



Thinking of you
Electrolux



EKC6061AO

.....
DA KOMFUR
SV SPIS

.....
BRUGSANVISNING 2
BRUGSANVISNING 32



INDHOLD

1. OM SIKKERHED	3
2. PRODUKTBESKRIVELSE	6
3. FØR IBRUGTAGNING	7
4. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG	8
5. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	9
6. KOGESEKTION – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING	10
7. OVN – DAGLIG BRUG	10
8. OVN - BRUG AF TILBEHØRET	12
9. OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	13
10. OVN – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING	26
11. HVIS NOGET GÅR GALT	29
12. INSTALLATION	30
13. MILJØHENSYN	31

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs denne brugervejledning grundigt før installation og ibrugtagning af ovenen:

- Af hensyn til din personlige sikkerhed og din ejendoms sikkerhed.
- Af hensyn til miljøet
- For korrekt betjening og brug af apparatet.

Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet, også hvis du flytter eller sælger det.

Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres eller anvendes forkert og derved forårsager skade.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer. Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning eller fysisk personskade.
- Lad ikke børn og dyr komme tæt på apparatet, mens lågen er åben, eller apparatet er i brug. Der er fare for personskade eller anden vedvarende håndikap.
- Hvis apparatet er udstyret med en sikkerhedslås eller børnesikring, bør den bruges. Dette forhindrer, at børn og små dyr aktiverer apparatet ved et uheld.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatets specifikationer må ikke ændres. Dette kan medføre risiko for personskade samt beskadigelse af apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid straks for apparatet efter brug.

1.3 Installation

- Indstil forholdene for dette apparat, som beskrevet på mærkaten (eller typeskiltet).
- Installation og tilslutning må kun udføres af en autoriseret tekniker. Kontakt et godkendt servicecenter. Dermed forhindrer du skade på personer eller bygninger.
- Kontroller, at apparatet ikke har fået skader under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparatet. Kontakt om nødvendigt forhandleren.
- Fjern al emballage, mærkater og folie fra apparatet, før det tages i brug. Fjern ikke typeskiltet. Dette kan medføre, at garantien bortfalder.
- Overhold altid nøje de love, bestemmelser, retningslinjer og normer (regler om sikkerhed, korrekt bortskaffelse, elsikkerhed eller gassikkerhed osv.), der gælder i brugslandet.
- Vær forsigtig, når apparatet flyttes. Apparatet er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker. Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Sørg for at tage netstikket ud af kontakten under installationen (hvis det er relevant).
- Mindsteafstanden til andre apparater skal overholdes.
- Apparatet må ikke placeres på et underlag.

1.4 Tilslutning, el

- Installation og tilslutning må kun udføres af en autoriseret tekniker. Kontakt et godkendt servicecenter. Dermed forhindrer du skade på personer eller bygninger.
- Maskinen skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen til maskinen.
- Oplysninger om spænding står på typeskiltet.
- Brug de korrekte isoleringsanordninger: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fat-

ningen), fejlstrømsrelæer og kontakto-
rer.

- Apparatets installation skal udføres med en afbryder, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Afbryderen skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden brug af værktøj.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Hvis du tilslutter el-apparater i stikkontak-
ter, må deres ledninger ikke berøre eller komme tæt på den varme ovndør.
- Brug ikke multistik, stikdåser og forlæn-
gerledninger. Der er risiko for brand.
- Undgå at klemme eller beskadige stik-
ket (hvis det er relevant) og ledningen
bag apparatet.
- Sørg for, at der er adgang til elstikket
efter installationen.
- Undgå at slukke for maskinen ved at
trække i ledningen. Tag altid selve el-
stikket ud af kontakten (hvis det er rele-
vant).
- Udskift ikke elledningen. Kontakt ser-
vicecentret.

1.5 Brug

- Brug kun apparatet til madlavning i hus-
holdningen. Apparatet må ikke bruges
til erhvervs- eller industrimæssige for-
mål. Dermed undgår du personskade
eller skade på ejendom.
- Hold altid øje med apparatet under
brug.
- Hold afstand til apparatet, når du åbner
lågen, mens apparatet er i brug. Der
kan trænge meget varm damp ud. Der
er risiko for forbrænding.
- Brug ikke apparatet, hvis det er i kon-
takt med vand. Betjen ikke apparatet
med våde hænder.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller
frasætningsplads.
- Kogesektionen bliver meget varm under
brug. Der er risiko for forbrænding. Læg
ikke metalgenstande som bestik eller
grydelåg på kogesektionen, hvor de
kan blive meget varme.
- Ovnrummet bliver meget varmt under
brug. Der er risiko for forbrænding.

Brug handsker, når du indsætter eller
udtager tilbehør eller fade.

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver
meget varme under brug. Pas på ikke
at røre ved varmelegemerne. Hold små
børn på afstand, medmindre du holder
øje med dem hele tiden.
- Åbn lågen forsigtigt. Brug af ingredi-
enser med alkohol kan medføre, at der
dannes en blanding af alkohol og luft.
Der er brandfare.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i
nærheden af apparatet, når du åbner
lågen.
- Anbring ikke brandbare produkter - eller
genstande der er gennemvædet af
brandbare produkter (fremstillet af pla-
stik eller aluminium) -, i nærheden eller
på apparatet. Der er eksplosions- eller
brandfare.
- Sæt kogezonerne på "sluk", når de ikke
er i brug.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis der
ikke står noget kogegrej på den, eller
hvis kogegrejet er tomt.
- Lad ikke kogegrej koge tørt. Dette kan
forårsage skade på kogegrejet og ko-
gesektionens overflade.
- Kogesektionens overflade kan tage
skade, hvis der falder kogegrej eller an-
dre ting ned på den.
- Sæt ikke varmt kogegrej tæt ved betje-
ningspanelet, da varmen kan føre til
skade på apparatet.
- Vær forsigtig under udtagning eller ind-
sættelse af tilbehøret for at undgå be-
skadigelse af apparatets emalje.
- Kogesektionens overflade kan blive rid-
set, hvis du skubber kogegrej af støbe-
jern eller støbt aluminium hen over den.
Det er også tilfældet, hvis kogegrejets
bund er defekt.
- Misfarvning af emaljen forringer ikke ap-
paratets ydeevne.
- Sådan undgår du at beskadige eller
misfarve emaljen:
 - Stil ikke noget direkte på apparatets
bund, og dæk ikke nogen del af ap-
paratet med alufolie;
 - Hæld aldrig varmt vand direkte ind i
apparatet;
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i
apparatet efter tilberedningen.
- Belast ikke ovnlågen, når den er åben.

- Anbring ikke brændbare materialer i rummet under ovnen. Her må kun opbevares varrefast tilbehør (hvis det er relevant).
- Tildæk ikke ovnens dampudslip. De findes på bagsiden af den øverste plade (hvis det er relevant).
- Stil ikke noget på kogesektionen, som kan smelte.
- Tag stikket ud af kontakten, hvis der er en revne på overfladen. Der er risiko for elektrisk stød.
- Læg ikke varmeledende materialer (f.eks. tynd metaltråd eller varmeledere med metalplader) under kogegrejet. For kraftig varmereflektion kan beskadige kogesektionen.
- Rengør ikke glasdøren med slibende rengøringsmidler eller metalskraber. Den varmefaste belægning på det inderste glas kan tage skade.
- Hvis ruderne beskadiges, mister glasset styrke og kan gå i stykker. Udskift ruderne, hvis dette er tilfældet. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager døren af apparatet. Døren er tung.
- Pærer til dette apparat er specielle pærer, kun beregnet til husholdningsapparater! De kan ikke bruges til hel eller delvis oplysning af værelser i husholdningen!
- Hvis det bliver nødvendigt at erstatte pæren brug en af samme styrke specielt beregnet til husholdningsapparater.
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten, før ovnpæren skiftes. Der er risiko for elektrisk stød! Lad apparatet køle ned. Der er risiko for forbrænding!

1.6 Vedligeholdelse og rengøring

- Kontroller, at apparatet er kølet af, før det rengøres. Der er risiko for brand. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Hold altid ovnen ren. Ophobning af fedt eller madrester kan medføre brand.
- Regelmæssig rengøring forebygger, at overfladerne nedbrydes.
- Rengør kun apparatet med vand og sæbe af hensyn til din egen sikkerhed samt din ejendoms sikkerhed. Anvend ikke brandbare produkter, eller produkter som kan forårsage rustangreb.
- Brug ikke damprenser, højtryksrenser, skarpe genstande, skurende rengøringsmidler, skuresvampe eller pletfjernere.
- Følg producentens anvisninger, hvis du bruger ovnrens på spraydåse. Sprøjt aldrig noget på varmelegemerne eller termostatføleren (hvis relevant).

1.7 Servicecenter

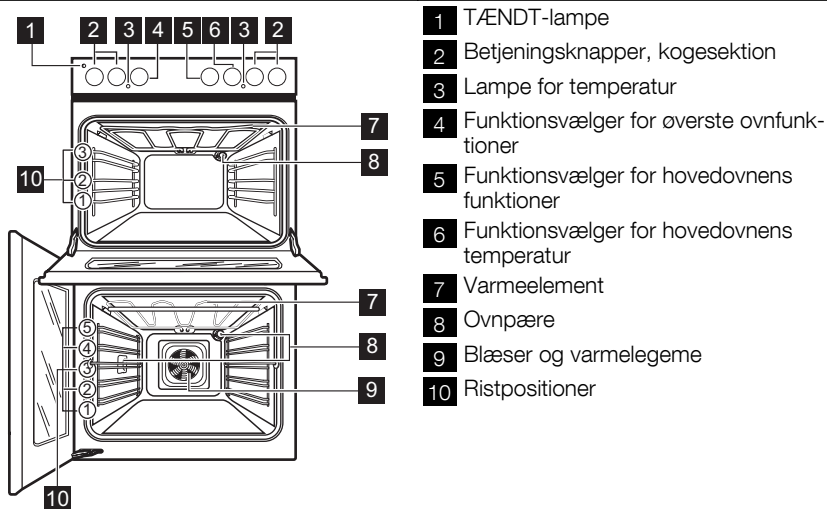
- Reparation eller arbejde på apparatet må kun udføres af en godkendt tekniker. Kontakt et godkendt servicecenter.
- Brug kun originale reservedele.

1.8 Bortskaffelse af apparatet

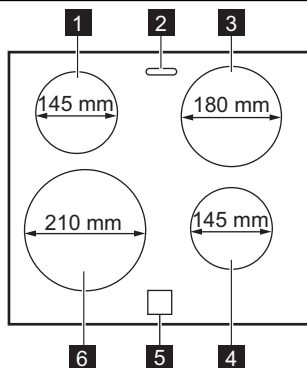
- Sådan undgås risiko for personskade eller beskadigelse:
 - Tag stikket ud af kontakten.
 - Klip elledningen af, og kassér den.
 - Fjern lågelåsen, og kassér den. Dette forhindrer, at børn og dyr bliver lukket inde i apparatet. Der er fare for kvælning.

2. PRODUKTBEKRIVELSE

2.1 Oversigt over apparatet



2.2 Kogepladens layout



2.3 Tilbehør

- **Grillrist**

Til service, kageforme, stege.

- **Bageplade**

Til kager og småkager.

- **Bradepande**

Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

3. FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

3.1 Rengøring før ibrugtagning

- Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnrubber fra ovnen (hvis relevant).
- Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.



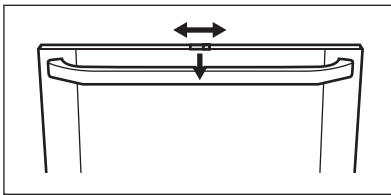
Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

3.2 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at afbrænde resterende fedt.

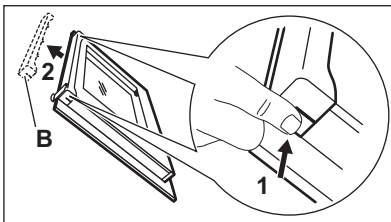
1. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.

Åbning og lukning af lågen





Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

Deaktivering af børnesikringen



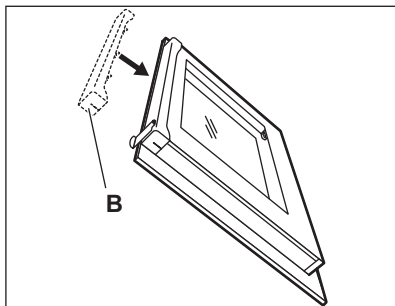
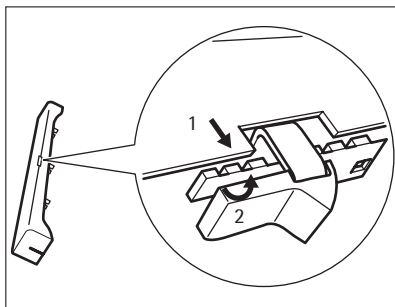
1. Tryk på lågelisten (B) på hver side. Det frigiver låsen.
2. Træk lågelisten op og fjern den.

2. Lad apparatet være tændt i én time.
3. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 10 minutter.
5. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 10 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Det er normalt. Sørg for god udluftning.

3.3 Børnesikring

Børnesikringen er som standard aktiveret.



3. Fjern låsearmen (1), flyt den til højre (2) og sæt den i igen.

4. Hold lågelisten (B) i hver ende og placer den på indersiden af lågen. Sæt lågelisten i den øverste kant af lågen.

Aktivering af børnesikringen

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.



Børnesikringen deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

4. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

4.1 Varmetrin

Knap	Funktion
0	SLUK-position
1-9	Varmetrin (1 - laveste varmetrin, 9 - højeste varmetrin)

1. Drej betjeningsknappen til det ønskede varmetrin.

2. For at stoppe madlavningen skal du dreje knappen til positionen **0**.



Brug restvarmen til at nedsætte energiforbruget. Sluk for kogezone i ca. 5 - 10 minutter før madlavningen er afsluttet.

4.2 Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren tænder, når en kogezone er varm.



ADVARSEL

Forbrændingsrisiko ved restvarme!

5. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

5.1 Kogegrej



- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.
- Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezone.
- Sluk for kogezone nogle minutter, før tilberedningen er slut, så du udnytter restvarmen.
- Grydens bund og kogezone bør være lige store.

5.2 Spar på energien



- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.

5.3 Eksempler på anvendelser

Var- me- trin	Bruges til:	Tid (min)	Gode råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm	Efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg et låg på kogegrejet.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter nogle gange under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer.	Efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.

Var- me- trin	Bruges til:	Tid (min)	Gode råd
9	Kogning af større mængder vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturestegning af pommes frites.		

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

6. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

Rengør altid apparatet efter brug.
Brug altid kogegrej med ren bund.



Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

Sådan fjernes snavs:

1. – **Fjernes straks:** Smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan det beskadige apparatet. Brug en særlig skraber til glas. Sæt skraberen skråt ned på glasoverfalden, og bevæg bladet hen over overfladen.

– **Fjernes, når apparatet er tilstrækkeligt afkølet:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk, metalskinne misfarvning. Brug et rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre apparatet efter med en ren klud.**



BEMÆRK

Glasskraberens skal opbevares utilgængeligt for børn. Brug glasskraberens forsigtigt, da bladet er meget skarpt.

7. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

7.1 Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil temperaturen i apparatet er faldet.

7.2 Aktivering og deaktivering af den øverste ovn

1. Drej den øverste ovns funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.

2. TÆNDT-lampen lyser, når apparatet er i drift.
Temperaturindikatoren tændes, når temperaturen i apparatet stiger.
3. Drej den øverste ovns funktionsvælger til SLUK-positionen for at slukke for apparatet.

7.3 Aktivering og deaktivering af hovedovnen





1. Drej hovedovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej hovedovnens temperaturvælger til en temperatur.
TÆNDT-lampen lyser, når apparatet er i drift.

Temperaturindikatoren tændes, når temperaturen i apparatet stiger.









SLUK-positioner for at slukke for apparatet.



3. Drej knappen for hovedovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres

7.4 Funktioner, øverste ovn

Ovnfunktion		Egnet til
	Slukket position	Apparatet er slukket.
100 - 200	Interval af temperaturindstilling til over- og undervarme	Til bagning og stegning i ét ovnniveau. Øverste og nederste varmelegemer er tændt samtidigt.
	Bruning	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ribbe. Også til gratinering og bruning.
	Stor grill	Til grillstegning af flade madvarer i store mængder. Til ristning af brød. Hele grillelementet er tændt.
	Ovnpære	Til aktivering af ovnpæren, uden at der vælges en ovnfunktion.

7.5 Ovnfunktioner

Ovnfunktion		Egnet til
	Slukket position	Apparatet er slukket.
	Varmluft	Til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riller, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
	Over- undervarme	Til bagning og stegning i ét ovnniveau. Øverste og nederste varmelegemer er tændt samtidigt.
	Tærte/pizza	Til bagning af pizza, quiche eller tærte. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
	Bruning	Til tilberedning af store stykker kød. Her arbejder grillelementet og varmluftsblæseren efter hinanden, så den varme luft cirkulerer rundt om retterne i ovnen.
	Stor grill	Til grillstegning af flade madvarer i store mængder. Til ristning af brød. Hele grillelementet er tændt.
	Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons).
	Optøning	Til optøning af dybfrost.

Ovnfunktion	Egnet til
 Ovn-pære	Til aktivering af ovnpæren, uden at der vælges en ovnfunktion.
 Funktionslås	Til låsning af ovnfunktionerne.

7.6 Funktionslås

Ovnens funktionsvælger har en indbygget funktionslås.




Funktionslåsen deaktiverer ikke komfurets strømforsyning.

Oplåsning af ovnen

Tryk på knappen, og drej den til den ønskede position.

Låsning af ovnen

Drej knappen til symbolet . Knappen går ca. 2 mm ud.

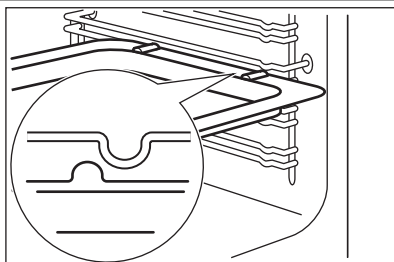
8. OVN - BRUG AF TILBEHØRET



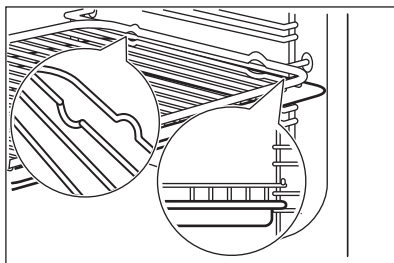
ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

8.1 Isætning af ovntilbehør



Den dybe bradepande og grillristen har kanter i siderne. Disse kanter og formen på skinnerne er en speciel anordning til at hindre, at kogegrejet glider.



Indsættelse af rist og bradepande samtidigt

Anbring risten oven på bradepanden. Skub grill/bradepanden ind mellem skinnerne ud for en af rillerne.

9. OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskriften samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.



BEMÆRK

Brug en bradepande til meget fugtigt bagværk. Frugtsaft kan give varige pletter på emaljen.

før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og rille efter tabellernes angivelser.

- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så eftervarmen udnyttes.

Når du tilbereder dybfrost, kan bageplade og bradepande "slå sig" under bagningen. Bagepladen og bradepanden retter sig ud, når de er kølet af.

Sådan bruges bagetabellerne

- Vi anbefaler, at du bruger den laveste af temperaturerne første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillinger til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan være 10-15 minutter længere, når du bager i flere lag.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.

9.1 Øverste ovn

Den øverste ovn er den mindste af de to ovne. Den har 3 riller. Brug den til at tilberede mindre mængder mad. Den giver især gode resultater, når den bruges til at bage frugtkager, søde kager og buddinger eller quiche.

9.2 Hovedovn

Hovedovnen er i sær egnet til tilberedning af større mængder madvarer.

9.3 Bagning

Generelle bemærkninger

- Din nye ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde

Bagetip

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen er for lys i bunden	Der er valgt forkert rille	Sæt kagen i en lavere rille
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetemperaturen er for høj	Brug en lavere indstilling
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetiden er for kort	Forlæng bagetiden Indstil ikke højere temperatur for at forkorte bagetiden
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Der er for meget væde i dejen	Tilsæt mindre væske Kontroller røretiden, især hvis du bruger røremaskine

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen er for tør	Ovntemperaturen er for lav	Vælg en højere ovntemperatur
Kagen er for tør	Bagetiden er for lang	Vælg en kortere bagetid
Kagen bruner ikke jævnt	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort	Vælg lavere ovntemperatur og længere bagetid
Kagen bruner ikke jævnt	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt i bageformen
Kagen bliver ikke bagt færdig på den indstillede bagetid	Temperaturen er for lav	Vælg en lidt højere temperatur

9.4 Øverste ovn

9.5 Over- og undervarme

Madvarens art	Ribbe	Temperatur °C	Tid i minutter
Boller	1-2	200-225	10-20
Fuldkorns boller	1-2	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	1-2	200-225	10-12
Formbrød	1-2	190-210	30-40
Ciabatta boller	1-2	210-230	10-20
Foccacia	1-2	220-230	15-20
Pita brød	1-2	230	5-15
Kringler	1-2	180-200	12-15
Hvidt brød/Limpor	1	175-225	35-45
Hvidt brød	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fuldkorns brød	1-2	180-200	35-45
Rugbrødsblanding		maks.temperaturindstilling	opvarmning
- bagning	1-2	190	55-65
Flutes	1-2	220-230	15-30
Bradepandekage	1-2	170-180	50-60
Fruktkakor	1-2	150-170	70-80
Muffins	1-2	180-200	10-20
Rulltarta	1-2	220-230	6-14
Bullar	1-2	220-230	8-15
Längder/ Kransar	1-2	180-200	25-35

Madvarens art	Ribbe	Temperatur °C	Tid i minutter
Pepparkakor	1-2	220-225	8-12
Formkage	1-2	170-180	35-45
Sandkage/Madeira kage	1-2	170-180	40-50
Sandwich kage, bolle	1-2	200-225	8-12
Marengs	1-2	100	90-120
Marengsbunde	1-2	100	90-120
- opvarmning	1-2	med slukket ovn	25
Småkager	1-2	160-180	6-15
Vandbakkelser	1-2	170-190	30-45
Roulade	1-2	190-210	10-12
Frugttærter, småkager af mørdej	1-2	175-200	Forbagte, boller 10 - 15
Frugttærter, småkager af mørdej	1-2	175	slut 35 - 45
Frugttærter, smuldrekage	1-2	190-200	25-35
Kransekage i ringe	1-2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	1-2	210-220	15-30

9.6 Hovedovn

9.7 Varmluft

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	2+4	175-185	15-20
Grovboller	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Kringle	2+4	160-170	15-20
Franskbrød	2+4	170-180	30-40
Groft brød	2+4	160-170	35-45
Rugbrød, mix	2+4	250	opvarmning
-bagning	2+4	160-170	60-70
Flûtes	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sandkage	2	150-160	50-60
Marengs	2+4	100	90-120
Marengsbunde	2+4	100	90-120

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
-eftervarme	2+4	i slukket ovn	25
Småkager	2+4	150-160	10-20
Vandbakkelser	2+4	155-165	30-40
Frugttærte mørdej	2+4	150-160	forbagning bund 10-15
Frugttærte mørdej	2+4	150-160	færdigbagning 35-45
Frugttærte smul- dredej	2+4	170-180	30-40

9.8 Bagning med over-/undervarme

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	3-4	200-225	8-12
Grovboller	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Ciabattaboller	3-4	210-230	10-20
Focaccia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Kringle	3-4	180-200	12-15
Franskbrød	1-2	190-210	25-40
Ciabattabrød	1-2	210-220	15-25
Groft brød	1-2	180-200	35-45
Rugbrød, mix	1	275	opvarmning
-bagning	1	190	55-65
Flûtes	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sandkage	1-2	170-180	40-50
Lagkagebunde	3-4	200-225	8-12
Marengs	3-4	100	90-120
Marengsbunde	3-4	100	90-120
-eftervarme	3-4	i slukket ovn	25
Småkager	3-4	160-180	6-15
Vandbakkelser	3-4	170-190	30-45
Roulade	3-4	190-210	10-12
Frugttærte mørdej	3-4	175-200	forbagning bund 10-15

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Frugttærte mørdej	3-4	175	færdigbagning 35-45
Frugttærte smuldredej	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12

9.9 Pizza-tærte

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Ciabattaboller	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabattabröd	2-3	190-200	15-25
Frugttærte mørdej	2-3	170-180	35-45
Frugttærte smuldredej	2-3	175-200	25-35
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hjemmelavet (tynd)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Pizza, frossen færdigret	1-2	200	15-20
Tærte, hjemmelavet forbagning bund	3-4	215-225	35-45
Tærte, hjemmelavet færdigbagning	3-4	215-225	35-45
Tærte, frossen færdigret	3-4	200	15-25

¹⁾ forvarm ovnen

9.10 Stegning

Stegte retter

- Brug ovnfast kogegrej til stegning (se producentens vejledning).
- Store stege kan steges direkte i bradepanden eller på rist med bradepanden under (hvis den findes).

- Steg magert kød i et stegefad med låg. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges i et stegefad uden låg.

9.11 Øverste ovn

9.12 Over-/undervarme

Oksekød

Kødtype	Ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Roastbeef ¹⁾	1-2	125	80-120
Culotte -bruning	2-3	225	ialt 10
Culotte -stegning	2-3	160	50-60
Roastbeef	1-2	180	90-120

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme ved maks. temperatur. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalvekød

Kødtype	Ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet ¹⁾	2-3	180	60-70

Lammekød

Kødtype	Ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	1-2	180	80-100

Svinekam

Kødtype	Ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg ¹⁾	2	200	60-70
Ribbensteg ¹⁾	2	200	60
Nakkefilet	1-2	180	90-120
Skinke	1-2	160	60-100

Fjerkræ

Kødtype	Ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, opskåret	2	200	55-65
And ¹⁾	1-2	160	55-65
And langtidsstegning ¹⁾	1-2	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	160	50-60

Kødtype	Ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kalkunbryst	1-2	200	70-80

9.13 Hovedovn

9.14 Stegning med varmluft

Oksekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid i min pr. kg. kød
Roastbeef ¹⁾	2-3	125	80-120
Culotte-bruning	2-3	200	ialt 10
Culotte-stegning	2-3	150	50-60
Oksesteg, gammel-dags	1-2	160	90-120

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250° C. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet ¹⁾	2-3	160	60-70

Lammekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	160	80-100

Svinekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg ¹⁾	2-3	175	60-70
Ribbensteg ¹⁾	2-3	175	60
Nakkefilet	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, parteret	2-3	180	55-65

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
And ¹⁾	2-3	150	55-65
And langtidsstegning ¹⁾	2-3	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

9.15 Stegning med over-/undervarme

Oksekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Roastbeef ¹⁾	2-3	125	80-120
Culotte-bruning	2-3	225	ialt 10
Culotte-stegning	2-3	160	50-60
Oksesteg, gammeltdags	1-3	180	90-120

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-/undervarme 250° C. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet ¹⁾	2-3	180	60-70

Lammekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	180	80-100

Svinekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg ¹⁾	3	200	60-70
Ribbensteg ¹⁾	3	200	60
Nakkefilet	2-3	180	90-120
Skinke	1-2	160	60-100

Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, parteret	2-3	200	55-65
And 1)	2-3	160	55-65
And langtidsstegning 1)	2-3	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	160	50-60
Kalkunbryst	2-3	200	70-80

9.16 Tilberedning med varmluft 

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2+4	150-160	1)
Fisk, stegning	2+4	165-175	1)
Farsbrød	2+4	165-175	60-70
Frikadeller	2+4	165-175	35-45
Leverpostej	2+4	165-175	65-75
Kartoffelgratin	2+4	175	55-65
Lasagne, hjemmelavet	2+4	175	60-70
Lasagne, frossen færdigret	2+4	175	30-45 2)
Pastagratin	2+4	165-175	40-50
Pizza, hjemmelavet	3	180-200	20-35
Pizza, frossen færdigret	2+4	180-200	15-25 2)
Pommes frites, frosne	2+4	180-200	30-45 2)
Tærte, hjemmelavet - forbagning bund	2+4	165-175	15-20
Tærte, hjemmelavet - færdigbagning	2+4	165-175	30-40
Tærte, frossen færdigret	2+4	175	25-35 2)

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

- 2)** Ved tilberedning på to niveauer (dobbelt portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

9.17 Tilberedning med over-/undervarme

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2-3	160-170	1)
Fisk, stegning	2-3	180-200	1)
Farsbrød	2-3	175-200	45-60
Frikadeller	3-4	175-200	30-45
Leverpostej	2-3	180-200	50-60
Gratin	2-3	180-200	50-60
Kartoffelgratin	3-4	200	55-65
Lasagne, hjemmelavet	2-3	200	50-60
Lasagne, frossen færdigret	3-4	175-200	30-45 2)
Pastagratin	2-3	180-200	30-40
Pizza, hjemmelavet	2-3	220-230	15-25
Pizza, frossen færdigret	2-3	220-230	15-25 2)
Pommes frites, frosne	3-4	225-250	20-30 2)
Tærte, hjemmelavet - forbagning bund	3-4	190-210	15-25
Tærte, hjemmelavet - færdigbagning	3-4	190-210	20-30
Tærte, frossen færdigret	3-4	200-225	20-30 2)

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

2) Ved tilberedning på to niveauer (dobbelt portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

9.18 Infrathermgrill

Oksekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Culotte-bruning	2-3	200	ialt 10
Culotte-stegning	2-3	150	50-60
Oksesteg, gammeldags	1-2	160	90-120

Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet ¹⁾	2-3	160	60-70

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250° C. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	160	80-100

Svinekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg ¹⁾	2-3	180	60-70
Ribbensteg ¹⁾	2-3	175	60
Nakkefilet	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling	2-3	180	55-65
And ¹⁾	2-3	150	55-65
And langtidsstegning ¹⁾	2-3	ikke velegnet	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

9.19 Grill

Brug altid grillfunktionen med den højeste temperaturindstilling



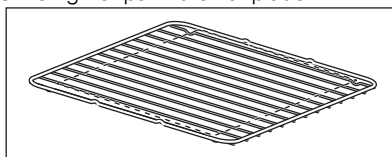
Grill altid med ovndøren lukket



Inden grillstegning skal den tomme ovn altid forvarmes i 5 minutter.

- Sæt risten i den rille, der er anbefalet i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden i første rille, så den kan opsamle fedtet.
- Grillsteg kun flade stykker af kød eller fisk.

Ovnen griller på midten af pladen



9.20 Øverste ovn

Fødevarer typer til grillning	Ribbe	Tid i min./side 1	Tid i min./side 2
Svinekotelet	2-3	7-9	4-6
Lammekoteletter	2-3	7-10	5-6
Kylling, opskåret	2-3	20-25	15-20
Grillpølser	2-3	3-5	2-4
Stegében, forstegte i 20 min	2-3	15-20	15-20
Fisk, skiver af torsk eller laks	2-3	10-15	5-10
Toastbrød	2-3	1-3	1-2

9.21 Hovedovn

Madvare der grilles	ribbe	Temperatur °C	Tid min/ 1.side	Tid min/ 2.side
Svinekotelet	3-4	250	7-9	4-6
Lammekotelet	3-4	250	7-10	5-6
Kylling, parteret	3-4	250	20-25	15-20
Grillpølser	3-4	250	3-4	1-2
Spareribs, forkogte 20 min	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skiver af torsk eller laks	3-4	250	10	5
Ristning af toastsbrød	3-4	250	2-3	-

9.22 Tørring

Grøntsager

Madvare til tørring	Temperatur °C	Rille / 1 lag	Rille / 2 lag	Tid i timer (vejledende)
Bønner	60-70	3	1-4	6-8

Madvare til tørring	Temperatur °C	Rille / 1 lag	Rille / 2 lag	Tid i timer (vejledende)
Peberfrugt (strimler)	60-70	3	1-4	5-6
Suppeurter	60-70	3	1-4	5-6
Svampe	50-60	3	1-4	6-8
Krydderurter	40-50	3	1-4	2-3

Frugt

Madvare til tørring	Temperatur °C	Rille / 1 lag	Rille / 2 lag	Tid i timer (vejledende)
Svesker	60-70	3	1-4	8-10
Abrikoser	60-70	3	1-4	8-10
Æblebåde	60-70	3	1-4	6-8
Pærer	60-70	3	1-4	6-9

9.23 Optøning

- Tag maden ud af emballagen, og læg den på en tallerken, der stilles på ovenens rist.

- Læg ikke en tallerken eller skål over. Det kan forlænge optøningstiden meget.
- Sæt risten i første rille fra bunden.

Madvare	rib-be	Tid min	Efteroptøning min	Bemærkning
Kylling, 1000 g	2	120-140	20-30	Læg kyllingen på en omvendt underkop i en større tallerken. Vendes efter halvdelen af tiden.
Kød, 1000g	2	100-140	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden.
Kød, 500g	2	90-120	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden.
Forel, 150g	2	25-35	10-15	-
Jordbær, 300g	2	30-40	10-20	-
Smør, 250g	2	30-40	10-15	-
Fløde, 2 x 2dl	2	80-100	10-15	Fløde kan godt piskes, selv om den stadig er frosset hist og her
Kage, 1400g	2	60	60	-

Information om akrylamid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du

bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

10. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat rengøringsmiddel.
- Metallflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel
- Rengør altid ovnrummet efter brug. Så kan du lettere få snavset af, og det brænder ikke fast.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes nonstick-tilbehør: Brug ikke skræppe rengøringsmidler,

skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan ødelægge nonstick-belægningen!



Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium

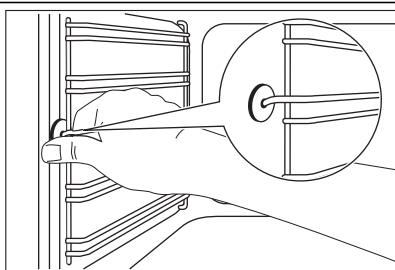
Rengør kun ovnlågen med en våd svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig stålduld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

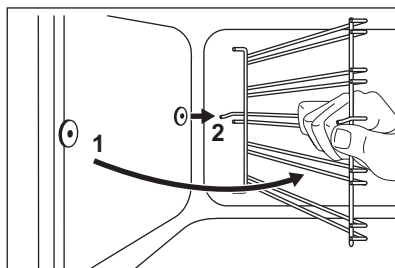
10.1 Ovnriiber

Ovnriiberne kan fjernes, så ovnens sidevægge kan rengøres.

Udtagning af ovnriiber



1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnriiberen væk fra sidevæggen, og fjern den.

Montering af ovnriiber

Montér ovnriiberne i omvendt rækkefølge.



Teleskopudtræk:

Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad!



BEMÆRK

Sørg for, at den længste fastgørelsestråd er foran. Enden af de to tråde skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.

10.2 Ovnens loft

Du kan vippe det øverste varmelegeme ned, så det er lettere at komme til at rengøre ovnens loft.



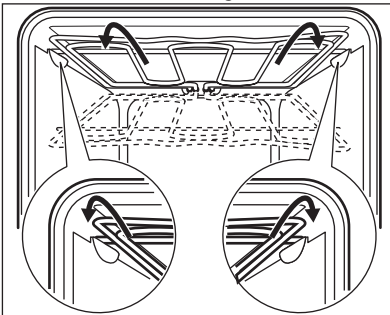
ADVARSEL

Sluk for apparatet, før du vipper varmelegemet ned. Kontroller, at apparatet er kølet af. Der er risiko for forbrænding!

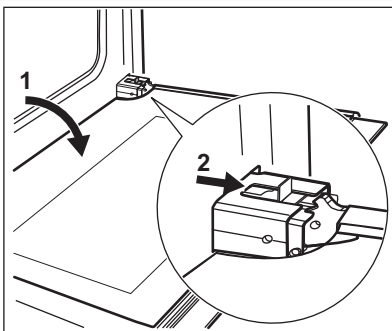
Vippe varmelegemet ned

1. Tag ovnrubberne ud.
2. Tag fat i forenden af varmelegemet med begge hænder.
3. Træk det udefter mod fjedertrykket og ud langs beslaget i begge sider.
4. Varmelegemet vipper ned.

Ovnens loft kan rengøres.



Aftagning af låge:



Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

Montering af varmelegemet

1. Monter varmelegemet i omvendt rækkefølge.



Placér varmelegemet rigtigt i begge sider, oven på beslaget på ovnens indvendige væg.

2. Sæt ovnrubberne i.

10.3 Øverste ovn

10.4 Rengøring af ovnlåge

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



ADVARSEL

Lad ruderne køle af, før de rengøres. Der er en risiko for, at glasset går i stykker.



ADVARSEL

Hvis ruderne beskadiges eller får ridser, mister glasset styrke og kan gå i stykker. Udskift ruderne for at undgå dette. Kontakt det lokale servicecenter for at få yderligere oplysninger.

1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.



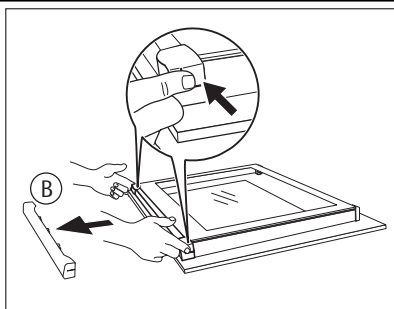
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

10.5 Ovnglasruder

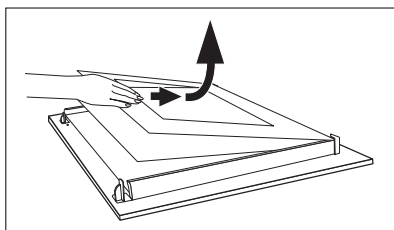


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

Udtagning og rengøring af lågeglas



1. Hold i begge sider af dørlisten (B) i dørens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



2. Træk i lågelisten, og tag den ud.
3. Hold i overkanten af hvert enkelt glas, og træk det opad og ud af styreskinnen.
4. Rengør lågeglassene.

Montér glassene i modsat rækkefølge.



BEMÆRK

De udtagelige glas har et mærke på én af siderne. Sørg for, at mærket placeres i øverste venstre hjørne.

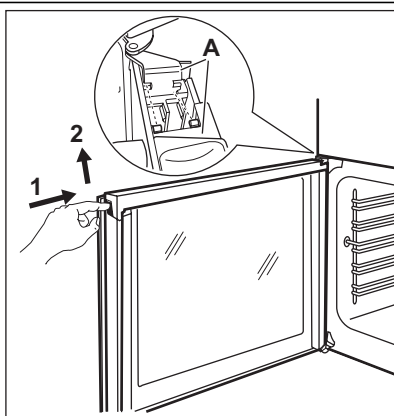
10.6 Hovedovn

10.7 Rengøring af lågeglas



Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

Sådan fjernes glasset:



1. Tryk på den ene side af lågelisten for at fjerne den. Se illustrationen.
2. Træk listen opad.
3. Fjern glassene.



Monter glassene i modsat rækkefølge. Inden du sænker listen, skal del A af listen fastgøres til lågen. Se illustrationen.

10.8 Ovnpåre



ADVARSEL

Vær forsigtig, når du skifter ovnpåren. Der er fare for elektrisk stød!

Før du skifter ovnpåre:

- Sluk for ovnen.
- Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.



Læg en klud i bunden af ovnen for at beskytte ovnpåren og dækglasset.

Udskiftning af ovnpåren

1. Pårens dækglas er placeret bagerst i ovnrummet.
Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpåren med en tilsvarende påre, der er varrefast op til 300 °C.



Brug en ovnpåre af samme type.

4. Monter dækglasset.

11. HVIS NOGET GÅR GALT



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Restvarmeindikatoren tænder ikke	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid	Hvis kogezonen skulle være varm: Kontakt kundeservice
Apparatet virker slet ikke	Sikringen i sikringsboksen er udløst	Se efter på tavlen. Kontakt en autoriseret instalatør, hvis sikringen går mere end én gang.
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke tændt for ovnen	Tænd for ovnen
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger	Kontroller indstillingerne
Ovnlyset virker ikke	Ovnpåren er defekt	Udskift ovnpåren
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet	Maden har stået for længe i ovnen	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen

Kontakt forhandleren eller servicecentret, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på komfurets frontramme.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

12. INSTALLATION



ADVARSEL

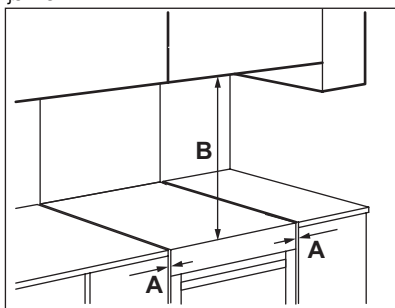
Se under "Oplysninger om sikkerhed".

12.1 Tekniske data

Mål	
Højde	893 - 912 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm
Kapacitet, øverste ovn	40 l
Kapacitet, hoved-ovn	74 l

12.2 Placering af apparatet

Det fritstående apparat kan monteres med elementer på en eller to sider og i hjørnet.



Minimumsafstande

Mål	mm
A	2

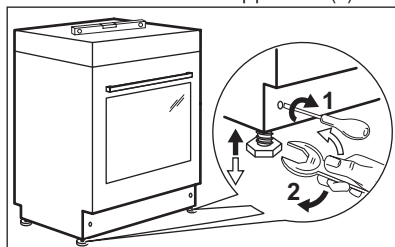
Mål	mm
B	685

12.3 Nivellering



Sørg for, at apparatets øverste overflade er vandret, når det monteres.

Brug en skruetrækker til at justere hjulene (1) med. Brug en nøgle til at justere de små fødder i bunden af apparatet (2).



12.4 Toppesikring

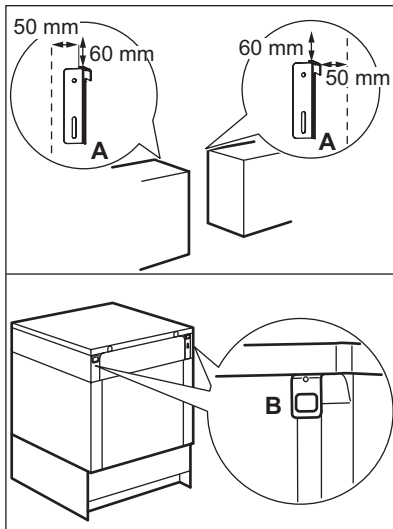


BEMÆRK

Toppesikringen skal monteres. Ellers kan apparatet risikere at vælte.



Sørg for at montere toppesikringen i den korrekte højde.



1. Indstil apparatet i den rigtige højde, før tippesikringen monteres.
2. Tippesikringen består af to dele (A +B). Tippesikringen (B) er placeret på højre eller venstre side af apparatets bagside (se fig. 1). Tippesikringen (A) skal monteres på væggen. Afstanden fra hullet til tippesikringen (A) og gulvet er ca. 816 mm. Sørg for at montere tippesikringen (A) i korrekt højde. Skru den godt ind i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning, underlag eller beslag.
3. Kontroller, at tippesikringen rager mindst 20 mm ind i hullet bag på apparatet (B), når apparatet er skubbet ind på plads (se fig. 2). Anbring apparatet midt i mellemrummet mellem skabene. Hvis afstanden mellem skabene er større end apparatets bredde, skal afstanden i siden justeres. Sørg for, at overfladen bag komfuret er plan.

12.5 Tilslutning, el



Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i afsnittet "Sikkerhed" ikke følges.


Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

13. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet  .

Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske

apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet  , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	33
2. PRODUKTBESKRIVNING	36
3. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	37
4. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	38
5. HÅLL – RÅD OCH TIPS	39
6. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	40
7. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	40
8. UGN - ANVÄNDA TILLBEHÖREN	42
9. UGN – RÅD OCH TIPS	42
10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	55
11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	58
12. INSTALLATION	59
13. MILJÖSKYDD	61

WE'RE THINKING OF YOU

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och snygg har den utformats med dig i åtanke. Så 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, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs den här bruksanvisningen noga före installation:

- För din egen säkerhet och för maskinens säkerhet
 - För att skydda miljön
 - För korrekt användning av produkten.
- Spara denna bruksanvisning och se till att den följer med produkten om du flyttar eller säljer den.
- Tillverkaren är inte ansvarig om en felaktig installation och användning orsakar skada.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- 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 beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn ska inte leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Det finns risk för kvävning eller annan fysisk skada.
- Håll barn och husdjur borta från ugnen när luckan är öppen eller när ugnen används. Det finns risk för skada eller bestående handikapp.
- Om produkten har barnlås eller knapplåsfunktion ska det användas. Det hindrar småbarn och husdjur från att oavsiktligt sätta på ugnen.

1.2 Allmän säkerhet

- Ändra inte produktens specifikation. Det finns risk för personskada och skada på produkten.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

1.3 Installation

- Förutsättningar för installation för den här produkten beskrivs på etiketten (eller dataplåten).
- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig tekniker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionskador eller fysisk skada.
- Kontrollera att produkten inte har skadats under transporten. Nätanslut inte produkten om den är skadad. Kontakta leverantören vid behov.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekal och folier från produkten före användning. Ta inte bort typskylten. Det kan göra garantin ogiltig.
- Gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder i landet där produkten används måste följas (t.ex. säkerhetsbestämmelser, regler för kassering och återvinning och elektriska säkerhetsbestämmelser).
- Var försiktig när du flyttar produkten. Denna produkt är tung. Använd alltid skyddshandskar. Dra aldrig produkten i handtaget.
- Kontrollera att produkten inte är inkopplad på elnätet vid installation (i förekommande fall).
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Placera inte produkten på en sockel.

1.4 Elektrisk anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig elektriker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionskador eller fysisk skada.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att elektriska data på typskylten stämmer överens med nätströmmen i huset.
- Information om spänningen finns på typskylten.
- Du måste ha korrekta isoleringsanordningar: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isoleringsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isoleringsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- De stötskyddande delarna måste placeras så att de inte kan tas bort utan verktyg.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Vid anslutning av elektriska produkter till ett nätuttag, låt aldrig kablar vidröra eller komma nära den varma luckan på produkten.
- Använd inte grenuttag, adaptrar eller förlängningskablar. Risk för brand.
- Var försiktig så att nätkontakten eller sladden inte kläms eller skadas bakom produkten.
- Se till att nätkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Dra inte i strömkabeln för att koppla bort produkten från uttaget. Dra alltid i stickkontakten (i förekommande fall).
- Byt inte ut nätkabeln. Kontakta ett servicecenter.
- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Håll barn borta från produkten om de inte är under uppsikt hela tiden.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol. Det finns då risk för brand.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma nära produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta av brandfarliga produkter och/eller föremål som lätt smälter (av plast eller aluminium) i, i närheten av eller på produkten. Det finns risk för explosion eller brand.
- Stäng av kokzonerna efter varje användningstillfälle.
- Använd inte kokzonerna utan eller med tomma kokkär
- Låt inte kokkär torrkoka. Detta kan orsaka skador på kokkär och hällens yta.
- Ytan kan skadas om föremål eller kokkär faller på den.
- Placera inte heta kokkär i närheten av kontrollpanelen eftersom värmen kan skada produkten.
- Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören, för att undvika skada på produktens emalj.
- Kokkär tillverkade av gjutjärn, gjuten aluminium eller med skadad botten kan repa hällens yta om de dras över den.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion.
- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - ställ inga föremål direkt på botten och täck inte med folie
 - ställ inte hett vatten direkt i produkten
 - låt inte fuktiga kär eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Placera inte brännbara material i utrymmet under ugnen. Förvara enbart värmebeständiga föremål där (i förekommande fall).
- Täck inte över ugnens ångventiler. De sitter på översidans bakre del (i förekommande fall).

1.5 Användning

- Använd produkten bara för matlagning i ett hushåll. Produkten får inte användas kommersiellt eller industriellt. Detta för att förhindra fysisk skada på person eller skada på egendom.
- Övervaka alltid produkten under användning.
- Håll dig på avstånd när du öppnar luckan när produkten används. Het ånga kan strömma ut. Det finns risk att bränna sig.
- Använd inte produkten om den har kontakt med vatten. Använd inte produkten med våta händer.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Produktens kokzon blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Lägg inte metallföremål som bestick eller kokkärilock på ytorna eftersom de kan bli heta.
- Produktens insida blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Använd handskar när du sätter in eller tar ut tillbehör eller formar.

- Sätt inte något på hällen som kan smälta.
- Om ytan är spräckt, koppla ur produkten ur eluttaget. Det finns risk för elstötar.
- Placera inte material som leder värme (t.ex. tunn metallväv eller värmeledare med metallöverdrag) under kokkärlen. Överdriven värmereflexion kan skada hällen.

1.6 Underhåll och rengöring

- Se till att produkten har kallnat före underhåll. Det finns risk att bränna sig. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.
- Var noga med att alltid hålla produkten ren. Ansamling av fett eller andra matrester kan orsaka brand.
- Regelbunden rengöring förhindrar att ugnens ytmaterial skadas
- Både för din egen och produktens säkerhet ska produkten alltid rengöras med mild handdiskmedel och vatten. Använd inte brandfarliga produkter eller produkter som kan orsaka korrosion.
- Rengör inte produkten med ång- eller högtryckstvätt, vassa föremål, rengöringsmedel med slipeffekt, repande svampar eller fläckborttagningsmedel.
- Om du använder ugnsspray, följ tillverkarens anvisningar. Spruta aldrig någonting på värmeelementen eller termostatens sensor (i förekommande fall).
- Rengör aldrig glasluckan med slipande rengöringsmedel eller en metallskrapa. Innerglassets värmebeständiga yta kan spricka och gå sönder.

- När luckans glas skadas blir de sköra och kan gå sönder. De måste bytas. Kontakta ett servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung.
- Lamporna som används i den här produkten är speciallampor som endast är avsedda för användning i produkter som denna. De kan inte användas för att lysa upp ett rum, varken helt eller delvis.
- Om det blir nödvändigt att byta ut lampan, byter du mot en med samma effekt som är specialdesignad för produkter som denna.
- Koppla från produkten från nätet före byte av ugnslampan. Det finns risk för elstöt. Låt produkten svalna. Det finns risk att bränna sig.

1.7 Kundservice

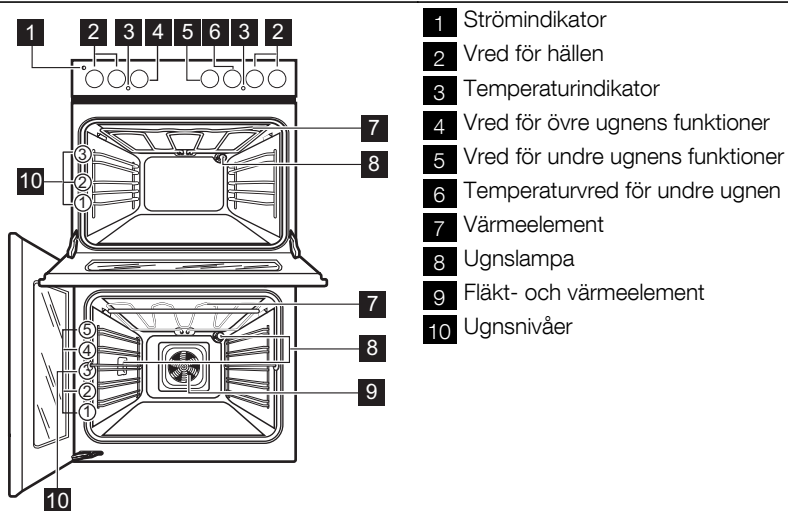
- Bara en behörig tekniker får reparera eller utföra arbete på maskinen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Använd endast originaldelar vid reparationer och utbyten.

1.8 Bortskaffande av apparaten

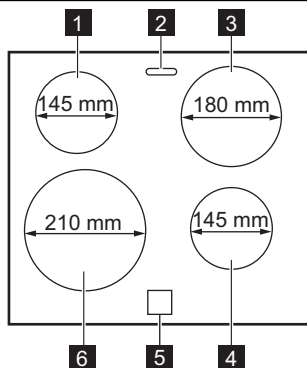
- Gör så här för att förhindra fysiska skador:
 - Koppla loss apparaten från eluttaget.
 - Klipp av strömkabeln och kassera den.
 - Förstör lucklåset. Därigenom kan inte barn eller små djur stängas in i produkten. Risk för kvävning.

2. PRODUKTBESKRIVNING

2.1 Allmän översikt



2.2 Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Ångutlopp
- 3 Kokzon 1800 W
- 4 Kokzon 1200 W
- 5 Restvärmeindikering
- 6 Kokzon 2300 W

2.3 Tillbehör

- **Galler**

För kokkärl, kakformar, stekar.

- **Platt bakplåt**

För kakor och småkakor.

- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.

3. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

3.1 Första rengöring

- Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar (i förekommande fall).
- Rengör ugnen innan du använder den första gången.



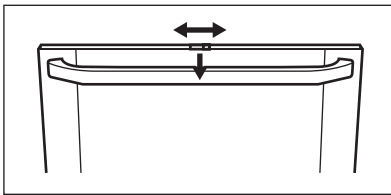
Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

3.2 Bränna ur ugnen

Upphetta den tomma produkten för att bränna bort återstående fett.

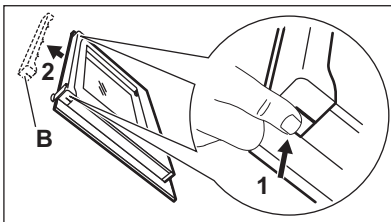
1. Välj funktionen  och maximal temperatur.

Öppna och stänga luckan





För att öppna luckan förs låset åt höger. Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

Avaktivera barnlåset

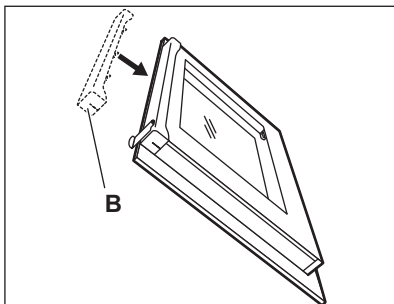
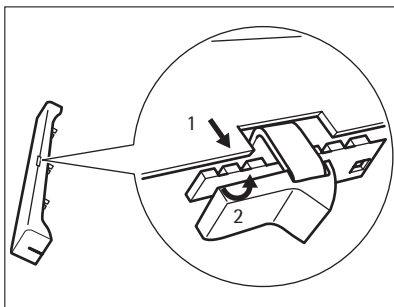


1. Tryck på lucktätningen (B) på varje sida. Tätningen släpper.
2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.

2. Låt produkten vara igång i en timme.
3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
4. Låt produkten vara igång i tio minuter.
5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i tio minuter. Delarna kan bli varmare än vanligt. Produkten kan avge en lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

3.3 Barnlås

Barnlåset är som standard aktiverat.



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 barnlåset

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



Avstängning av produkten avaktiverar inte det mekaniska barnlåset.

4. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

4.1 Värmeläge

Vred	Funktion
0	Av-läge
1-9	Värmelägen (1 - lägst; 9 - högst)

1. Vrid vredet till önskat värmeläge.
2. Avsluta tillagningen genom att vrida vredet till **0**-läget.

4.2 Restvärmeindikering

Restvärmeindikatorn tänds när en kokzon är varm.



VARNING

Risk för brännskador från restvärme!

5. HÄLL – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

5.1 Kokkärll



- Kokkärllens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.
- Kokkärll av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

- Sätt kokkärll på kokzonen innan den slås på.
- Stäng av kokzonen innan tillagningen är klar för att utnyttja restvärmen.
- Botten på pannor och kokkärll måste vara lika stor som kokzonen.

5.2 Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärll.

5.3 Exempel på olika typer av tillagning

Värme- läge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärll.
1-2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1-2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Lägg ett lock på ett kokkärll.
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.
6-7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7-8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

6. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



Repor eller mörka fläckor på glas-keramiken har ingen inverkan på hur produkten fungerar.

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

– **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett särskilt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. När du är klar, **torka av produkten med en torr trasa.**



FÖRSIKTIGHET

Förvara rakbladsskrapan utom räckhåll för barn. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

7. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

7.1 Kylfläkt

När produkten är på aktiveras fläkten automatiskt för att hålla produktens ytor svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills temperaturen i produkten har svalnat.

7.2 Aktivera och avaktivera den övre ugnen

1. Vrid vredet för den övre ugnens funktioner till en ugnsfunktion.
2. Strömindikatorn tänds när produkten är igång.
Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.

3. För att avaktivera produkten, vrid den övre ugnens funktionsvred till Av-läget.

7.3 Aktivera och avaktivera den undre ugnen



1. Vrid vredet för den undre ugnens funktioner till en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för den undre ugnen till en temperatur.

Strömindikatorn tänds när produkten är igång.










Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.

3. Avaktivera produkten genom att vrida vredet för den undre ugnens funktioner och den undre ugnens temperaturvred till av-läget.

7.4 Funktioner i den övre ugnen

Ugnsfunktion	Tillämpning
0 Av-läge	Produkten är avstängd.
100 - 200 Intervall för temperaturinställning för över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå. De övre och undre värmeelementen är igång samtidigt.
 Varmluftsgrillning	För stekning av större stycken kött eller fågel på en nivå. Även för att gratinera och bryna.
 Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För att rosta bröd. Värmen kommer från hela grillelementet.
 Ugnslampan	För att aktivera ugnslampan utan en tillagningsfunktion.

7.5 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Tillämpning
0 Av-läge	Produkten är avstängd.
 Varmluft	Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över-/undervärme.
 Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå. De övre och undre värmeelementen är igång samtidigt.
 Pizza/paj	För att laga pizza, quiche eller paj. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över/undervärme.
 Varmluftsgrillning	För tillagning av stora köttstycken. Här verkar grillelement och fläkt växelvis så att den varma luften cirkulerar runt maträtten.
 Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För att rosta bröd. Värmen kommer från hela grillelementet.
 Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
 Uptining	För att tina frysta livsmedel.
 Ugnslampan	För att aktivera ugnslampan utan en tillagningsfunktion.
 Funktionslås	För att låsa ugnsfunktioner.


7.6 Funktionslås

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt lås.



Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Låsa ugnen

Vrid vredet till symbolen . Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

Låsa upp ugnen

Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

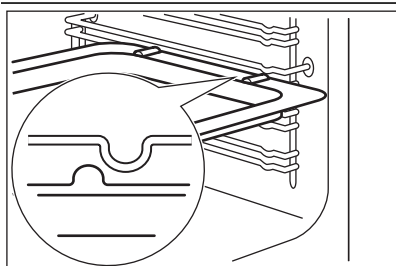
8. UGN - ANVÄNDA TILLBEHÖREN



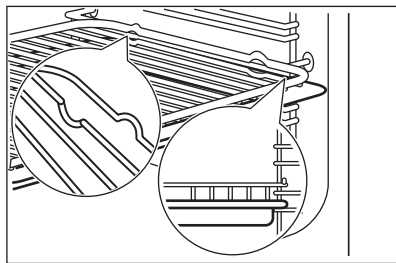
VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

8.1 Sätta in ugnstillbehör



Grill- / stekpannan och ugnsgallret har sidokanter. Dessa kanter och formen av styrskenorna är en specialanordning för att förhindra att kokkärlen glider.



Sätta in ugnsgallret och långpannan tillsammans

Sätt gallret på långpannan. Skjut in den djupa formen mellan styrskenorna på en av ugnens nivåer.

9. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



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

**FÖRSIKTIGHET**

Använd en djup långpanna för mycket fuktiga kakor. Fruktsjuicer kan orsaka permanenta fläckar på emaljen.

9.1 Övre ugn

Den övre ugnen är den mindre av de två ugnarna. Den har 3 ugnsnivåer. Användningsområdet är att tillaga mindre mängder mat. Den ger särskilt goda resultat när den används för att tillaga fruktkakor, sötsaker och kryddade pajdegsbottnar eller quiche.

9.2 Undre ugn

Undre ugnen är särskilt lämpad för att tillaga stora mängder mat.

9.3 Bakning **Allmänna anvisningar**

- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina

vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placering av plåtar och galler till värdena i tabellerna.

- Med längre bakningstider kan ugnen stängas av ca 10 minuter innan bakningstiden är slut, för att använda restvärmen.

När du använder frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

Användning av baktabellerna

- Vi rekommenderar att använda den lägre temperaturen den första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Bakningstiden kan förlängas med 10–15 minuter, om du bakar kakor på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är inte tillräckligt gräddad på undersidan	Fel ugnsnivå	Ställ plåten på en lägre nivå
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För hög ugnstemperatur	Sänk temperaturen
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För kort gräddningstid	Förläng gräddningstiden Öka inte temperaturen för att minska gräddningstiden
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska. Kontrollera mixningstiden, speciellt om du använder en matberedare
Kakan är för torr	För låg ugnstemperatur	Ställ in en högre temperatur
Kakan är för torr	För lång gräddningstid	Ställ in en kortare gräddningstid
Kakan blir inte jämnt gräddad	För hög temperatur och för kort gräddningstid	Minska temperaturen och öka gräddningstiden
Kakan blir inte jämnt gräddad	Degen inte jämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
Kakan gräddas inte med den inställda tiden	För låg temperatur	Höj temperaturen något

9.4 Övre ugn

9.5 Traditionell bakning

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	1-2	200-225	10-20
Grahamsbullar	1-2	190-200	20-25
Småt gærbröd med fylld	1-2	200-225	10-12
Formbröd	1-2	190-210	30-40
Ciabattabullar	1-2	210-230	10-20
Foccacia	1-2	220-230	15-20
Pitabröd	1-2	230	5-15
Salta kringlor	1-2	180-200	12-15
Vitt bröd / Limpor	1	175-225	35-45
Vitt bröd /	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbröd	1-2	180-200	35-45
Rågbröd, blandning		max. Tempera- turinställning	värmning
- bakning	1-2	190	55-65
Baguetter	1-2	220-230	15-30
Kaka i långpanna	1-2	170-180	50-60
Fruktkakor	1-2	150-170	70-80
Muffins	1-2	180-200	10-20
Rulltarta	1-2	220-230	6-14
Bullar	1-2	220-230	8-15
Längder/ Kransar	1-2	180-200	25-35
Pepparkakor	1-2	220-225	8-12
Kaka i form	1-2	170-180	35-45
Sockerkakor/Madeiraka- kor	1-2	170-180	40-50
Smörgåstårta, bullar	1-2	200-225	8-12
Maräng	1-2	100	90-120
Marängbottnar	1-2	100	90-120
- värmning	1-2	med ugnen av- stängd	25
Kex/skorpor	1-2	160-180	6-15
Petit-choux	1-2	170-190	30-45
Rulltarta	1-2	190-210	10-12

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Frukttårter, mördegskakor	1-2	175-200	förbakning, bullar 10-15
Frukttårter, mördegskakor	1-2	175	dekorerings 35-45
Frukttårter, smuldeg	1-2	190-200	25-35
Mandelkakor i ringar	1-2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	1-2	210-220	15-30

9.6 Undre ugn

9.7 Baka i varmluft

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	2+4	175-185	15-20
Grahamsbullar	2+4	165-180	20-30
Små jästbröd med fyllning	2+4	170-180	15-20
Salta kringlor	2+4	160-170	15-20
Vetebröd	2+4	170-180	30-40
Fullkornsbröd	2+4	160-170	35-45
Rågbröd, blandning	2+4	250	varmhållning
- bakning	2+4	160-170	60-70
Baguetter	2+4	180-200	20-30
Braspannekaka	3	150-160	50-60
Formkaka	2+4	150-160	30-40
Sockerkakor/Ma-deirakakor	2	150-160	50-60
Maränger	2+4	100	90-120
Marängbottnar	2+4	100	90-120
- värmning	2+4	med ugnen avstängd	25
Kex/skorpor	2+4	150-160	10-20
Petit-choux	2+4	155-165	30-40
Frukttårter, mördegskakor	2+4	150-160	förbakning, bottnar 10-15
Frukttårter, mördegskakor	2+4	150-160	dekorerings 35-45
Frukttårter, smuldeg	2+4	170-180	30-40

9.8 Traditionell bakning

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	3-4	200-225	8-12
Grahamsbullar	3-4	190-200	20-25
Små jästbröd med fyllning	3-4	200-225	10-12
Ciabattabullar	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabröd	3-4	250	5-15
Salta kringlor	3-4	180-200	12-15
Vetebröd	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbröd	1-2	180-200	35-45
Rågbröd, blandning	1	275	värmning
- bakning	1	190	55-65
Baguetter	3-4	220-230	15-30
Braspannekaka	2-3	170-180	50-60
Formkaka	3-4	170-180	35-45
Sockerkakor/Madeirakakor	1-2	170-180	40-50
Smörgåstårta, bullar	3-4	200-225	8-12
Maräng	3-4	100	90-120
Marängbottnar	3-4	100	90-120
- värmning	3-4	med ugnen avstängd	25
Kex/skorpor	3-4	160-180	6-15
Petit-choux	3-4	170-190	30-45
Rulltårta	3-4	190-210	10-12
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175-200	förbakning, bullar 10-15
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175	dekorering 35-45
Frukttårter, smuldeg	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringar	2	210-230	10-12

9.9 Pizza-tabell

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Ciabbatullar	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Frukttårter, mördegskakor	2-3	170-180	35-45
Frukttårter, smuldeg	2-3	175-200	25-35
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hemlagad (tunn botten)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Frost pizza	1-2	200	15-20
Tårter, hembakade förbakning, bullar	3-4	215-225	35-45
Tårter, hembakade dekorerad	3-4	215-225	35-45
Tårter, frusna	3-4	200	15-25

¹⁾ förvärm ugnen

9.10 Stekning

Stekkär

- Använd värmebeständiga ugnsgodisar (läs tillverkarens bruksanvisning).
- Stora stekar kan stekas direkt i långpannan eller på gallret över långpannan. (om det används).

- Stek magert kött i en stekgryta med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.

9.11 Övre ugn

9.12 Traditionell stekning

Nötkött

Typ av kött	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Engelsk rostbiff ¹⁾	1-2	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	225	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	160	50-60
Engelsk rostbiff	1-2	180	90-120

1) Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på max. temperatur. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Typ av kött	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile 1)	2-3	180	60-70

Lamm

Typ av kött	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/revben	1-2	180	80-100

Fläsk

Typ av kött	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek 1)	2	200	60-70
Fläskkotlett 1)	2	200	60
Fläskkarré	1-2	180	90-120
Skinka	1-2	160	60-100

Fågel

Typ av kött	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2	200	55-65
Anka 1)	1-2	160	55-65
Anka lågtemperaturlagad 1)	1-2	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	160	50-60
Kalkonbröst	1-2	200	70-80

9.13 Undre ugn

9.14 Steka i varmluft

Nötkött

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff 1)	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	200	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	150	50-60

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff	1-2	160	90-120

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

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	160	60-70

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/sadel	2	160	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	2-3	175	60-70
Fläskkotlett ¹⁾	2-3	175	60
Fläskkarré	2-3	160	90-120
Skinka	1-2	150	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	180	55-65
Anka ¹⁾	2-3	150	55-65
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	2-3	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	150	50-60
Kalkonbröst	2-3	175	70-80

9.15 Traditionell stekning

Nötkött

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	225	totalt 10

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rumpstek - stekning	2-3	160	50-60
Rostbiff	1-3	180	90-120

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

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	180	60-70

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/revben	2	180	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	3	200	60-70
Fläskkarré ¹⁾	3	200	60
Grishals	2-3	180	90-120
Skinka	1-2	160	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	200	55-65
Anka ¹⁾	2-3	160	55-65
Anka lågtempere-rad ¹⁾	2-3	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	160	50-60
Kalkonbröst	2-3	200	70-80

9.16 Varmluftstillagning

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Fisk, kokning	2+4	150-160	1)
Fisk, stekning	2+4	165-175	1)

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Köttfärslimpa	2+4	165-175	60-70
Danska köttbullar	2+4	165-175	35-45
Leverpâté	2+4	165-175	65-75
Potatisgratäng	2+4	175	55-65
Lasagne, hemlagad	2+4	175	60-70
Lasagne, frusen	2+4	175	30-45 2)
Pastagrätäng	2+4	165-175	40-50
Pizza, hembakade	3	180-200	20-35
Fryst pizza	2+4	180-200	15-25 2)
Pommes frites, frusna	2+4	180-200	30-45 2)
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	2+4	165-175	15-20
Tårtor, hembakade - dekorerad	2+4	165-175	30-40
Tårtor, frusna	2+4	175	25-35 2)

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.

9.17 Över/Undervärme

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Fisk, kokning	2-3	160-170	1)
Fisk, stekning	2-3	180-200	1)
Köttfärslimpa	2-3	175-200	45-60
Danska köttbullar	3-4	175-200	30-45
Leverpâté	2-3	180-200	50-60
Gratänger	2-3	180-200	50-60
Potatisgratäng	3-4	200	55-65
Lasagne, hemlagad	2-3	200	50-60
Lasagne, frusen	3-4	175-200	30-45 2)
Pastagrätäng	2-3	180-200	30-40

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Pizza, hembakade	2-3	220-230	15-25
Fryst pizza	2-3	220-230	15-25 2)
Pommes frites, frusna	3-4	225-250	20-30 2)
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	3-4	190-210	15-25
Tårter, hembakade - dekorerad	3-4	190-210	20-30
Tårter, frusna	3-4	200-225	20-30 2)

1) När man steker eller koker 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.

9.18 Bryning

Nötkött

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rumpstek - bryning	2-3	200	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	150	50-60
Rostbiff	1-2	160	90-120

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	160	60-70

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

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/revben	2	160	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	2-3	180	60-70
Fläskkotlett ¹⁾	2-3	175	60
Fläskkarré	2-3	160	90-120
Skinka	1-2	150	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling	2-3	180	55-65
Anka ¹⁾	2-3	150	55-65
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	2-3	lämpar sig inte	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	150	50-60
Kalkonbröst	2-3	175	70-80

9.19 Grillning

Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning



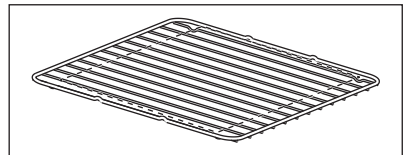
Grilla alltid med stängd ugnslucka



Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Grillområdet är inställt i mitten av nivån



9.20 Övre ugn

Livsmedelstyper för grillning	Nivå	Tid i min. / Sida 1	Tid i min. / Sida 2
Fläskkotletter	2-3	7-9	4-6
Lammkotletter	2-3	7-10	5-6
Kyckling, i bitar	2-3	20-25	15-20
Korv	2-3	3-5	2-4
Revben, förtillagade i 20 min.	2-3	15-20	15-20
Fisk, skivor av torsk eller lax	2-3	10-15	5-10

Livsmedelstyper för grillning	Nivå	Tid i min. / Sida 1	Tid i min. / Sida 2
Rostat bröd	2-3	1-3	1-2

9.21 Undre ugn

Livsmedelstyper för grillning	Galler	Temperatur °C	Tid i min. / Sida 1	Tid i min. / Sida 2
Fläskkotletter	3-4	250	7-9	4-6
Lammkotletter	3-4	250	7-10	5-6
Kyckling, i bitar	3-4	250	20-25	15-20
Korv	3-4	250	3-4	1-2
Revben, förtillagade i 20 min.	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skivor av torsk eller lax	3-4	250	10	5
Rostat bröd	3-4	250	2-3	-

9.22 Torkning

Grönsaker

Livsmedelstyper för torkning	Temperatur °C	Nivå	Nivåer	Tid i timmar (rekommenderat)
Bönor	60-70	3	1-4	6-8
Paprika (skuren i strimlor)	60-70	3	1-4	5-6
Soppgrönsaker	60-70	3	1-4	5-6
Champinjoner	50-60	3	1-4	6-8
Örter	40-50	3	1-4	2-3

Frukter

Livsmedelstyper för torkning	Temperatur °C	Nivå	Nivåer	Tid i timmar (rekommenderat)
Katrinplommon	60-70	3	1-4	8-10
Aprikoser	60-70	3	1-4	8-10
Äppelklyftor	60-70	3	1-4	6-8
Päron	60-70	3	1-4	6-9

9.23 Avfrostning

- Ta ut maten ur förpackningen och placera den på en tallrik på ugnsgallret.

- Täck inte över med en tallrik eller skål. Detta kan förlänga upptiningstiden väldigt mycket.

- Placera ugnsgallret på första ugnsnivån nedifrån.

Typ av mat	Gal- ler	Tid i mi- nuter	Slutlig av- frostning min	Kommentarer
Kyckling, 1000 g	2	120-140	20-30	Lägg kycklingen på ett upp och nervänt tefat på ett större fat. Vänd efter halva tiden.
Kött, 1000 g	2	100-140	20-30	Vänd efter halva tiden.
Kött, 500 g	2	90-120	20-30	Vänd efter halva tiden.
Forell, 150 g	2	25-35	10-15	-
Jordgubbar, 300 g	2	30-40	10-20	-
Smör, 250 g	2	30-40	10-15	-
Grädde, 2 x2 dl	2	80-100	10-15	Grädde kan vispas även om den fortfarande är lite frusen.
Kaka, 1400 g	2	60	60	-

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller

stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

- Torka av produktens framsida med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. På det viset kan du lättare få bort smuts och den bränner inte fast.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsgöring.
- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid ren-

göring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan förstöra Super Cleanytan.



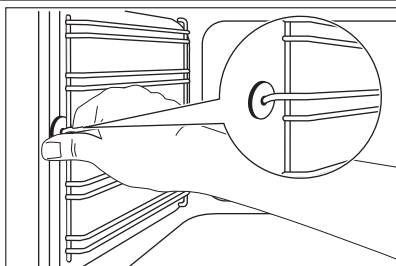
Produkter i rostfritt stål eller aluminium

Ugnsluckan ska endast rengöras med en fuktig trasa eller svamp. Torka torrt med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Följ samma regler när du rengör ugnens kontrollpanel.

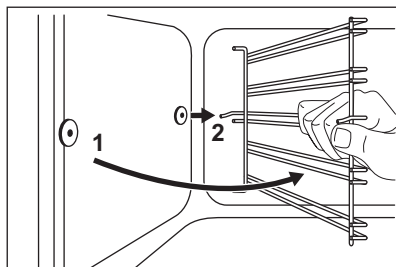
10.1 Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegen



1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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

Sätta i ugnsstegen

Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.



För utdragbara bakplåtsskenor:

Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt!



FÖRSIKTIGHET

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

10.2 Ugnstak

Du kan fälla ned värmeelementet i ugnstaket så är det lättare att göra rent.



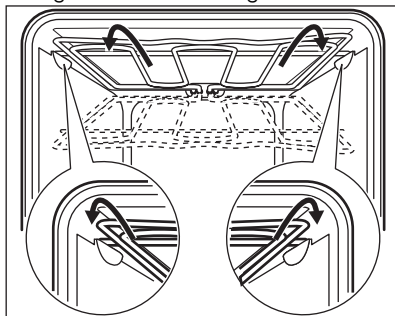
VARNING

Innan du tar bort värmeelementet måste du stänga av produkten. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk att bränna sig!

Fälla ned värmeelementet

1. Ta bort ugnsstegen.
2. Håll i värmeelementet med två händer framtill.
3. Dra det mot fjädertrycket och ut längs ugnsstegen på båda sidorna.

4. Värmeelementet fälls ned. Ugnstaket kan nu rengöras.



Sätta tillbaka värmeelementet

1. Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.



Sätt tillbaka värmeelementet på rätt sätt på de två sidorna ovanför ugnsstegen på ugnens innervägg.

2. Sätt in ugnsstegen.

10.3 Övre ugn

10.4 Rengöring av ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

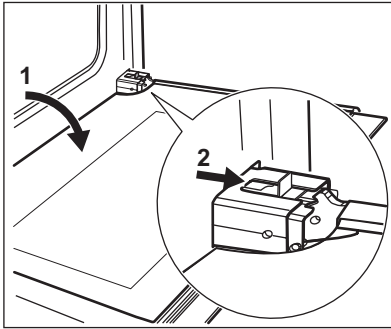
**VARNING**

Se till att glasskivorna har svalnat innan du rengör glasluckan. Det finns risk att glaset går sönder.

**VARNING**

När luckans glaspaneler skadas eller repas blir glaset skört och kan gå sönder. För att förhindra detta måste du byta ut dem. Kontakta ditt lokala servicecenter för ytterligare information.

Ta bort luckan:



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Avlägsna luckan.



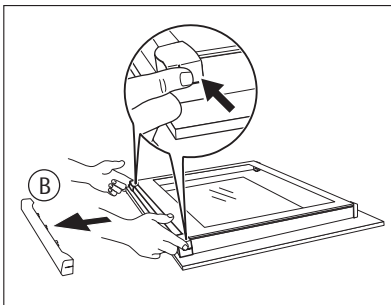
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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.

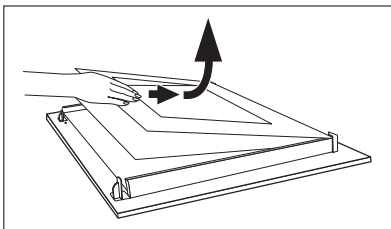
10.5 Ugnsglaspaneler

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

Borttagning och rengöring av luckglasen



1. Ta tag i lucklisten (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 glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenor.
4. Rengör luckglasen.

För att sätta tillbaka glaset, följ stegen ovan i motsatt ordning.



FÖRSIKTIGHET

De flyttbara glaset har en markering på ena sidan. Kontrollera att markeringen finns längst upp till vänster.

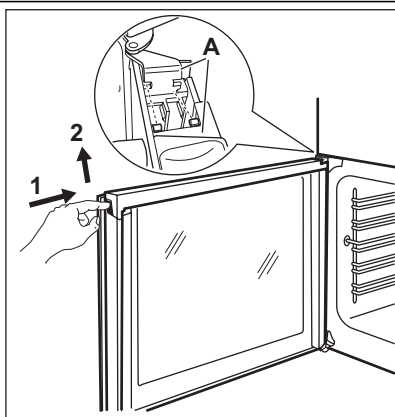
10.6 Undre ugn

10.7 Rengöring av luckglas



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

Borttagning av glaset:



1. Tryck på ena sidan av luckans foder för att ta bort den. Se bilden.
2. Dra upp fodret.
3. Ta bort glaspanelerna.



För att sätta tillbaka glaset, följ stegen ovan i motsatt ordning. Innan fodret sänks ska först fodrets A-del fästas på luckan. Se bilden.

10.8 Ugnslampa



VARNING

Var försiktig när du byter ugnslampa. Det finns risk för stöt.

Innan du byter ut ugnslampen:

- Stäng av ugnen.
- Ta ut säkringarna ur säkringslådan eller stäng av huvudströmbrytaren.



Sätt en handduk på ugnens botten för att undvika att skada ugnsbelysningen och lampglaset.

Byte av ugnslampa

1. Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.
Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan i ugnen mot en lampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund	Kontakta kundtjänst om kokzonen är eller borde vara varm
Produkten fungerar inte	Säkring i säkringsskåpet har löst ut	Kontrollera säkringen. Kontakta en behörig elektriker om säkringen löser ut mer än en gång.
Ugnen värms inte upp	Ugnen är inte på	Sätt på ugnen
Ugnen värms inte upp	Nödvändiga inställningar är inte gjorda	Kontrollera inställningarna
Ugnslampan tänds inte	Glödlampan är trasig	Byt ut ugnslampan
Ånga och kondens av-sätts på maten och i ugnsutrymmet	Maten har fått stå kvar för länge i ugnen	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

12. INSTALLATION



VARNING

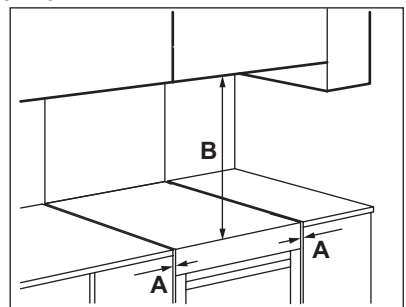
Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

12.1 Tekniska data

Mått	
Höjd	893 - 912 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm
Övre ugnens kapacitet	40 l
Undre ugnens kapacitet	74 l

12.2 Placering av produkten


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



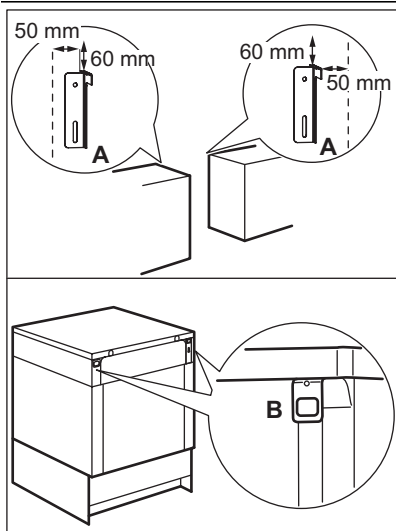
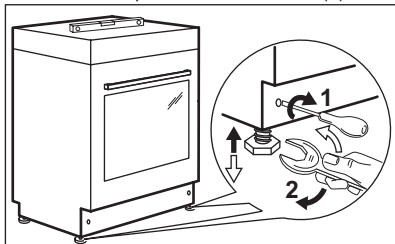
Minsta avstånd

Mått	mm
A	2
B	685

12.3 Justering av höjd

 När du installerar produkten, justera dess ovansida horisontellt.

Använd en skruvmejsel för att justera hjulen (1). Använd en nyckel för att justera de små fötterna i produktens botten (2).

**12.4 Tippskydd****FÖRSIKTIGHET**

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



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

1. Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tippskyddet.
2. Tippskyddet består av två delar (A +B). Du hittar tippskyddet (B) till höger eller vänster på spisens baksida (se fig. 1). Du måste installera tippskyddet (A) på väggen. Avståndet mellan hålet och tippskyddet (A) från golvet är ungefär 816 mm. Var noga med att installera tippskyddet (A) i rätt höjd. Skruva fast det i stabil material eller använd lämplig förstärkning.
3. Kontrollera att tippskyddet sticker in minst 20 mm i hålet på spisens baksida (B) när du skjuter in spisen (se bild 2). Placera spisen i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet är större än spisens bredd, måste du justera sidomåttet. Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

12.5 Elektrisk installation

Tillverkaren är inte ansvarig om du inte följer säkerhetsföreskrifterna i avsnittet "Säkerhetsinformation".


Produkten levereras med nätkabel och stickkontakt.

13. 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.

www.electrolux.com/shop



892950415-A-132012