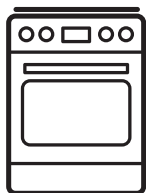




Electrolux



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



LKI64405SW

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.....             | 8  |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....         | 9  |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 10 |
| 7. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....            | 16 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 18 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....       | 18 |
| 10. UGN – RÅD OCH TIPS.....            | 20 |
| 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 31 |
| 12. FELSÖKNING.....                    | 34 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....            | 36 |
| 14. MILJÖSKYDD.....                    | 37 |

## 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. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer 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.
- 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 oljor 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 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 fuktats 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. Fruk juice 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.
- 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 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 Tekniska data

### Mått

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

## 3.2 Elektrisk installation

### ⚠ VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

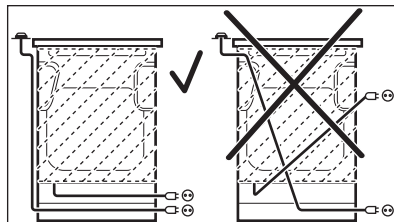
Anslutningsterminalen sitter bakom bakpanelen.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

### ⚠ VARNING!

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



### 3.3 Tippskydd

#### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

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.

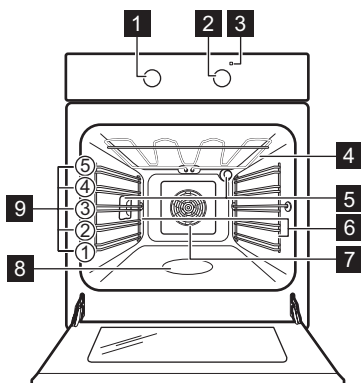


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

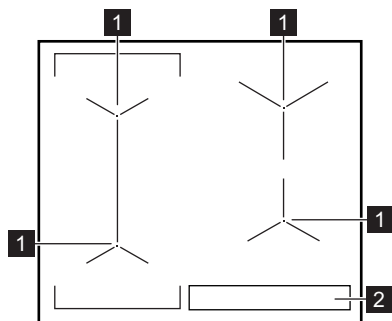
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



- 1** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 2** Inställningsratt för temperatur
- 3** Temperaturindikator/symbol
- 4** Värmeelement
- 5** Lampa
- 6** Ugnsstegar, borttagbara
- 7** Fläkt
- 8** Ugnsutrymmets upphöjning
- 9** Hyllplaceringar

## 4.2 Häll - översikt



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

## 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. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

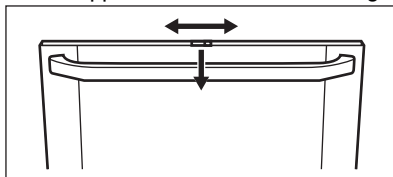
### 5.2 Använda touchkontrollerna

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

### 5.3 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

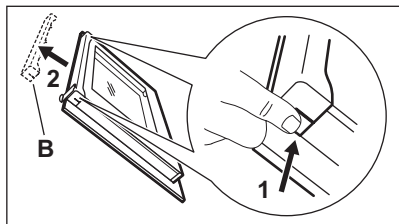
För att öppna luckan förs låset åt höger.



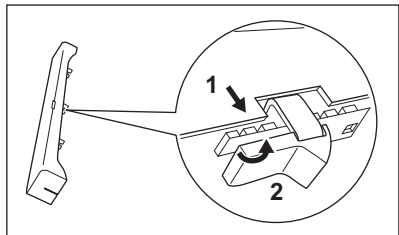
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

### 5.4 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

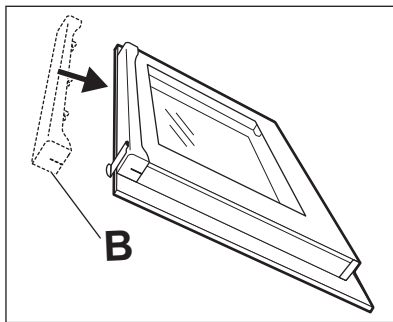
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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.

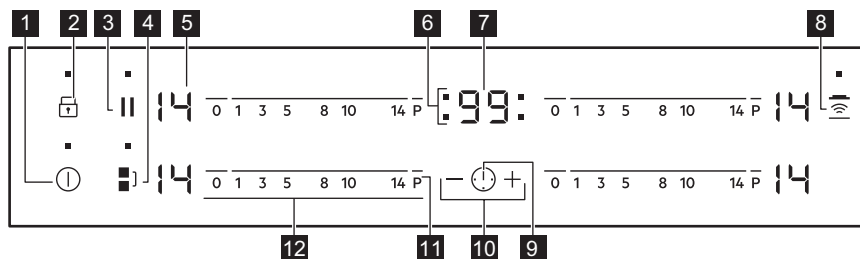
## 6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kontrollpanel för håll



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

| Touch-kontroll                                                                       | Funktion                        | Beskrivning                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1   | PÅ / AV (ON/OFF)                | För att aktivera och avaktivera hällen.                       |
| 2   | Knapplås / Barnlås              | För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.                      |
| 3   | Paus                            | För att aktivera och avaktivera funktionen.                   |
| 4   | Bridge                          | För att aktivera och avaktivera funktionen.                   |
| 5 -                                                                                  | Värmelägesdisplay               | För att visa det inställda värmeläget.                        |
| 6 -                                                                                  | Timerindikatorer för kokzonerna | För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.             |
| 7 -                                                                                  | Timerdisplay                    | För att visa tiden i minuter.                                 |
| 8   | Hob²Hood                        | För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen. |
| 9   | -                               | För att välja kokzon.                                         |
| 10  | -                               | För att öka eller minska tiden.                               |
| 11  | PowerBoost                      | För att aktivera och avaktivera funktionen.                   |
| 12 -                                                                                 | Inställningslist                | För inställning av värmeläge.                                 |

## 6.2 Visningar av värmeinställning

| Display                                                                                     | Beskrivning                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | Kokzonen är avstängd.                                                                           |
|             | Kokzonen är på.                                                                                 |
|           | Paus är på.                                                                                     |
|           | Automatisk uppvärmning är på.                                                                   |
|           | PowerBoost är på.                                                                               |
|  + 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 ① i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

### 6.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

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

- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

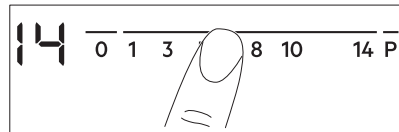
**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

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

### 6.6 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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



### 6.7 Använda kokzonerna

Sätt kokkärlet på krysset/kvadraten som finns på matlagingsytan. Täck krysset/fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.



Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd".

## 6.8 Bridge



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

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på vänster sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeinställningen för en av kokzonerna till vänster.

**Aktivera funktionen genom** att trycka på . Ställ in eller ändra värmeinställningen genom att trycka på en av kontrollsensornerna.

**För att inaktivera funktionen:** tryck på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

## 6.9 Automatisk uppvärmning

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



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

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

**För att inaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 6.10 PowerBoost

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

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

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 6.11 Timer

### Timer för nedräkning

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 .

### Timer för uppräkning

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

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

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

**För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator

börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

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

### Tidur

Du kan använda den här funktionen som **Tidur** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

**Aktivera funktionen:** tryck på . Tryck på  eller  på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

## 6.12 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

**1. För att aktivera** -funktionen trycker du på  -knappen.

 tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

**2. För att inaktivera funktionen:** trycker du på .

Den tidigare värmeinställningen visas.

## 6.13 Knapplås

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

**Ställ in värmeläget först.**

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

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



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 6.14 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med

. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

**För att avaktivera funktionen:** aktivera

hällen med . Ställ inte in något värmeläge.

Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt**

**tillagningstillfälle:** aktivera hällen med .

 tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  aktiveras funktionen igen.

## 6.15 OffSound control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på  i 3 sekunder.

Displayen tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på timern för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt

-  – ljudet är på

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

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

- du trycker på 
- Tidur är klar
- Timer för nedräkning är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

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

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd

signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



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

### Använda den automatiska funktionen

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

### Automatiska lägen

|                       | Automatisk belysning | Kokning <sup>1)</sup> | Stekning <sup>2)</sup> |
|-----------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|
| Läge H0               | Av                   | Av                    | Av                     |
| Läge H1               | På                   | Av                    | Av                     |
| Läge H2 <sup>3)</sup> | På                   | Fläktshastighet 1     | Fläktshastighet 1      |
| Läge H3               | På                   | Av                    | Fläktshastighet 1      |
| Läge H4               | På                   | Fläktshastighet 1     | Fläktshastighet 1      |
| Läge H5               | På                   | Fläktshastighet 1     | Fläktshastighet 2      |
| Läge H6               | På                   | Fläktshastighet 2     | Fläktshastighet 3      |

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

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

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

### Ändra det automatiska läget

1. Stäng av produkten.
2. Tryck ned i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.

3. Tryck på i 3 sekunder tills eller tänds.
4. Tryck på några gånger tills tänds.
5. Tryck på på timern för att välja ett automatiskt läge.



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



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

### Styra fläktshastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

För att göra detta, tryck på när hällen är påslagen. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläktshastigheten manuellt. När du trycker på ökar du fläktshastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på igen ställs fläktshastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläktshastighet 1 genom att trycka på .



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

### Aktivera belysningen

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

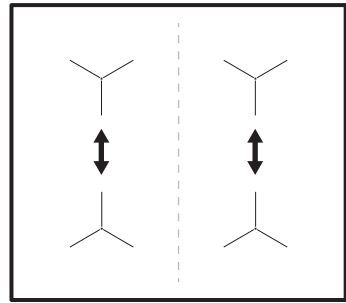


Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

## 6.17 Effektregering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Se bilden.

- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



## 7. HÄLL – RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Kokkär!l



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



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkär!l.

#### Kokkär!lsmaterial

- **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.

#### Kokkär!l är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- 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 kokkär!lsmått, se tabellen "Specifikationer för kokzoner".

Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.

Använd kokkär!l med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek i Kokkär!lsdiameter för optimal värmeöverföring.

### 7.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Kokkär!lsdiameter (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 Buller under drift



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

#### Kokkär!lsrelaterade 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 Öko Timer Eco Timer

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstimern ljuder. När avstängningen sker beror på

värmeinställningen och tillagningstidens längd.

### 7.5 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 - 3                                                                                | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.                                                                     | 5 - 25    | Rör om då och då.                                                                                                         |
| 2 - 3                                                                                | Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.                                                                           | 10 - 40   | Tillaga med locket på.                                                                                                    |
| 3 - 5                                                                                | Sjud ris och mjölkrätter, värm färdiglagade rätter.                                                                | 25 - 50   | Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.                          |
| 5 - 7                                                                                | Stuva grönsaker, fisk, kött.                                                                                       | 20 - 45   | Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.                                               |
| 7 - 9                                                                                | 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. |
| 7 - 9                                                                                | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.                                                                     | 60 - 150  | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                                                    |
| 9 - 12                                                                               | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 12 - 13                                                                              | Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.                                                                    | 5 - 15    | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 14                                                                                   | 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 hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Ugnsfunktioner

### **VARNING!**

Håll inga vätskor i ugnens bottenkål före och under tillagningsprocessen. Det finns en risk för skador.

**0**

**Av-läge**  
Ugnen är avstängd.



**Snabbgrillning**  
För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.



**Över-/undervärme**  
Bakning och stekning på en ugnsnivå.



#### **Varmluft**

För att steka och baka med samma tillagningstemperatur på upp till två nivåer. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.



#### **Pizza-funktionen**

Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



#### **Bryning**

För att tillaga gratänger och få mat med krispiga toppar.



#### **Torkning**

För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.



#### **Varmluftsgrillning**

Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Även göra gratänger och bryna.



### Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass och ekodesignföreskrifter (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1. Den är utformad för att spara energi under tillagningen.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.



### Funktionslås

Låsa ugn- och hållfunktionerna.

## 9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



**Det beror på modellen om produkten har vredssymboler, kontrolllampor eller lampor:**

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

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

## 9.3 Låsa ugnen och spishällen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.



Funktionslåset stänger inte av spisens huvudströmförsörjning.

Vrid vredet till symbolen

Vredet kommer ut cirka 2 mm.

**Låsa upp ugnen och spishällen:** 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 stängs kylfläkten av.

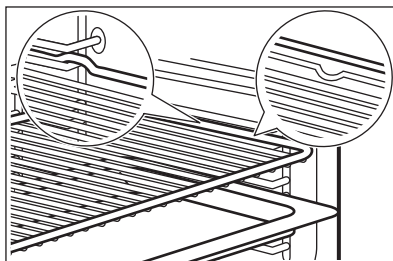
## 9.5 Sätta in tillbehör

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 kokkärlet 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.

## 10. 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.

### 10.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

### 10.2 Tips för bakning

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.

| 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.                    |

### 10.3 Varmluft: Bakning

| Livsmedel        | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bröd/Bullar      | 175 - 185       | 15 - 20   | 2 + 4    |
| Fullkornsbullar  | 165 - 180       | 20 - 30   | 2 + 4    |
| Fyllda smörgåsar | 170 - 180       | 15 - 20   | 2 + 4    |
| Färslimpa        | 170 - 190       | 30 - 40   | 1 + 4    |
| Kringlor         | 160 - 170       | 15 - 20   | 2 + 4    |

| Livsmedel                | Temperatur (°C) | Tid (min)               | Ugnsnivå |
|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------|
| Vitt bröd/Rund limpa     | 170 - 180       | 35 - 45                 | 2 + 4    |
| Fullkornsbröd            | 160 - 170       | 35 - 45                 | 2 + 4    |
| Rågbröd, mix             | 250             | -                       | 2 + 4    |
| – bakning                | 160 - 170       | 60 - 70                 | 2 + 4    |
| Baguetter                | 180 - 200       | 20 - 30                 | 2 + 4    |
| Pannkakor                | 150 - 160       | 50 - 60                 | 3        |
| Fruktkaka                | 140 - 150       | 70 - 80                 | 3        |
| Muffins                  | 160 - 170       | 15 - 25                 | 2 + 4    |
| Rulltårta                | 190 - 210       | 6 - 15                  | 3        |
| Bullar                   | 185 - 195       | 8 - 15                  | 2 + 4    |
| Limpa                    | 170 - 180       | 25 - 35                 | 2 + 4    |
| Pepparkakor              | 160 - 170       | 8 - 15                  | 2 + 4    |
| Mjuk kaka                | 150 - 160       | 30 - 40                 | 2 + 4    |
| Sockerkakor/Madeirakakor | 150 - 160       | 50 - 60                 | 2        |
| Maränger                 | 90 - 110        | 90 - 120                | 2 + 4    |
| Marängbottnar            | 90 - 110        | 90 - 120                | 2 + 4    |
| Småkakor                 | 150 - 160       | 10 - 20                 | 2 + 4    |
| Petit-choux-deg          | 155 - 165       | 30 - 40                 | 2 + 4    |
| Fruktpajer, mördeg       | 150 - 160       | förbakning, degar 10–15 | 2 + 4    |
| Fruktpajer, mördeg       | 150 - 160       | slutbearbetning 35–45   | 2 + 4    |
| Fruktpajer, smuldeg      | 170 - 180       | 30 - 40                 | 2 + 4    |

## 10.4 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    | 170 - 190       | 55 - 65   | 2 + 4    |
| Lasagne, hemlagad | 170 - 190       | 60 - 70   | 2 + 4    |

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Lasagne, fryst                         | 170 - 190       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pastagrätäng                           | 165 - 175       | 40 - 50               | 2 + 4    |
| Pommes frites, frysta                  | 180 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pajer, hembakade – förbakning, bottnar | 165 - 175       | 15 - 20               | 2 + 4    |
| Pajer, hembakade – avslutning          | 165 - 175       | 30 - 40               | 2 + 4    |
| Pajer, frysta                          | 170 - 190       | 25 - 35 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |

1) Vid stekning eller kokning av fisk beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Testa genom att sticka in en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet är fisken klar.

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

## 10.5 Över-/undervärme: Bakning

| Livsmedel                | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bröd/Bullar              | 200 - 225       | 8 - 12    | 3 - 4    |
| Fullkornsbullar          | 190 - 200       | 20 - 25   | 3 - 4    |
| Fyllda smörgåsar         | 200 - 225       | 10 - 12   | 3 - 4    |
| Ciabatta-bullar          | 210 - 230       | 10 - 20   | 3 - 4    |
| Foccacia                 | 220 - 230       | 15 - 20   | 3 - 4    |
| Pitabröd                 | 250             | 5 - 15    | 3 - 4    |
| Kringlor                 | 180 - 200       | 12 - 15   | 3 - 4    |
| Vitt bröd                | 190 - 210       | 25 - 40   | 1 - 2    |
| Ciabatta                 | 210 - 220       | 15 - 25   | 1 - 2    |
| Fullkornsbröd            | 180 - 200       | 35 - 45   | 1 - 2    |
| Bakning av rågbröd       | 180 - 200       | 55 - 65   | 1        |
| – bakning                | 190             | 55 - 65   | 1        |
| Baguetter                | 220 - 230       | 15 - 30   | 3 - 4    |
| Pannkaka                 | 170 - 180       | 50 - 60   | 2 - 3    |
| Mjuk kaka                | 170 - 180       | 35 - 45   | 3 - 4    |
| Sockerkakor/Madeirakakor | 170 - 180       | 40 - 50   | 1 - 2    |
| Sandwichkakbottnar       | 200 - 225       | 8 - 12    | 3 - 4    |
| Maränger                 | 90 - 110        | 90 - 120  | 3 - 4    |
| Marängbottnar            | 90 - 110        | 90 - 120  | 3 - 4    |
| Småkakor                 | 160 - 180       | 6 - 15    | 3 - 4    |

| Livsmedel                | Temperatur (°C) | Tid (min)                   | Ugnsnivå |
|--------------------------|-----------------|-----------------------------|----------|
| Petit-choux-deg          | 170 - 190       | 30 - 45                     | 3 - 4    |
| Rulltårta                | 190 - 210       | 10 - 12                     | 3 - 4    |
| Fruktpajer, mördeg       | 175 - 200       | förbakning, bullar<br>10-15 | 3 - 4    |
| Fruktpajer, mördeg       | 170 - 180       | slutbearbetning 35-<br>45   | 3 - 4    |
| Fruktpajer, smuldeg      | 190 - 200       | 25 - 35                     | 3 - 4    |
| Tysk ringkaka i marsipan | 210 - 230       | 10 - 12                     | 2        |

## 10.6 Över-/undervärme

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Fisk, kokning                          | 160 - 170       | <u>1</u> )            | 3        |
| Fisk, stekning                         | 180 - 200       | <u>1</u> )            | 3        |
| Köttfärslimpa                          | 175 - 200       | 45 - 60               | 3        |
| Danska köttbullar                      | 175 - 200       | 30 - 45               | 3        |
| Leverpâté                              | 180 - 200       | 50 - 60               | 3        |
| Gratäng                                | 180 - 200       | 50 - 60               | 3        |
| Potatisgratäng                         | 190 - 210       | 55 - 65               | 3        |
| Lasagne, hemlagad                      | 190 - 210       | 50 - 60               | 3        |
| Lasagne, fryst                         | 175 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 3        |
| Pastagrätäng                           | 180 - 200       | 30 - 40               | 3        |
| Pommes frites, frysta                  | 225 - 250       | 20 - 30 <sup>2)</sup> | 3        |
| Pajer, hembakade – förbakning, bottnar | 190 - 210       | 15 - 25               | 3        |
| Pajer, hembakade – avslutning          | 190 - 210       | 20 - 30               | 3        |
| Pajer, frysta                          | 200 - 225       | 20 - 30 <sup>2)</sup> | 3        |

**1)** Vid stekning eller kokning av fisk beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Testa genom att sticka in en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet är fisken klar.

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

## 10.7 Pizza-funktionen

| Livsmedel       | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------------|-----------------|-----------|----------|
| Ciabatta-bullar | 200 - 220       | 10 - 20   | 2        |

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

1) Förvärm ugnen.

## 10.8 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 form

| Livsmedel        | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Sufflé           | 200             | 30 - 40   | 3        |
| Sockerkaksbotten | 180             | 20 - 30   | 3        |
| Viktoriakaka     | 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 |
|----------------------|-----------------|-----------|----------|
| Småkakor             | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Macaroons            | 160             | 25 - 35   | 3        |
| Muffins              | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Välsmakande crackers | 170             | 20 - 30   | 3        |
| Mördegskakor         | 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        |

## 10.9 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsskålar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

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 (1 kg eller mer).

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen kötsaft flera gånger under stekning.

## 10.10 Varmluft : Stekning

### Nötkött

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

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

## Kalv

| Livsmedel            | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile <sup>1)</sup> | 160             | 60 - 70      | 2 - 3    |

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

## Lamm

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

## Fläskkött

| Livsmedel                | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|--------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Grisstek <sup>1)</sup>   | 175             | 60 - 70      | 2 - 3    |
| Fläskkarré <sup>1)</sup> | 175             | 60           | 2 - 3    |
| Lammhalsfiléer           | 160             | 90 - 120     | 2 - 3    |
| Skinka                   | 150             | 60 - 100     | 1 - 2    |

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

## Fågel

| Livsmedel                            | Temperatur (°C) | Tid (min/kg)          | Ugnsnivå |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Kyckling, delad                      | 180             | 55 - 65               | 2 - 3    |
| Anka <sup>1)</sup>                   | 150             | 55 - 65               | 2 - 3    |
| Anka, långsam stekning <sup>1)</sup> | 130             | totalt cirka 5 timmar | 2 - 3    |
| Stekt kalkon, fylld                  | 150             | 50 - 60               | 1 - 2    |
| Kalkonbröst                          | 175             | 70 - 80               | 2 - 3    |

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

## 10.11 Över-/undervärme: Stekning

### Nötkött

| Livsmedel              | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Rostbiff <sup>1)</sup> | 125             | 80 - 120     | 2 - 3    |
| Rumpstek – bryning     | 225             | totalt 10    | 2 - 3    |
| Rumpstek – stekning    | 160             | 50 - 60      | 2 - 3    |
| Rostbiff               | 180             | 90 - 120     | 1 - 3    |

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

## Kalv

| Livsmedel            | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile <sup>1)</sup> | 180             | 60 - 70      | 2        |

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

## Lamm

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

## Fläskkött

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

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

## Fågel

| Livsmedel                            | Temperatur (°C) | Tid (min/kg)          | Ugnsnivå |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Kyckling, delad                      | 200             | 55 - 65               | 2        |
| Anka <sup>1)</sup>                   | 160             | 55 - 65               | 2        |
| Anka, långsam stekning <sup>1)</sup> | 130             | totalt cirka 5 timmar | 2        |
| Stekt kalkon, fylld                  | 160             | 50 - 60               | 2        |
| Kalkonbröst                          | 200             | 70 - 80               | 2        |
| Hel kyckling                         | 220             | 60 - 90               | 2        |

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

## 10.12 Varmluftsgrillning

### Nötkött

| Livsmedel                      | Mängd           | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------------------|-----------------|-------------------------|-----------|----------|
| Rostbiff eller filé: rare      | per cm tjocklek | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6     | 1        |
| Rostbiff eller filé, medium    | per cm tjocklek | 180 - 190               | 6 - 8     | 1        |
| Rostbiff eller filé, well done | per cm tjocklek | 170 - 180               | 8 - 10    | 1        |

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

Fläskkött

| Livsmedel              | Mängd      | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------------|------------|-----------------|-----------|----------|
| Bog, hals, skinkstek   | 1–1,5 kg   | 160 - 180       | 90 - 120  | 1        |
| Kotlett, revbensspjäll | 1–1,5 kg   | 170 - 180       | 60 - 90   | 1        |
| Köttfärslimpa          | 750 g–1 kg | 160 - 170       | 50 - 60   | 1        |
| Fläsklägg, förkokt     | 750 g–1 kg | 150 - 170       | 90 - 120  | 1        |

Kalv

| Livsmedel     | Mängd    | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------|----------|-----------------|-----------|----------|
| Kalvstek      | 1 kg     | 160 - 180       | 90 - 120  | 1        |
| Kalvfransyska | 1,5–2 kg | 160 - 180       | 120 - 150 | 1        |

Lamm

| Livsmedel                  | Mängd    | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------------------|----------|-----------------|-----------|----------|
| Lammstek med ben, lammstek | 1–1,5 kg | 150 - 170       | 100 - 120 | 1        |
| Lammsadel                  | 1–1,5 kg | 160 - 180       | 40 - 60   | 1        |

Fågel

| Livsmedel     | Mängd       | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------|-------------|-----------------|-----------|----------|
| Fågel i delar | å 200–250 g | 200 - 220       | 30 - 50   | 1        |
| Anka          | 1,5–2 kg    | 180 - 200       | 80 - 100  | 1        |
| Gås           | 3,5–5 kg    | 160 - 180       | 120 - 180 | 1        |
| Kalkon        | 2,5–3,5 kg  | 160 - 180       | 120 - 180 | 1        |
| Kalkon        | 4–6 kg      | 140 - 160       | 150 - 240 | 1        |
| Hel kyckling  | 1–1,5 kg    | 180 - 200       | 60 - 90   | 2        |

10.13 Bryning 

| Livsmedel                                    | Temperatur (°C) | Tid (min) | Tillbehör | Ugnsnivå |
|----------------------------------------------|-----------------|-----------|-----------|----------|
| Lasagne, 1 fyrkantig bakform på gallret      | 190 - 210       | 50 - 60   | Galler    | 1        |
| Quiche Lorraine, 1 form (ø 24 cm) på gallret | 190 - 210       | 50 - 60   | Galler    | 1        |
| Pizza, hemlagad                              | 220 - 240       | 25 - 35   | Plåt      | 1        |
| Cheesecake på bakplåt                        | 170 - 190       | 55 - 65   | Plåt      | 1        |

| Livsmedel                                        | Temperatur (°C) | Tid (min) | Tillbehör | Ugnsnivå |
|--------------------------------------------------|-----------------|-----------|-----------|----------|
| Potatisgratäng, 1 ugnsform (ø 22 cm) på gallret  | 180 - 190       | 70 - 80   | Galler    | 2        |
| Tomatgratäng (delad på hälften)<br>1)            | 190 - 210       | 45 - 55   | Plåt      | 2        |
| Auberginegratäng (skivad) <sup>2)</sup>          | 190 - 210       | 30 - 40   | Galler    | 3        |
| Kryddad bacon (helt stycke, ca 1,5 kg, med salt) | 210             | 120 - 130 | Galler    | 4        |
| Kryddad bacon (helt stycke, ca 1,5 kg, med salt) | 210             | 120 - 130 | Plåt      | 3        |
| Fiskfilégratäng (ca 0,5–1 kg)                    | 180 - 200       | 15 - 25   | Plåt      | 3        |

1) Förvärm ugnen.

2) Förvärm ugnen.

## 10.14 Grill i allmänhet

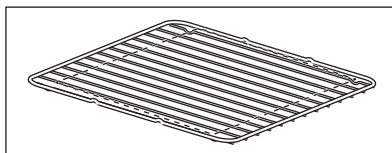


### **WARNING!**

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

- **Grillning med maximal temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.

- Sätt alltid traktörpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av gallret.

## 10.15 Snabbgrillning

| Livsmedel              | Temperatur (°C)   | Tid (min) |           | Ugnsnivå |
|------------------------|-------------------|-----------|-----------|----------|
|                        |                   | 1:a sidan | 2:a sidan |          |
| Hamburgare             | max <sup>1)</sup> | 9 - 15    | 8 - 13    | 4        |
| Fläskfilé              | max               | 10 - 12   | 6 - 10    | 4        |
| Korv                   | max               | 10 - 12   | 6 - 8     | 4        |
| Filé, kalvstekar       | max               | 7 - 10    | 6 - 8     | 4        |
| Rostat bröd            | max <sup>1)</sup> | 1 - 4     | 1 - 4     | 4 - 5    |
| Rostat bröd med pålägg | max               | 6 - 8     | -         | 4        |

1) Förvärm ugnen

### 10.16 Torkning

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.  
För bästa resultat: stäng av produkten när halva tiden 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        |

### 10.17 Information för testinstitut

| Livsmedel                                                                     | Funktion         | Tempe-<br>ratur<br>(°C) | Tid (min) | Tillbehör            | Ugnsni-<br>vå |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-----------|----------------------|---------------|
| Småkakor (20 stycken/<br>plåt)                                                | Över-/undervärme | 170                     | 20 - 30   | Plåt                 | 4             |
| Småkakor (20 stycken/<br>plåt) <sup>1)</sup>                                  | Varmluft         | 150                     | 20 - 30   | Plåt                 | 2             |
| Småkakor (20 stycken/<br>plåt) <sup>1)</sup>                                  | Varmluft         | 150                     | 25 - 35   | Bricka/ugns-<br>form | 1 + 4         |
| Äpplepaj, 2 formar (dia-<br>meter 20 cm) på gallret,<br>som skiftar diagonalt | Över-/undervärme | 180                     | 70 - 90   | Galler               | 1             |
| Äpplepaj, 2 formar (dia-<br>meter 20 cm) på gallret,<br>som skiftar diagonalt | Varmluft         | 160                     | 70 - 90   | Galler               | 2             |

| Livsmedel                                                             | Funktion         | Temperatur (°C) | Tid (min)                                   | Tillbehör       | Ugnsnivå |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|---------------------------------------------|-----------------|----------|
| Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt | Pizza-funktionen | 160             | 60 - 80                                     | Galler          | 2        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret                | Över-/undervärme | 170             | 30 - 40                                     | Galler          | 3        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret                | Varmluft         | 150             | 35 - 45                                     | Galler          | 2        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (ø 26 cm) på gallret <sup>1)</sup>         | Varmluft         | 160             | 25 - 35                                     | Galler          | 1 + 4    |
| Shortbread/smördegssrem-sor                                           | Varmluft         | 140             | 20 - 35                                     | Plåt            | 3        |
| Shortbread/smördegssrem-sor                                           | Varmluft         | 140             | 20 - 30                                     | Plåt            | 1 + 4    |
| Shortbread/smördegssrem-sor                                           | Över-/undervärme | 160             | 20 - 35                                     | Plåt            | 3        |
| Rostat bröd <sup>1)</sup>                                             | Snabbgrillning   | Max             | 1 - 5                                       | Galler          | 4        |
| Hamburgare                                                            | Grill            | Max             | 15 - 20 första sidan.<br>10-15 andra sidan. | Galler/ugnsform | 4 + 1    |

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 10 minuter.

## 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anvisning för rengöring

#### Rengöringsmedel

- Rengör produktens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera packningen runt ugnsutrymmet.
- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel. Applicera inte medlet på de katalytiska ytorna.

#### Vid daglig användning

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka hålrummet med en mikrofiberduk efter varje användning.

#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör non-stick tillbehören.

## 11.2 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.

## 11.3 Katalytisk rengöring

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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.

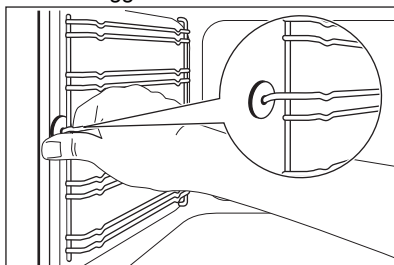
För att stödja denna självrengöringsprocedur ska ugnen värmas upp tom regelbundet.

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

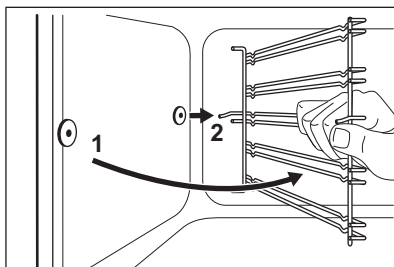
## 11.4 Borttagning av ugnsstegen

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegen tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



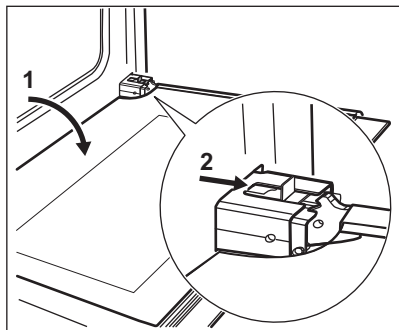
Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

## 11.5 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.

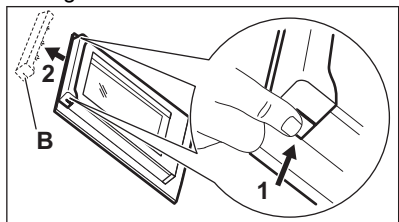
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

## 11.6 Ta bort och rengöra luckglasen

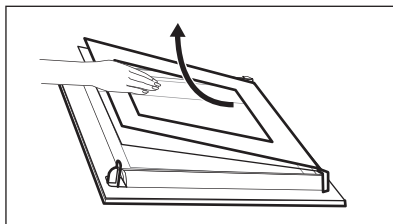


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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 glaspåsar. Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

## 11.7 Byte av lampan



### **! VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

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

### Baklampan



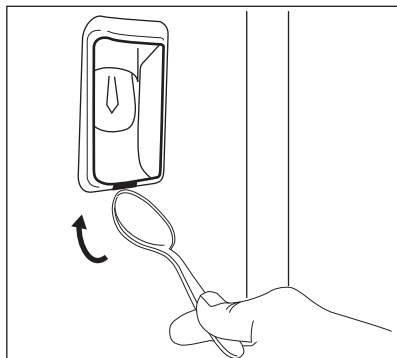
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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

### Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

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



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

### 11.8 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 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. FELSÖKNING

#### **⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 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 nätspänning.                                                          |
| Du kan inte aktivera produkten.                                                      | Säkringen har gått.                                                               | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.                                      | Du har tryckt på 2 eller fler 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 hörs och hällen stängs av.<br>En ljudsignal hörs när hällen stängs av. | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.                            | Ta bort föremålet från touchkontrollerna.                                                                            |

| Problem                                                                                                  | Möjlig orsak                                                                                                            | Åtgärd                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hällen stängs av.                                                                                        | Du satte något på touch-kontrollen<br> | Ta bort föremålet från touch-kontrollen.                                                        |
| Det tar för lång tid för hällen att värma upp kokkärlet.                                                 | Fel diameter eller kvalitet på kokkärlet.                                                                               | Använd kokkärl avsedda för induction med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek         |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.                                                                          | Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.                                              | Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm. |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte.                                                                    | Zonen är varm.                                                                                                          | Låt zonen kallna tillräckligt.                                                                  |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte.                                                                    | 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 kokkäril på de bakre zonerna.                                          |
| Det hörs ingen signal när du trycker på touch-kontrollerna.                                              | Ljudsignalerna är inaktiverade.                                                                                         | Aktivera signalerna. Se avsnittet "Häll – daglig användning".                                   |
|  visas på hälldisplayen. | Den automatiska avstängningen har aktiverats.                                                                           | Stäng av hällen och sätt på den igen.                                                           |
|  visas på hälldisplayen. | Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.                                                                                  | Se avsnittet "Häll – daglig användning".                                                        |
|  visas på hälldisplayen. | Det finns inget kokkäril på zonen.                                                                                      | Ställ kokkärlet på zonen.                                                                       |
|  visas på hälldisplayen. | Fel kokkäril används.                                                                                                   | Använd rätt kokkäril. Se avsnittet "Häll – råd och tips".                                       |
|  visas på hälldisplayen. | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.                                                                  | Använd kokkäril med rätt mått. Se avsnittet "Häll – råd och tips".                              |
| Ugnen värms inte upp.                                                                                    | Ugnen är avstängd.                                                                                                      | Slå på ugnen.                                                                                   |
| Ugnen värms inte upp.                                                                                    | 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 tillagning är klar.            |

## 12.2 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) .....

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Serienummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

|                                                    |                          |             |
|----------------------------------------------------|--------------------------|-------------|
| Modellidentifiering                                | LKI64405SW               |             |
| Typ av häll                                        | Häll för fristående spis |             |
| Antal kokzoner                                     | 4                        |             |
| Uppvärmningsmetod                                  | Induktion                |             |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram             | 21.0 cm     |
|                                                    | Vänster bak              | 21.0 cm     |
|                                                    | Höger fram               | 21.0 cm     |
|                                                    | Höger bak                | 21.0 cm     |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram             | 176.0 Wh/kg |
|                                                    | Vänster bak              | 181.0 Wh/kg |
|                                                    | Höger fram               | 193.0 Wh/kg |
|                                                    | Höger bak                | 179.0 Wh/kg |
| Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)      |                          | 182.3 Wh/kg |

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

### 13.2 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.

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

|                                                               |                      |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| Leverantörens namn                                            | Electrolux           |
| Modellidentifiering                                           | LKI64405SW 947941529 |
| Energieffektivitetsindex                                      | 95.3                 |
| Energieffektivitetsklass                                      | A                    |
| Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge | 0.95 kWh/cykel       |
| Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge       | 0.82 kWh/cykel       |
| Antal kaviteter                                               | 1                    |

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| Värmekälla | Elektricitet              |
| Volym      | 73 l                      |
| Typ av ugn | Ugn inuti fristående spis |
| Massa      | 60.6 kg                   |

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

### 13.4 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 tätningsslist 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.

### 13.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

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

## 14. 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





**electrolux.com**

867364232-B-192025



**CE**