Uppräkningsstimeren börjar räkna när produkten börjar värmas upp.

1. Återställ uppräkningsstimeren genom att trycka på  flera gånger tills  blinkar på displayen.
2. Håll inne  tills displayen visar "00:00" och tidtagningstimeren börjar räkna igen.







9.3 Ställa in KOKTID

1. Aktivera produkten och ställ in en ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  upprepade gånger tills  visas på displayen.
 blinkar på displayen.
3. Använd  eller  för att ställa in minuterna för KOKTID.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta.
5. Använd  eller  för att ställa in timmarna för KOKTID.

 Om du trycker på  eller **OK** när du ställer in KOKTID övergår produkten till inställningen för funktionen SLUTTID.

6. När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter.
 och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av.
7. Tryck på en touch-kontroll eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Stäng av produkten.

9.4 Ställa in SLUTTID

1. Aktivera produkten och ställ in en ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  upprepade gånger tills  visas på displayen.
 blinkar på displayen.
3. Använd  eller  för att ställa in SLUTTID och **OK** eller  för att bekräfta. Först ställer du in minuter och därefter timmar.

När den inställda tiden gått ut hörs en ljudsignal i två minuter. Symbolen $\rightarrow|$ och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av.

- Tryck på en touch-kontroll eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Stäng av produkten.

9.5 Ställa in SET + GO

Du kan bara använda SET + GO om KOKTID har ställts in.

- Ställ in en ugnsfunktion (eller ett program) och en temperatur (se avsnitten "Ställa in ugnsfunktionen" och "Ändring av temperaturen").
- Ställ in KOKTID (se avsnittet "Ställa in KOKTID").
- Tryck på \odot flera gånger tills \square blinkar på displayen.
- Tryck på **OK** för att välja funktionen SET + GO.

Displayen visar $\rightarrow|$ och \square med en lampa. Denna lampa visar vilken klockfunktion som är aktiv.

- Tryck på valfri touch-kontroll (förutom PÅ/AV) för att starta SET+GO-funktionen.

9.6 Ställa in SIGNALUR

Använd SIGNALUR för att ställa in en nedräkning (max. 23 tim 59 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. Du kan ställa in SIGNALURET när som helst, även när produkten är avstängd.

- Tryck på \hookrightarrow .
 \hookrightarrow och "00" blinkar på displayen.

- Med \hookrightarrow byter du mellan alternativen. Ställ först in sekunderna, därefter minuterna och timmarna.
- Använd \wedge eller \vee för att ställa in SIGNALURET och \hookrightarrow för att bekräfta.
- Tryck på både \wedge och \vee samtidigt för att återställa den inställda tiden.
- Tryck på **OK**, annars startas SIGNALURET automatiskt efter fem sekunder.

När den inställda tiden gått ut hörs en ljudsignal i två minuter samtidigt som 00:00 och \hookrightarrow blinkar på displayen.

- Tryck på en touch-kontroll eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.

9.7 Ställa in funktionen Tidsfördröjning

KOKTID $\rightarrow|$ och SLUTTID $\rightarrow|$ kan användas tillsammans om produkten ska aktiveras och stängas av automatiskt vid ett senare tillfälle. I det här fallet ställer du först in funktionen KOKTID $\rightarrow|$ och därefter SLUTTID $\rightarrow|$ (se "Ställa in KOKTID" och "Ställa in SLUTTID").



När funktionen Tidsfördröjning aktiveras visas en statisk symbol för ugnsfunktionen på displayen, $\rightarrow|$ med en punkt och $\rightarrow|$. Punkten visar vilken klockfunktion som är aktiverad på displayen för klockan/restvärmen.

10. UGN - AUTOMATISKA PROGRAM








VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Automatiska program

Programnummer	Programnamn
1	BRÄSERAT KÖTT





Programnummer	Programnamn
2	GRISSTEK
3	KALVSTEK
4	LAMMSTEK
5	VILTSTEK
6	HEL KYCKLING
7	UGNSBAKAD FISKFILÉ
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	CITRONTÅRTA
11	CHEESECAKE
12	BULLAR
13	LANTBRÖD
14	JÄSNING AV DEG
15	POTATISGRATÄNG
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	KAKMIX
19	SNABBPIZZA
20	HALVFABRIKAT POTATIS

10.2 Automatiska program

1. Aktivera ugnen.
 2. Tryck på .
- Displayen visar , det automatiska programmets symbol och nummer.
3. Tryck på  eller  för att välja det automatiska programmet.
 4. Tryck på **OK** eller vänta i fem sekunder tills produkten sätts igång automatiskt.
 5. När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter. Symbolen  blinkar.
 6. Tryck på en touch-kontroll eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
 7. Stäng av produkten.

10.3 Automatiska program med viktinmatning

Om du ställer in köttets vikt beräknar produkten tillagningstiden.

1. Aktivera ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på  eller  för att ställa in vikten för programmet. På displayen visas: tillagningstid, symbolen för koktid , en standardvikt, en måttenhet (kg, g).
4. Tryck på **OK**, annars sparas inställningarna automatiskt efter fem sekunder. Produkten aktiveras.

5. Du kan ändra standardvikten med \wedge eller \vee . Tryck på **OK**.
6. När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter. \rightarrow blinkar.
7. Tryck på en touch-kontroll eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Stäng av produkten.

10.4 Automatiska program med matlagningstermometern (utvalda modeller)

Innertemperaturen för livsmedlet är standardinställt och utgör en fast inställning i program med matlagningstermometer. Programmet avslutas när produkten når den inställda temperaturen.

1. Aktivera ugnen.

2. Tryck på \square flera gånger tills displayen visar \rightarrow .
3. Sätt i matlagningstermometern. Se "Matlagningstermometer".
4. Tryck på \wedge eller \vee för att ställa in programmet för matlagningstermometern.

På displayen visas tillagningstiden, \rightarrow och \wedge .

5. Tryck på **OK**, annars sparas inställningarna automatiskt efter fem sekunder.

När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter. Värdet på matlagningstermometern och \wedge blinkar.

6. Tryck på en touch-kontroll eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
7. Stäng av produkten.

11. 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, 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.

11.1 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.

11.2 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.

11.3 Varmluft

Bakning på en ugnsnivå

Bakverk i formar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kaka i ringform, mjuk kaka	150 - 160	50 - 70	2
Sandkaka/fruktkaka	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Lätt sockerkaka utan fett	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Tårtbotten av mördeg	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	150 - 170	20 - 25	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	160	60 - 90	2 - 3

1) Fövärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetelängd med strössel	150 - 160	20 - 40	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) 1)	150	35 - 55	3
Fruktkaka av mördeg	160 - 170	40 - 80	3

1) Använd långpannan.

Småkakor

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	150 - 160	10 - 20	3
Mördegskaka/mördegsgremsor	140	20 - 35	3
Småkakor av sockerkaksdeg	150 - 160	15 - 20	3
Bakverk med äggvita, maränger	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Bullar	160 ¹⁾	10 - 35	3
Småkakor (20 st per plåt)	150 ¹⁾	20 - 35	3

1) Fövärm ugnen.

Tabell för puddingar och gratänger

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Ostbaguetter	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Fyllda grönsaker	160 - 170	30 - 60	1

1) Fövärm ugnen.

Bakning på flera nivåer

Bakverk på plåtar

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

1) Förvärm ugnen.

Skorpor/small cakes/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
			2 positioner
Mördegkakor, kex	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Mördegkaka/mördegsgremor	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Bakverk med äggvita, maränger	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Smördegkakor	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Bullar	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Småkakor (20 st per plåt)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

1) Förvärm ugnen.

11.4 Bakning med Över/Undervärme på en nivå

Bakverk i formar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kaka i ringform, mjuk kaka	160 - 180	50 - 70	2
Madeirakaka/fruktkaka	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Lätt sockerkaka utan fett	170 ¹⁾	25 - 40	3
Tårtbotten av mördeg	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	170 - 190	20 - 25	2
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	180	60 - 90	1 - 2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kryddad pajdegsgotten (t.ex. Quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Cheesecake	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Fövärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	170 - 190	40 - 50	2
Tyskt julbröd	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Första delen av gräddningen. 2. Andra delen av gräddningen.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Petit-chouer/bakelser	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulltårta	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	160 - 180	20 - 40	3
Smörkakor/sockerkringlor	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) ²⁾	170	35 - 55	3
Fruktkaka av mördeg	170 - 190	40 - 60	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (med mycket fyllning)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (tunn botten)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Osyrat bröd	230 - 250	10 - 15	1
Äppelpajer	210 - 230	35 - 50	1

1) Fövärm ugnen.

2) Använd långpannan.

Småkakor

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	170 - 190	10 - 20	3
Mördegskaka/mördegsgremor	160 ¹⁾	20 - 35	3
Småkakor av sockerkaksdeg	170 - 190	20 - 30	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bakverk med äggvita, maränger	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	120 - 130	30 - 60	3
Småkakor av jästdeg	170 - 190	20 - 40	3
Smördegskakor	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Bullar	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Småkakor (20 st per plåt)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Förvärm ugnen.

Tabell för puddingar och gratänger

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Grönsaksgratäng	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Ostbaguetter	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Söta puddingar	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	180 - 200	40 - 60	1
Fyllda grönsaker	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.5 Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (med mycket fyllning) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Paj	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (kryddad pajdeg- botten)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Schweizisk ostpaj	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1 - 2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Osyrat bröd	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Smördegskakor	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Piroger	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Använd långpannan.

2) Förvärm ugnen.

11.6 Varmluft + ånga

Ugnens eco-program måste användas enligt recepten i bruksanvisningen för att få bästa resultat. Programmet är avsett att spara energi under tillagningen. Som ett resultat kan temperaturen inuti ugnen

skilja sig från den temperatur som anges på ugnens displayen under tillagningscykeln och tillagningstiderna kan skilja sig från tillagningstiderna för andra program.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lasagne	190 - 210	60 - 80	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Potatisgratäng	190 - 210	70 - 85	3
Pastagrätäng	190 - 210	45 - 55	3
Moussaka	180 - 200	60 - 75	3
Franskbröd	190 - 210	55 - 70	3
Rispudding	180 - 200	45 - 55	2
Bröduppuding	190 - 210	55 - 70	3
Äppelkaka	180 - 190	60 - 75	2

11.7 Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsgrytor (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i produkten väger minst 1 kg.
- För att förhindra att köttsaft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärmningen.

11.8 Traditionell stekning

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Engelsk rostbiff eller filé: röd	per cm. höjd	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Engelsk rostbiff eller filé: medel	per cm. höjd	220 - 230	8 - 10	1
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	per cm. höjd	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlett, revbensspjäll	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Köttfärslimpa	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Fläsklägg (förkokt)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Kalvkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kalvlägg	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Använd ett stekfat som man kan sätta lock på.

Lamm

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lammsadel	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Lekar

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel, harbog	upp till 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Rådjursadel, hjortsadel	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Bog	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Fövärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	200 - 250 g var	220 - 250	20 - 40	1
Halv kyckling	400 - 500 g var	220 - 250	35 - 50	1
Kyckling, unghöna	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Anka	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Kalkon	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Kalkon	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Fisk

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Stekning med Varmluftsgrill

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé: röd	per cm. höjd	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk rostbiff eller filé: medel	per cm. höjd	180 - 190	6 - 8	1
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	per cm. höjd	170 - 180	8 - 10	1

1) Fövärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kotlett, revbensspjäll	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Köttfärslimpa	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (förkokt)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalvlägg	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lammsadel	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Fågel

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

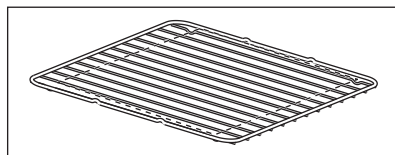
11.10 Grillning i allmänhet

**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.

11.11 Grillning

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

11.12 Max grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan 2:a sidan	2:a sidan	
Hamburgare	max ¹⁾	9 - 15	8 - 13	4
Fläskfilé	max	10 - 12	6 - 10	4
Korv	max	10 - 12	6 - 8	4
Nötbiffar, kalvbiffar	max	7 - 10	6 - 8	4
Rostat bröd	max ¹⁾	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Varma smörgåsar	max	6 - 8	-	4

¹⁾ Fövärm ugnen

11.13 Konservering - Undervärme

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

- Fyll 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 franslagen ugn.

11.14 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.

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
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	-

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

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

12.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



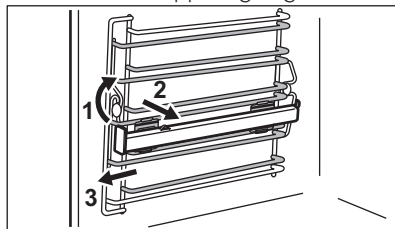
Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slippeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

12.3 Borttagning av ugnstegarna

Se till att ugnen har kallnat innan du utför någon form av underhåll. Det finns risk för att du bränna dig.

Ta ut ugnstegarna när produkten ska rengöras.

1. Dra försiktigt upp ugnstegarna ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.
Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

12.4 Pyrolys



FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar




Pyrolysurengöringen kan inte starta:

- om du inte tog ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. På vissa modeller visar displayen "C2" om detta problem uppstår.
- om du inte stängde luckan ordentligt. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.





FÖRSIKTIGHET!

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

Under pyrolysurengöringen är luckan låst. Symbolen  och stavarna på värmeindikatorn visas, tills luckan låses upp. Luckan låses upp när temperaturen inuti ugnen är under säkerhetsnivån och pyrolysurengöringen är avslutad.

Under pyrolysurengöringen är ugnslampan släckt.


1. Ta bort de värsta matresterna manuellt.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
3. Aktivera ugnen.
4. Ställ in Pyrolysfunktionen (se avsnittet "Ugnsfunktioner").
5. Tryck på **OK**.
6. Tryck på  eller  för att ställa in rengöringens varaktighet.

Tillval	Beskrivning
1	1:00 tim. för lätt smutsad ugn
2	1:30 tim. för normal smuts
3	2:30 tim. för mycket smutsad ugn

Du kan använda funktionen Sluttid för att fördröja rengöringsprocedurens start.

7. Tryck på **OK** för att aktivera Pyrolysfunktionen.

12.5 Påminnelse om rengöring

För att påminna dig om att Pyrolysurengöring är nödvändig blinkar symbolen  på displayen i 10 sekunder efter varje avaktivering av produkten.

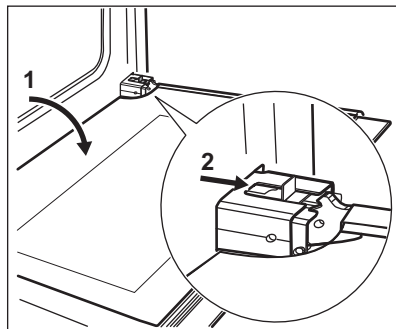


Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när pyrolysurengöring är klar.
- när du avaktiverar den i grundinställningarna. Se "Användning av inställningsmenyn".

12.6 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.

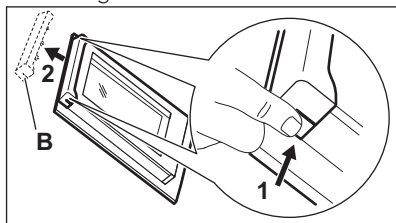
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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.

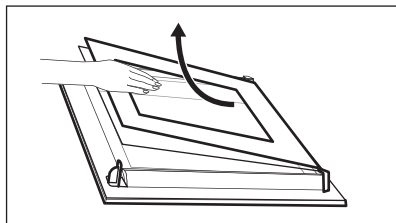
12.7 Ta bort och rengöra luckglasen

i 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 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.

12.8 Byte av lampan

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



VARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringens 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.

12.9 Ta bort förvaringslådan



VARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringspray) 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 styrapparna.

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

13. FELSÖKNING









WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 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 touch-kontroll.
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 touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
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".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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.
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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På ugnsdisplayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Du har inte stängt luckan ordentligt. Det elektroniska lucklåset är trasigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng luckan helt. Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	Se "Användning av inställningsmenyn" i avsnittet "Ytterligare funktioner".

13.2 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.)

14. INSTALLATION



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

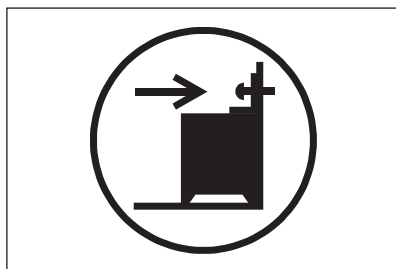
14.1 Tekniska data

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm

14.2 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.



Kontrollera att du placerar tipskyddet på rätt höjd.

14.3 Elektrisk installation



VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

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

14.4 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.

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	QSIP6170W QSIP6170X	
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	174,3 Wh / kg
	Vänster bak	165,3 Wh / kg
	Höger fram	171,3 Wh / kg
	Höger bak	165,3 Wh / kg
Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)	169,1 Wh / kg	

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

Energimätningarna för kokzonen identifieras av korsen i respektive kokzon.

15.2 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.

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

Leverantörens namn	Husqvarna-Electrolux
Modellbeskrivning	QSIP6170W QSIP6170X
Energijindex	78.8
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.67 kWh/program

Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	QSIP6170W	63.5 kg
	QSIP6170X	62.0 kg

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


15.4 Sparar energi


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

- **Allmänna tips**
 - Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
 - Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.
 - När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
 - För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen 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 (Varaktighet, Sluttid, Tidsfördröjning) aktiveras i vissa ugnsfunktioner och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare. Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.
- **Matlagning med släckt lampa** - släck lampan under matlagning och tänd den bara när det behövs.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning. Temperaturen för restvärme visas på displayen.
- När du använder **Varmluft + ånga**-funktionen släcks lampan efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

16. MILJÖSKYDD

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

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

www.husqvarna-electrolux.se/shop

867319486-B-122016



Husqvarna

 **Electrolux**