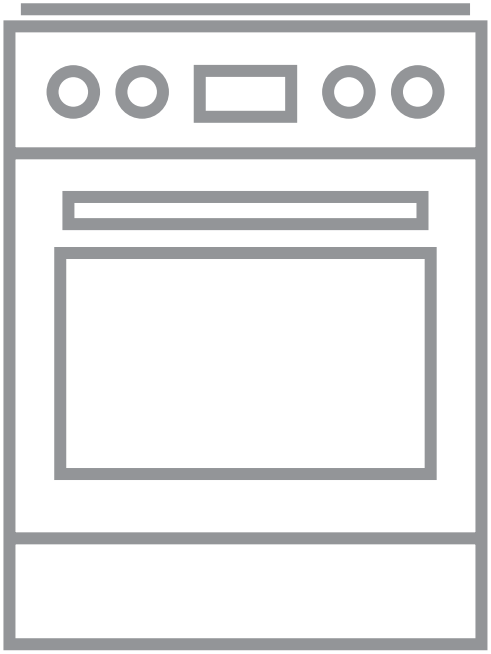
QSI67741SW
QSI67741SX

SV **Bruksanvisning**
Spis

USER MANUAL



Husqvarna®

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....5
3. INSTALLATION....8
4. PRODUKTBESKRIVNING....10
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....11
6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING....12
7. HÄLL - RÅD OCH TIPS....18
8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....20
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING....20
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER....26
11. SÅ HÄR STÄLLER DU IN: ASSISTERAD MATLAGNING....27
12. ASSISTERAD MATLAGNING MED RECEPT....27
13. UGN – RÅD OCH TIPS....32
14. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....36
15. FELSÖKNING....39
16. ENERGIEFFEKTIVITET....42
17. MILJÖSKYDD....44

BÄSTA KUND

Tack för att du har valt denna Husqvarna-Electrolux-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ta dig tid att läsa dokumentationen för att få ut mesta möjliga av produkten.
Besök vår webbsajt för att:

Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.husqvarna-electrolux.se/support

Registrera din produkt för bättre service:
www.husqvarna-electrolux.se

Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.husqvarna-electrolux.se/shop

KUNDVÅRD OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:
Modell, artikelnummer, serienummer.
Informationen står på märkplåten.

⚠ Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! 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.
- VARNING! 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.
- VARNING! 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.
- VARNING! 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.
- VARNING! 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 ugnsformar.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- VARNING! Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hällskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!
Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.

- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!
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

VARNING!
Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Om strömmen bryts under användningen av produkten kan vissa ytor vara varma. Undvik kontakt med produkten tills den svalnat. Om fel uppstår när produkten har svalnat, koppla bort den från strömförsörjningen i 10 sekunder.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan 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.

VARNING!
Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

VARNING!
Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - häll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

VARNING!
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 Pyrolytisk rengöring

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

- Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller

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

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 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

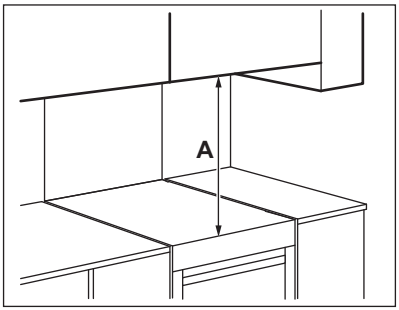
VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

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

3.2 Produktens placering

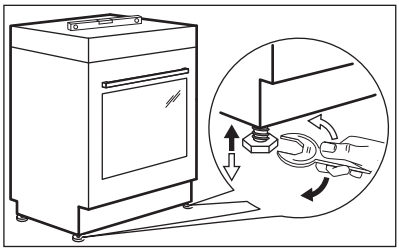
Du kan placera din fristående produkt med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn.



Minsta avstånd

Dimension	mm
A	650

3.3 Höjdjustering av produkten

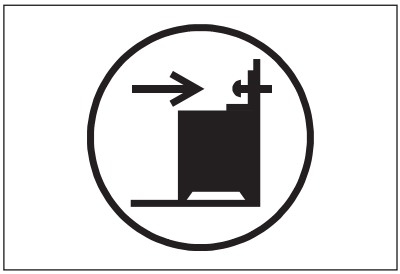


Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovansida som övriga ytor.

3.4 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.



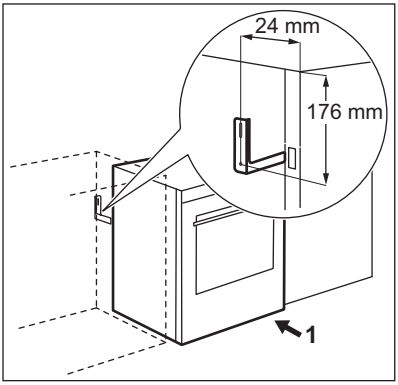


FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

1. Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tippskyddet.
2. Montera tippskyddet 176 mm nedanför produktens ovansida, och med 24 mm avstånd från produktens vänstra sida till det runda hålet på konsolen. Se bilden. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).
3. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Se bilden. Placera spisen i mitten av utrymmet

mellan skåpen (1). Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.



3.5 Elektrisk installation

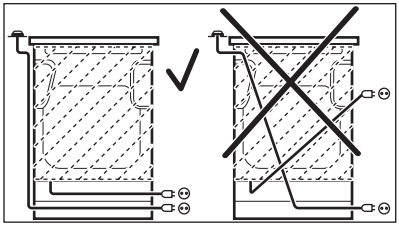
VARNING!
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Använd den här kabeltypen för att ersätta en skadad nätkabel: H05V2V2-F som motstår en temperatur på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

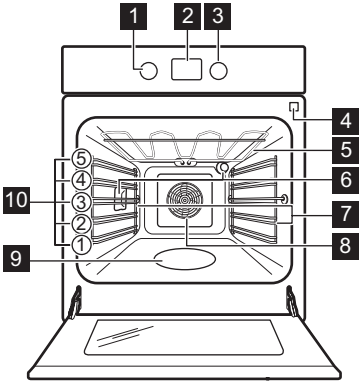
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!
Om du ansluter stickkontakten från maskinen till en 3-faskontakt måste den ha en neutral fas. Om den inte har det kommer maskinen inte att fungera.

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



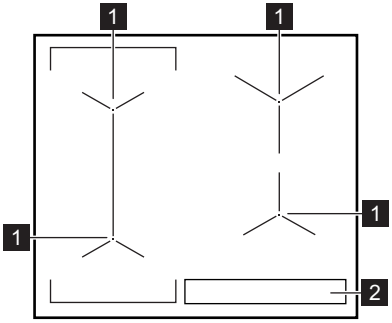
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



1 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
2 Display
3 Inställningsvred
4 Uttag för matlagningstermometern
5 Värmeelement
6 Lampa
7 Ugnsstegar, borttagbara
8 Fläkt
9 Ugnsutrymmets nedsänkning
10 Hyllplaceringar

4.2 Häll - översikt



1 Induktionskokzon
2 Kontrollpanel

4.3 Tillbehör

- **Galler**
  För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
  För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
  För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Bakplåt**
  För småfranska, kringlor och små bakverk.
- **AirFry plåt**
  Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.
- **Matlagningstermometer**
  För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor**
  För galler och plåtar.
- **Förvaringslåda**
  Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.
  Tryck på lådan för att öppna den.
  Lådan kommer ut.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

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.

Luckan har mjukstängande funktion. Använd inte kraft för att stänga luckan.

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 milt 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.

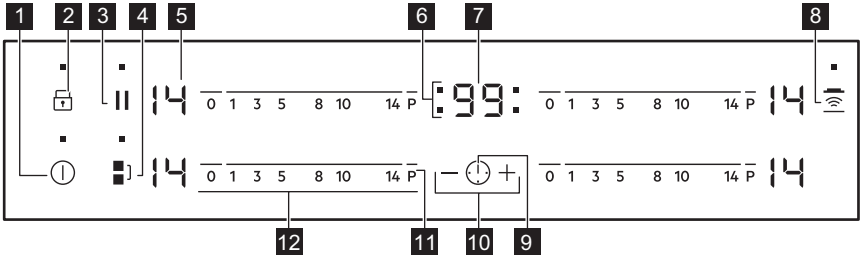
5.3 Infällbara vred

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

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Beskrivning av hällen



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

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	⏻	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.

	Touch -kon- troll	Funktion	Beskrivning
11	P	PowerBoost	För att aktivera och avaktivera funktionen.
12	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

6.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 14	Kokzonen är på.
u	Paus är på.
A	Automatisk uppvärmning är på.
P	PowerBoost är på.
E + siffra	Ett fel har uppstått.
≡ / = / _	OptiHeat control (3-stegs restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
L	Knapplås / Barnlås är på.
F	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
-	Automatisk avstängning är på.

6.3 OptiHeat control (3-stegs 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:

≡ - fortsätt tillagningen

= - varmhållning

_ - restvärme.

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

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.4 Aktivera och avaktivera

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

6.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

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

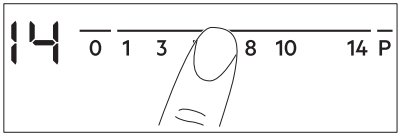
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
u, 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 matlagningsytan. 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 kontrollsensorerna.

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 (P tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds A.

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. P tänds.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.11 Timer

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

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

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

Aktivera funktionen: tryck på + 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 .

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

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

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

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

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

Tidur
Du kan använda den här funktionen som **Tidur** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget 0.

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.

u 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 🔒. L 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. L tänds. Inaktivera hällen med ⏻.

För att avaktivera funktionen: aktivera hällen med ⏻. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på 🔒 i 4 sekunder. 0 tänds. Inaktivera hällen med ⏻.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med ⏻. L 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. bo eller b1 tänds. Tryck på + på timern för att välja något av följande:

- b1 – ljudet är avstängt
- bo – ljudet är på

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

När denna funktion är inställd på b1 hör du endast ljuden när:

- du trycker på ⏻
- Tidur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

6.16 Hob²Hood

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



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

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

Automatiska lägen

	Automatisk belysning	Kokning[1)]	Stekning[2)]
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 [3)]	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

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

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

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

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av produkten.
2. Tryck ned ⏻ i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på 🔒 i 3 sekunder tills 01 eller 00 tänds.
4. Tryck på ⏱ några gånger tills H tänds.
5. Tryck på + på timern för att välja ett automatiskt läge.

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

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

Styra fläkthastigheten manuellt

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

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

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

Aktivera belysningen

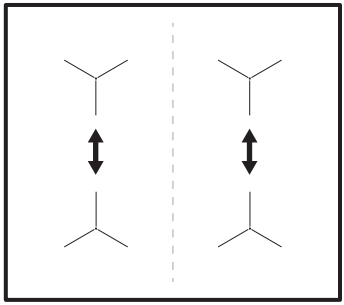
Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1–H6.

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

6.17 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.

- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på 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 kokkärlsmått, se tabellen ”Specifikationer för kokzoner”.

Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.

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

7.2 Data för kokzoner

Kokzon	Kokkärlsdiameter (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.
Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärlsrelaterade ljud:

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

Hällrelaterade ljud:

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

7.4 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	Tillgaga: 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-kalvkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
12 - 13	Intensiv stekning, råraka, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
14	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		
P	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 skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.

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

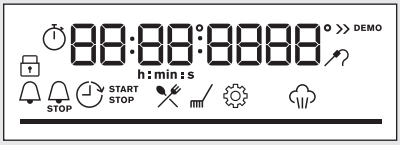
VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Kontrollpanel

Sensorområden på kontrollpanelen				
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Matlagningstermometer	OK Bekräfta inställning.

Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.

Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.



Displayen med maximalt antal funktioner inställda.

Indikeringar på displayen				
Knapplås	Assisterad matlagning	Rengöring	Inställningar	Snabbuppvärmning
Timerindikatorer:		STOP		

Förloppsindikator – för temperatur, tid, uppvärmning eller restvärme.	
Indikator för ångtillagning	
Matlagningstermometer Indikator	

9.2 Menyn Inställningar

1. Öppna menyn ☰ med funktionsratten.
2. Välj menyn Inställningar med temperaturratten och tryck på OK.
3. Välj önskat läge med temperaturratten och tryck på OK.

Position	Standardinställning	Inställning	Tillval
1	timmar	Klockslag	Ställa in klocka
2	4	Ljusstyrka för display	1–2–3–**4**–5
3	2	Knappljud	1: ljudsignal/**2: klick**/3: ingen
4	2	Ljudvolym	1–**2**–3–4
5	1	Matlagningstermometer	**1: larm+STOPP**/2: larm
6	av	Upptimer	PÅ/**AV**
7	på	Belysning	**PÅ**/AV
8	av	Snabbuppvärmning	PÅ/**AV**
9	på	Påminnelse om rengöring	**PÅ**/AV

Position	Standardinställning	Inställning	Tillval
10	av	Demo-Läge	Demoläge, endast för demonstrationen
11	fw	Programversion	Visning av programversion
12	nej	Återställ inställn.	**NEJ**/JA

9.3 Ugnsfunktioner

VARNING!
Häll inga vätskor i ugnens bottenskål före och under tillagningsprocessen. Det finns en risk för skador.

Symbol	Ugnsfunktion
0	**Av-läge** Ugnen är avstängd.
	**Varmluft** Att baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
	**Över-/undervärme** Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	**SteamBake** För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	**Pizza-funktionen** För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
	**Undervärme** För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.

Symbol	Ugnsfunktion
	**Fryst mat** För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
	**Varmluft med fukt** Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1 . Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet ”Energieffektivitet”, Energibesparing. Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
	**Grill** För att grilla tunt skivad mat och rosta bröd.

Symbol	Ugnsfunktion
	Varmluftsgrillning Varmluftsstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Även för att bryna och gratinera.
	Meny Så här öppnar du Meny: Tillagningshjälp >AirFry, Pyrolytisk rengöring, Inställningar.

9.4 Aktivera och inaktivera ugnen

Det beror på modellen om produkten har symboler på vredet, indikatorer eller lampor:
- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.
- Lampan tänds när ugnen är igång.
- Symbolen visar om vredet styr någon av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

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

9.5 Aktivera funktionen: SteamBake

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.

VARNING!
Risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när du använder funktionen: SteamBake.
- Öppna luckan försiktigt när funktionen har varit på: SteamBake.

Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.
   Ugnsutrymmets fördjupning rymmer max 250 ml.
   Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Vrid på funktionsvredet: SteamBake .
4. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
5. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.

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

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

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

9.6 Indikering av uppvärmning och restvärme

Fläkten fortsätter att vara påslagen. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan utnyttja den för att hålla maten varm.

Sänk ugnstemperaturen i minst 10 minuter innan tillagningen avslutas om tillagningen tar längre tid än 30 minuter. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

9.7 Fast heat up

Snabbuppvärmning minskar uppvärmningstiden.

Ställ inte in mat i ugnen när Snabbuppvärmning är igång.

För att aktivera Snabbuppvärmning, tryck på på displayen.

9.8 Knapplås

Luckan låses när den här funktionen aktiveras.

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.		
Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – ugnen kan inte sättas på, kontrollpanelen är låst.		
OK	OK _ tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.	OK _ tryck och håll inne för att stänga av den.
3 x – blinkar när låset slås på.		

9.9 Säkerhetsavstängning

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

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

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

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

9.10 Kylfläkt

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

9.11 Använda matlagningstermometern

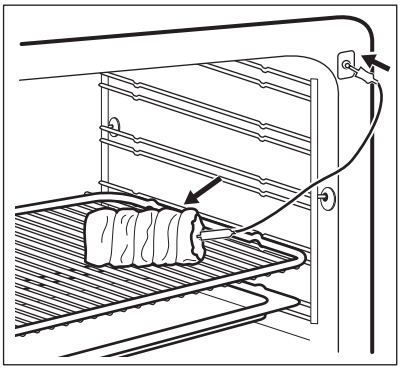
Matlagningstermometern mäter temperaturen i maten (tillagningstemperaturen). När temperaturen i maten når inställd nivå stängs ugnen av.

Två temperaturer ska ställas in:

- Ugnstemperaturen.
- Tillagningstemperaturen.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Välj funktion och ugnstemperatur.
2. Stick in i matlagningstermometern i mitten av maten.
   Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i maten och i uttaget under tillagningen.
3. Sätt i matlagningstermometern i uttaget framtill på produkten.



På displayen visas den temperatur som matlagningstermometern känner av.

4. Tryck på för att välja tillagningstemperatur.
5. Tryck på OK för att bekräfta.

En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.

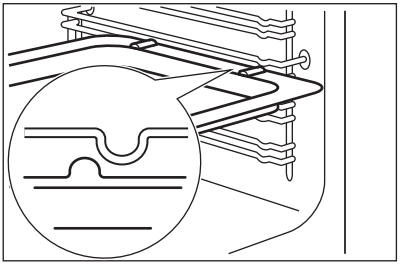
6. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.
7. Stäng av ugnen.

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

9.12 Montera ugnstillbehören

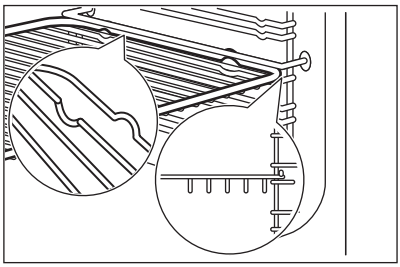
Långpanna / bakplåt:

Skjut in långpannan eller bakplåten mellan stegparen på önskad nivå.



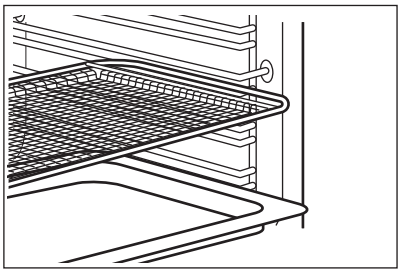
Galler:

Skjut in gallret mellan stödskenorna.



AirFry plåt:

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



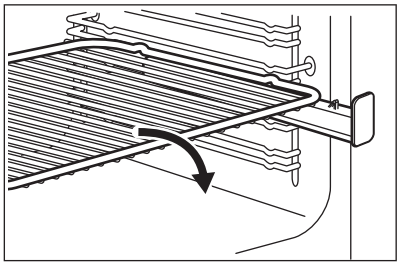
- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att ugnsformar glider.

9.13 Teleskopskenor – montera ugnstillbehören

Spara installationsanvisningarna för teleskopskenorna för framtida bruk.

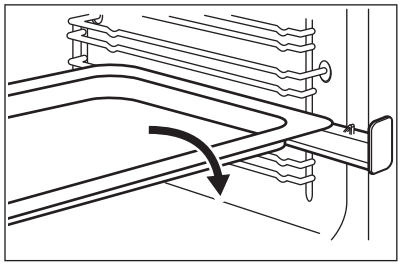
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.

Galler:



Placera gallret på teleskopskenorna så att fötterna pekar nedåt.

Långpanna:



Sätt långpannan eller den djupa pannan på teleskopskenorna.

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Klockfunktioner

00:00 blinkar på ugnens display när den ansluts till elnätet.

Klock-funktion	Program
Tidur	Så här väljer du nedräkningstid. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
STOP Tillagningstid	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Upptimer	Maximal tid är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens övriga funktioner. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

10.2 Inställning: Klockslag

1. Öppna Meny ☰ med funktionsratten.
2. Välj Inställningar ⚙, Klockslag med temperaturratten.
3. Ställ in klockan med temperaturratten.
4. Tryck på OK.

10.3 Inställning: Tidur

1. När ugnen har stängts av: tryck på ⏲. När ugnen är på: tryck på ⏲ två gånger.
2. Displayen visar: 0:00 och 🔔.
3. Ställ in Tidur med temperaturratten.
4. Tryck på OK.
5. Timern startar nedräkningen omedelbart.
6. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsratten på avstängt läge.

10.4 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid ratten för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck upprepade gånger på ⏲.
3. Displayen visar: 0:00 och STOP.
4. Ställ in Tillagningstid med temperaturratten.
5. Tryck på OK.
6. Timern startar nedräkningen omedelbart.
7. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsratten på avstängt läge.

10.5 Inställning: Tidsfördröjning

1. Välj tillagningsfunktion med ratten.
2. Tryck upprepade gånger på .
3. Displayen visar: tidpunkt START.
4. Ställ in starttid med temperaturratten.
5. Tryck på OK.
6. Displayen visar: **--:--** STOPP .
7. Ställ in stopptid med temperaturratten.
8. Tryck på OK.
9. Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.
10. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsratten på avstängt läge.

11. SÅ HÄR STÄLLER DU IN: ASSISTERAD MATLAGNING

Assisterad matlagning - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:

1. Öppna menyn med funktionsratten.
2. Välj Tillagningshjälp med temperaturratten och tryck på OK.
3. Välj rätt och tryck på OK.
4. Sätt in rätten i ugnen och tryck på OK för att bekräfta inställningen.

12. ASSISTERAD MATLAGNING MED RECEPT

Teckenförklaring	
	Matlagningstermometer tillgängligt. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.
	Förvärm ugnen i 10 minuter (180 °C) med varmluft innan du väljer Tillagningshjälp.
	Ugnsnivå.

	Tillagningsfunktion	Användning
F1	AirFry	Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper. För rätter som pommes frites eller pizza.

- Temperaturen standardinställs för varje recept men kan justeras med cirka 10 grader.
- Tillagningstiden standardinställs men kan justeras med cirka 10 minuter.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
Nötkött				
P1	**Rostbiff, röd**	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	**2**; **bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 85 min
P2	**Rostbiff, medium**			~ 95 min
P3	**Rostbiff, välstekt**			~110 min
P4	**Stek, medium**	180–220 g per stycke; 3 cm tjocka skivor	**3**; långpanna på **galler**; **bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 15 min
P5	**Rostbiff/ bräserad** (revbensspjäll, rund, tjock flé)	1,5–2 kg	**2**; stekfat på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	~ 180 min
P6	**Rostbiff, röd, LTC**	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	**2**; **bakplåt** ; långpanna på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 105 min
P7	**Rostbiff, medium, LTC**			~ 125 min
P8	**Färdiglagad rostbiff**			~ 170 min
P9	**Filé, röd, LTC**	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	**2**; **bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 80 min
P10	**Filé, medium, LTC**			~ 95 min
P11	**Filé, genomstekt, LTC**			~ 125 min
Kalvkött				
P12	**Kalvstek** (t.ex. bog)	0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar	**2**; långpanna på **galler**; **bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	~115 min
Fläskkött				

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P13	**Fläskstek, hals eller bog**	1,5–2 kg	**2**; långpanna på **galler**; **bakplåt** Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 170 min
P14	**Pulled pork LTC**	1,5–2 kg	**2**; **bakplåt** Vänd köttet efter halva tillagningstiden	~ 230 min
P15	**Karré, färsk**	1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor	**2**; långpanna på **galler**; **bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 105 min
P16	**Revbensspjäll**	2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll	**3 långpanna** Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	120 min
Lamm				
P17	**Lammfiol med ben**	1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken	**2**; stekfat på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen och fyll på 200 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	~ 130 min
Fågelkött				
P18	**Hel kyckling**	1–1,5 kg; färsk	**2**; gryta på **bakplåt**; **galler** med **stekfat** på första nivån för uppsamling av fettet Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 60 min
P19	**Halv kyckling**	0,5–0,8 kg	**3**; **bakplåt**;**galler** med **stekfat** på första nivån för uppsamling av fettet. Vänd kycklingen efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 50 min
P20	**Kycklingbröst**	180–200 g per bit	**2**; stekgryta på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.	~ 65 min
P21	**Kycklinglår, färska**	-	**3**; **bakplåt** Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.	~ 45 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P22	**Hel anka**	1,5–2,5 kg	**2**; långpanna på **galler** eller **galler** med **djup plåt** på första nivån för uppsamling av fettet. Lägg köttet på stekfatet. Lägg den först upp och ned och vänd efter halva tillagningstiden.	~ 80 min
P23	**Hel gås**	4–5 kg	**2**;**galler** med **stekform** på första nivån för uppsamling av fettet. Lägg köttet på en djup bakplåt. Lägg den först upp och ned och vänd efter halva tillagningstiden.	~ 110 min
Annat				
P24	**Köttfärslimpa**	1 kg	**2**; **galler** eller **bakplåt** med bakplåtspapper	~ 70 min
Fisk				
P25	**Hel fisk grillad**	0,5–1 kg per fisk	**2**; **bakplåt** Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.	~ 30 min
P26	**Fiskfilé**	-	**3**; stekgryta på **galler**	40 min
Söta bakverk/efterrätter				
P27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform på **galler**	100 min
P28	**Äppelkaka**	-	**2**; **bakplåt**	60 min
P29	**Äppelpaj**	-	**2**; ∅ 26 cm springform på **galler**	55 min
P30	**Äppelpaj**	-	**2**; ∅ 20 cm pajform på **galler** Fyll på 125 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	80 min
P31	**Brownies**	2 kg	**3**; **bakplåt**	30 min
P32	**Chokladmuffins**	-	**3**; muffinsplåt på **galler** eller **bakplåt** Fyll på 150 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	30 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P33	**Limpkaka**	-	**2** brödform på **galler**	80 min
Grönsaker/smårätter				
P34	**Bakad potatis**	1 kg	**2**; **bakplåt** Lägg skurna potatisar med skal på en **bakplåt**.	50 min
P35	**Klyftor**	1 kg	**3 bakplåt** täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.	50 min
P36	**Grillade grönsaker**	1–1,5 kg	**3**; **bakplåt** smord eller med bakplåtspapper Skär grönsakerna i bitar.	30 min
P37	**Croquetter, frysta**	0,5 kg	**3**; **bakplåt**	30 min
P38	**Pommes frites, frysta**	0,75 kg	**3**; **bakplåt**	30 min
Gratänger, bröd och pizza				
P39	**Lasagne/ nudelgryta**	1–1,5 kg	**3**; stekgryta på **galler**	60 min
P40	**Potatisgratäng**	1–1,5 kg	**1**; stekgryta på **galler**	65 min
P41	**Färsk pizza, tunn**	-	**2**; **bakplåt** smord eller med bakplåtspapper Fyll på 100 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	25 min
P42	**Färsk pizza, tunn**	-	**2**; **bakplåt** smord eller med bakplåtspapper **bakplåt**	25 min
P43	**Quiche**	-	**2** bakform på **galler**	45 min
P44	**Baguette/ ciabatta/ ljust bröd**	0,8 kg	**3**; **bakplåt** Mer tid behövs för ljust bröd.	45 min
P45	**Blandkorn/ rågbröd/ mörkt blandkornsbröd i form**	1 kg	**2**; **bakplåt** smord eller med bakplåtspapper**bakplåt**; brödform på **galler** Fyll på 150 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	40 min

13. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

13.1 Allmän information

Räkna hyllnivåerna nedifrån.

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

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

Ta bort fukten efter varje användning.

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

13.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

13.3 Baka kakor

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

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

13.4 Tillagning av kött och fisk

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

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

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

13.5 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
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.

13.6 Tillagningstider

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

I början rekommenderar vi att man övervakafar maten under tillagningen.

Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

13.7 Bakning med fukt

Bröd och pizza

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

Kakor på en bakplåt

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

Kakor i burk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Sufflé	200	25 - 30	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	3
Viktoriakaka	170	30 - 40	3

Fisk

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

Kött

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

Små bakade godsaker

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

Vegetarian

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

13.8 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar (1 kg eller mer).

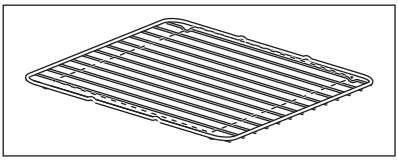
Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

13.9 Grillning

VARNING!
Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

- **Grilla alltid på högsta temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.
- Sätt alltid långpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av gallret.

13.10 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Tempe-ratur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsni-vå
Småkakor (20 styck-en/plåt)	Över-/undervärme	170	20 - 30	Plåt	3
Småkakor (20 styck-en/plåt)	Varmluft	150	20 - 35	Plåt	3
Småkakor (20 styck-en/plåt)	Varmluft	150	20 - 40	Plåt	1 / 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över-/undervärme	180	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	160	70 - 90	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Pizza-funktionen	170	70 - 90	Galler	1
Äppelpaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt.[1)]	SteamBake	160	70 - 80	Plåt	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över-/undervärme	160	30 - 45	Galler	3

Livsmedel	Funktion	Tempe-ratur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsni-vå
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 45	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 50	Galler	1 / 4
Shortbread/smör-degsremsor	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3
Shortbread/smör-degsremsor	Varmluft	140	25 - 45	Plåt	1 / 4
Shortbread/smör-degsremsor	Över-/undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd	Grill	Max	5 - 9	Galler	4
Hamburgare	Grill	Max	15 - 20 för-sta sidan. 10–15 andra sidan.	Galler/ långpan-na	4

1) Häll 150 ml vatten i ugnens bottenfördjupning.

14. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

14.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör produktens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Rengör fläckar med ett milt rengöringsmedel.

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 milt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin (förutom AirFry-plåten).
- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör non-stick tillbehören och AirFry-SuperClean plåten.

14.2 Rengöra AirFry-plåten

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

Den kan också diskas i diskmaskinen.

14.3 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.

För funktionen: SteamBake vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnens bottenfördjupning.
   Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkbeläggningar vid rumstemperatur i 30 minuter.
3. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och en mjuk trasa.

14.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!
Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.

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

VARNING!
Det finns risk för brännskador.

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

Ugnslampan är släckt under rengöringen.

1. Öppna menyn ☰ med funktionsratten.
2. Välj Rengöring ⎓ med temperaturratten och tryck OK för att bekräfta.

Funktion	Beskrivning
C1 - Lätt rengöring	1 tim 30 min
C2 - Normal rengöring	2 tim
C3 - Grundlig rengöring	2 tim 30 min

3. Välj rengöringsprogram med temperaturratten och tryck OK för att bekräfta.
4. Tryck OK för att starta rengöringen.
5. Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
6. Luckan låses omedelbart. Tills luckan låses upp visar displayen: 🔒.
7. När ugnen svalnat igen låses luckan upp.

14.5 Påminnelse om rengöring

Ugnen påminner om när den behöver rengöras med: pyrolysrengöring.

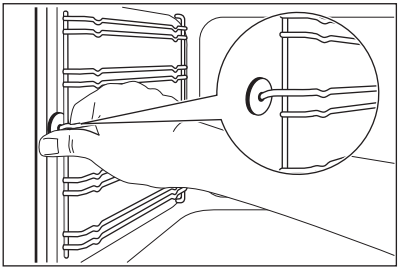
⎓ – blinkande sken på displayen i 5 sekunder efter varje aktivering och inaktivering av ugnen.

Påminnelsefunktionen kan avaktiveras på Menyns alternativ Inställningar – Påminn om rengöring.

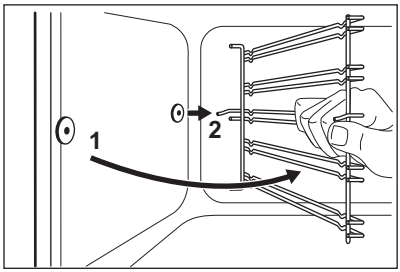
14.6 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



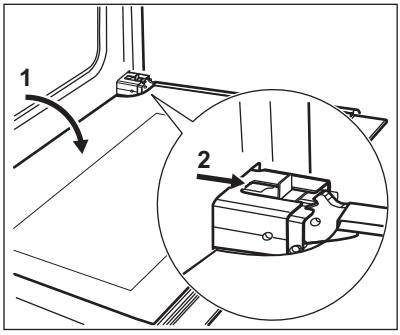
Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

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

14.7 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



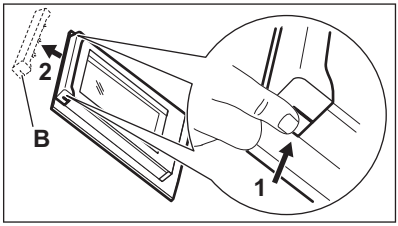
1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
   Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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.

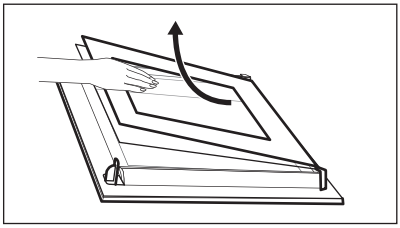
14.8 Ta bort och rengöra luckglasen

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

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



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



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler.

Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

14.9 Byte av lampan

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

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

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

Baklampan

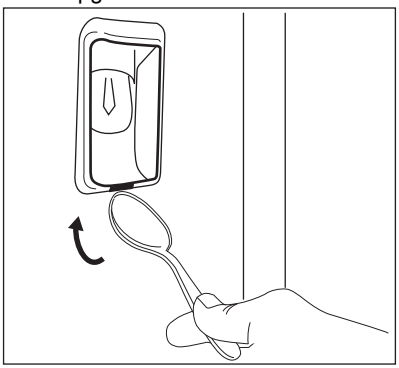
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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

Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

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



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

14.10 Lådan

VARNING!
Lägg inte mat inuti lådan.

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

Lådan under ugnen kan tas bort för att rengöras.

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.

15. FELSÖKNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

15.1 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.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
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 touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ⏻	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Hällen tar för lång tid att värma upp kokkärl.	Fel diameter eller kvalitet på kokkärlet.	Använd kokkärl avsedda för induktion 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 kokkärl 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”.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
F visas på hälldisplayen.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
F visas på hälldisplayen.	Fel kokkärl används.	Använd rätt kokkärl. Se avsnittet ”Häll – råd och tips”.
F visas på hälldisplayen.	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet ”Häll – råd och tips”.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Se ”Automatisk avstängning”.
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se ”Användning av Barnlåset”.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Matlagningstermometerns kontakt är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt helt i uttaget.
Tillagningen tar för lång eller för kort tid.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar ”C2”.	Du ville starta pyrolys- eller Snabbuppvärmningupptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
Displayen visar ”F102”.	• Du har inte stängt luckan ordentligt. • Lucklåset är defekt.	• Stäng luckan helt. • Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om ”F102” visas på displayen igen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnens display visar ”00:00”.	Ett strömavbrott har inträffat.	Ställ in klockan.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felkoden visas på displayen igen.

15.2 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.)	....

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

16. ENERGIEFFEKTIVITET

16.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförordningar för hällen

Modellidentifiering	QSI67741SW QSI67741SX	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	176.0 Wh/kg 181.0 Wh/kg 193.0 Wh/kg 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.

16.2 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.

16.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar för ugn

Leverantörens namn	Husqvarna	
Modellidentifiering	QSI67741SW 947942512 QSI67741SX 947942513	
Energieffektivitetsindex	81.4	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.98 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.70 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	73 l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	QSI67741SW	66.3 kg
	QSI67741SX	66.3 kg

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

16.4 Ugn – Energibesparing

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Tillagning med varmluft
Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

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

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

När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen.

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

Laga mat med släckt belysning
Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Varmluft med fukt
Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

16.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

17. 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

www.husqvarna-electrolux.se/shop





867364531-A-332024

CE

Husqvarna®