

LKI561400W
LKI561400X



FI Liesi
SV Spis

Käyttöohje 2
Bruksanvisning 41



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	42
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	45
3. INSTALLATION.....	47
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	50
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	51
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	52
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	54
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	56
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	56
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	58
11. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	59
12. UGN – RÅD OCH TIPS.....	62
13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	71
14. FELSÖKNING.....	74
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	76
16. MILJÖSKYDD.....	78

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång. Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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

www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:

www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 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.
- Den här produkten måste anslutas till elnätet med kabeltyp H05VV-F för att kunna stå emot temperaturen från den bakre panelen.
- 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! Övervakad 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.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. 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 ugnsgreor.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Sättet för frångkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **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 skåplucken för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.

- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.

**WARNING!**

Risk för brand och explosion

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

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta formar eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - 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. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärll stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärll torrkoka.

- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärll faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärll eller utan kokkärll.
- Kokkärll av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Skötsel och rengöring

**WARNING!**

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

**WARNING!**

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



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. INSTALLATION



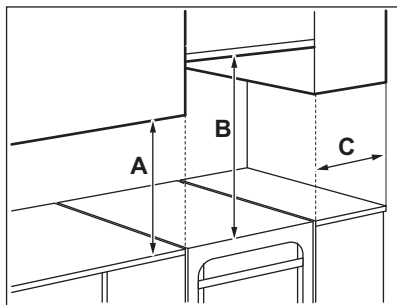
WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

Mått	mm
A	400
B	650
C	150

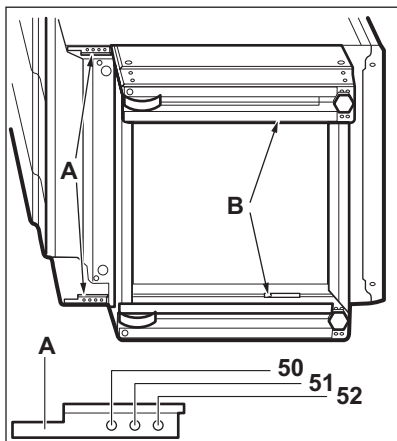
3.2 Tekniska data

Märkspänning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklass	1
Dimension	mm
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

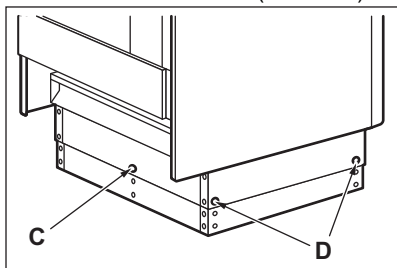
3.3 Ändring av spisens höjd och djup

Spisen är vid leverans 897 mm hög och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på sidan.
2. Ändra sockelns djup genom att lossa skruv A och lossa skruvarna B på konsolen.

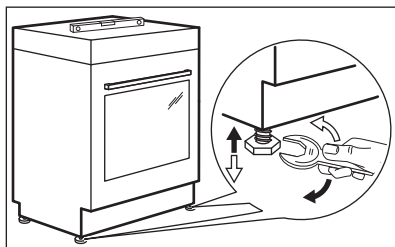


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

3.4 Höjjustering av produkten



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

3.5 Tippskydd

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



FÖRSIKTIGHET!

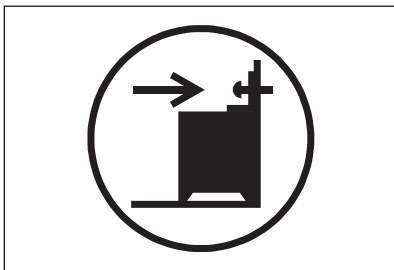
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



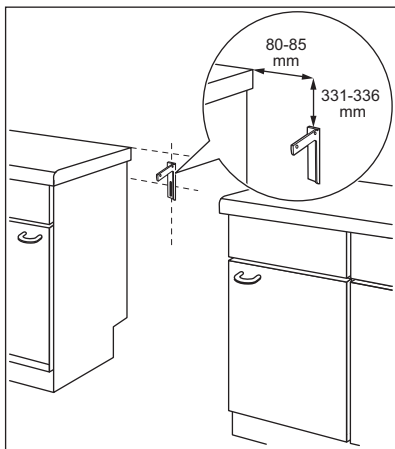
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tippskyddet 331 - 336 mm nedanför produktens ovansida, och med 80-85 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast den i det fasta materialet eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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

i Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.

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

3.6 Elektrisk installation

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

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel



VARNING!

Innan du ansluter nätsladden till kontakten bör du mäta spänningen mellan faserna i hushållsättnätverket. Kontrollera sedan kopplingsetiketten på produktens baksida för att använda rätt elektrisk anslutning. Detta kopplingschema förhindrar installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

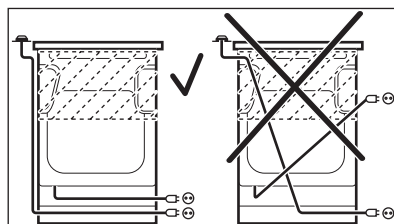
Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

Fas	Minimistorlek kabel
1	3x10,0 mm ²
3 med neutral	5x1,5 mm ²



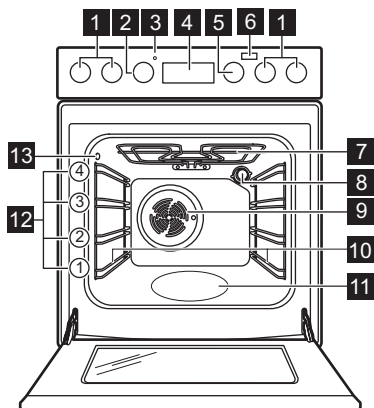
VARNING!

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



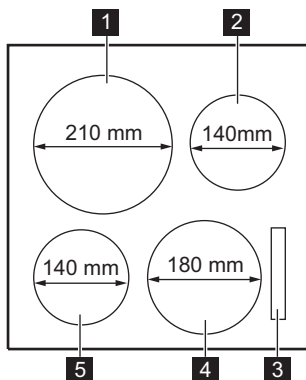
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Rattar för hällen
- 2 Temperaturratt
- 3 Temperaturindikator/symbol
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Funktionsratt för ugn
- 6 Knapp för extra ånga
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsstegar, borttagbara
- 11 Fördjupning i ugnsutrymme
- 12 Hyllplaceringar
- 13 Uttag för matlagningstermometern

4.2 Hällens layout



- 1 Induktionskokzon 2 300 W, med PowerBoost 3 600 W
- 2 Induktionskokzon 1 400 W, med PowerBoost 2 500 W
- 3 Visa
- 4 Induktionskokzon 1 800 W, med PowerBoost 2 800 W
- 5 Induktionskokzon 1 400 W, med PowerBoost 2 500 W

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor**
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugns gallren.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymme.
- **Kondensbehållare**
För att samla upp kondens som bildats när ugnen varit igång.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.


Se avsnittet "Underhåll och rengöring".



Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

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


Tryck på  eller  för att ställa in rätt tid.

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

5.3 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om någon av funktionerna är aktiverade.

Tryck på  flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar.

För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

5.4 Infällbara vred





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

5.5 Förvärmning

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



För funktion: PlusSteam se kapitel "Ugn - Daglig användning", Aktivera funktionen: PlusSteam".

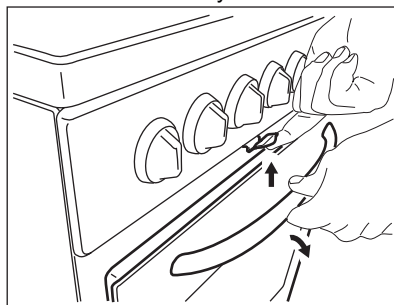
1. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen , tryck på: Extra ånga . Ställ in högsta temperaturen.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

5.6 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll luckläset intryckt.



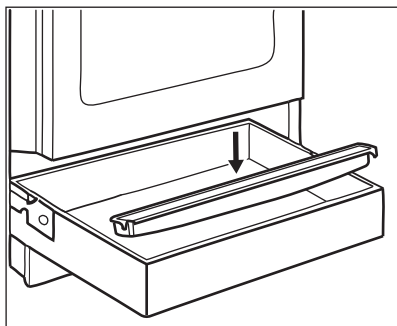
2. Öppna luckan.
Dra inte i luckläset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska luckläset.

5.7 Montering av kondensbehållare

1. Placera kondensbehållaren på framsidan av förvaringslådan.



2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeinställning

Symboler	Funktion
0	Av-läge
P	PowerBoost

Symboler	Funktion
1 - 9	Värmeinställningar




Använd restvärme för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid ratten för respektive kokzon till önskad värmeinställning.
Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

6.2 Visningar av värmeinställning


Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmenivån.
	Automatisk uppvärmning är på.
	PowerBoost är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Barnlås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkäril är placerat på kokzonen.

Display	Beskrivning
	Automatisk avstängning är på.


6.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



VARNING!

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

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

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

Indikatorn kan också visas:


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


Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.4 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

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

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

6.5 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: vrid kokzonsvredet till läge **P**.

 tänds på hälldisplayen.

Avaktivera funktionen: vrid vredet för en kokzon till avstängt läge.

6.6 Automatisk uppvärmning


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






För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en

kokzon: vrid vredet maximalt medurs.

 tänds. Vrid vredet moturs till ett av lägena lägre än 9 och vrid det sedan


tillbaka till 9.  ändras till . Ställ genast in önskat värmeläge mellan 1 och 8. Värmeläget visas. Efter 6 sekunder

tänds  igen. Zonen körs med det högsta värmeläget. Efter ett tag återgår zonen till valt värmeläge.

För att avaktivera funktionen: vrid vredet moturs till **0**.

6.7 Barnsäkerhetslås

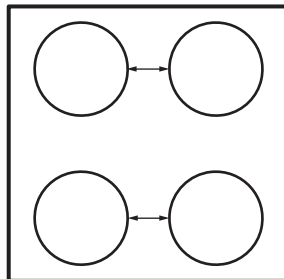
Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: vrid vreden för vänster bakre och höger främre kokzoner moturs samtidigt. På displayen visas .

Avaktivera funktionen: vrid vreden för vänster bakre och höger främre kokzoner moturs samtidigt igen.

6.8 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



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockär



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



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockär.

Kockärsmaterial

- **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.

Kockär är lämpliga för en induktionshäll om:

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

- en magnet fäster på kastrullens botten.



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

Kockärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlets diameter. Kockär med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

7.2 Minsta kockärldiameter

Kokzon	Minsta kockärldiameter (mm)
Vänster bak	180

Kokzon	Minsta kokkärls- diameter (mm)
Höger bak	125
Höger fram	150
Vänster fram	125

7.3 Ljud under användning

Om du hör:

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

- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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


7.4 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg på locket på kastrullen.
1 - 2.	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2.	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2. - 3.	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen.
3. - 4.	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4. - 5.	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4. - 5.	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
5. - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

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

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som

innehåller socker, annars kan dessa orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.

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

9.2 Säkerhetstermostat











Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter,


kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen, se till att vreden för ugnsfunktioner såväl som temperaturen är i avstängt läge. Annars kommer kylfläkten att fortsätta att gå.

9.4 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktioner	Användning
0	Av-läge	Ugnen är avstängd.
	Ugnsbelysning	För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	PlusSteam	För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. För att konservera frukt eller grönsaker.
	Lätt varmluft	För tillagning av möra, saftiga stekar eller för att torka frukt och grönsaker.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten.
	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Snabbgrillning	För att grilla tunna matvaror i stora mängder och rosta bröd.
	Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
	Varmluftstillagning	Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
	Baka med ånga	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Baka med ånga. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minskas. För allmänna rekommendationer om energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", Ugn – Energibesparing. Avsikten med denna funktion är uppfyllande av energieffektivitetsklassning enligt EN 60350-1.
	Tillagning med varmluft	Baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för Traditionell tillagning (med över- och undervärme).

Symbol	Ugnsfunktioner	Användning
	Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

9.5 Aktivera funktionen: PlusSteam

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.



WARNING!



Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när funktionen är igång: PlusSteam.
- Öppna ugnsluckan försiktigt när funktionen har varit på: PlusSteam.



Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll botten med kranvatten. Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml. Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Ställ in funktionen: PlusSteam .
4. Tryck på Plus Steam-knappen .

Plus Steam-knappen fungerar bara tillsammans med funktionen: PlusSteam.


Indikatorn tänds.

5. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
6. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.



FÖRSIKTIGHET!

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

7. För att stänga av produkten, tryck på Plus Steam-knappen , vrid vredet för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

Plus Steam-knappens indikator slocknar.

8. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.

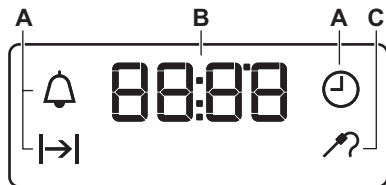


WARNING!

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



10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display






- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer





10.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	Plus Steam	Aktivera funktionen: PlusSteam.


10.3 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
 KLOCKSLAG	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
 TILLAGNINGSTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
 TIDUR	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. TIDURET kan ställas in när som helst, även när ugnen är avstängd.

10.4 Ställa in KOKTID



1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar .



4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.

2. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.6 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in .
Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

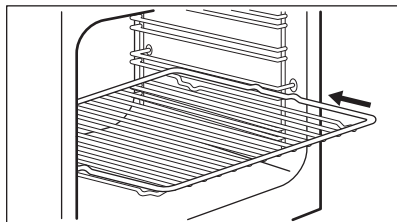
11. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Sätta in tillbehör

Galler:

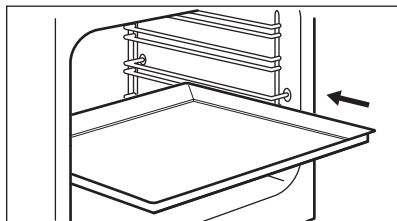


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

Plåt:



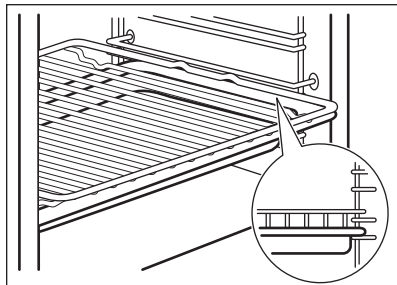
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



Sätt in bakplåten eller långpannan mellan stegparet på ugnsstegen. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler och långpanna tillsammans:

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



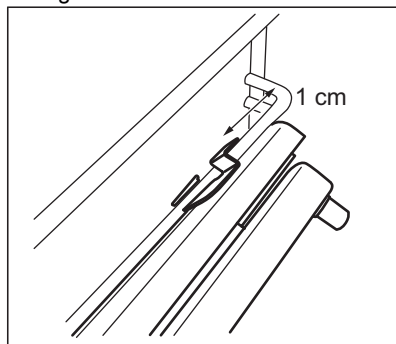
11.2 Utdragbara bakplåtsskenor



Du kan montera teleskopskenorna på olika nivåer, förutom nivå 4.

Montera teleskopskenorna

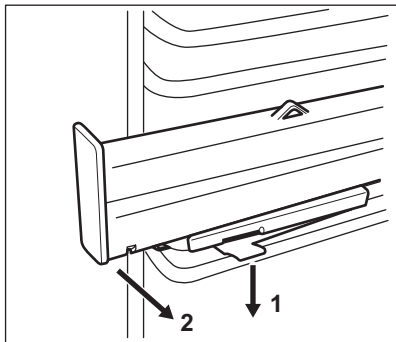
1. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
2. För spärren på teleskopskenans bakre del på hyllstödet skena. Se till att du sätter skenan på rätt sida i ugnen.



3. Vrid skenan till rätt läge. Stoppelementet som finns i ena änden av teleskopskenan måste peka uppåt.
4. Tryck skenan hela vägen till ugnens bakvägg.
5. Tryck teleskopskenans främre del mot hyllstödskenan. Det hörs ett klick när spärren framtill låses.
6. Gör på samma sätt för att montera den andra teleskopskenan. Se till att båda teleskopskenorna är placerade på samma nivå.

Ta bort teleskopskenorna

1. Tryck och håll in spärren på framsidan av teleskopskenan.



2. Dra ut skenans främre del från hyllstödet.
3. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
4. Dra ut skenans bakre del från hyllstödet.
5. Gör på samma sätt för att ta bort den andra teleskopskenan.

11.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnstegarna.



FÖRSIKTIGHET!

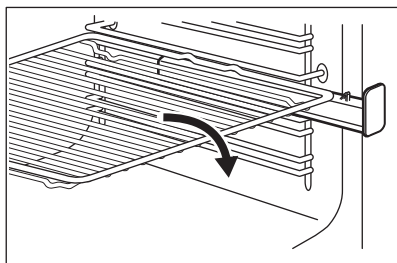
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



FÖRSIKTIGHET!

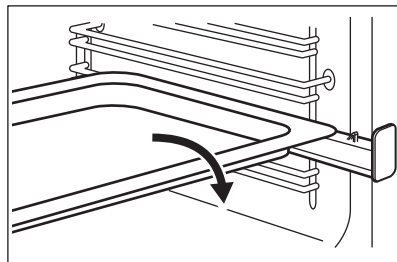
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:



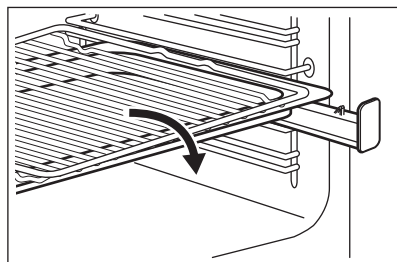
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



11.4 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen.
- Innetemperaturen.



FÖRSIKTIGHET!

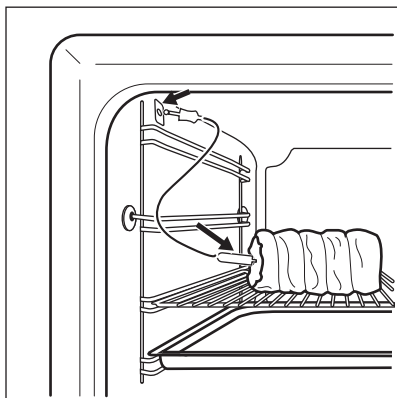
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på sidan av produkten.

Kontrolllampan för

matlagningstermometern  blinkar.

2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.



3. Tryck på \oplus - eller \ominus -knappen för att ställa in inntemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda inntemperaturen.

Tryck på en knapp för att stänga av signalen.

5. Stäng av produkten.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

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

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på ⌂ för att ändra inntemperaturen.



WARNING!

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

12. UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



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

12.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

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

12.2 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.

12.3 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.

12.4 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 hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

12.5 Tillagningstider

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

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

12.6 PlusSteam



Innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall, fyll på vatten.

Se "Aktivera funktionen: PlusSteam"

Bakning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Vitt bröd ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Använd bakplåten.
Vita bullar ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Använd bakplåten.
Hemgjord pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Använd bakplåten.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Använd bakplåten.
Cookies, scones, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Använd bakplåten.
Plommonkaka, äppelpaj, kanelbullar ¹⁾	100	180	20	2	Använd kakform.

¹⁾ Förvärm i en tom ugn i 5 minuter före tillagning.

Tillaga mat direkt från frysen

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Fryst pizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Använd gallret.
Fryst croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Använd bakplåten.

1) Fövärm i en tom ugn i 10 minuter före tillagning.

Sous-vide-tillagning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Franskbröd	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Franskbullar	100	110	10 - 20	2	Använd bakplåten.
Hemgjord pizza	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Använd bakplåten.
Grönsaker	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Ris	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Kött	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.

Stekning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Fläskstek	200	180	65 - 80	2	Använd gallret och bakplåten.
Engelsk rostbiff	200	200	50 - 60	2	Använd gallret och bakplåten.

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Kyckling	200	210	60 - 80	2	Använd gallret och bakplåten.
Grillad kal-kon	200	200	70 - 90	2	Använd gallret och bakplåten.

12.7 Konservering +



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.
- Sätt inte mer än sex halvliters burkar på plåten.
- Fyll burkarna jämnt, men lämna 1 cm överst i burken. Låt locken ligga på

burken utan att försluta dem hermetiskt.

- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Håll 1/2 liter vatten på bakplåten och 1/4 liter vatten i ugnen för att få tillräckligt med fukt i ugnen.
- Välj PlusSteam-funktionen och ställ in rätt temperatur, enligt tabellen nedan.
- Burkarna kan förslutas hermetiskt endast när funktionen är avstängd.

Torkad frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Jordgubbar/blåbär/hallon	160	25 - 30	1	Använd bakplåten.

Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Päron/kvitten/plommon	160	35 - 40	1	Använd bakplåten.

Mjuka grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Zucchini/aubergine/lök/tomater	160	30 - 35	1	Använd bakplåten.

Inlagda grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Morötter/inlagda grönsaker/kålrot/selleri	160	35 - 45	1	Använd bakplåten.

12.8 Lätt varmluft ↓↓

Torkning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Grönsaker				
Bönor	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Hackad paprika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Soppgrönsaker	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Skurna champinjoner	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Örter	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Frukt				
Plommon i halv	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikoser i halv	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Päron i skivor	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Lågtemperaturstekning

Livsmedel	Vikt (kg)	Bryna varje sida (min)	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
Nötkött					
Filé, rosa	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rostbiff, rosa	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Kalvkött					
Filé rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Stek, i ett stycke	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Kalvstek, medium	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Fläsk					
Filé rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Stek, i ett stycke	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Grisstek, medium	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Traditionell tillagning (med över- och undervärme)

Gräddning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tunn kaka	160 - 170	25 - 35	2
Jästkaka med äpple	170 - 190	45 - 55	3
Kaka i långpanna	170 - 180	35 - 45	2
Smulpaj	170 - 190	50 - 60	3
Cheese cake	170 - 190	60 - 70	2
Bondbröd	190 - 210	50 - 60	2
Ungersk valnötsdessert	165 - 175	35 - 45	2
Ungersk valnötsdessert - traditionell	165 - 175	35 - 45	2
Jästa bullar	180 - 200	15 - 25	2
Rulltårta	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Stekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	210 - 230	35 - 50	2
Fläskkotlett	190 - 210	30 - 35	3
Fisk, hel	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Snabbgrillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	230	50 - 60	2
Fläskkotlett	230	40 - 50	3
Grilla bacon	250	17 - 25	2
Korv	250	20 - 30	2
Nötstek: medium	230	25 - 35	2

12.11 Varmluftsgillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	200	50 - 60	2
Kyckling	250	55 - 60	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kycklingvingar	230	30 - 40	2
Fläskkotlett	230	40 - 50	2
Nötstek: välstekt	250	35 - 40	2

12.12 Varmluftstillagning

Grädning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fylld jästkaka	150 - 160	20 - 30	2
Tårtotten	170 - 190	30 - 40	2
Schweizisk äppelkaka	180 - 200	35 - 45	2
Julkaka	150 - 160	40 - 50	2
Sandkaka	170 - 190	50 - 60	2
Maräng	110 - 120	30 - 40	2
Potatisgratäng	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makaronipudding	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Stekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Hel kyckling	200 - 220	55 - 65	2
Fläskstek	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Baka med ånga

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bröd och pizza				
Bullar	190	25 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Franskbullar	200	40 - 45	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Frost pizza 350 g	190	25 - 35	2	galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Brownie	180	35 - 45	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Kakor i burk				
Sufflé	210	35 - 45	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	25 - 35	2	flan-form på galler
Sockerkaka	150	35 - 45	2	kakburk på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fiskfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	35 - 45	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Köttspett 500 g	200	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Små bakade godsaker				
Cookies	170	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Macroner	170	40 - 50	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Muffins	180	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Crackers	160	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Mördegskakor	140	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Tarteletter	170	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Vegetarian				
Blandade grönsaker i påse 400 g	200	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Omelett	200	30 - 40	2	pizzaform på galler
Grönsaker på plåt 700 g	190	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna

12.14 Tillagning med varmluft

Bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tunn kaka	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Jästa bullar	190 - 210	10 - 20	1 + 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Marängar	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Smörkaka	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Information för provningsinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor, 16 st/ plåt	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	160	bakplåt	3	20 - 30
Småkakor, 16 st/ plåt	Varmluftstillagning	150	bakplåt	3	20 - 30
Småkakor, 16 st/ plåt	Tillagning med varmluft	160	bakplåt	1 + 3	30 - 40
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	190	Galler	1	65 - 75
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	Varmluftstillagning	180	Galler	2	70 - 80
Sockerkaka utan fett	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	180	Galler	2	20 - 30
Sockerkaka utan fett	Varmluftstillagning	160	Galler	2	25 - 35
Sockerkaka utan fett	Tillagning med varmluft	170	Galler	1 + 3	30 - 40
Småbröd / mördeg- skakor	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	140	bakplåt	3	15 - 30
Småbröd / mördeg- skakor	Varmluftstillagning	140	bakplåt	3	20 - 30
Småbröd / mördeg- skakor	Tillagning med varmluft	140	bakplåt	1 + 3	15 - 30
Rostat bröd	Snabbgrillning	250	Galler	3	5 - 10

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Hamburgare av nötkött ¹⁾	Varmluftsgrillning	250	galler eller grill-/långpanna	3	15–20 första sidan; 15–20 andra sidan

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter

13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Rengöring

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

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

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

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning.

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

13.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

13.3 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.



Vi rekommenderar att du utför rengöringsproceduren åtminstone var 5:e till var 10:e användning av funktionen: PlusSteam.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnsutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan örter.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

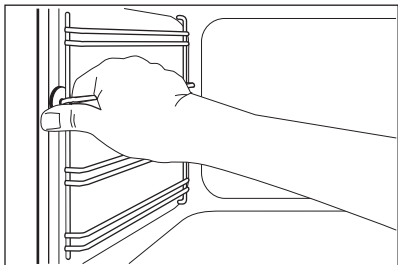
13.4 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

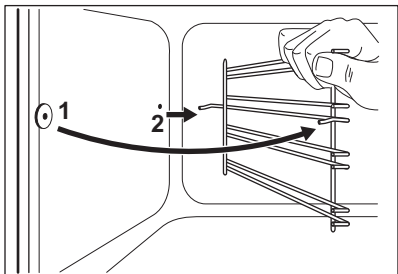


FÖRSIKTIGHET!
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

13.5 Hur man avlägsnar grillen



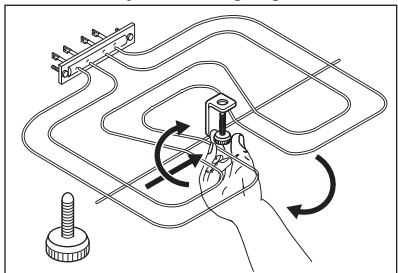
VARNING!

Stäng av produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen är kall. Det finns risk för brännskador.

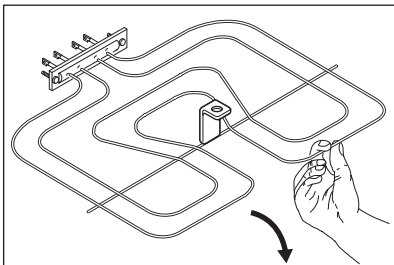
Ta bort ugnstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att lättare rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och varmt vatten och ett rengöringsmedel. Låt torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt tillbaka ugnstegen.



VARNING!

Kontrollera att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

13.6 Demontering och montering av luckglasen

Du kan ta bort luckglasen på insidan och rengöra dem. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



VARNING!

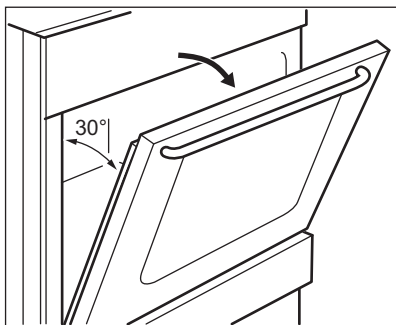
Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.



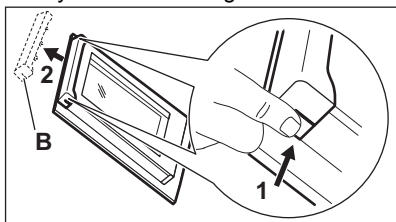
VARNING!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

1. Öppna luckan tills den står i en vinkel på ungefär 30°. Luckan står av sig själv när den står på glänt.



2. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



VARNING!

När du tar ut luckglaset försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglaset och dra upp dem ett i taget.
5. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nogt.

Sätt tillbaka luckglaset i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först och sedan det större.



FÖRSIKTIGHET!

Se till att du sätter dit det inre ugnsglaset ordentligt på sin plats.

13.7 Ta bort förvaringslådan

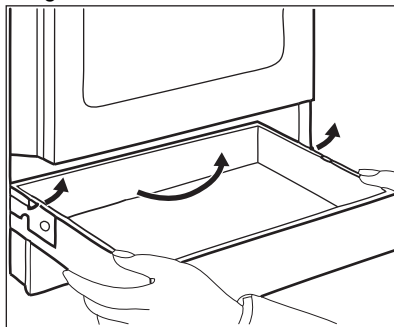


VARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand.

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
3. Dra ut lådan helt.

För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

13.8 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.

Bakre lampan

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmestålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

14. FELSÖKNING




VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

14.1 Om produkten inte fungerar ...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag kan inte sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkring har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkring har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget för mindre än 10 sekunder.
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlens botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Plus-Steam.	Du aktiverade inte Plus-Steam-funktionen.	Se "Aktivera funktionen: PlusSteam".
	Du fyllde inte på bottenkålen med vatten.	Se "Aktivera funktionen: PlusSteam".
	Du aktiverade inte Plus-Steam-funktionen korrekt med Plus Steam-knappen.	Se "Aktivera funktionen: PlusSteam".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du vill aktivera Lätt varmluft-funktionen men indikatorn för Plus Steam-knappen är tänd.	Funktionen PlusSteam körs.	Tryck på Plus Steam-knappen  för att stoppa Plus-Steamb-funktionen.
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur bottenskålen.	Det är för mycket vatten i bottenskålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i bottenskålen. Se den specifika proceduren.

14.2 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 ugnstrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnstrymmet.

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

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellidentifiering	LKI561400W LKI561400X	
Typ av håll	Håll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	21,0 cm
	Höger bak	14,0 cm
	Höger fram	18,0 cm
	Vänster fram	14,0 cm

Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	193,0 Wh/kg 180,0 Wh/kg 184,0 Wh/kg 182,0 Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)		184,8 Wh/kg

EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

15.2 Häll - Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

15.3 Produktinformation för ugnar och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	LKI561400W 943005275 LKI561400X 943005276	
Energieffektivitetsindex	94.9	
Energieffektivitetsklass	A	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0,84 kWh/cykel	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,75 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	58 l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	LKI561400W	58.0 kg
	LKI561400X	50.0 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

15.4 Ugn - Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.


Varmhållning


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

Baka med ånga

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen. För mer information, se Ugnsfunktioner, kapitlet "Ugn - Daglig användning".

16. 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. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867354799-C-1 12022

