

LKI64400NW



---

**SV** Spis

---

Bruksanvisning

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	16
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	18
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....	18
10. UGN – RÅD OCH TIPS.....	20
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	31
12. FELSÖKNING.....	34
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	36
14. MILJÖSKYDD.....	37

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



registrera din produkt för bättre service:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:

**[www.electrolux.com/shop](http://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

ℹ 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.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- 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 ugniformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

**WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

produkten när dörren eller fönstret är öppet.

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

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för personskador och brännskador.  
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



### **WARNING!**

Risk för brand och explosion

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



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta 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. 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 Skötsel och rengöring



### **WARNING!**

Det finns risk för personskadorna, 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 ytmaterialiet 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 fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

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

## 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



**VARNING!**  
Se Säkerhetsavsnitten.

### 3.1 Tekniska data

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

### 3.2 Elektrisk installation

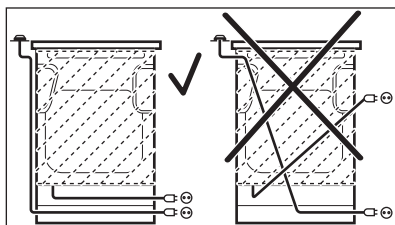


**VARNING!**  
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.



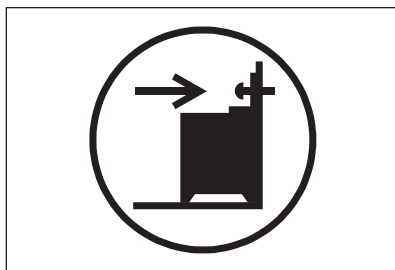
**VARNING!**  
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



### 3.3 Tippskydd



**FÖRSIKTIGHET!**  
Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats. Din produkt har symbolerna som visas på bilderna (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



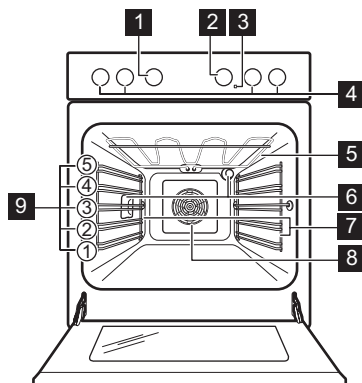
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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



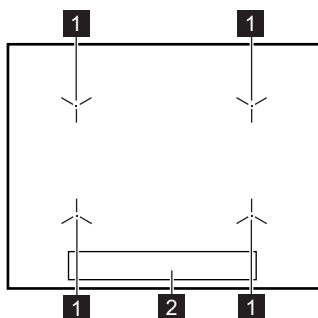
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



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

### 4.2 Häll - översikt



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

### 4.3 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**  
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.  
Tryck på lådan för att öppna den.  
Lådan kommer ut.

## 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 ugnstegen 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 Förvärmning

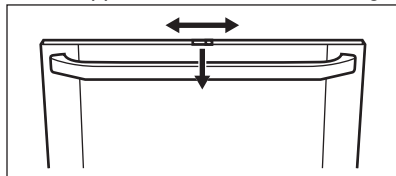
Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## 5.4 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

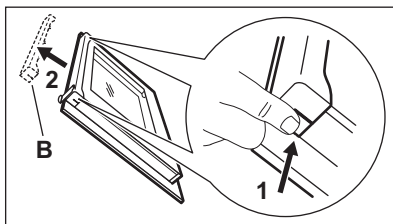
För att öppna luckan förs låset åt höger.



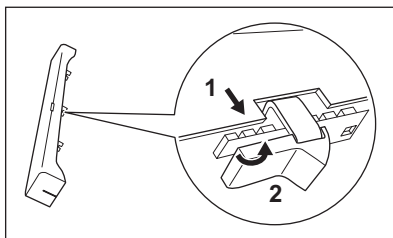
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

## 5.5 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

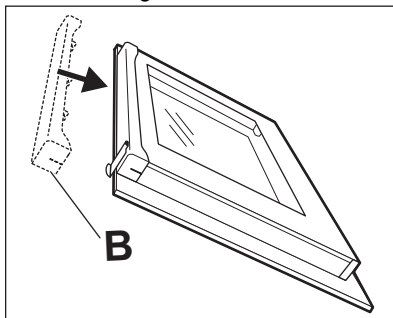
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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



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



### Aktivera det mekaniska lucklåset

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



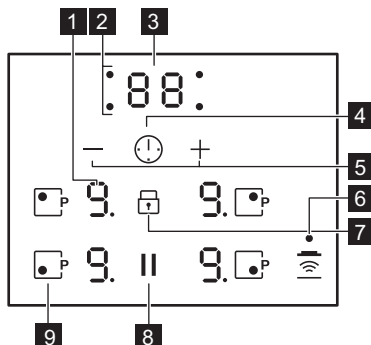
Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

## 6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!**  
Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Beskrivning av hällen



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

	Touch-kon-troll	Funktion	Beskrivning
1	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
2	-	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
3	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
4		-	För att välja kokzon.
5		-	För att öka eller minska tiden.
6		Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
7		Knappås / Barnlåsa	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
8		STOP+GO	För att aktivera och avaktivera funktionen.
9		PowerBoost	För att aktivera och avaktivera funktionen.

## 6.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmnivån.
	STOP+GO är på.
	Automatisk uppvärmning är på.
	PowerBoost är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Knapplös / Barnlös är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

## 6.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



### WARNING!

Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

## 6.4 Värmeläge

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

## 6.5 Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

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

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


## 6.6 Automatisk uppvärmning

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

 För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en**

**kokzon:** vrid kokzonsvredet till läge **A**.

 visas på displayen. Ställ genast in rätt värmeläge.

**För att avaktivera funktionen:** vrid vredet till avstängt läge.

## 6.7 PowerBoost

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

**För att aktivera funktionen för en**

**kokzon:** tryck på .  tänds.

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


## 6.8 Timer

### Nedräkningstimer


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

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



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

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



**För att se återstående tid:** välj


kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** välj kokzonen med .

Tryck på  eller .

**För att avaktivera funktionen:** Välj

kokzonen med  och tryck på . Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.




 När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

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


### CountUp Timer




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

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


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

**För att se hur länge kokzonen är**

**igång:** välj kokzonen med . 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.

### Signalur

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

**Aktivera funktionen:** tryck på . Tryck på eller på timern för att ställa in tiden. Displayen av kokzonerna avaktiveras automatiskt efter 10 sekunder. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

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

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

Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

## 6.9 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

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

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

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

## 6.10 Knapplås

Du kan låsa sensorerna på hällen när kokzonerna är aktiverade.

**Ställ in värmeläget först.**

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

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

När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 6.11 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

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

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

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

## 6.12 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Tryck på i 3 sekunder. Tryck på i 3 sekunder. eller tänds. Tryck på på timern för att välja något av följande:

- – ljudet är avstängt
- – ljudet är på.

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

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

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

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

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetesta 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

	Automa- tisk be- lysnig	Kok- ning <sup>1)</sup>	Stek- ning <sup>2)</sup>
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 <sup>3)</sup>	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 1
Läge H3	På	Av	Fläkt- hastig- het 1
Läge H4	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 1
Läge H5	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 2
Läge H6	På	Fläkt- hastig- het 2	Fläkt- hastig- het 3

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

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

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

#### Ändra det automatiska läget

1. Stäng av produkten.

- Tryck på tills ett pip ljud hörs och håll den intryckt tills du hör ett andra pip ljud.
- Tryck på i 3 sekunder tills eller tänds.
- Tryck på tills H och en siffra (0–6) tänds. H5 är standardinställningen.
- Tryck på på timern för att välja önskat läge (H0–H6). Valt läge aktiveras automatiskt efter 10 sekunder.



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

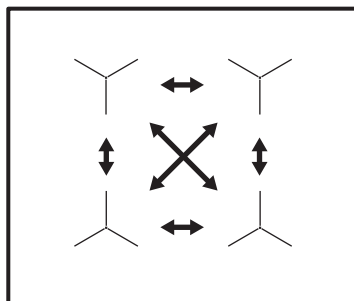
Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1–H6.

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

## 6.14 Effektreglering-funktion

- Alla kokzoner är anslutna till en fas. Se bilden.
- Fasen har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan kokzonerna.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna överskrids.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna.

- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



## 7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

- !** **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Kockärl

- i** För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockärl med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.
- i** Använd induktionskokzoner med lämpliga kockärl.

#### Kockärismaterial

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

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

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

- i** 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. Kockärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

### 7.2 Minsta kockärldiameter

Kokzon	Kockärlets diameter (mm)	Effekt (W)
Vänster bak	125 - 140	1400/2500
Höger bak	145 - 180	1800/2800
Höger fram	145 - 180	1800/2800
Vänster fram	180 - 210	2300/3600



## 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 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från

nedräkningstidern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmelnivån och tillagningstiden.


## 7.5 Exempel på olika typer av tillagning

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
- 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg på locket på kastrullen.
1 - 2.	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2.	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2. - 3.	Småkoka ris och 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 har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

### 8.2 Rengöring av hällen

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

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt 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 duk.
- **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 Ugnsfunktioner



#### WARNING!

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

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
<b>0</b>	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Över/Undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Matlagning med luft som cirkuleras	Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Varmluft	Baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Paj/pizza	Baka på en hyllplacering för en mer intensiv bryning och spröd botten.
	Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
	Max Grill	För att grilla tunna matvaror i stora mängder och rosta bröd.
	Bryning	Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Även för att bryna och gratinera.
	Varmluft med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Varmluft med fukt. 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 minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energi- besparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.
	Knapplås	Låsa ugnsfunktioner.



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

## 9.2 Aktivera och inaktivera ugnen

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


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

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

## 9.3 Låsa ugnen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.

**i** Funktionslåset inaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Vrid vredet till symbolen . Vredet hoppar ut cirka 2 mm.  
**Låsa upp ugnen:** Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

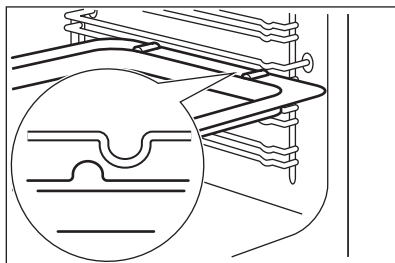
## 9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen stängs kylfläkten av.

## 9.5 Sätta in ugnstillbehör

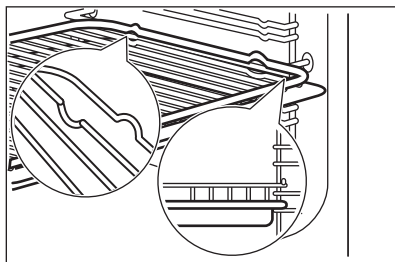
### Djup form:

Skjut in långpannan mellan stegparen på önskad nivå.



### Galler och långpanna tillsammans:

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



- i**
- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tips säkra.
  - Den höga kanten runt hyllan förhindrar att köksredskap glider.

# 10. 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.

## 10.1 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.

## 10.2 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

## 10.3 Baka i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Grahamsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyllda smörgåsar	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbröd	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Salta kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / runt bröd	170 - 180	35 - 45	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågröd, blandning	250	-	2 + 4
- bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkakor	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rulltårta	190 - 210	6 - 15	3
Bullar	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Lång limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kaka i form	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Marängar	100	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	100	90 - 120	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	förbakning, bott- nar 10-15	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	dekorerings 35-45	2 + 4
Frukttårter, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

## 10.4 Tillaga i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	_1)	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danska köttbullar	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potatisgratäng	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hemlagad	175	60 - 70	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lasagne, frusen	175	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pastagrätäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, hembakad	180 - 200	20 - 35	3
Fryst pizza	180 - 200	15 - 25 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pommes frites, frusna	180 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tårtor, hembakade - dekorerings	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tårtor, frusna	175	25 - 35 <sup>2)</sup>	2 + 4

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

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

## 10.5 Övervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Grahamsbullar	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabattabullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabröd	250	5 - 15	3 - 4
Salta kringlor	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rågbröd, blandning	275	-	1
- bakning	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannkakor	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kaka i form	170 - 180	35 - 45	3 - 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Smörgåstårta, bullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Maränger	100	90 - 120	3 - 4
Marängbottnar	100	90 - 120	3 - 4
Småkakor	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Petit-choux	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frukttårter, mördegskakor	175 - 200	förbakning, bullar 10-15	3 - 4
Frukttårter, mördegskakor	175	dekorering 35-45	3 - 4
Frukttårter, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Mjuk marsipankaka	210 - 230	10 - 12	2

## 10.6 Över/Undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	<b>_1)</b>	2 - 3
Fisk, stekning	180 - 200	<b>_1)</b>	2 - 3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratänger	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frusen	175 - 200	<b>30 - 45<sup>2)</sup></b>	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, hembakad	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Fryst pizza	220 - 230	<b>15 - 25<sup>2)</sup></b>	2 - 3
Pommes frites, frusna	225 - 250	<b>20 - 30<sup>2)</sup></b>	3 - 4
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tårter, hembakade - dekorering	190 - 210	20 - 30	3 - 4



Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tårtor, frusna	200 - 225	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4

<sup>1)</sup> När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

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

## 10.7 Pizza-tabell

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ciabattabullar	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Frukttårtor, mördegskakor	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Frukttårtor, smuldeg	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, hemlagad (tunn botten)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	1 - 2
Fryst pizza	200	15 - 20	1 - 2
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tårtor, hembakade - dekorering	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tårtor, frusna	200	15 - 25	3 - 4

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

## 10.8 Varmluft med fukt

### Bröd och pizza

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

### Kakor på en bakplåt

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

**Kakor i burk**

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

**Fisk**

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

**Kött**

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

**Små bakade godsaker**

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

**Vegetarian**

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

**10.9 Bakning med luft som cirkuleras **

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	175 - 185	15 - 25	2 + 4
Grahamsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4

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

## 10.10 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgor.

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

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

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 som väger minst 1 kg.

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

## 10.11 Steka i varmluft

### Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff <b>1)</b>	125	80 - 120	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Rumpstek - bryning	200	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

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

### Kalv

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

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

### Lamm

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

### Fläsk

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

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

### Fågel

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

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

## 10.12 Stekning med Över/Undervärme

### Nötkött

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

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

### Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfile <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2 - 3

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

### Lamm

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

### Fläsk

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

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

### Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	200	55 - 65	2 - 3
Anka <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup>	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	200	70 - 80	2 - 3

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

## 10.13 Grillning i allmänhet

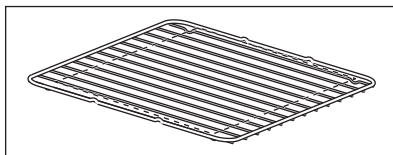


### WARNING!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- **Grilla alltid med maximal temperaturinställning.**
- Placera galleret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid den djupa formen som ska fånga upp fett på den första hyllpositionen.

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.



Grillområdet är inställt i mitten av hyllan.

## 10.14 Snabb grillning

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

1) Förvärm ugnen

## 10.15 Torkning

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

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

produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

### Grönsaker

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

**Frukt**

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

## 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!**  
Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring



**Rengörings-  
medel**

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel. Applicera inte det på de katalytiska ytorna.



**Används  
varje dag**

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



**Tillbehör**

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

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

### 11.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

### 11.3 Katalytisk rengöring



**FÖRSIKTIGHET!**

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

**FÖRSIKTIGHET!**

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

**WARNING!**

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



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



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

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

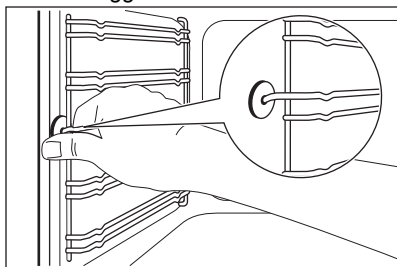
För att stödja denna självrengöringsprocedur ska ugnen värmas upp tom regelbundet.

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

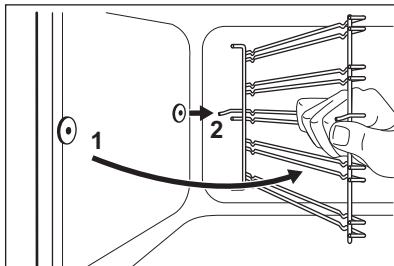
## 11.4 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



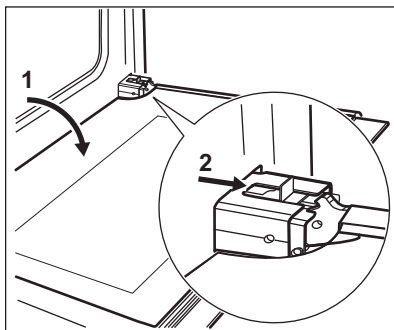
Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

**FÖRSIKTIGHET!**

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

## 11.5 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



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

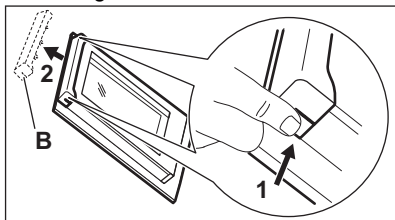
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.



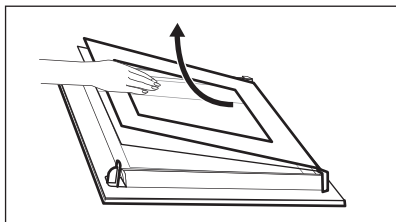
## 11.6 Ta bort och rengöra luckglasen

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

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



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



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler. Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

## 11.7 Byte av lampan

- !** **WARNING!**  
Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

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

## Baklampan

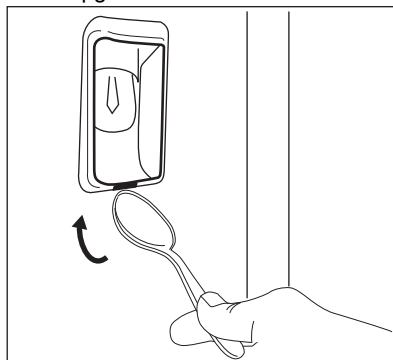
- i** Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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

## 11.8 Ta bort förvaringslådan



### WARNING!

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

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.
2. Lyft förvaringslådan en aning så att den kan lyftas snett uppåt ur styrtapparna.

För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning.

## 12. FELSÖKNING





### WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om...

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

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte.	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
 tänds på hällens display.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds på hällens display.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
 tänds på hällens display.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
 tänds på hällens display.	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 tänds på hällens display.	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.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
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.

## 12.2 Serviceinformation

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.) .....

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

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellidentifiering	LKI64400NW		
Typ av häll	Häll inuti fristående spis		
Antal kokzoner	4		
Uppvärmningsmetod	Induktion		
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm	
	Vänster bak	14,0 cm	
	Höger fram	18,0 cm	
	Höger bak	18,0 cm	
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	178,0 Wh/kg	
	Vänster bak	179,0 Wh/kg	
	Höger fram	181,0 Wh/kg	
	Höger bak	181,0 Wh/kg	
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)	179,8 Wh/kg		

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

### 13.2 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.

### 13.3 Produktinformation för ugnar och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	LKI64400NW 947941406
Energiindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.95 kWh/program

Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.82 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	73 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	60.6 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

### 13.4 Ugn - Energibesparing



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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.


Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.


Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

#### Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

## 14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867338895-B-082022

