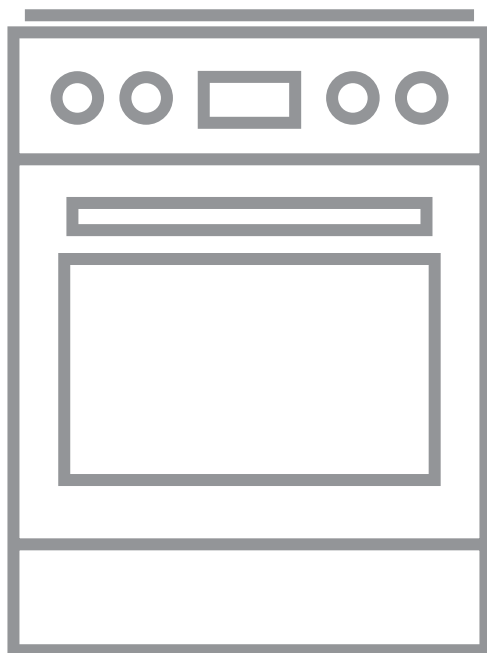


USER MANUAL



INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 3 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 8 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 9 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 9 |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING..... | 11 |
| 7. HÅLL - RÅD OCH TIPS..... | 15 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 17 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING | 17 |
| 10. UGN - KLOCKFUNKTIONER..... | 20 |
| 11. UGN – RÅD OCH TIPS..... | 21 |
| 12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 32 |
| 13. FELSÖKNING..... | 35 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 37 |

BÄSTA KUND

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

Besök vår webbplats för att:



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

www.husqvarna-electrolux.se/support



Registrera din produkt för bättre service:

www.husqvarna-electrolux.se



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.husqvarna-electrolux.se/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 barn och handikappade



WARNING!

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt 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 mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.

- **VARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **VARNING:** 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.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- **VARNING:** 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



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta

förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.

- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller 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 anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador och brännskador.
Risk för elektrisk stöt.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka 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.

**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - 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. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

**VARNING!**

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.

- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrans.
- 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 slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten

**VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

2.6 Service

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

2.7 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

3. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

| Mått | |
|-------|--------------|
| Höjd | 850 - 936 mm |
| Bredd | 696 mm |
| Djup | 600 mm |

3.2 Elektrisk installation



WARNING!

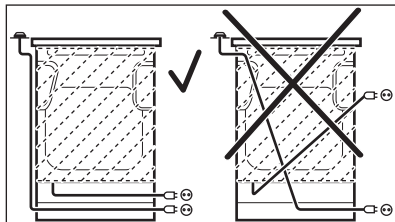
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.



WARNING!

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



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

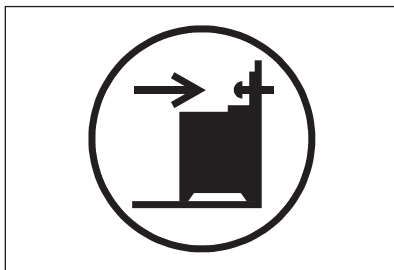
3.3 Tippskydd



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.

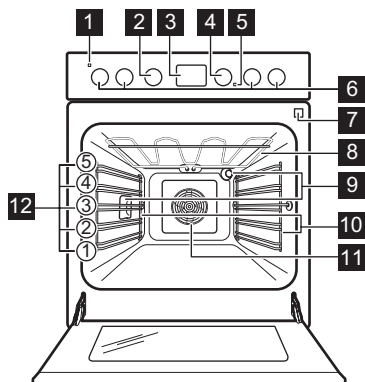


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

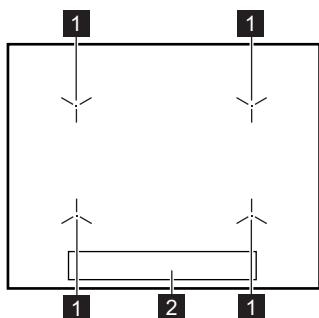
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Strömlampa/symbol
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Display
- 4 Temperaturvred
- 5 Temperaturindikator/symbol
- 6 Vred för hällen
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Lampa
- 10 Ugnssteye, löstagbar
- 11 Fläkt
- 12 Ugnsnivåer

4.2 Häll - översikt



- 1. Induktionskokzon
- 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.
- **Bakplåt**

- För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Använda touchkontrollerna

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

5.3 Ställa in och ställa om klockan

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

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

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

2. För att ändra tiden, tryck på **+** och **-** samtidigt tills ⌚ börjar blinka.



När timerfunktionen är aktiv kan du inte ändra den aktuella tiden.

5.4 Fövärmning

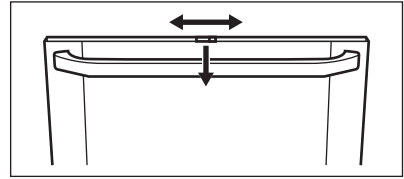
Sätt den tomma ugnen på fövärmning innan du använder den första gången.

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.

5.5 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

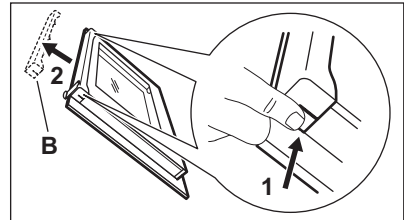
För att öppna luckan förs låset åt höger.



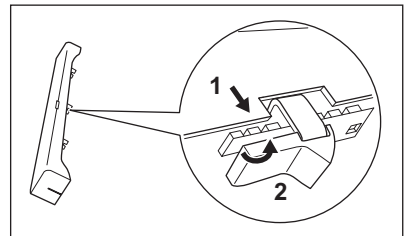
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.6 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

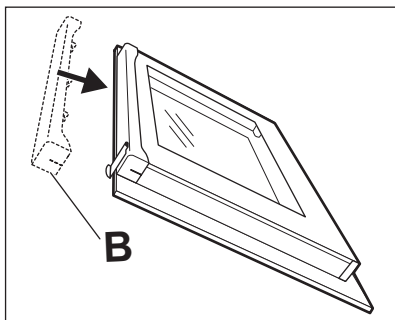
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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



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



Aktivera det mekaniska lucklåset

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



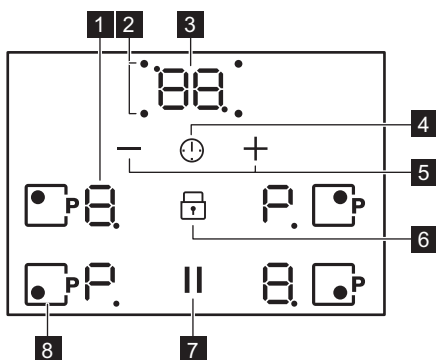
Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Beskrivning av hällen



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

| Touch-kontroll | Funktion | Beskrivning | |
|----------------|----------|---------------------------------|---|
| 1 | - | Värmelägesdisplay | För att visa det inställda värmeläget. |
| 2 | - | Timerindikatorer för kokzonerna | För att visa för vilken kokzon tiden är inställd. |
| 3 | - | Timerdisplay | För att visa tiden i minuter. |
| 4 | | - | För att välja kokzon. |

| Touch-kontroll | Funktion | Beskrivning |
|----------------|------------------------|---|
| 5 | - | För att öka eller minska tiden. |
| 6 | Lås / Barnsäkerhetslås | För att låsa/låsa upp kontrollpanelen. |
| 7 | Paus | För att aktivera och avaktivera funktionen. |
| 8 | PowerBoost | För att aktivera och avaktivera funktionen. |

6.2 Visningar av värmeinställning

| Display | Beskrivning |
|----------|---|
| | Kokzonen är avstängd. |
| / | Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmenivån. |
| | Paus är på. |
| | Automatisk uppvärmning är på. |
| | PowerBoost är på. |
| + siffra | Ett fel har uppstått. |
| / / | OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme. |
| | Lås / Barnsäkerhetslås 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!

/ / 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. Glaskeramikens värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

6.4 Värmeläge


Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion. Vrid vredet till avstängt läge **0** för att avaktivera.

6.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.
Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|---|------------------------|
|  1 - 2 | 6 timmar |
| 3 - 4 | 5 timmar |
| 5 | 4 timmar |
| 6 - 9 | 1,5 timme |

6.6 Använda kokzonerna

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


6.7 Automatisk uppvärmning

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



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

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

 visas på displayen. Ställ genast in rätt värmeläge.

För att avaktivera funktionen: vrid vredet till avstängt läge.

6.8 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på .  tänds.


För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.


6.9 Timer


Nedräkningstimer




Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.


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


Aktivera funktionen: tryck på  på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

För att se återstående tid: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

Ändra tiden: välj kokzonen med . Tryck på  eller .


För att avaktivera funktionen: Välj kokzonen med  och tryck på . Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.




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




För att se hur länge kokzonen är

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

För att avaktivera funktionen: Välj kokzonen med  och tryck på  eller . Kokzonen 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. Displayen av kokzonerna avaktiveras automatiskt efter 10 sekunder. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .



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


 Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

6.10 Paus

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  för att aktivera funktionen.



 tänds. Värmeinställningen sänks till 1. **För att avaktivera funktionen,** tryck på . Föregående värmeläge slås på.


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


6.11 Lås

Du kan låsa sensorerna på hällen när kokzonerna är aktiverade.

Ställ in värmeläget först.





Aktivera funktionen: tryck på .  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.





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




 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

6.12 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.




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

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



För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera en kokzon.  tänds. Tryck på  i 4 sekunder tills  tänds för alla zoner. **Ställ in värmeläge inom 4 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar produkten aktiveras funktionen.

6.13 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)


Stäng av hällen. Tryck på  i 3 sekunder.

Tryck på  i 3 sekunder.  eller 

tänds. Tryck på  på timern för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på.

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

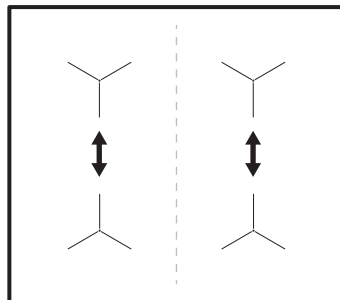
När denna funktion är inställd på  hör du endast ljuden när:

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

6.14 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. HÄLL - RÅD OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl



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



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl

Kockärismaterial

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

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



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

Kockärlens mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlens botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kockärlens diameter. Kockärl 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 |
| Vänster fram | 125 - 210 | 2300/3200 |

7.3 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- vislande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.

- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

7.4 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimen.


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 - 2. | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin. | 5 - 25 | Rör om med jämna mellanrum. |
| 1 - 2. | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning. | 10 - 40 | Tillaga med lock. |
| 2. - 3. | Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter. | 25 - 50 | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen. |
| 3. - 4. | Ångkoka grönsaker, fisk, kött. | 20 - 45 | Tillsätt några matskedar vätska. |
| 4. - 5. | Kokning av potatis. | 20 - 60 | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis. |
| 4. - 5. | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor. | 60 - 150 | Upp till 3 l vätska plus ingredienser. |

| Värmeinställning | Använd för: | Tid (min) | Tips |
|---|---|-------------|-------------------------|
| 5. - 7 | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden. |
| 7 - 8 | Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska. | 5 - 15 | Vänd efter halva tiden. |
| 9 | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites. | | |
|  | Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras. | | |

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 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 speciaskrapan 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











VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Ugnsfunktioner

| Symbol | Ugnsfunktion | Program |
|---|-----------------|--|
| 0 | Avstängt läge | Ugnen är avstängd. |
|  | Över/Undervärme | För bakning och stekning på en ugnsnivå. |

| Symbol | Ugnsfunktion | Program |
|---|------------------------------------|---|
|  | Matlagning med luft som cirkuleras | För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas. |
|  | Varmluft | För att baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in ugnstemperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme. |
|  | Paj/pizza | För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. |
|  | Torkning | För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor. |
|  | Max Grill | För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd. |
|  | Bryning | För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna. |
|  | Varmluft med fukt | Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagninginstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. |
|  | Knapplås | För att låsa ugnsfunktioner. |



Maten kan tinas genom att välja Varmluft med fukt-funktionen utan att ställa in temperaturen.

9.2 Aktivera och inaktivera ugnen

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

- Kontrollampen 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.

9.3 Låsa ugnen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.

i Funktionslåset inaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Vrid vredet till symbolen .

Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

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

9.4 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.

9.5 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:


- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.

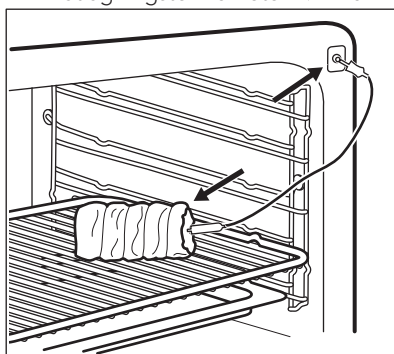
- Innetemperaturen. Se tabellen för innetemperatur.



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

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



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

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

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på **+**-

eller —-knappen igen för att ställa in inntertemperaturen.



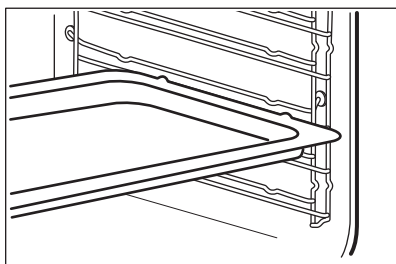
WARNING!

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

9.6 Sätta in ugnstillbehören

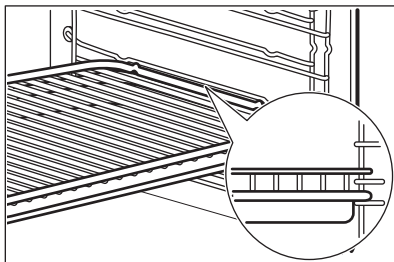
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

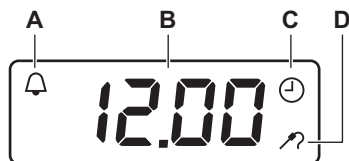
För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



- A. Kontrollampa för signalur
- B. Tidvisning
- C. Kontrollampa för klocka
- D. Kontrollampa för matlagningstermometer

10.2 Knappar

| Knapp | Funktion | Beskrivning |
|-------|----------|-------------------------------------|
| — | MINUS | Gör så här för att ställa in tiden. |
| + | PLUS | Gör så här för att ställa in tiden. |

10.3 Ställa in Signalur

Tryck på + eller — flera gånger för att ställa in önskad tid.

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
För att avbryta singnalursfunktionen, tryck på **+** eller **-** och tryck därefter

och håll inne **—** tills klockfunktionen slocknar och ljudsignalen hörs.

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. |
| 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 |
| Marängar | 100 | 90 - 120 | 2 + 4 |
| Marängbottnar | 100 | 90 - 120 | 2 + 4 |
| Småkakor | 150 - 160 | 10 - 20 | 2 + 4 |
| Petit-choux | 155 - 165 | 30 - 40 | 2 + 4 |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160 | förbakning, bottnar 10-15 | 2 + 4 |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160 | dekorerings 35-45 | 2 + 4 |
| Frukttårter, smuldeg | 170 - 180 | 30 - 40 | 2 + 4 |

11.4 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 |
| 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 - dekorerung | 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.

11.5 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 |
| Foccacia | 220 - 230 | 15 - 20 | 3 - 4 |
| Pitabröd | 250 | 5 - 15 | 3 - 4 |
| Salta kringlor | 180 - 200 | 12 - 15 | 3 - 4 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------|-----------------|-------------------------------|----------|
| Vitt bröd | 190 - 210 | 25 - 40 | 1 - 2 |
| Ciabatta | 210 - 220 | 15 - 25 | 1 - 2 |
| Fullkornsbröd | 180 - 200 | 35 - 45 | 1 - 2 |
| Rågbröd, blandning | 275 | - | 1 |
| - bakning | 190 | 55 - 65 | 1 |
| Baguetter | 220 - 230 | 15 - 30 | 3 - 4 |
| Pannkakor | 170 - 180 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Kaka i form | 170 - 180 | 35 - 45 | 3 - 4 |
| Sockerkakor/Madeirakakor | 170 - 180 | 40 - 50 | 1 - 2 |
| Smörgåstårta, bullar | 200 - 225 | 8 - 12 | 3 - 4 |
| Maränger | 100 | 90 - 120 | 3 - 4 |
| Marängbottnar | 100 | 90 - 120 | 3 - 4 |
| Småkakor | 160 - 180 | 6 - 15 | 3 - 4 |
| Petit-choux | 170 - 190 | 30 - 45 | 3 - 4 |
| Rulltårta | 190 - 210 | 10 - 12 | 3 - 4 |
| Frukttårter, mördegskakor | 175 - 200 | förbakning, bul- lar 10-15 | 3 - 4 |
| Frukttårter, mördegskakor | 175 | dekorering 35-45 | 3 - 4 |
| Frukttårter, smuldeg | 190 - 200 | 25 - 35 | 3 - 4 |
| Mjuk marsipankaka | 210 - 230 | 10 - 12 | 2 |

11.6 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 |
| Gratänger | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Potatisgratäng | 200 | 55 - 65 | 3 - 4 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--|-----------------|-----------------------|----------|
| Lasagne, hemlagad | 200 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Lasagne, frusen | 175 - 200 | 30 - 45 ²⁾ | 3 - 4 |
| Pastagrätäng | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 - 3 |
| Pizza, hembakad | 220 - 230 | 15 - 25 | 2 - 3 |
| Fryst pizza | 220 - 230 | 15 - 25 ²⁾ | 2 - 3 |
| 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.

11.7 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 |
| Frukttårtor, mördegskakor | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 - 3 |
| Frukttårtor, 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 |
| Tårtor, hembakade - förbakning, bullar | 175 - 200 | 35 - 45 | 3 - 4 |
| Tårtor, hembakade - dekorerad | 175 - 200 | 35 - 45 | 3 - 4 |
| Tårtor, frusna | 200 | 15 - 25 | 3 - 4 |

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.8 Varmluft med fukt

Bröd och pizza

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bullar | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Fryst pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Kakor på en bakplåt

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------------|-----------|----------|
| Rulltårta | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Kakor i burk

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Soufflé | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Sockerkaksbotten | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Tärtbotten | 150 | 25 - 35 | 3 |

Fisk

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

Kött

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Kött i påse 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Köttspett 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Små bakade godsaker

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------|-----------------|-----------|----------|
| Cookies | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Mandelbiskvier | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Muffins | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Crackers | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Mördegkakor | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tarteletter | 170 | 15 - 25 | 3 |

Vegetarian

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Blandade grönsaker i påse 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omelett | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Grönsaker på plåt 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

11.9 Bakning med luft som cirkuleras

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------|--------------------|--------------------------|----------|
| Franskbullar | 175 - 185 | 15 - 25 | 2 + 4 |
| Grahamsbullar | 165 - 180 | 20 - 30 | 2 + 4 |
| Fyllda smörgåsar | 170 - 180 | 15 - 25 | 2 + 4 |
| Salta kringlor | 160 - 170 | 15 - 20 | 2 + 4 |
| Vitt bröd | 170 - 180 | 30 - 40 | 2 + 4 |
| Fullkornsbröd | 160 - 170 | 35 - 45 | 2 + 4 |
| Rågbröd, blandning | 250 | värmning | 2 + 4 |
| - bakning | 160 - 170 | 60 - 70 | 2 + 4 |
| Baguetter | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 + 4 |
| Pannkakor | 150 - 160 | 50 - 60 | 3 |
| Kaka i form | 150 - 160 | 30 - 40 | 2 + 4 |
| Sockerkakor/Madeirakakor | 150 - 160 | 50 - 60 | 2 |
| Maränger | 100 | 90 - 120 | 2 + 4 |
| Marängbottnar | 100 | 90 - 120 | 2 + 4 |
| - värmning | med ugnen avstängd | 25 | 2 + 4 |
| Småkakor | 150 - 160 | 10 - 20 | 2 + 4 |
| Petit-choux | 155 - 165 | 30 - 40 | 2 + 4 |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160 | förbakning, bullar 10-15 | 2 + 4 |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160 | dekorerings 35-45 | 2 + 4 |
| Frukttårta, smuldeg | 170 - 180 | 30 - 40 | 2 + 4 |

11.10 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugniformar.

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.

11.11 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 |
| 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 |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile ¹⁾ | 160 | 60 - 70 | 2 - 3 |

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

Lamm

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | 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 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------|----------|
| 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.

11.12 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 |
| 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.

11.13 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 |
|-----------|----------------------|----------|
| 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 |

11.14 Grillning i allmänhet

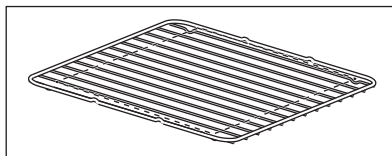


VARNING!

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.

11.15 Snabb grillning

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

¹⁾ Fövärm ugnen

11.16 Torkning

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

För bästa resultat: stäng av produkten när halva tiden har gått. Öppna

produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

Grönsaker

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (t) | Ugnsnivå | |
|---------------|-----------------|---------|------------|--------------|
| | | | 1 position | 2 positioner |
| Bönor | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Pepparfrukter | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Soppgrönsaker | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Svamp | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Örter | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 2 / 4 |

Frukt

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (t) | Ugnsnivå | |
|-------------|-----------------|---------|------------|--------------|
| | | | 1 position | 2 positioner |
| Plommon | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Aprikoser | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Äppelskivor | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Päron | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 2 / 4 |

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. Applicera inte det på de katalytiska ytorna.



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.

Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor.

Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

12.3 Katalytisk rengöring



FÖRSIKTIGHET!

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



FÖRSIKTIGHET!

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



VARNING!

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



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



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

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

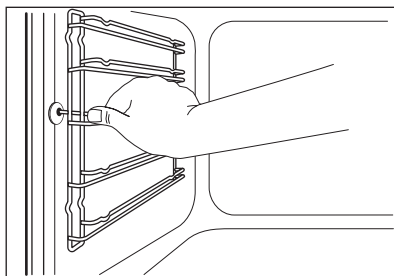
För att stödja denna självrengöringsprocedur ska ugnen värmas upp tom regelbundet.

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

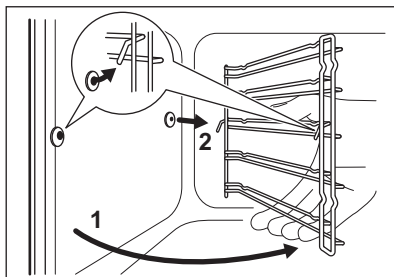
12.4 Borttagning av ugnsstegarna

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.

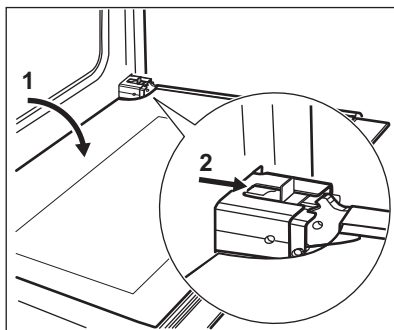


FÖRSIKTIGHET!

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

12.5 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.

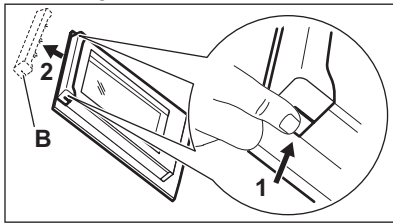
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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.

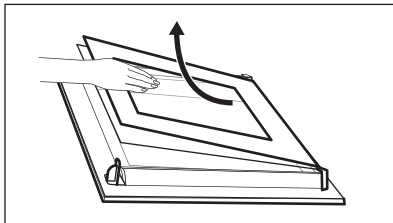
12.6 Ta bort och rengöra luckglasen

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.

12.7 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.

Baklampan

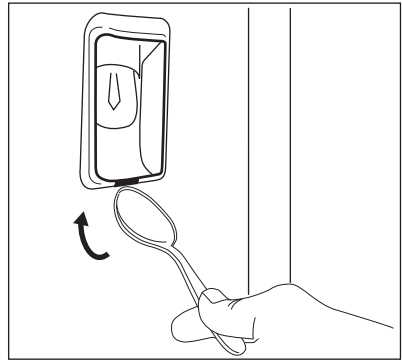
i Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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 in vänster ugnssteg.

12.8 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 |
|---|---|---|
| Jag inte kan sätta på produkten. | Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen. |
| Jag inte kan sätta på produkten. | Säkringen har gått. | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt. | Tryck bara på en touchkontroll. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen. | Rengör kontrollpanelen. |
| En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån. | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller. | Ta bort föremålet från touchkontrollerna. |
| Restvärmeindikatorn tänds inte. | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund. | Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm. |
| Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte. | Zonen är het. | Låt zonen bli tillräckligt sval. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|--|--|
| Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte. | Det högsta värmeläget är inställt. | Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen. |
| Värmeläget ändras mellan två nivåer. | Effektfunktionen är påslagen. | Se avsnittet "Häll - Daglig användning". |
| Touch-kontrollerna blir varma. | Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna. | Placera stora kokkärn på de bakre zonerna om möjligt. |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna. | Ljudsignalerna är avaktiverade. | Aktivera signalerna. Se avsnittet "Häll - Daglig användning". |
|  tänds på hällens display. | Den automatiska avstängningen har aktiverats. | Stäng av hällen och sätt på den igen. |
|  tänds på hällens display. | Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat. | Se avsnittet "Häll - Daglig användning". |
|  tänds på hällens display. | Det står inget kokkärn på zonen. | Ställ ett kokkärn på zonen. |
|  tänds på hällens display. | Fel kokkärn. | Använd rätt typ av kokkärn. Se avsnittet "Häll - råd och tips". |
|  tänds på hällens display. | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen. | Använd kokkärn med rätt mått. Se avsnittet "Häll - råd och tips". |
|  tänds på hällens display. | Kokkärlet täcker inte korset/fyrkanten. | Täck korset/fyrkanten helt. |
| Ugnen värms inte upp. | Ugnen är avstängd. | Sätt på ugnen. |
| Ugnen värms inte upp. | Klockan är inte ställd. | Ställ klockan. |
| Ugnen värms inte upp. | Nödvändiga inställningar är inte gjorda. | Kontrollera att rätt inställningar gjorts. |
| Lampan fungerar inte. | Lampan är trasig. | Byt ut lampan. |
| Displayen visar "12.00". | Det har varit strömavbrott. | Ställ klockan. |
| Displayen visar F11. | Kontakten till matlagningstermometeren är inte rätt isatt i uttaget. | Sätt in matlagningstermometerens kontakt så långt in i uttaget det går. |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen. | Du lät maten stå för länge i ugnen. | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar. |

13.2 Serviceinformation

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

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

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

| | | |
|--|----------------------------|-------------|
| Modellbeskrivning | QSI7134W | |
| Typ av håll | Håll inuti fristående spis | |
| Antal kokzoner | 4 | |
| Uppvärmningsteknik | Induktion | |
| Diameter på runda kokzoner (Ø) | Vänster fram | 21,0 cm |
| | Vänster bak | 21,0 cm |
| | Höger fram | 21,0 cm |
| | Höger bak | 21,0 cm |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram | 168,1 Wh/kg |
| | Vänster bak | 165,9 Wh/kg |
| | Höger fram | 174,5 Wh/kg |
| | Höger bak | 165,9 Wh/kg |
| Energiförbrukning för hållen (EC electric hob) | 168,6 Wh/kg | |

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

14.2 Håll - Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

14.3 Produktinformation för ugnar och produktinformationsblad*

| | |
|---|---------------------------|
| Leverantörens namn | Husqvarna |
| Modellbeskrivning | QSI7134W |
| Energiindex | 95.3 |
| Energieffektivitetsklass | A |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme | 0.95 kWh/program |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft | 0.82 kWh/program |
| Antal kaviteter | 1 |
| Värmekälla | Elektricitet |
| Ljudstyrka | 73 l |
| Typ av ugn | Ugn inuti fristående spis |
| Massa | 66.3 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 matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.4 Ugn - Energibesparing



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

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.

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.

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att

återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämnna in produkten på

närmaste återvinningsstation eller
kontakta kommunkontoret.

www.husqvarna-electrolux.se/shop



867 363090-A-162020



 **Husqvarna**[®]