



SV Spis

Bruksanvisning



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	12
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	16
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	18
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	18
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	23
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	24
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	31
13. FELSÖKNING.....	34
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	36

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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



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



VARNING!

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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- 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 kan bli heta under användning.
- 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: Öövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flammen, 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 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 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.

- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** 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 matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen 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.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- 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.
- 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 utföras av en kvalificerad 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 eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

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 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.

**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie på produkten eller 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 bli bestående.
- 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.
- 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

**VARNING!**

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 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.

2.5 Lampa inuti produkten

**VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

3. INSTALLATION



WARNING!

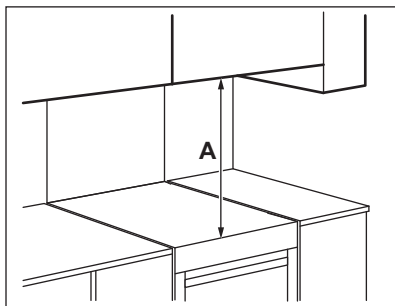
Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

Mått	
Höjd	894 - 912 mm
Bredd	600 mm
Djup	600 mm

3.2 Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.



Minsta avstånd

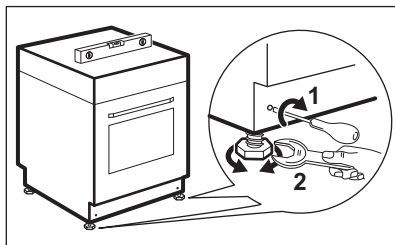
Dimension	mm
A	685

3.3 Justering av höjd



När du installerar produkten, justera dess ovansida horisontellt.

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



Använd en skruvmejsel för att justera hjulen (1). Använd en nyckel för att justera de små fötterna i produktens botten (2).

3.4 Tippskydd

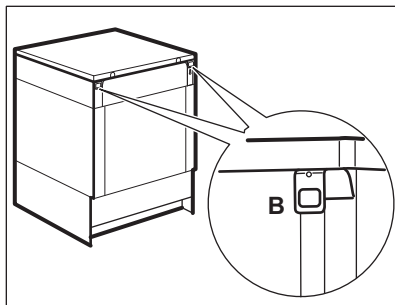
Justera produkten till rätt höjd och ställ den på rätt plats innan du sätter dit tippskyddet.



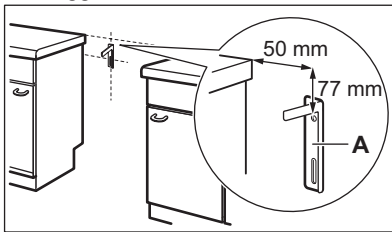
FÖRSIKTIGHET!

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

Tippskyddet består av två delar (A + B). Du hittar tippskyddet (B) till höger eller vänster på spisens baksida.



1. Installera tippskyddet (A) på väggen. Kontrollera att väggen är gjord av solitt material. Om den inte är det måste du göra väggen tillräckligt stark för att hålla vikten. Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.
2. Placera spisen i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet är större än spisens bredd, måste du justera sidomåttet.
3. Installera tippskyddet (A) ca 77 mm nedanför produktens ovansida och med 50 mm avstånd från produktens vänstra eller högra sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast den i väggen.



4. Kontrollera att tippskyddet (A) sticker in minst 20 mm i hålet på produktens

baksida (B) när du skjuter in produkten.

3.5 Elektrisk installation



VARNING!

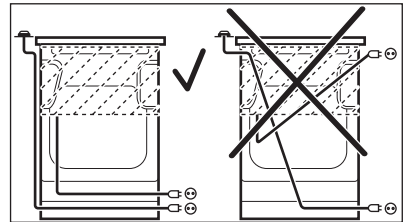
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.



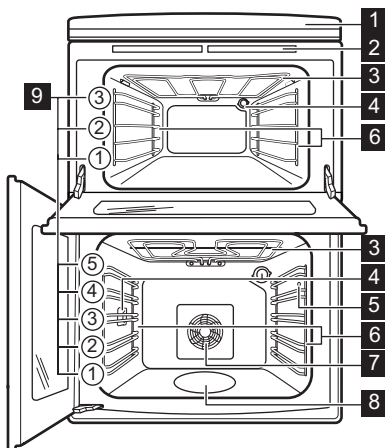
VARNING!

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



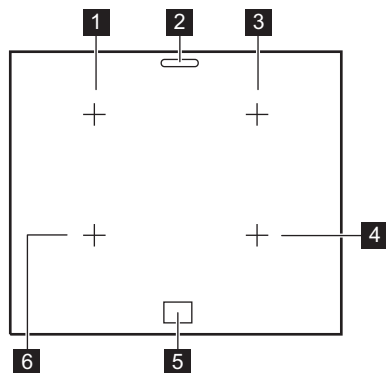
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



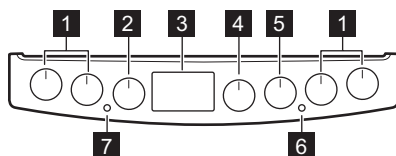
- 1 Kontrollpanel och häll
- 2 Ventilationsöppningar för kylfläkt
- 3 Värmeelement
- 4 Lampa
- 5 Uttag för matlagningstermometern
- 6 Ugnsstege, löstagbar
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsutrymmets prägling
- 9 Ugnsnivåer

4.2 Beskrivning av hällen



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

4.3 Spisens kontrollpanel



- 1** Vred för hällen
- 2** Vred för övre ugnens funktioner
- 3** Display
- 4** Vred för huvudugns funktioner
- 5** Temperaturvred för huvudugnen
- 6** Temperaturindikator/symbol för huvudugnen
- 7** Temperaturindikator/symbol för övre ugnen

4.4 Tillbehör

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

- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Utdragbara bakplåtsskenor**
För hyllor och plåtar.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



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

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.

5.2 Använda touch-kontrollerna

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

5.3 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

i Bara den övre ugnen fungerar utan inställd tid.

⌚ 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.

5.4 Ändra tid

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

Tryck på ⌚ flera gånger tills kontrollampan för klockfunktionen blinkar.

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

5.5 Förvärmning

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

i Sätt de tomma ugnarna på förvärmning innan du använder dem första gången. Värm upp en ugn i taget.
Ställ in funktionerna nedan i tillämpliga fall.

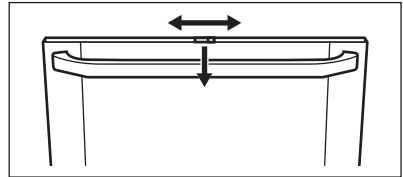
1. Ställ in funktionen . Ställ in temperaturen till 250 °C.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in temperaturen till 250 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.

5. Ställ in funktionen . Ställ in temperaturen till 250 °C.
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.

5.6 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

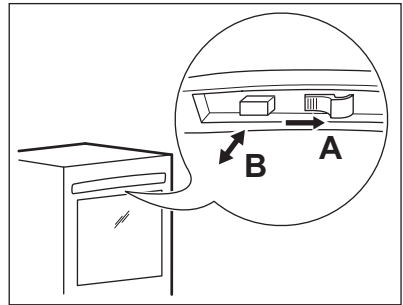
För att öppna luckan förs låset åt höger.



Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.7 Avaktivera och aktivera det mekaniska lucklåset - i den övre ugnen

1. Flytta och håll inne låsknappen A åt höger.



2. Tryck och håll inne knappen B.
3. Släpp låsknappen A.
4. Avaktivera eller aktivera det mekaniska lucklåset:

Tillval	Beskrivning
Avaktivera det mekaniska lucklåset.	Släpp knappen B.

Aktivera det mekaniska lucklåset.

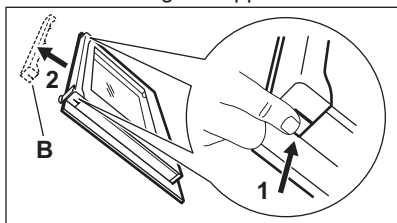
Släpp lås-knappen A.



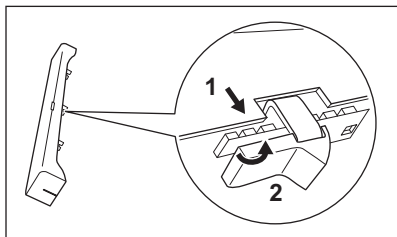
Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5.8 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

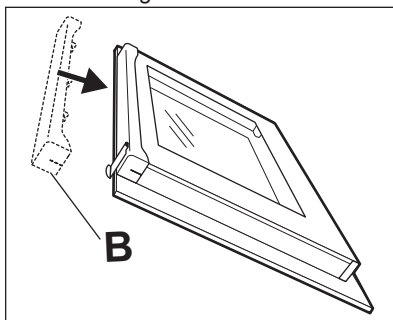
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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.



Aktivera det mekaniska lucklåset

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



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

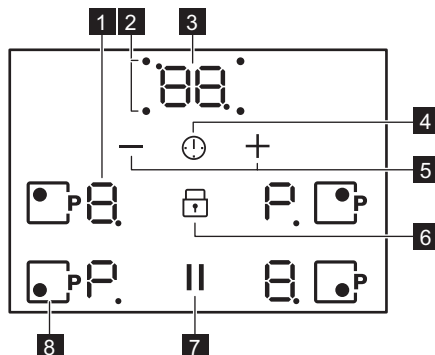
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 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 / Barnsäkerhetslås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
7		Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
8	⏻	PowerBoost	För att aktivera och avaktivera funktionen.

6.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 9 / 2 - 6	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmenivån.
u	Paus är på.

Display	Beskrivning
	PowerBoost är på.
 + siffra	Ett fel har uppstått.
	Lås /Barnsäkerhetslås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

6.3 Restvärmeindikator



WARNING!

Risk för brännskador från restvärme.

Kontrolllampan tänds när en kokzon är varm, men den fungerar inte om nätströmmen är urkopplad.

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

6.4 Värmeläge

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

6.5 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:

6.6 Använda kokzonerna

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

6.7 Automatisk uppvärmning

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.

6.8 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.

6.9 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.

Äggklocka

Du kan använda den här funktionen som **Äggklocka** när hällen är på och kokzonerna 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.

6.10 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  för att aktivera funktionen.  tänds. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Föregående värmeläge slås på.

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

6.11 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.

6.12 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: hällen måste vara avstängd. Tryck på  i 4 sekunder tills  blinkar. Tryck på .  tänds i 4 sekunder.

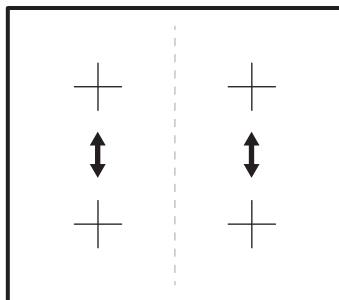
För att avaktivera funktionen: hällen måste vara avstängd. Tryck på  i 4 sekunder tills  blinkar. Tryck på .  tänds i 4 sekunder.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera en kokzon.  tänds. Tryck på  i 4 sekunder tills  tänds för alla zoner. **Ställ in värmeläge inom 4 sekunder.**

Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar produkten aktiveras funktionen.

6.13 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.



7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl



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



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl

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

Kockärl 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 kockärlens botten.

Kockärismaterial



Kokkärlets 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.

Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

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

7.2 Minsta kokkärlsdiameter

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

7.3 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

7.4 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.



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.
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 mjölkrätter, 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.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
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 potatismos frites.		
	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 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.

8.2 Rengöring av hällen

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

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på 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 trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Övre ugnens funktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Program
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Ugnsampa	För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
100 - 250	Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Grill med dubbel slinga	För att grilla plana medelstora livsmedel i mitten av ugnsstegen. För att rosta bröd.
	Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.

9.2 Funktioner i huvudugnen

Symbol	Ugnsfunktion	Program
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Varmluft	För att baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in ugnstemperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Ångbakning	För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Paj/pizza	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten.
	Bryning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gräntänger och bryna.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.

Symbol	Ugnsfunktion	Program
	Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.
	Knapplås	För att låsa ugns- och hållfunktioner.

9.3 Aktivera och inaktivera övre ugnen/huvudugnen



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 övre ugns/huvudugns funktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Inaktivera ugnen genom att vrida vredet för övre ugns/huvudugns funktioner till avstängt läge.

9.4 Aktivera funktionen: Ångbakning

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.



VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

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



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



FÖRSIKTIGHET!

Fyll inte på ugns 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.

**VARNING!**

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

9.5 Låsa ugnen och hällen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.



Funktionslåset inaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Vrid vredet till symbolen .

Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

Låsa upp ugnen och hällen: Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

9.6 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..

9.7 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter inntemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:

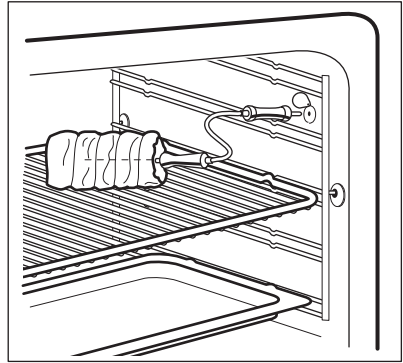
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Inntemperaturen. Se tabellen för inntemperatur.

**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

sidan av produkten. Kontrollampen för matlagningstermometern blinkar. 



3. Tryck på $\pm$ - eller --- -knappen för att ställa in inntemperaturen. 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 inntemperaturen.
6. Stänga 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 inntemperatur.

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

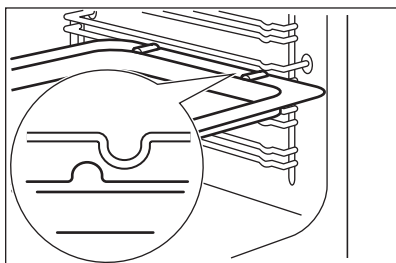
**VARNING!**

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

9.8 Sätta in ugnstillbehören

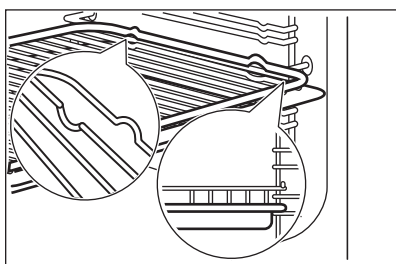
Långpanna:

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.

9.9 Teleskopskenor – isättning av ugnstillbehör



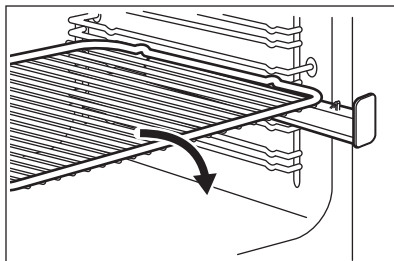
Spara installationsanvisningarna till bakplåtsskenorna för framtida användning.



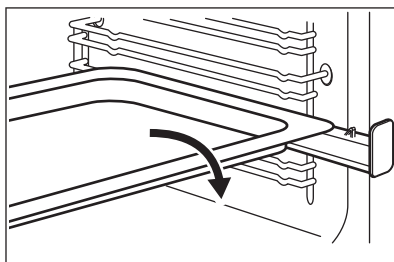
FÖRSIKTIGHET!

Använd bara teleskopskenorna i undre ugnen.

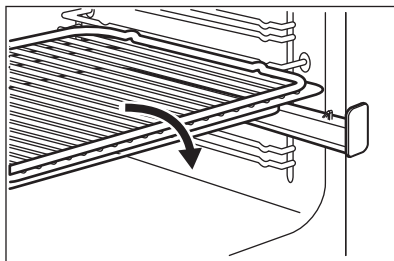
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.



Placera gallret på de utdragbara teleskopskenorna så att fötterna är vända nedåt.



Ställ långpannan eller den djupa formen på teleskopskenorna.



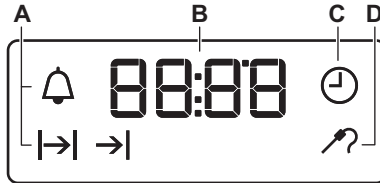
Sätt gallret på långpannan. Ställ gallret och den djupa formen på teleskopskenorna.

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display

 Displayen fungerar bara med huvudugnen.

- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Klockfunktion
- D. Indikator för matlagningstermometer



10.2 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.

10.3 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.

10.4 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.



KOKTIDEN fungerar bara för huvudugnen.

10.5 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.



Funktionen fungerar bara för huvudugnen.

10.6 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.

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.

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.



TIDSFÖRDRÖJNING fungerar bara för huvudugnen.

10.7 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.

10.8 Avbryta klockfunktionerna

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

11.1 Övre ugn

Den övre ugnen är den mindre av de två ugnarna. Den har 3 ugnsnivåer.

Användningsområdet är för att tillaga mindre mängder mat. Den ger särskilt goda resultat när den används för att tillaga fruktkakor, sötsaker och kryddade pajdegsgottisar eller quiche.

11.2 Undre ugn

Undre ugnen är särskilt lämpad för att tillaga stora mängder mat.

11.3 Gräddning

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.

11.4 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	För kort gräddningstid.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

11.5 Bakning med Över/Undervärme - övre ugnen

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Småkakor	170 - 190	10 - 20	2
Bröd	200 - 220	30 - 35	2
Småfranskor/bullar	200 - 220	10 - 15	2
Kakor: Viktoriakaka	160 - 170	18 - 25	2
Kakor: Madeira	140 - 150	75 - 90	2
Kakor: Fruktkaka	140 - 150	120 - 150	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kakor: Pepparkakor	140 - 150	80 - 90	2
Kakor: Maränger	90 - 100	150 - 180	2
Kakor: Snittkaka	160 - 170	25 - 30	2
Grytor: Nöt/lamm	160 - 170	150 - 180	2
Grytor: Kyckling	160 - 180	80 - 90	2
Halvfabrikat	Följ tillverkarens instruktioner.		2
Fisk	170 - 190	20 - 30	2
Fiskpaj (med potatistopping)	190 - 200	20 - 30	2
Fruktpajer, smulpajer	190 - 200	30 - 50	2
Gröt	150 - 170	90 - 120	2
Pasta, lasagne, etc.	170 - 180	40 - 50	2
Bakverk: Petit-choudeg	180 - 190	30 - 40	2
Bakverk: Bakelser, petit-chouer	180 - 190	30 - 40	2
Bakverk: Smördegskakor	210 - 220	30 - 40	2
Mördeg: Portionspajer	190 - 200	15 - 20	2
Mördeg: Köttpajer	190 - 210	25 - 35	2
Mördeg: Quiche, pajer, paj-degsbottnar	180 - 200	25 - 50	2
Scones	220 - 230	8 - 12	3
Köttpudding	190 - 200	30 - 40	2
Suffléer	170 - 180	20 - 30	2
Grönsaker, Ugnsbakad potatis	180 - 190	60 - 90	2
Grönsaker, Rostad potatis	180 - 190	60 - 90	2
Yorkshirepudding, stor	220 - 210	25 - 40	2
Yorkshirepudding, enskild	210 - 220	15 - 25	2
Stekning av kött, fågel	Se följande tabell gällande stekning.		2

11.6 Varmluft Bakning - Huvudugn



Hyllpositionerna är inte så viktiga men se till att ugnstillbehören är jämnt fördelade när mer än en används.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Småkakor	180 - 190	10 - 20	1 – 3
Bröd	190 - 210	30 - 35	2
Kakor: Små & Queen	150 - 170	18 - 25	1 – 3
Kakor: Sockerkakor	160 - 170	20 - 25	3
Kakor: Madeira	140 - 160	60 - 80	3
Kakor: Fruktkaka	130 - 140	120 - 150	3
Kakor: Jul	130 - 140	180 - 270	3
Kakor: Äppelpaj	160 - 170	50 - 60	3
- Mördegskaka	130 - 150	45 - 60	1 – 3
Fisk	160 - 180	30 - 40	3
Fruktpajer, smulpajer	170 - 180	30 - 50	3
Gröt	140 - 160	60 - 90	3
Bakverk: Petit-choudeg	180 - 190	30 - 40	3
Bakverk: Mördeg	180 - 190	25 - 35	3
Bakverk: Smördeg	180 - 190	30 - 40	3
Bakverk: Smördegskakor	Följ tillverkarens instruktioner. Minska temperaturen för varmluftstillagning med 20 °C.		3
Mördegskakor	180 - 190	25 - 45	3
Quicher/pajdegsgottar	170 - 180	25 - 45	3
Scones	210 - 230	8 - 12	1 – 3
Stekning: Kött, fågel	160 - 180	Se följande tabell	2

gällande stekning.

11.7 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.
Stek magert kött övertäckt.

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

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

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

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

11.8 Varmluft - huvudugn

Ugnsstekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Nötkött, benfritt nötkött	170 - 190	20 - 35 minuter per 0,5 kg och 20 - 30 minuter över
Får/lamm	170 - 190	20 - 35 minuter per 0,5 kg och 25 - 35 minuter över
Griskött, kalvkött, skinka	170 - 190	30 - 40 minuter per 0,5 kg och 30 - 40 minuter över
Kyckling	180 - 200	20 - 25 minuter per 0,5 kg och 20 minuter över
Kalkon, gås	170 - 190	15 - 20 minuter per 0,5 kg upp till 3,5 kg, därefter 10 minuter per 0,5 kg över 3,5 kg
Anka	180 - 200	25 - 35 minuter per 0,5 kg och 25 - 30 minuter över
Fasan	170 - 190	35 - 40 minuter per 0,5 kg och 35 - 40 minuter över
Kanin	170 - 190	20 minuter per 0,5 kg och 20 minuter över

11.9 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
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)	Ugnsnivå
Oxfilé	65	2 - 3

Lamm

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

Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Fläskstek	80	2 - 3
Fläsckkarré	75 - 80	2 - 3
Skinka	70 - 75	1 - 2

Fågel

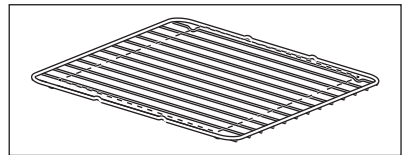
Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Kalkonbröst	75 - 80	2 - 3

11.10 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.

11.11 Dubbel grillning - övre ugnen

Livsmedel	Tid (min)	Ugnsnivå
Baconskivor	5 - 6	3
Kycklingben	20 - 40	2
Kotletter - lamm	15 - 25	2 - 3
Kotletter - fläsk	20 - 25	2 - 3
Fisk - hel/forell/makrill	10 - 12	2
Filé - spätta/torsk	4 - 6	2
Kebab	12 - 18	2 - 3
Njure - lamm/gris	6 - 10	2 - 3
Korv	20 - 30	3
Stekar: Röd	4 - 6	3
Stekar: Medium	6 - 8	3
Stekar: Välstekt	12 - 15	3

11.12 Information till provanstalter

Huvudugn

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över/Undervärme	170	25 - 35	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	25 - 35	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	25 - 35	Plåt	1 / 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över/Undervärme	200	80 - 100	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	170	80 - 100	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (ø 20 cm) på gallret, diagonalt placerade ¹⁾	Ångbakning	160	70 - 80	Plåt	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över/Undervärme	200	25 - 35	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	170	25 - 35	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	170	30 - 40	Galler	1 / 4
Shortbread/smördegssremсор	Över/Undervärme	160	20 - 30	Plåt	3
Shortbread/smördegssremсор	Varmluft	140	20 - 30	Plåt	3
Shortbread/smördegssremсор	Varmluft	140	15 - 25	Plåt	1 / 4

¹⁾ Tillsätt 150 ml vatten i ugnsutrymmets botten.

Övre ugn

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över/Undervärme	150	25 - 35	Plåt	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över/Undervärme	170	60 - 80	Galler	1
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över/Undervärme	170	20 - 30	Galler	2
Shortbread/smördegssremсор	Över/Undervärme	140	15 - 25	Plåt	2
Rostat bröd	Grill	-	3 - 8	Galler	2
Hamburgare av nötkött	Grill med dubbel slinga	-	15 - 25 (första sidan) 10 - 20 (andra sidan)	Galler/långpanna	2

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

**Rengöringsmedel**

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsrengöring. Applicera inte ugnsrengöringsmedel på de katalytiska ytorna.

**Används varje dag**

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slip-effekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slip-effekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

12.3 Katalytisk rengöring



FÖRSIKTIGHET!

Rengör inte den katalytiska ytan med ugnssprej, såpa eller andra rengöringsmedel. Det skadar den katalytiska ytan.



FÖRSIKTIGHET!

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



VARNING!

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



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



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

Väggarna med katalytisk emalj är självrengörande. De absorberar fett som samlas på väggarna när produkten är igång.

För att stödja denna självrengöringsprocedur ska ugnen värmas upp tom regelbundet.

Hålligheter i ugnen måste rengöras separat.

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 produkten har svalnat, rengör den med en mjuk, fuktig svamp.

12.4 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.



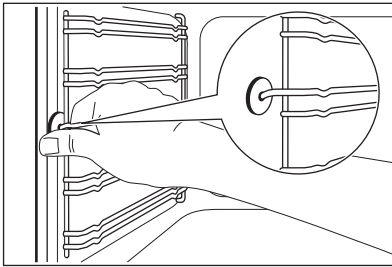
För funktionen: Ångbakning vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5-10 användningar.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnsutrymmets 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.

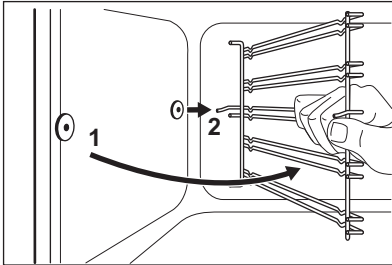
12.5 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



i Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.



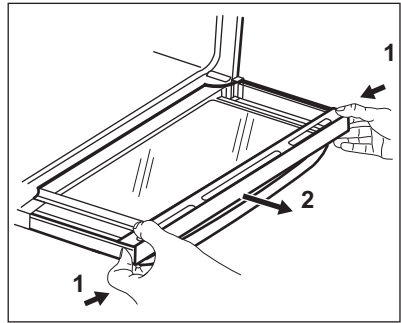
FÖRSIKTIGHET!

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

12.6 Ta bort och rengöra luckglasen - övre ugnen

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

1. Öppna dörren.
2. Ta tag i lucklisten på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



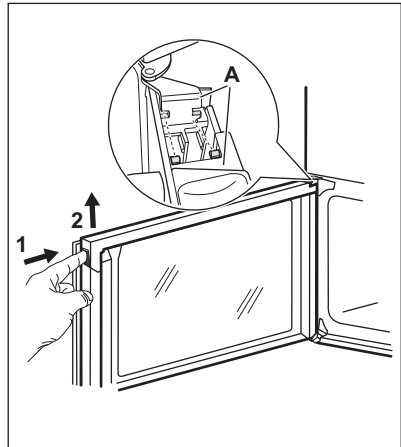
3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
4. Ta bort luckglasen. Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

12.7 Ta bort och rengöra luckglasen - huvudugn



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

1. Tryck på ena sidan av luckans foder för att ta bort den.



2. Dra upp fodret.
3. Ta bort luckglasen.



Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i motsatt ordning. Innan fodret sänks ska först fodrets A-del fästas på luckan. Se bilden.

12.8 Byte av glödlampa



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. Lägga en trasa på ugnsbotten.

Baklampan



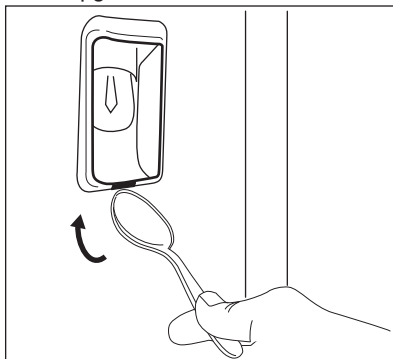
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampa 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.

13. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 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.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera el- ler använda hällen.	Det finns vatten eller fett- stänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när häl- len 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 efter- som den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzo- nen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påsla- gen.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir var- ma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möj- ligt.
 tänds på hällens dis- play.	Den automatiska avstäng- ningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds på hällens dis- play.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
 tänds på hällens dis- play.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
 tänds på hällens dis- play.	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 tänds på hällens dis- play.	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zo- nen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 tänds på hällens dis- play.	Kokkärlet täcker inte kor- set/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 inställ- ningar gjorts.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.
Displayen visar F11.	Kontakten till matlagings- termometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermo- meters kontakt så långt in i uttaget det går.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 blev inte bra när jag använde Ångbakning-funktionen.	Du fyllde inte på botten-skålen med vatten.	Se "Aktivera Ångbakning-funktionen".
Vattnet i botten-skålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till minst 110 °C. Se kapitlet "Tips och tips".
Vattnet rinner ut ur botten-skålen.	Det är för mycket vatten i botten-skålen.	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 botten-skålen. Se "Aktivera Ångbakning-funktionen".

13.2 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	EKI6561BOX	
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 Vänster bak Höger fram Höger bak	168,1 Wh/kg 165,9 Wh/kg 174,5 Wh/kg 165,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		168,6 Wh/kg

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

14.2 Häll - Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

14.3 Produktinformation för ugnar enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EKI6561BOX
Energiindex	Övre ugn: 105.6 Huvudugn: 95.3
Energieffektivitetsklass	Övre ugn: A Huvudugn: A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	Övre ugn: 0.75 kWh/program Huvudugn: 0.95 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	Övre ugn: not applicable Huvudugn: 0.82 kWh/program
Antal kaviteter	2
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	Övre ugn: 39 l Huvudugn: 73 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	68.7 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.

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll

lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum

3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

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

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

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



867338620-A-312019

