

► QSI67740SW  
QSI67740SX

SV Bruksanvisning  
Spis

# USER MANUAL



# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	10
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	11
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	17
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	19
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....	20
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	26
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	27
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	39
13. FELSÖKNING.....	43
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	45
15. MILJÖSKYDD.....	47

## BÄSTA KUND!

Tack för att du har valt denna Husqvarna-Electrolux-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



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

**[www.husqvarna-electrolux.se/support](http://www.husqvarna-electrolux.se/support)**



registrera din produkt för bättre service:

**[www.husqvarna-electrolux.se](http://www.husqvarna-electrolux.se)**



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:

**[www.husqvarna-electrolux.se/shop](http://www.husqvarna-electrolux.se/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

⚠ Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

ℹ Allmän information och tips

🌿 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och 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 personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om 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 funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- 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 maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring 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.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING! Oövervakad matlagning på en håll 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.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte föremål på kokyterna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på produktens 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 produkten med kontrollen och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.

- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller eldfasta formar.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta ut alla delar ur ugnen.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten (om sådan finns).
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Det kan bli varmt.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar 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 tippas. 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 personskador och brännskador.  
Risk för elstötar.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har 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 avge brandfarliga 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 jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå 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 sådana föremål när de flyttas på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.

## 2.4 Skötsel och rengöring

**WARNING!**

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

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

- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda 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 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 högtemperaturfunktion 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 pyrolysugnar.
    - 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 pyrolysugnar 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 pyrolysugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.
  - Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagningsrester 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!

## 3. INSTALLATION



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 3.1 Tekniska data

Mått	
Höjd	850 - 936 mm
Bredd	596 mm

- 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 ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

## 2.8 Avyttring



**WARNING!**  
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- 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.

#### Mått

Djup	600 mm
------	--------



## 3.2 Elektrisk installation



### VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel



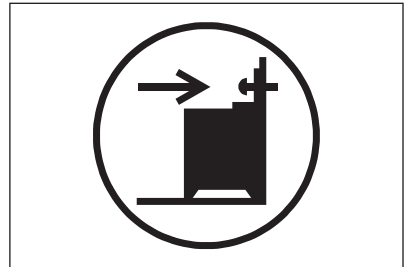
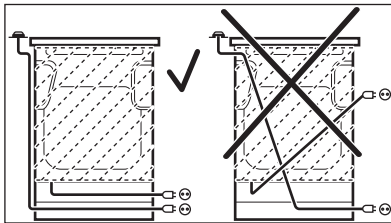
### FÖRSIKTIGHET!

Om du ansluter stickkontakten från maskinen till en 3-faskontakt måste den ha en neutral fas. Om den inte har det kommer maskinen inte att fungera.



### VARNING!

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



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

## 3.3 Tippskydd



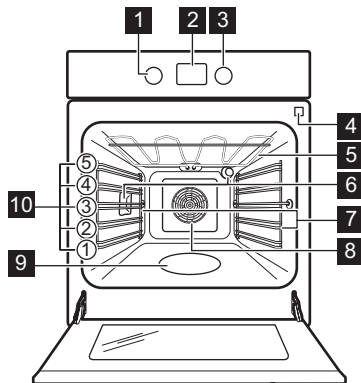
### FÖRSIKTIGHET!

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.

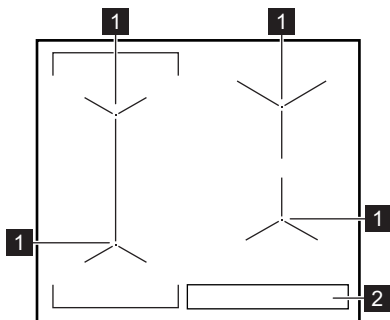
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



- 1** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 2** Display
- 3** Temperaturinställningsratt
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Ugnsstegar, borttagbara
- 8** Fläkt
- 9** Ugnsutrymmets upphöjning
- 10** Hyllplaceringar

### 4.2 Häll - översikt



- 1** Induktion tillagningszon
- 2** Kontrollpanel

### 4.3 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Bakplåt**  
För småfranska, kringlor och små bakverk.
- **AirFry plåt**

Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.

- **Matlagningstermometer**  
För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor**  
För galler och plåtar.
- **Förvaringslåda**  
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.  
Tryck på lådan för att öppna den.  
Lådan kommer ut.

## 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 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.

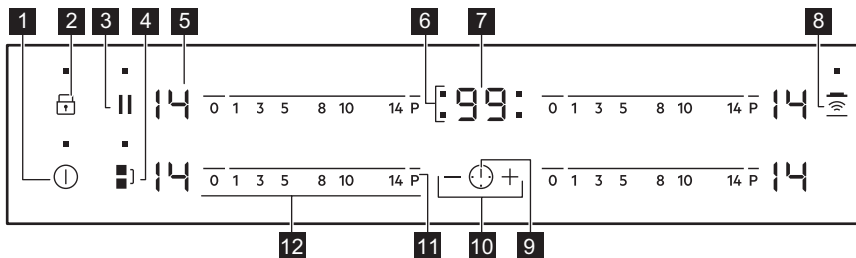
1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna. 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 ljussignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning	
1	ⓘ	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	🔒	Knappås / Barnås	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.
7	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	📶	Hob²Hood	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.

Display	Beskrivning
	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 kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

### 6.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



#### WARNING!

Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

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

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

### 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.

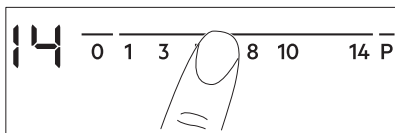
**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

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 kokkärl på korset / fyrkanten som är markerad på kokytan. Täck korset/ fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärls 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 värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

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

**Aktivera funktionen:** tryck på  $\oplus$  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  $\text{⌚}$ . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** välj kokzonen med  $\text{⌚}$ .

Tryck på  $\oplus$  eller  $\ominus$ .

**För att avaktivera funktionen:** Välj

kokzonen med  $\text{⌚}$  och tryck på  $\ominus$ . Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.

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

**För att stänga av ljudet:** tryck på  $\text{⌚}$ .

### CountUp Timer

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

**Ställa in kokzonen:** tryck på  $\text{⌚}$  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på  $\ominus$  på timern varpå  $\text{UP}$  tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan  $\text{UP}$  och räknad tid (minuter).

**För att se hur länge kokzonen är**

**igång:** välj kokzonen med  $\text{⌚}$ . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  $\text{⌚}$  och tryck på  $\oplus$  eller  $\ominus$ . Kokzonens indikator slocknar.

### Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget  $\text{U}$ .

**Aktivera funktionen:** tryck på  $\text{⌚}$ . Tryck på  $\oplus$  eller  $\ominus$  på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på  $\text{⌚}$ .

**i** Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

## 6.12 Paus

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

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  $\text{||}$  för att aktivera funktionen.

$\text{U}$  tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

**För att avaktivera funktionen,** tryck på  $\text{||}$ . Föregående värmeläge 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  $\text{L}$ ,  $\text{L}$  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  $\text{L}$ . Föregående värmeläge aktiveras.





**i** När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 6.14 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.






**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med  $\text{⌚}$ . Ställ inte in något värmeläge.



Tryck på  $\text{L}$  i 4 sekunder.  $\text{L}$  tänds. Inaktivera hällen med  $\text{⌚}$ .

**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 när:

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

## 6.16 Hob<sup>2</sup>Hood

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


	Automa- tisk be- lysning	Kok- ning <sup>1)</sup>	Stek- ning <sup>2)</sup>
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 <sup>3)</sup>	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthas- tighet 1
Läge H4	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 1
Läge H5	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 2
Läge H6	På	Fläkthas- tighet 2	Fläkthas- tighet 3

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







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


<sup>3)</sup> 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.







- Tryck på  i 3 sekunder tills  eller  tänds.
- Tryck på  några gånger tills  tänds.
- 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.

## 7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### Aktivera belysningen

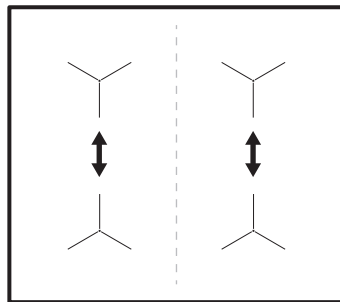
Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1–H6.



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

### 6.17 Effektreglering-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.



### 7.1 Kockärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockärllet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

### Kokkärlsmaterial

- **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.

### Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



Kokkärlets botten måste vara så tjock och 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.

Kokzonens effektivitet är relaterad till 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)	Effekt (W)
Vänster bak	125 - 210	2300/3200
Höger bak	125 - 210	2300/3200
Höger fram	125 - 210	2300/3200

Kokzon	Kokkärlets diameter (mm)	Effekt (W)
Vänster fram	125 - 210	2300/3200

## 7.3 Ljud under användning

### Om du hör:

- knackande ljud: kokkärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärl 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 nedräkningstimmern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmelnivån 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 mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu 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



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- 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 specialskrapan 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

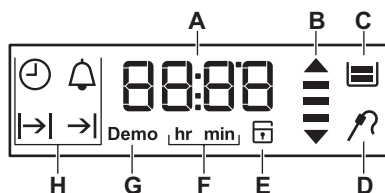
och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 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.
	TEMPERATUR	Så här kontrollerar du ugnstemperaturen eller tillagningstemperaturen (om tillämpligt). Använd endast när en ugnsfunktion har valts.

### 9.3 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Av-läge	Ugnen är avstängd.
	Snabbuppvärmning	För snabbare uppvärmning.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	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 /AirFry	Baka på en hyllplacering för en mer intensiv bryning och spröd botten. /Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper. För rätter som pommes frites eller pizza.
	Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Värmeelement för undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
	Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Bakning 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", Energibesparing. 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.
	Varmluftsgrillning	Varmluftsstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
	Pyrolyrensrengöring	För att sätta igång pyrolyrensrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort resterande smuts i ugnen.

## 9.4 Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har symboler på vredet, indikatorer eller lampor:

- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.
- Lampan tänds när ugnen är igång.
- Symbolen visar om vredet styr någon av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

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

## 9.5 Aktivera funktionen: Ångbakning

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.



### WARNING!


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 luckan 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 på funktionsvredet: Ångbakning 
4. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

5. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.



### FÖRSIKTIGHET!

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


6. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.




### WARNING!

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

## 9.6 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.

## 9.7 Indikator för uppvärmning

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

## 9.8 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.

## 9.9 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  $^{\circ}\text{C}$  samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal 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.


## 9.10 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  $^{\circ}\text{C}$  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.

## 9.11 Säkerhetsavstängning

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

Temperatur ( $^{\circ}\text{C}$ )	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.

## 9.12 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.

## 9.13 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.

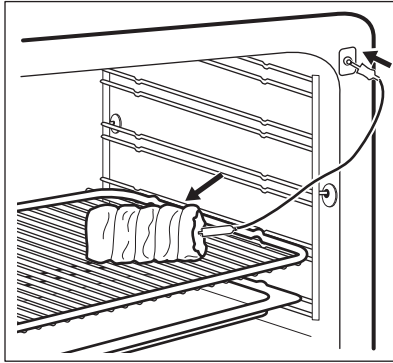


### FÖRSIKTIGHET!


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. När den används för första gången är

standardtemperaturen 60 °C. När  blinkar kan du ändra den innetemperaturen som är standard med kontrollvredet för temperatur.

4. Tryck på  för att spara den nya innetemperaturen eller vänta i tio sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda tillagningstemperaturen visas nästa gång matlagningstermometern används. När köttet når tillagningstemperaturen blinkar symbolen för tillagningstemperatur och matlagningstermometern.

5. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.
6. Stäng av ugnen.




#### **WARNING!**

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.

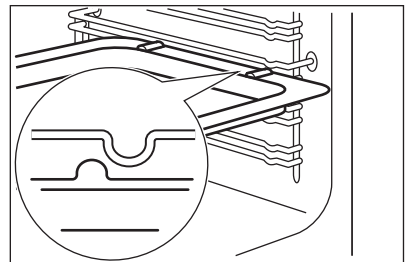
Du kan ändra tillagningstemperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på: °C:
  - 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.

## 9.14 Sätta in ugnstillbehör

### Djup form:

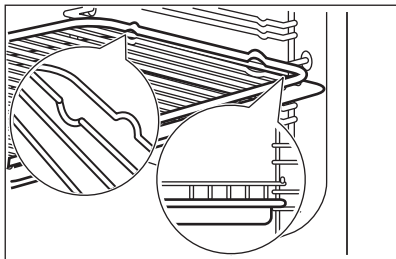
Skjut in långpannan mellan stegparen på önskad nivå.



**Galler och långpanna tillsammans:**

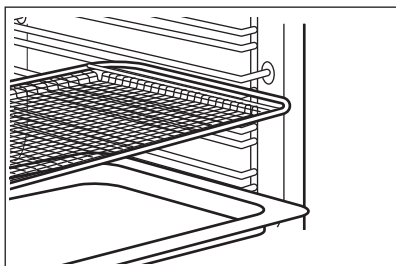


Tryck in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



### AirFry plåt:

Sätt AirFry-plåten på tredje ugnsnivån. Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.



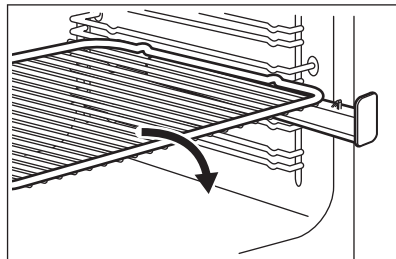
- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tipsäkra.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att köksredskap glider.

## 9.15 Teleskopskenor – isättning av ugnstillbehör

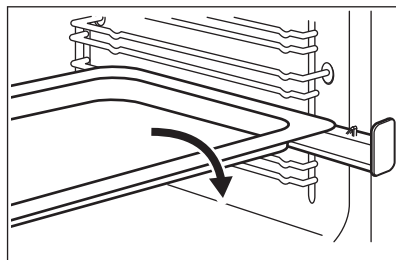


Spara installationsanvisningarna till bakplåtsskenorna för framtida användning.

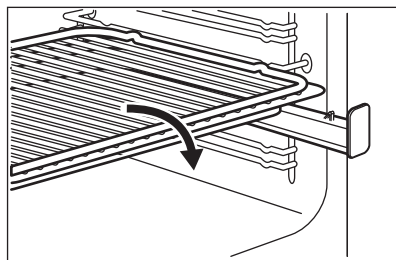
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.



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 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  3 sekunder 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.
  5. När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
- 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 Varmluftsbakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bröd/Bullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fullkornsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyllda smörgåsar	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Färslimpa	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / Rund limpa	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, mix	250	-	2 + 4
- bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaka	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
Limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mjuk kaka	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Maräng	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Maräng	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux-deg	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktpaj, mördeg	150 - 160	förbakning, degar 10–15	2 + 4
Fruktpaj, mördeg	150 - 160	slutbearbetning 35–45	2 + 4
Fruktpaj, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

## 11.4 Traditionell bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bröd/Bullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fullkornsbullar	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-bullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabröd	250	5 - 15	3 - 4
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
Bakning av rågbröd	180 - 200	55 - 65	1
– bakning	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannkaka	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Mjuk kaka	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkakkbottnar	200 - 225	8 - 12	3 - 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Marängar	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marängar	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Småkakor	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Petit-choux-deg	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktpajer, mördeg	175 - 200	förbakning, bul- lar 10–15	3 - 4
Fruktpajer, mördeg	170 - 180	slutbearbetning 35–45	3 - 4
Fruktpajer, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Tysk ringkaka i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

## 11.5 Pizzabord

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ciabatta-bullar	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktpajer, mördeg	170 - 180	35 - 45	2
Fruktpajer, smuldeg	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hemlagad (tjock – med mas- sor av topping)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hemlagad (tunn deg)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	1
Fryst pizza	190 - 200	15 - 20	3
Pajer, hembakade – förbakning, bott- nar	175 - 200	35 - 45	3
Pajer, hembakade – avslutning	175 - 200	35 - 45	3
Pajer, frysta	190 - 210	15 - 25	3

<sup>1)</sup> Fövärm ugnen.

## 11.6 Varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	_1)	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, stekning	165 - 175	_1)	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danska köttbullar	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potatisgratäng	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hemlagad	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Lasagne, fryst	170 - 190	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pastagrätäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frysta	180 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pajer, hembakade – förbakning, bottenar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Pajer, hembakade – avslutning	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Pajer, frysta	170 - 190	25 - 35 <sup>2)</sup>	2 + 4

1) Vid stekning eller kokning av fisk beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Testa genom att sticka in 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 <sup>2)</sup>	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pommes frites, frusna	225 - 250	20 - 30 <sup>2)</sup>	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 <sup>2)</sup>	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
Tårtbotten	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



Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
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.

Håll 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 köttsaft flera gånger under stekning.

## 11.10 Steka i varmluft

### Nötkött

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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	160	60 - 70	2 - 3

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	175	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett <sup>1)</sup>	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturtillagad <sup>1)</sup>	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

<sup>1)</sup> 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 Traditionell stekning

## Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Rostbiff <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2 - 3
Rumpstek – bryning	225	totalt 10	2 - 3
Rumpstek – stekning	160	50 - 60	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Rostbiff	180	90 - 120	1 - 3

<sup>1)</sup> Annat 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 <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2

<sup>1)</sup> Annat 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

#### Fläskkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Grisstek <sup>1)</sup>	200	60 - 70	3
Fläskkarré <sup>1)</sup>	200	60	3
Lammhalsfileér	180	90 - 120	3
Skinka	160	60 - 100	2

<sup>1)</sup> Annat 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, delad	200	55 - 65	2
Anka <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2
Anka långsam stekning <sup>1)</sup>	130	totalt cirka 5 timmar	2
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	2
Kalkonbröst	200	70 - 80	2
Hel kyckling	220	60 - 90	2

<sup>1)</sup> Annat 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 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
Fläskkarré	75 - 80	2 - 3
Skinka	70 - 75	1 - 2

### Fågel

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

## 11.13 Grillning i allmänhet

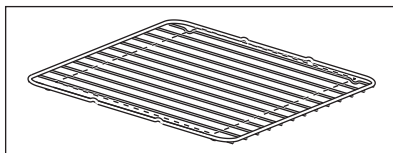


### VARNING!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

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

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.



Grillområdet är inställt i mitten av hyllan.

## 11.14 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

## 11.15 AirFry

### Bagerivaror

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Croissanter, frysta	cirka 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Smördeg, fryst	cirka 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Smördeg, färsk	cirka 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Fryst pizza	cirka 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Potatisprodukter

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pommes Frites, frysta	cirka 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Tjocka pommes frites, frysta	cirka 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Potatisklyftor, frysta	cirka 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketter	cirka 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Färska grönsaker

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Skivad zucchini, färsk <sup>1)</sup>	cirka 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> tillsätt 1 tsk olivolja för att undvika att det sätter sig fast

## Annat

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kotletter, frysta	cirka 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Friterade räkor, frysta	cirka 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Bläckfiskringar, frysta	cirka 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Chicken nuggets, frysta	cirka 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Fiskpinnar, frysta	cirka 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 11.16 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/undervärme	170	20 - 30	Plåt	4
Småkakor (20 stycken/plåt)	Vvarmluft	150	20 - 30	Plåt	2
Småkakor (20 stycken/plåt)	Vvarmluft	150	25 - 35	Plåt/långpanna	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	Vvarmluft	160	70 - 90	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Paj/Pizza	160	60 - 80	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som står diagonalt. <sup>1)</sup>	Ångbakning	160	70 - 80	Plåt	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över-/undervärme	170	30 - 40	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Vvarmluft	150	35 - 45	Galler	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	160	25 - 35	Galler	1 + 4
Shortbread/smördegsgremsor	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3
Shortbread/smördegsgremsor	Varmluft	140	20 - 30	Plåt	1 + 4
Shortbread/smördegsgremsor	Över-/undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd	GRILL	Hög	1 - 5	Galler	4
Hamburgare	GRILL	Hög	15 - 20 första sidan. 10 - 15 andra sidan.	Galler/ långpanna	4

<sup>1)</sup> Häll 150 ml vatten i ugnens botten.

## 12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Anmärkningar om rengöring



**Rengöringsmedel**

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

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



**Används varje dag**

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet 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 mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin (förutom AirFry plåten).

Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning och AirFry-plåten med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

## 12.2 Rengöra AirFry-plåten

1. Sätt AirFry-plåten på bakplåten.
2. Häll i varmt vatten och diskmedel och låt det stå.
3. Rengör AirFry-plåten med en svamp eller en borste för att ta bort matrester.

Den kan också diskas i diskmaskinen.

## 12.3 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 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.

## 12.4 Pyrolys



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



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



### VARNING!

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  $\rightarrow$  blinkar, vrid temperaturvredet för att ställa in pyrolysfunktionens varaktighet:

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


Pyrolysfunktionen startar automatiskt efter 5 sekunder.

Tryck på  $\odot$  för att starta pyrolysurengöringen.

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

5. För att ändra standardlängden på pyrolysurengöringen (**P1** eller **P2**), tryck på  $\odot$  för att ställa in  $\rightarrow$ , och sedan vrid temperaturvredet.



- När ugnen har nått den inställda temperaturen låses luckan. På displayen visas  och stavarna på värmeindikatorn tills dess att luckan låses upp.
- När pyrolyrens rengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
- När ugnen svalnat igen låses luckan upp.

## 12.5 Påminnelse om rengöring

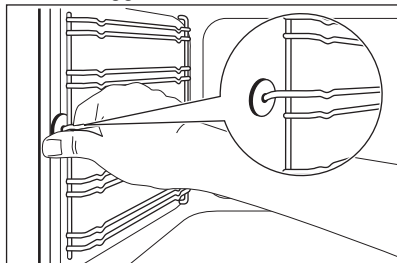
Ugnen påminner dig om när ugnen ska rengöras med: pyrolyrens rengöring.

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

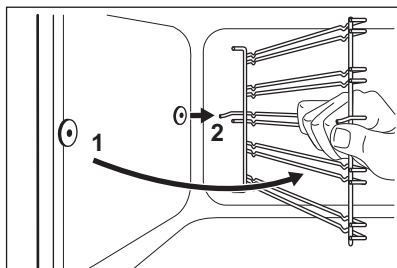
## 12.6 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

- Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



- Dra ut stegen baktill från ugnsidan och ta bort den.



 Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

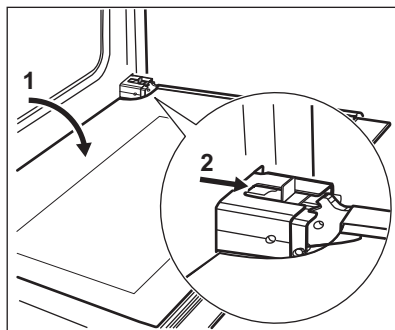


### FÖRSIKTIGHET!

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

## 12.7 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



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

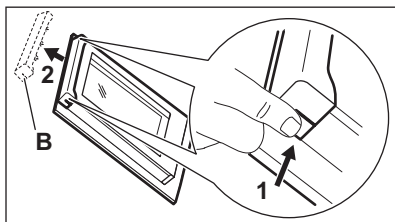
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

## 12.8 Ta bort och rengöra luckglasen

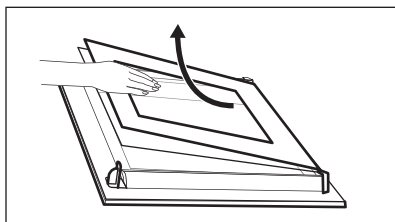


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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



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



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

## 12.9 Byte av lampan



**VARNING!**  
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.

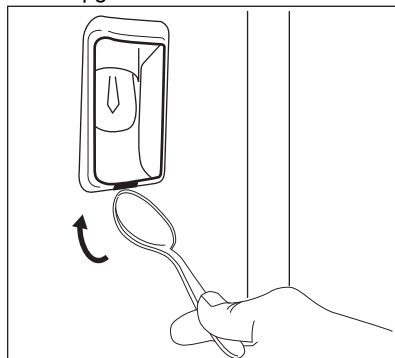
1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampan.

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.

## 12.10 Ta bort förvaringslådan



**VARNING!**  
Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringsprayer) 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 touchkontroll.
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 touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ①	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
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 kokkärl 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".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 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 kokkärl på zonen.	Ställ kokkäret på zonen.
 visas på hälldisplayen.	Fel kokkärl används.	Använd rätt kokkärl. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 visas på hälldisplayen.	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 visas på hälldisplayen.	Kokkäret 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.
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 Snabbuppvärmningupptigningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du har inte stängt luckan ordentligt.</li> <li>Lucklåset är defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng luckan helt.</li> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.</li> </ul>
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 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten 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	QSI67740SW QSI67740SX	
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 matlagingsprodukter för hushåll – Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

## 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 restvärmén för att hålla maten varm eller för att smälta den.

## 14.3 Produktinformation för ugnar och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	Husqvarna	
Modellbeskrivning	QSI67740SW QSI67740SX	
Energieffektivitetsindex	81.4	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	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	QSI67740SW	63.7 kg
	QSI67740SX	66.7 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 möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkär i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

### Restvärme

Om ett program används med inställd programtid eller sluttid och tillagningen

tar längre tid än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

### Varmhållning


Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.


### Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder.

## 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.husqvarna-electrolux.se/shop](http://www.husqvarna-electrolux.se/shop)



867363527-A-252021



 **Husqvarna**<sup>®</sup>