



# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**LKI6200S4W**

**LKI6200S4X**

**SV** Bruksanvisning | **Spis**



# Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....           | 2  |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....         | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                   | 7  |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....             | 10 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....         | 10 |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 11 |
| 7. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....            | 15 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 17 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....        | 18 |
| 10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....     | 18 |
| 11. UGN – RÅD OCH TIPS.....            | 19 |
| 12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 24 |
| 13. FELSÖKNING.....                    | 27 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET.....            | 29 |
| 15. MILJÖSKYDD.....                    | 30 |

## 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.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## **1.2 Allmän säkerhet**

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- 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.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.

- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra 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 kan bli heta.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- 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.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till 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 som lämpliga av

tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. 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 tipsar. 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.

- 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.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

### **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.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta former 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. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkokas.
- 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.

## 2.4 Underhåll och rengöring

### **WARNING!**

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, 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 Invändig belysning

### ⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Avyttring

### ⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

# 3. INSTALLATION

### ⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

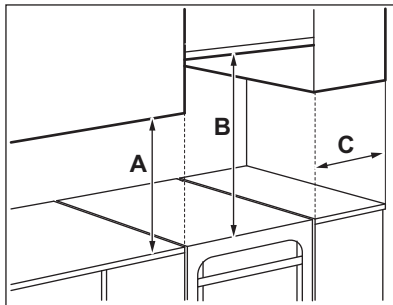
## 3.1 Produktens placering



Installera inte spisen nära diskhon eller i närheten av ett skåp med diskho. Fukt/vattendroppar kan komma in mellan sidopanelen och skåpet och kan med tiden skada färgen på sidopanelen.

Du kan placera din fristående produkt med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn.

Se tabellen för minsta avstånd för placering.



Minsta avstånd

| Dimension | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 400 |
| B         | 650 |
| C         | 150 |

## 3.2 Tekniska data

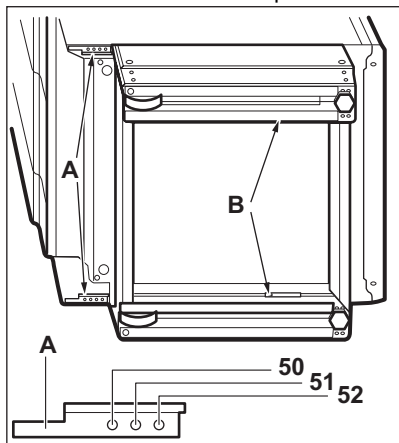
|              |            |
|--------------|------------|
| Märkspänning | 230 V      |
| Frekvens     | 50 - 60 Hz |
| Produktklass | 1          |

| Dimension | mm        |
|-----------|-----------|
| Höjd      | 857 - 917 |
| Bredd     | 600       |
| Djup      | 600       |

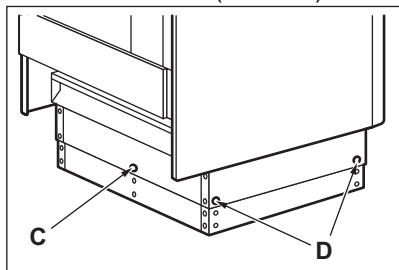
### 3.3 Ändra spisens höjd och djup

Spisen levereras på 897 mm höjd och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på ena sidan.
2. För sockeldjup, skruva loss skruven A och lossa skruvarna B på fästet.

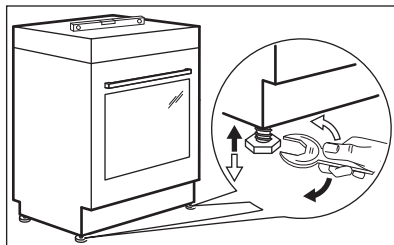


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För höjd, skruva loss skruven C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 917, 887 eller 857 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

### 3.4 Höjdjustering av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovansida som övriga ytor.

### 3.5 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och utrymme för produkten innan du sätter dit tippskyddet.

#### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.

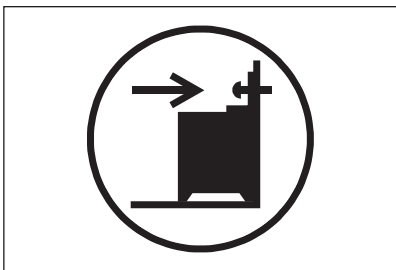


Se till att ytan bakom produkten är jämn.

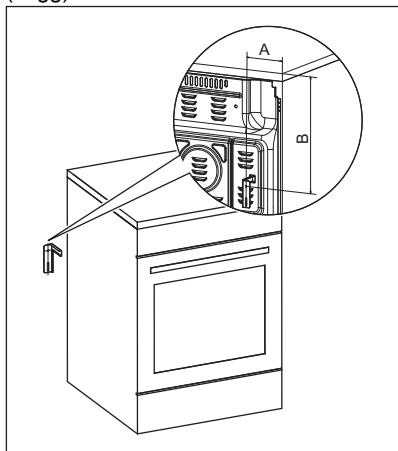
Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar den kan produkten tippa.

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





1. Installera tipskyddet B - 422 mm nedanför produktens ovansida och A - 82 mm från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och placera den i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens

bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.



Om du ändrar spisens mått måste du justera tipskyddet korrekt.



### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.

## 3.6 Elektrisk installation



### WARNING!

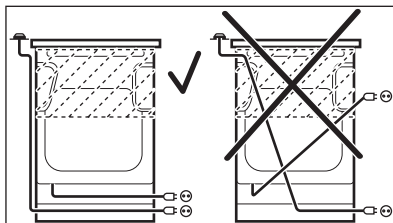
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel. Anslutningsterminalen sitter bakom bakpanelen.



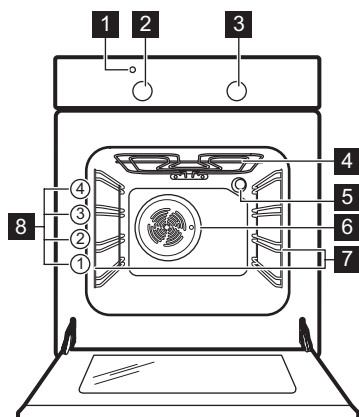
### WARNING!

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



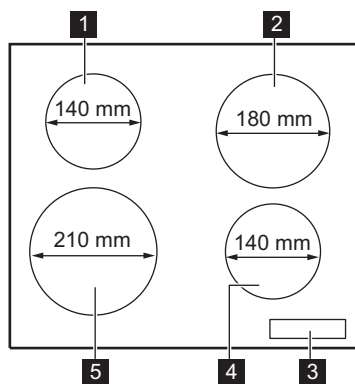
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



- 1 Temperaturindikator/symbol
- 2 Temperaturratt
- 3 Funktionsvred för ugn
- 4 Värmeelement
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstegar, borttagbara
- 8 Hyllplaceringar

### 4.2 Hällens layout



- 1 Induktionskokzon 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 2 Induktionskokzon 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 3 Kontrollpanel
- 4 Induktionskokzon 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 5 Induktionskokzon 2300 W med PowerBoost 3600 W

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

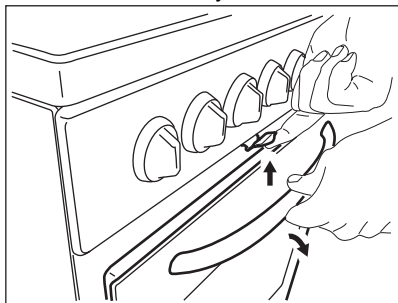
1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Den maximala temperaturen för denna funktion är 210 °C. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
5. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
6. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

## 5.2 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

### Öppna ugnsluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna luckan.  
Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!

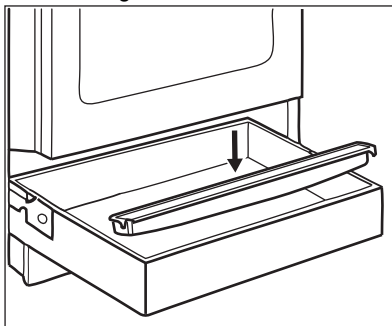


Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

## 5.3 Montering av kondensbehållare

Kondensbehållaren används för att samla upp kondensvatten som bildas under ugnsdrift.

1. Placera kondensbehållaren på förvaringslådans framsida.



2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

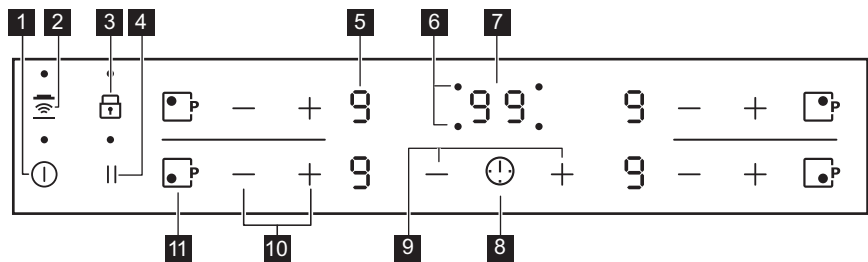
## 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 6.1 Kontrollpanel för häll



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

| Touch-kontroll | Funktion                        | Beskrivning                                                   |
|----------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1              | På / Av                         | För att aktivera och avaktivera hällen.                       |
| 2              | Hob²Hood                        | För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen. |
| 3              | Knappås / Barnlås               | För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.                      |
| 4              | STOP+GO                         | 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              | -                               | För att välja kokzon.                                         |
| 9 + / -        | -                               | För att öka eller minska tiden.                               |
| 10 + / -       | -                               | För inställning av värmeläge.                                 |
| 11             | PowerBoost                      | För att aktivera funktionen.                                  |

## 6.2 Visningar av värmeinställning

| Display | Beskrivning           |
|---------|-----------------------|
|         | Kokzonen är avstängd. |
|         | Kokzonen är på.       |
|         | STOP+GO är på.        |

| Display  | Beskrivning                                                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Automatisk uppvärmning är på.                                                                   |
|          | PowerBoost är på.                                                                               |
| + siffra | 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)

#### ⚠ VARNING!

/ / Så länge indikatorn är synlig 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:

- fortsatt tillagningen

- varmhållning

- restvärme.

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 - 2            | 6 timmar               |

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

## 6.6 Värmeläge

Tryck på **+** för att öka värmeläget.

Användning **—** för att minska värmeläget.

Tryck på **+** och **—** samtidigt för att inaktivera kokzonen.

## 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:**

tryck på **□** (**P** tänds). Tryck omedelbart på **+** (**R** tänds). Tryck omedelbart på **—** tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds **R**.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på **—**.

## 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 **□**. **P** tänds.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på **□** eller **—**.

## 6.9 Timer

### • Timer för nedräkning

Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.

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

**För att aktivera funktionen eller ändra**

**tiden:** tryck på . Timersiffrorna **00** och indikatorerna **+** och **—** tänds på displayen.

blir röd och blir vit.



Om timern inte har ställts in släcks alla indikatorerna efter 3 sekunder.

Tryck på **+** eller **—** för att ställa in tiden (00–99 minuter). Efter 3 sekunder börjar timern räkna ned automatiskt. Indikatorerna , **+** och **—** försvinner. förblir röd.

När timern avslutar nedräkningen ljuder en signal och **00** blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på .

**För att inaktivera funktionen:** tryck på .

Indikatorerna **+** och **—** tänds. Använd **—** eller **+** för att ställa in **00** på displayen. Alternativt sätter du värmenivån till **0**. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

## 6.10 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

**Aktivera funktionen:** tryck på **||**. **□** tänds.

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

## 6.11 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

**Ställ in värmeläget först.**

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

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



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 6.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

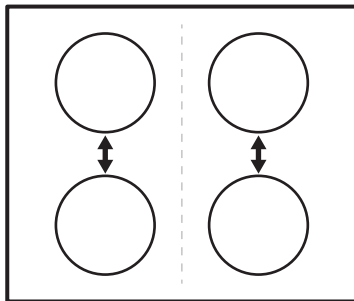
**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

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

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

## 6.13 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 värmen mycket snabbt i kockäret med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl.

### Kockärismaterial

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

**Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:**

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeställningen.
- 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. För korrekta kokkärlsmått, se tabellen "Specifikationer för kokzoner".

Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek i Kokkärlsdiameter för optimal värmeöverföring.

## 7.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Minsta kokkärlsdiameter (mm) |
|--------------|------------------------------|
| Vänster bak  | 125                          |
| Höger bak    | 150                          |
| Höger fram   | 125                          |
| Vänster fram | 180                          |

## 7.3 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.  
Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

### Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

### Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

## 7.4 Förenklad matlagningsguide

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 riktvärden.

| Värmeinställning | Använd för att:                                | Tid (min) | Tips                           |
|------------------|------------------------------------------------|-----------|--------------------------------|
| - 1              | Se till att hålla tillagad mat varm.           | vid behov | Placera ett lock på kokkärlet. |
| 1 - 2            | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin. | 5 - 25    | Rör om då och då.              |
| 2                | Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.       | 10 - 40   | Tillaga med locket på.         |

| Värmeinställning                                                                 | Använd för att:                                                                                                    | Tid (min) | Tips                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3                                                                            | Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter.                                                                | 25 - 50   | Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.                          |
| 3 - 4                                                                            | Stuva grönsaker, fisk, kött.                                                                                       | 20 - 45   | Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.                                               |
| 4 - 5                                                                            | Ångkoka potatis och andra grönsaker.                                                                               | 20 - 60   | Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen. |
| 4 - 5                                                                            | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.                                                                     | 60 - 150  | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                                                    |
| 6 - 7                                                                            | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 7 - 8                                                                            | Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.                                                                    | 5 - 15    | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 9                                                                                | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.                                  |           |                                                                                                                           |
|  | Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.                                                            |           |                                                                                                                           |

## 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.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.



### **VARNING!**

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

### 8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan dessa 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 trasa.
- **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 Sätta på och stänga av ugnen

1. Välj en ugnsfunktion genom att vrida på funktionsvredet på ugnen.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.



För funktionerna utan uppvärmning behöver du inte ställa in temperaturen.

3. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.

### 9.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

### 9.3 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten, säkerställ att både funktionsvredet såväl som temperaturvredet är av. Annars fortsätter kylfläkten att gå.

## 9.4 Ugnsfunktioner



### **Av-läge**

Ugnen är avstängd.



### **Över-/undervärme**

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



### **Grill**

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.  
Maximal temperatur för den här funktionen är 210 °C.



### **Undervärme**

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.

### **Varmluftstillagning**

Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.



### **Upptining**

För upptining av mat. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

För att använda den här funktionen måste temperaturvredet vara i avstängt läge.



### **Varmluft med fukt**

Denna funktion användes för att följa energi-effektivitetsklass och ekodesignförfordningar (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

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 är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt.

## 10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

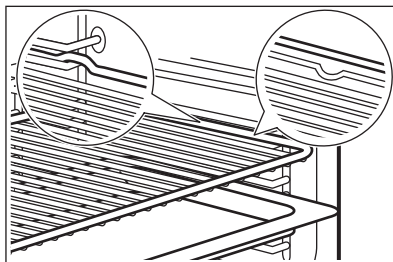
## 10.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



Små inbuktningar ökar säkerheten och ger tippskydd. De är också tippskyddsanordningar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

## 11. UGN – RÅD OCH TIPS

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperatur och baktid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

### 11.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.

Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

Ta bort fukten efter varje användning.

Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emajlen.

### 11.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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.

### 11.3 Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

### 11.4 Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

### 11.5 Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakafar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

### 11.6 Över-/undervärme

| Livsmedel                      | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min)         | Ugnsnivå | Tillbehör                                       |
|--------------------------------|-----------|-----------------|-------------------|----------|-------------------------------------------------|
| Kakbotten <b>1)</b>            | 1000      | 160 - 170       | 30 - 35           | 2        | bakplåt                                         |
| Jästkaka med äpple             | 2000      | 170 - 190       | 40 - 50           | 3        | bakplåt                                         |
| Mjuk kaka                      | 1500      | 160 - 170       | 45 - 55 <b>2)</b> | 2        | bakplåt                                         |
| Hel kyckling                   | 1350      | 200 - 220       | 60 - 70           | 2        | Galler                                          |
|                                |           |                 |                   | 1        | bakplåt                                         |
| Halv kyckling                  | 1300      | 190 - 210       | 35 + 30           | 3        | Galler                                          |
|                                |           |                 |                   | 1        | bakplåt                                         |
| Fläskkotlett                   | 600       | 190 - 210       | 30 - 35           | 3        | Galler                                          |
|                                |           |                 |                   | 1        | bakplåt                                         |
| Brylépudding <b>3)</b>         | 800       | 230 - 250       | 10 - 15           | 2        | bakplåt                                         |
| Fylld jästkaka <b>4)</b>       | 1200      | 170 - 180       | 25 - 35           | 2        | bakplåt                                         |
| Pizza                          | 1000      | 200 - 220       | 25 - 35           | 2        | bakplåt                                         |
| Cheesecake                     | 2600      | 170 - 190       | 60 - 70           | 2        | bakplåt                                         |
| Schweizisk äppelkaka <b>4)</b> | 1900      | 200 - 220       | 30 - 40           | 1        | bakplåt                                         |
| Julkaka <b>4)</b>              | 2400      | 170 - 180       | 55 - 65 <b>5)</b> | 2        | bakplåt                                         |
| Quiche Lorraine <b>4)</b>      | 1000      | 220 - 230       | 40 - 50           | 1        | 1 rund bricka (diameter 26 cm)                  |
| Bondbröd <b>6)</b>             | 750 + 750 | 180 - 200       | 60 - 70           | 1        | 2 mindre formar (längd 20 cm)                   |
| Rumänsk sockerkaka <b>1)</b>   | 600 + 600 | 160 - 170       | 40 - 50           | 2        | 2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå |

| Livsmedel                         | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör                                       |
|-----------------------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-------------------------------------------------|
| Rumänsk sockerkaka - traditionell | 600 + 600 | 160 - 170       | 30 - 40   | 2        | 2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Jästbullar <b>4)</b>              | 800       | 200 - 210       | 10 - 15   | 2        | bakplåt                                         |
| Rulltårta <b>1)</b>               | 500       | 150 - 170       | 15 - 20   | 1        | bakplåt                                         |
| Maräng                            | 400       | 100 - 120       | 40 - 50   | 2        | bakplåt                                         |
| Smulpaj <b>4)</b>                 | 1500      | 180 - 190       | 25 - 35   | 3        | bakplåt                                         |
| Butterkaka <b>1)</b>              | 600       | 180 - 200       | 20 - 25   | 2        | bakplåt                                         |

**1)** Förvärm ugnen i 10 minuter.

**2)** När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

**3)** Förvärm ugnen i 20 minuter.

**4)** Förvärm ugnen i 10–15 minuter.

**5)** När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

**6)** Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 18 minuter.

## 11.7 Varmluftstillagning

| Livsmedel                      | Mängd (g)   | Temperatur (°C) | Tid (min)         | Ugnsnivå | Tillbehör |
|--------------------------------|-------------|-----------------|-------------------|----------|-----------|
| Kakbotten <b>1)</b>            | 1000        | 150             | 30                | 2        | bakplåt   |
| Kakbotten <b>1)</b>            | 1000 + 1000 | 155             | 40                | 1 + 3    | bakplåt   |
| Jäst äppelkaka                 | 2000        | 170 - 180       | 40 - 50           | 3        | bakplåt   |
| Mjuk kaka                      | 1200        | 150 - 160       | 30 - 35 <b>2)</b> | 2        | bakplåt   |
| Hel kyckling                   | 1400        | 180             | 55                | 2        | galler    |
|                                |             |                 |                   | 1        | bakplåt   |
| Fläskstek                      | 800         | 170 - 180       | 45 - 50           | 2        | galler    |
|                                |             |                 |                   | 1        | bakplåt   |
| Bulle med fyllning             | 1200        | 150 - 160       | 20 - 30           | 2        | bakplåt   |
| Pizza                          | 1000 + 1000 | 200 - 210       | 30 - 40           | 1 + 3    | bakplåt   |
| Pizza                          | 1000        | 190 - 200       | 25 - 35           | 2        | bakplåt   |
| Cheesecake                     | 2600        | 160 - 170       | 40 - 50           | 1        | bakplåt   |
| Schweizisk äppelkaka <b>3)</b> | 1900        | 180 - 200       | 30 - 40           | 2        | bakplåt   |
| Julkaka <b>3)</b>              | 2400        | 150 - 160       | 35 - 40 <b>2)</b> | 2        | bakplåt   |

| Livsmedel                         | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör                                       |
|-----------------------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-------------------------------------------------|
| Quiche lorraine <sup>3)</sup>     | 1000      | 190 - 210       | 30 - 40   | 1        | 1 rund bricka (diameter 26 cm)                  |
| Bondbröd <sup>4)</sup>            | 750 + 750 | 160 - 170       | 40 - 50   | 1        | bakplåt                                         |
| Rumänsk sockerkaka <sup>3)</sup>  | 600 + 600 | 155 - 165       | 40 - 50   | 2        | 2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Rumänsk sockerkaka - traditionell | 600 + 600 | 150 - 160       | 30 - 40   | 2        | 2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Frallor <sup>1)</sup>             | 800       | 190             | 15        | 3        | bakplåt                                         |
| Frallor <sup>5)</sup>             | 800 + 800 | 190             | 15        | 1 + 3    | bakplåt                                         |
| Rulltårta <sup>1)</sup>           | 500       | 150 - 160       | 15 - 20   | 3        | bakplåt                                         |
| Maräng                            | 400       | 110 - 120       | 30 - 40   | 2        | bakplåt                                         |
| Maräng                            | 400 + 400 | 110 - 120       | 45 - 55   | 1 + 3    | bakplåt                                         |
| Smulpaj                           | 1500      | 160 - 170       | 25 - 35   | 3        | bakplåt                                         |
| Sockerkaka <sup>1)</sup>          | 600       | 150 - 160       | 25 - 35   | 2        | bakplåt                                         |
| Butterkaka <sup>1)</sup>          | 600 + 600 | 160 - 170       | 25 - 35   | 1 + 3    | bakplåt                                         |

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

2) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) Förvärm ugnen i 10–15 minuter

4) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10–20 minuter.

5) Förvärm ugnen i 15 minuter.

## 11.8 Varmluft med fukt

| Livsmedel                  | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör              |
|----------------------------|-----------------|-----------|----------|------------------------|
| <b>Bröd och pizza</b>      |                 |           |          |                        |
| Bullar                     | 190             | 25 - 30   | 2        | bakplåt eller ugnsform |
| Bröd/Bullar                | 200             | 40 - 45   | 2        | bakplåt eller ugnsform |
| Frysst pizza 350 g         | 190             | 25 - 35   | 2        | Galler                 |
| <b>Kakor på en bakplåt</b> |                 |           |          |                        |
| Rulltårta                  | 180             | 20 - 30   | 2        | bakplåt eller ugnsform |
| Brownie                    | 180             | 35 - 45   | 2        | bakplåt eller ugnsform |
| <b>Kakor i form</b>        |                 |           |          |                        |

| Livsmedel                       | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör                         |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----------|-----------------------------------|
| Sufflé                          | 210             | 35 - 45   | 2        | sex keramiska ramekiner på galler |
| Sockerkaksbotten                | 180             | 25 - 35   | 2        | brylépuddingform på galler        |
| Sockerkaka                      | 150             | 35 - 45   | 2        | kakform på galler                 |
| <b>Fisk</b>                     |                 |           |          |                                   |
| Fisk i påsar 300 g              | 180             | 25 - 35   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| Hel fisk 200 g                  | 180             | 25 - 35   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| Fiskfilé 300 g                  | 180             | 30 - 40   | 2        | pizzaform på galler               |
| <b>Kött</b>                     |                 |           |          |                                   |
| Kött i påse 250 g               | 200             | 35 - 45   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| Köttspett 500 g                 | 200             | 30 - 40   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| <b>Små bakade godsaker</b>      |                 |           |          |                                   |
| Småkakor                        | 170             | 25 - 35   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| Macroner                        | 170             | 40 - 50   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| Muffins                         | 180             | 30 - 40   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| Välsmakande crackers            | 160             | 25 - 35   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| Mördegskakor                    | 140             | 25 - 35   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| Tarteletter                     | 170             | 20 - 30   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| <b>Vegetariskt</b>              |                 |           |          |                                   |
| Blandade grönsaker i påse 400 g | 200             | 20 - 30   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |
| Omelett                         | 200             | 30 - 40   | 2        | pizzaform på galler               |
| Grönsaker på plåt 700 g         | 190             | 25 - 35   | 2        | bakplåt eller ugnsform            |

## 11.9 Information för testinstitut

| Livsmedel                                                          | Funktion            | Temperatur (°C) | Tillbehör | Ugnsnivå | Tid (min) |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Småkakor, 16 st/plåt                                               | Över-/undervärme    | 160             | bakplåt   | 3        | 20 - 30   |
| Småkakor, 16 st/plåt                                               | Varmluftstillagning | 150             | bakplåt   | 3        | 20 - 30   |
| Äppelpaj (2 formar diame-<br>ter 20 cm cm, diagonalt<br>placerade) | Över-/undervärme    | 190             | Galler    | 1        | 65 - 75   |
| Äppelpaj (2 formar diame-<br>ter 20 cm cm, diagonalt<br>placerade) | Varmluftstillagning | 180             | Galler    | 2        | 70 - 80   |

| Livsmedel                           | Funktion            | Temperatur (°C) | Tillbehör | Ugnsnivå | Tid (min)                                |
|-------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------|----------|------------------------------------------|
| Sockerkaka utan fett                | Över-/undervärme    | 180             | Galler    | 2        | 20 - 30                                  |
| Sockerkaka utan fett                | Varmluftstillagning | 160             | Galler    | 2        | 25 - 35                                  |
| Småbröd / mördegskakor              | Över-/undervärme    | 140             | bakplåt   | 3        | 15 - 30                                  |
| Småbröd / mördegskakor              | Varmluftstillagning | 140             | bakplåt   | 3        | 20 - 30                                  |
| Rostat bröd <sup>1)</sup>           | Grill               | max             | Galler    | 2        | 2 - 5                                    |
| Hamburgare av nötkött <sup>2)</sup> | Grill               | max             | Galler    | 3        | 15–20 första sidan;<br>15–20 andra sidan |

1) Förvärm ugnen i 5 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 10 minuter

## 12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### ! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Rengöring

Rengör ugnens framsida med en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

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

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgrengöring.

Använd inte rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören och .

### 12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

### 12.3 Ta bort ugnsstegarna

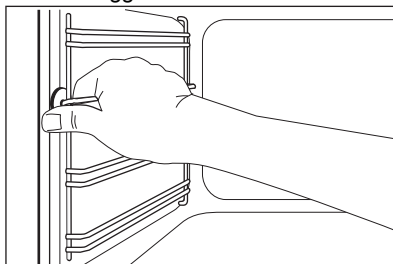
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



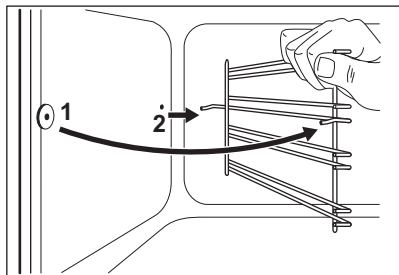
### ! FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

## 12.4 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glastrutor. Ugnsluckan och glastrorna går att ta bort för rengöring.



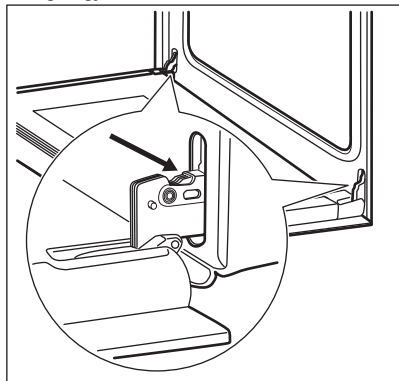
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glastrorna innan du tar bort ugnsluckan.



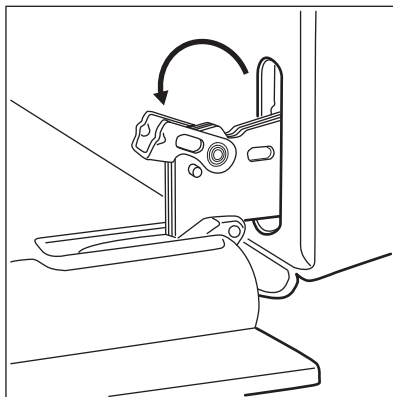
### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glastrorna.

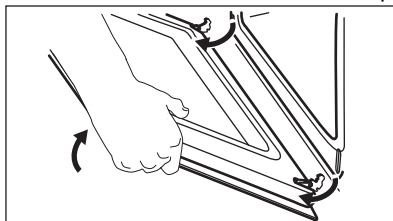
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



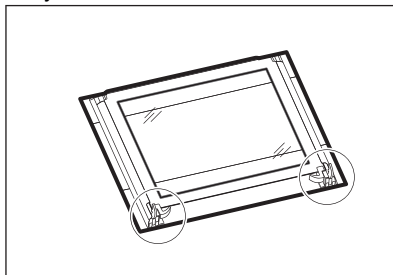
2. Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.



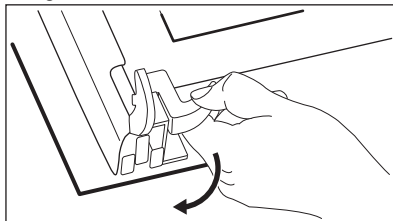
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



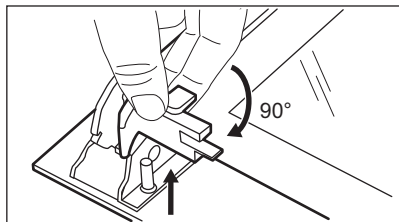
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



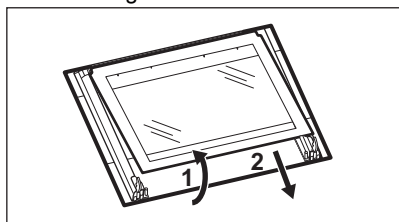
5. Lossa låssystemet för att ta bort glastrorna.



6. Vrid de två fästeanordningarna 90° och ta bort dem från sina fästen.



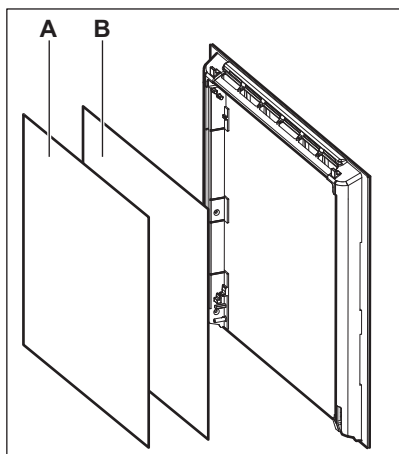
7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.



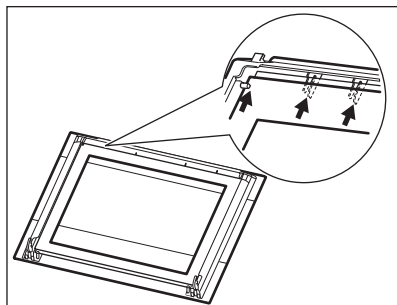
8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



## 12.5 Lådan

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

### ⚠ VARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

### ⚠ VARNING!

Förvara inte brandfarliga föremål (såsom rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper, rengöringsprodukter, aerosoler, eller plastföremål) i lådan. När du använder ugnen kan lådan bli varm. Det finns en risk för brand.

Lådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

### Ta ut lådan:

1. Dra ut lådan helt.
2. Lyft lådan något så att den kan lyftas uppåt i en vinkel mot lådskenorna.

Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

## 12.6 Byte av lampen

### ⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampen 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.

### Bakre lampen

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.

2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.

4. Sätt tillbaka glasskyddet.

## 13. FELSÖKNING



### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 13.1 Vad gör jag om ...

| Problem                                                                                   | Möjlig orsak                                                                                                            | Åtgärd                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan inte aktivera produkten.                                                           | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.                                       | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.                                                   |
|                                                                                           | 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.                                           | Säkringen har gått.                                                                                                     | Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.                                       |
|                                                                                           | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.                                                                | Tryck bara på en touchkontroll.                                                                                      |
|                                                                                           | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.                                                                   | Rengör kontrollpanelen.                                                                                              |
| En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.         | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.                                                                  | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.                                                                           |
| Hällen stängs av.                                                                         | Du satte något på touch-kontrollen  . | Ta bort föremålet från touch-kontrollen.                                                                             |
| Hällen tar för lång tid att värma upp kokkärlet.                                          | Fel diameter eller kvalitet på kokkärlet.                                                                               | Använd kokkärlet avsedda för induktion med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek.                           |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte.                                                     | Zonen är varm.                                                                                                          | Låt zonen kallna tillräckligt.                                                                                       |
|                                                                                           | Den högsta värmeinställningen är inställd.                                                                              | Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.                                                       |
| Värmeinställningen 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 om möjligt stora kokkärlet på de bakre zonerna.                                                              |
|  tänds. | Den automatiska avstängningen har aktiverats.                                                                           | Stäng av hällen och sätt på den igen.                                                                                |

| Problem                                                                                               | Möjlig orsak                                                                                                                                 | Åtgärd                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  tänds.               | Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.                                                                                                       | Se avsnittet "Häll – daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  tänds.               | Det finns inget kokkärl på zonen.                                                                                                            | Ställ kokkärl på zonen.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                       | Fel kokkärl används.                                                                                                                         | Använd rätt kokkärl.<br>Se avsnittet "Häll – råd och tips".                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                       | Diametern på kokkärls botten är för liten för zonen.                                                                                         | Använd kokkärl med rätt mått.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  och en siffra tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen.                                                                                                          | Koppla bort hällen från eluttaget en liten stund. Koppla bort säkringen från elsystemet i huset. Anslut den igen. Vänd dig till ett auktoriserat servicecenter om  tänds igen.                                                   |
|  tänds.               | Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång. | Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärl. Aktivera zonen igen efter cirka 30 sekunder. Om det berodde på kokkärl försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärl svalna tillräckligt. Kontrollera om dina kokkärl är kompatibla med hällen. Se avsnittet "Häll – råd och tips". |
| Ugnen värms inte upp.                                                                                 | Ugnen är avstängd.                                                                                                                           | Sätta på ugnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                       | Nödvändiga inställningar är inte inställda.                                                                                                  | Kontrollera att inställningarna är korrekta.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Lampan fungerar inte.                                                                                 | Lampan är trasig.                                                                                                                            | Byt ut lampan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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.                                                                                                                                                                                                                           |
| Tillagningen tar för lång eller för kort tid.                                                         | Temperaturen är för låg eller för hög.                                                                                                       | Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.                                                                                                                                                                                                                                         |
| 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:s ekodesignförfordningar för hällen

|                                                    |                                                                                                        |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modellidentifiering                                | LKI6200S4W<br>LKI6200S4X                                                                               |
| Typ av häll                                        | Häll för fristående spis                                                                               |
| Antal kokzoner                                     | 4                                                                                                      |
| Uppvärmningsmetod                                  | Induktion                                                                                              |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster bak 14.0 cm<br>Höger bak 18.0 cm<br>Höger fram 14.0 cm<br>Vänster fram 21.0 cm                 |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster bak 183.0 Wh/kg<br>Höger bak 180.0 Wh/kg<br>Höger fram 187.0 Wh/kg<br>Vänster fram 175.0 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob)        | 181.3 Wh/kg                                                                                            |

IEC/EN 60350-2 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

### 14.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

### 14.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförfordningar för ugn

|                                                               |                                              |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Leverantörens namn                                            | Electrolux                                   |
| Modellidentifiering                                           | LKI6200S4W 943005750<br>LKI6200S4X 943005751 |
| Energieffektivitetsindex                                      | 94.9                                         |
| Energieffektivitetsklass                                      | A                                            |
| Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge | 0,84 kWh/cykel                               |
| Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge       | 0,75 kWh/cykel                               |
| Antal kaviteter                                               | 1                                            |
| Värmekälla                                                    | Elektricitet                                 |
| Volym                                                         | 57 l                                         |

|            |                           |         |
|------------|---------------------------|---------|
| Typ av ugn | Ugn inuti fristående spis |         |
| Massa      | LKI6200S4W                | 57.0 kg |
|            | LKI6200S4X                | 58.0 kg |

---

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

## 14.4 Ugn – Energibesparing

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

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

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

### Varmhållning

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

### Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen. För ytterligare information, se kapitlet "Produkt – Daglig användning", produktfunktioner.

## 14.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

|                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strömförbrukning i frånläge                                                               | 0.3 W  |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget | 20 min |

## 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



