

LKI66850SW
LKI66850SX



SV Spis

Bruksanvisning

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	17
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	19
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	19
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	24
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	25
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	37
13. FELSÖKNING.....	41
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	43

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du väljer en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som grundar sig på årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du använder den, kan du vara trygg i vetskapen om att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.electrolux.com/support



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 märkplåten.

 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 unga och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt av 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 under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING: Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

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

- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- 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.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- 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 ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta 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 förlängningsladdar.

- 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 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 personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- 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 självtändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador 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.

- Låt inte heta kokkäril stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkäril torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkäril faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkäril eller utan kokkäril.
- Kokkäril av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas 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 milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, 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 Pyrolytisk rengöring



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

- Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktionen för Första användning ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - Alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel, och därför bör användare:
 - Tillse god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
 - Tillse god ventilation under och efter första användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen av alla pyrolytugnar.
 - Ta bort husdjur (särskilt fåglar) från produktens sida och se till att rummet är välventilerat under och efter den pyrolytiska rengöringen och vid första användning av produkten.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolytugnar när den pyrolytiska rengöringen är igång.

- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.
- Ångor som släpps ut från pyrolytugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och unga eller personer med olika sjukdomstillstånd.

2.6 Lampa inuti produkten



WARNING!
Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens

driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Kassering



WARNING!
Risk för kvävning eller skador.

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

3. INSTALLATION



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

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

3.2 Elektrisk installation

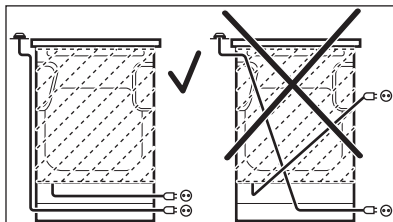


WARNING!
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel



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



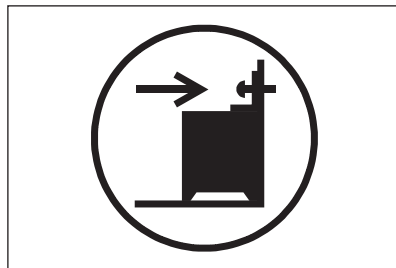
3.3 Tippskydd



FÖRSIKTIGHET!

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

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

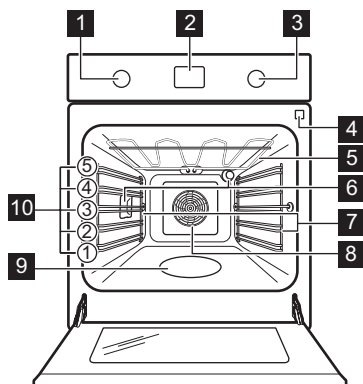


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

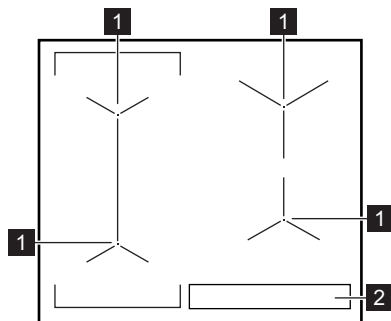
4. PRODUKTBeskrivning

4.1 Allmän översikt



- 1 Vred för ugnsfunktionerna
- 2 Display
- 3 Kontrollvred (för temperaturen)
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Ugnsstige, löstagbar
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsutrymmets upphöjning
- 10 Ugnsnivåer

4.2 Häll - översikt



- 1** Induktion tillagningszon
- 2** Kontrollpanel

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

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 touchkontrollerna

Aktivera funktionen genom att trycka på och hålla in vald symbol på displayen i minst en sekund.


5.3 Ställa klockan.

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **hr** och "12:00". "12" blinkar.

1. Vrid temperaturratten för att ställa in timmar.

2. Tryck på  för att bekräfta och gå över till att ställa in minuterna.



Displayen visar **min** och den inställda timmen "00" blinkar.

3. Använd temperaturvredet för att ställa in minuterna.
4. Tryck på  för att bekräfta eller så sparas klockinställningen automatiskt efter 5 sekunder.

Displayen visar den nya tiden.

5.4 Ändra tid

Du kan endast ställa om klockan när ugnen är avstängd.

Tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för tiden  blinkar på displayen.

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



5.5 Infällbara vred

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

5.6 Förvärmning

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

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.

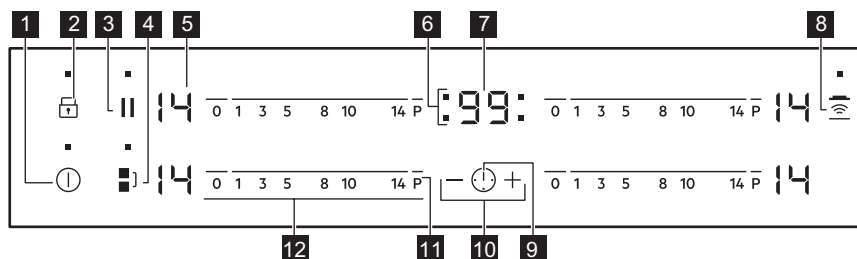
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING





WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Beskrivning av hällen






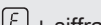






Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1 	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2 	Knapplås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3 	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4 	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6 -	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning	
7	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8		Hob ² Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
9		-	För att välja kokzon.
10	+ / -	-	För att öka eller minska tiden.
11	P	PowerBoost	För att aktivera och avaktivera funktionen.
12	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

6.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Paus är på.
	Automatisk uppvärmning är på.
	PowerBoost är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Knapplås / Barnlås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkäril är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

6.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!


 Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för

närvarande. Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.



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

6.4 Aktivera och avaktivera


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

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.

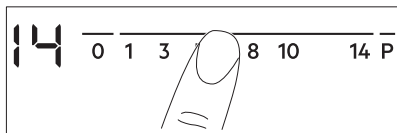
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

6.6 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:


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



6.7 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.


6.8 Bridge

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

Den här funktionen kopplar ihop de två vänstra zonerna till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av de vänstra kokzonerna.


Aktivera funktionen: tryck på . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av touch-kontrollerna.



För att avaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar 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.

6.9 Automatisk uppvärmning

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


 För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P** ( tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds .

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.10 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 **P**.  tänds.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.11 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 värmeställningen 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


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 **UP** tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan **UP** och räknad tid (minuter).


För att se hur länge kokzonen är

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


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

Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna 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 kokzonernas funktioner i övrigt.

6.12 Paus

Den här funktionen ställer in alla kokzoner som är påslagna till lägsta värmeställning.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.



Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på **||** för att aktivera funktionen.  tänds. Värmeställningen sänks till 1. **För att avaktivera funktionen,** tryck på **||**. Föregående värmeläget slås på.


6.13 Knapplås

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.





6.14 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge.


Tryck på  i 4 sekunder.  tänds.





Inaktivera hällen med .



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

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


6.15 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 inställd på  hör du endast ljuden här:

- du trycker på 
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

6.16 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

 Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda den automatiska funktionen ställer du in det automatiska läget på H1–H6. Hällen är från början inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Auto- matisk belys- ning	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 1
Läge H3	På	Av	Fläkt- hastig- het 1








	Auto- matisk belys- ning	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H4	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 1
Läge H5	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 2
Läge H6	På	Fläkt- hastig- het 2	Fläkt- hastig- het 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan utan att förlita sig på temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder tills  eller  tänds.
4. Tryck på  några gånger tills  tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.




För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.






När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan fläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen

manuellt. För att göra detta, tryck på  när hällen är påslagen. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

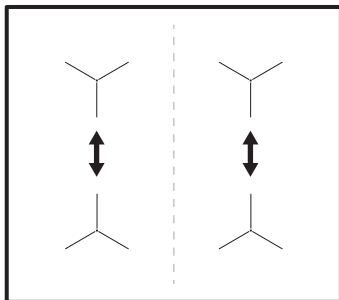
Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1–H6.



Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

6.17 Effektregering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser 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 induktionskockzoner genereras värmen mycket snabbt i kockäret med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl.

Kockärlsmaterial

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

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kockzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.



Kockärets botten måste vara så tjock och plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kockärets mått

Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärets botten.

Kockzonens effektivitet är relaterad till kockärets diameter. Kockärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kockzonen genererar.

7.2 Minsta kockärldiameter

Kockzon	Kockärets diameter (mm)	Effekt (W)
Vänster bak	180 - 210	2300/3200
Höger bak	180 - 210	2300/3200
Höger fram	180 - 210	2300/3200
Vänster fram	180 - 210	2300/3200

7.3 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kockäret är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kockzonen med en hög effektnivå och kockäret 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 Öko Timer (Eco Timer)

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

7.5 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär.

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg på locket på kastrullen.
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 mjölk-baserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes 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 specielskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

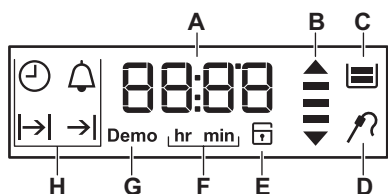
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten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

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING





WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Display












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



9.2 Sensorfält/knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
	SIGNALUR	Så här ställer du in SIGNALUR. Håll in knappen i minst 3 sekunder för att tända eller släcka ugnsbelysningen.

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
°C	TEMPERATUR	Så här kontrollerar du ugnstemperaturen eller tillagningstemperaturen (om tillämpligt). Använd endast när en ugnsfunktion har valts.

9.3 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Snabbstart	Minskar uppvärmningstiden.
	Varmluft	Baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Paj/pizza	Baka på en hyllplacering för en mer intensiv bryning och spröd botten.
	Över/Undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Undre värmeelement	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
	Varmluft med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och 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", Energiebesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
	Ångbakning	För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Bryning	Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
	Pyrolysrengöring	För att sätta igång pyrolysrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort resterande smuts i ugnen.

9.4 Aktivera och inaktivera ugnen




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


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

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

9.5 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C. Vrid på temperaturvredet till vänster eller höger för att kontrollera ugnstemperaturen.

9.6 Indikator för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en när temperaturen ökar och försvinner när den minskar.

9.7 Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.



1. Vrid på vredet för ugnsfunktionerna för att ställa in snabbstartfunktionen.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.


Ljdsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.

3. Ställ in en ugnsfunktion.


9.8 Använda barnlåset

När barnlåset är på kan ugnen inte sättas på av misstag. Luckan är låst.

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

En ljdsignal hörs. SAFE och  visas på displayen. Luckan är låst.



Symbolen  visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.


Upprepa steg 2 för att stänga av barnlåset.

9.9 Använda funktionslåset






Funktionslåset kan bara sättas på när ugnen är påslagen.

När funktionslåset är påslaget kan inte temperatur- och tidsinställningar för en ugnsfunktion som redan är igång ändras av misstag. Luckan är låst.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov.

2. Tryck och håll inne  och °C samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.

-  Loc visas på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp när funktionslåset är påslaget.
-  Ugnen stängs av när du vrider på vredet för ugnsfunktionerna.
-  Om du stänger av ugnen medan funktionslåset är påslaget, ändras funktionslåset automatiskt till barnlåset. Se "Användning av barnlåset".
-  Om pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och  visas på displayen.


Upprepa steg 2 för att stänga av funktionen.

9.10 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en värmefunktion är igång och du inte ändrar ugnstemperaturen.

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

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

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

9.11 Kylfläkt

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

9.12 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter temperaturen i köttet (tillagningstemperaturen). När köttet uppnår den inställda temperaturen stängs ugnen av.

Två temperaturer ska ställas in:

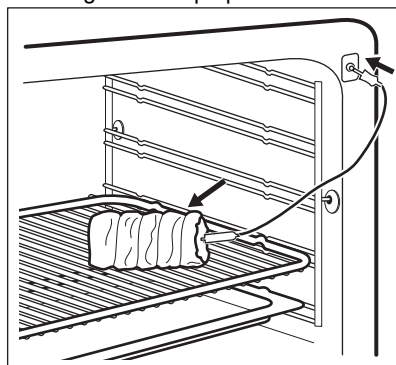
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för ugnstekning.
- Tillagningstemperaturen. Se tabellen för matlagningstermometern.




FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Välj funktion och ugnstemperatur.
2. Sätt i matlagningstermometerns spets i mitten av köttet. Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.
3. Sätt i matlagningstermometern i uttaget framtill på produkten.



På displayen visas symbolen och matlagningstermometerns standardtemperatur. Vid den första användningen är standardtemperaturen 60 °C. Medan  blinkar kan du ändra standardtemperaturen.

4. Tryck på  för att spara en ny temperatur (vald tillagningstemperatur), eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda tillagningstemperaturen visas nästa gång matlagningstermometern används.

När köttet når tillagningstemperaturen blinkar symbolen för tillagningstemperatur och matlagningstermometern. En ljudsignal hörs i två minuter.

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




VARNING!

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är het. Det finns risk för brännskador.



Varje gång du sätter i matlagningstermometern i uttaget måste du ställa in tillagningstid och sluttid på nytt.



När ugnen beräknar föreslagen tillagningstid för första gången blinkar symbolen  på displayen. När beräkningen är klar visas tillagningstiden på displayen. Beräkningar körs i bakgrunden under tillagningen och tillagningstiden uppdateras på displayen vid behov.

Du kan ändra tillagningstemperaturen när som helst under tillagningen:

1. • En gång – displayen visar inställd tillagningstemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell tillagningstemperatur.
• Två gånger – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar

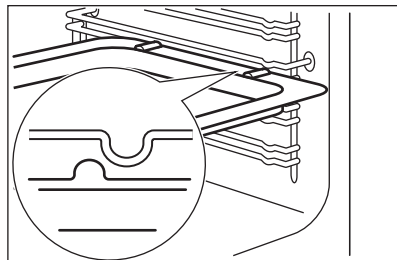
var 10:e sekund till inställd ugnstemperatur.

- Tre gånger – displayen visar den inställda ugnstemperaturen.
2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

9.13 Sätta in ugnstillbehör

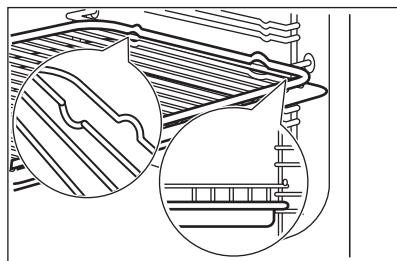
Djup form:

Skjut in långpannan mellan stegparen på önskad nivå.



Galler och långpanna tillsammans:






Tryck 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 är gör också enheterna tips säkra.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att köksredskap glider.

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER





10.1 Tabell över klockfunktioner


Klockfunktion	Användning
 KLOCKSLAG	För att visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.
 TILLAGNINGSTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 SLUTTID	Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
 SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. SIGNALURET kan ställas in när som helst, även när ugnen är avstängd.

10.2 Ställa in KOKTID








1. Ställ in ugnsfunktionen.
2. Tryck på  tills  börjar blinka.
3. Använd temperaturvredet för att ställa in minuterna.
4. Tryck på .
5. Vrid temperaturratten för att ställa in timmar.
6. Tryck på  för att bekräfta.
När tiden gått ut hörs en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.
7. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
8. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.

10.3 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in ugnsfunktionen.
2. Tryck på  upprepade gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid temperaturratten för att ställa in timmar.
4. Tryck på .
5. Använd temperaturvredet för att ställa in minuterna.
6. Tryck på  för att bekräfta.

- När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.
7. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
 8. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.

10.4 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktionen.
2. Tryck på  upprepade gånger tills  börjar blinka.
3. Använd temperaturvredet för att ställa in minuterna för KOKTID.
4. Tryck på .
5. Använd temperaturvredet för att ställa in timmarna för KOKTID.
6. Tryck på  för att bekräfta.
Displayen visar  som blinkar.
7. Använd temperaturvredet för att ställa in timmarna för SLUTTID.
8. Tryck på .
9. Använd temperaturvredet för att ställa in minuterna för SLUTTID.
10. Tryck på  för att bekräfta.

Produkten sätts på automatiskt, arbetar under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid inställd SLUTTID. När den inställda tiden har förflutit hörs en


ljudsignal i 2 minuter. → och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

11. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
12. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.

10.5 Ställa in SIGNALURET

Signaluret kan ställas in både när ugnen är påslagen och avstängd.

1. Tryck på  flera gånger tills  och "00" blinkar på displayen.

2. Vrid på vredet för att ställa in sekunderna och därefter minuterna. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALURET startar automatiskt efter 5 sekunder. När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

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.

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.

11.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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 eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
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 längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	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.

11.3 Baka i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Grahamsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyllda smörgåsar	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbröd	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Salta kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / runt bröd	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, blandning	250	-	2 + 4
- bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkakor	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rulltårta	190 - 210	6 - 15	3
Bullar	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Lång limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kaka i form	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Maränger	100	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	100	90 - 120	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	förbakning, botten 10-15	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	dekorerings 35-45	2 + 4
Frukttårter, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Övervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Grahamsbullar	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabattabullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabröd	250	5 - 15	3 - 4
Salta kringlor	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rågbröd, blandning	275	-	1
- bakning	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannkakor	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kaka i form	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Smörgåstårta, bullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Maränger	100	90 - 120	3 - 4
Marängbottnar	100	90 - 120	3 - 4
Småkakor	160 - 180	6 - 15	3 - 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Petit-choux	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frukttårter, mördegskakor	175 - 200	förbakning, bullar 10-15	3 - 4
Frukttårter, mördegskakor	175	dekorerings 35-45	3 - 4
Frukttårter, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Mjuk marsipankaka	210 - 230	10 - 12	2

11.5 Pizza-tabell

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

1) Förvärm ugnen.

11.6 Tillaga i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	_ 1)	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	_ 1)	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4

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

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

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

11.7 Över/Undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	_1)	2 - 3
Fisk, stekning	180 - 200	_1)	2 - 3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratinované jedlo	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, fryst	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3

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

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

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

11.8 Varmluft + ånga

Bröd och pizza

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bullar	180	20 - 30	3
Fryst pizza 350 g	210	20 - 30	3

Kakor på en bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rulltårta	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Kakor i burk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Soufflé	200	25 - 30	3
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	3
Tärtbotten	170	30 - 40	3

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk i påsar 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk, 200 g	180	20 - 30	3
Fiskfilé, 300 g	180	30 - 35	3

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kött i påse 250 g	200	30 - 40	3
Köttspett 500 g	200	25 - 30	3

Små bakade godsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Cookies	180	25 - 35	3
Mandelbiskvier	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Crackers	180	25 - 30	3
Mördegskakor	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	20 - 30	3

Vegetarian

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Blandade grönsaker i påse 400 g	180	20 - 30	3
Omelett	170	25 - 35	3
Grönsaker på plåt 700 g	190	25 - 30	3

11.9 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.
Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

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.

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1 kg.

Ös köttet med sin egen kötsaft flera gånger under stekning.

11.10 Steka i varmluft **Nötkött**

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

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

Kalv

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

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	180	55 - 65	2 - 3
Anka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

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

11.11 Stekning med Över/Undervärme

Nötkött

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

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

Kalv

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

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	200	55 - 65	2 - 3
Anka ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	1 - 2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kalkonbröst	200	70 - 80	2 - 3

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

11.12 Bryning

Nötkött

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

Kalv

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

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling	180	55 - 65	2 - 3

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

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

11.13 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
Oxfile	65	2 - 3

Lamm

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

Fläsk

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

Fågel

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

11.14 Grillning i allmänhet

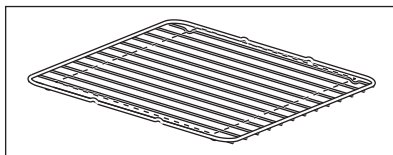


WARNING!

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.

11.15 Grillning

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

11.16 Information till provanstalter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över/Undervärme	170	20 - 30	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	20 - 35	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	20 - 40	Plåt	1 / 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över/Undervärme	180	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	160	70 - 90	Galler	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Paj/pizza	170	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som står diagonalt. ¹⁾	Ångbakning	160	70 - 80	Plåt	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över/Undervärme	160	30 - 45	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 45	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 50	Galler	1 / 4
Shortbread/smörgsremsor	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3
Shortbread/smörgsremsor	Varmluft	140	25 - 45	Plåt	1 / 4
Shortbread/smörgsremsor	Över/Undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd	Grill	Max	5 - 9	Galler	4
Hamburgare av nötkött	Grill	Max	15 - 20 första sidan. 10 - 15 andra sidan.	Galler/ långpanna	4

¹⁾ Häll 150 ml vatten i ugnens botten.




12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!


Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

 <p>Rengöringsmedel</p>	<p>Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.</p>
	<p>Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.</p>
	<p>Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.</p>
 <p>Används varje dag</p>	<p>Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsväda.</p>
	<p>Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.</p>
 <p>Tillbehör</p>	<p>Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.</p>
	<p>Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.</p>

12.2 Rengöring av ugnsutrymmets botten


Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.


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

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


12.3 Pyrolys

 **FÖRSIKTIGHET!** Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.

 Starta inte pyrolysrengöringen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt. På vissa modeller visar displayen "C3" när detta fel inträffar.

 **WARNING!** Ugnen blir mycket het. Det finns risk för brännskador.

 **FÖRSIKTIGHET!** Använd inte hällen samtidigt som pyrolysfunktionen. Det kan skada ugnen.




1. Torka av ugnen inuti med en mjuk trasa.
2. Rengör luckans insida med varmt vatten så att inte matrester bränner fast från den varma luften.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se kapitel "Daglig användning", "Ugnsfunktioner".
4. När  blinkar, vrid temperaturvredet för att ställa in pyrolysfunktionens varaktighet:

Funktion	Beskrivning
P1	Lätt rengöring. Tillagningstid: 1 tim 30 min.
P2	Normal rengöring. Tillagningstid: 2 tim 30 min.

Pyrolysfunktionen startar automatiskt efter 5 sekunder.

Tryck på  för att starta pyrolysurengöringen.

Du kan använda funktionen SLUTTID för att fördröja rengöringsprocedurens start. Under pyrolysurengöringen är ugnslampan släckt.

5. För att ändra standardlängden på pyrolysurengöringen (**P1** eller **P2**), tryck på  för att ställa in , och sedan vrider temperaturvredet.
6. När ugnen har nått den inställda temperaturen läses luckan. På displayen visas  och stavarna på värmeindikatorn tills dess att luckan läses upp.
7. När pyrolysurengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
8. När ugnen svalnat igen läses luckan upp.

12.4 Påminnelse om rengöring

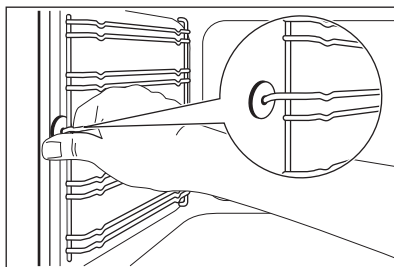
Ugnen påminner dig om när ugnen ska rengöras med: pyrolysurengöring.

PYR – blinkar på displayen i 10 sekunder efter varje aktivering och avaktivering av ugnen.

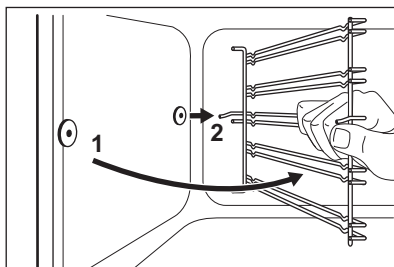
12.5 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.

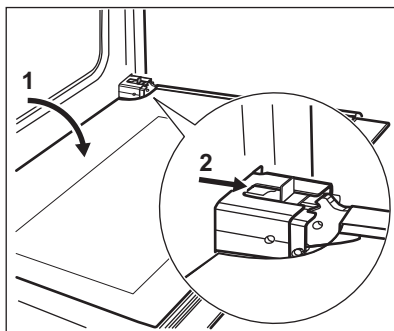


FÖRSIKTIGHET!

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

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.

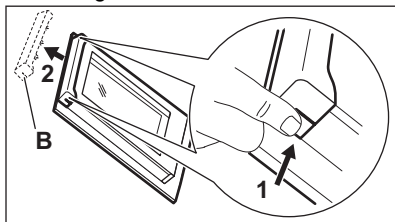
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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.

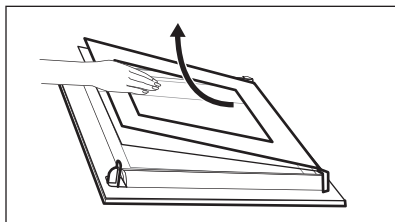
12.7 Ta bort och rengöra luckglasen

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 klämlåset.



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



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

12.8 Byte av lampan



WARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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



FÖRSIKTIGHET!

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

Baklampan



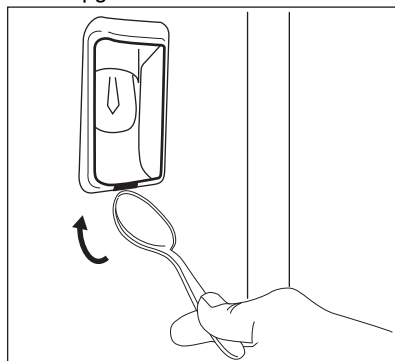
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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

Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

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



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

12.9 Ta bort förvaringslådan



VARNING!

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

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

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

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

13. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte aktivera maskinen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Du kan inte aktivera maskinen.	Säkringen har gått.	Kontrollera att 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 fler touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	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 ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta effektläget har samma effekt som funktionen.
Effektläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Häll – daglig användning".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkäril på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs ingen signal när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är inaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Häll – daglig användning".
 visas på hälldisplayen.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 visas på hälldisplayen.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Häll – daglig användning".
 visas på hälldisplayen.	Det finns inget kokkäril på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
 visas på hälldisplayen.	Fel kokkäril används.	Använd rätt kokkäril. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 visas på hälldisplayen.	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkäril med rätt mått. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 visas på hälldisplayen.	Kokkärlet täcker inte korset/fyrkanten.	Täck korset/fyrkanten helt.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Aktivera ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte korrekt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget som möjligt.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller Snabbstartupptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
Displayen visar "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Du har inte stängt luckan ordentligt. Lucklåset är defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng luckan helt. Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet 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 ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felkoden visas på displayen igen.

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 enligt EU 66/2014

Modellidentifiering	LKI66850SW LKI66850SX
Typ av håll	Håll inuti fristående spis

Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	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	176,0 Wh/kg
	Vänster bak	181,0 Wh/kg
	Höger fram	193,0 Wh/kg
	Höger bak	179,0 Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)	182,3 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter för hushåll – 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 och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	LKI66850SW LKI66850SX	
Energieffektivitetsindex	81.4	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.98 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.70 kWh/program	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	73 l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	LKI66850SW	66.1 kg
	LKI66850SX	66.6 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagingsprodukter 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.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallriker 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

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiverat och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

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. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt


Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.


Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen men det kommer att minska den förväntade energibesparingen.

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



867338918-B-462020

