



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKC6061AO

.....  
**DA** KOMFUR  
**SV** SPIS

.....  
BRUGSANVISNING 2  
BRUGSANVISNING 33



## INDHOLD

1. OM SIKKERHED . . . . .	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER . . . . .	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE . . . . .	7
4. FØR IBRUGTAGNING . . . . .	8
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG . . . . .	9
6. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD . . . . .	10
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING . . . . .	11
8. OVN – DAGLIG BRUG . . . . .	11
9. OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD . . . . .	13
10. OVN – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING . . . . .	26
11. HVIS NOGET GÅR GALT . . . . .	30
12. INSTALLATION . . . . .	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](http://www.electrolux.com)



Registrere dit produkt for bedre service:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.electrolux.com/shop](http://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 brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

## 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



### **ADVARSEL**

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- 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 overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

## 1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Hvis den glaskeramiske overflade er revnet: Sluk for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.

- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.



#### **ADVARSEL**

Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

### Tilslutning, el



#### **ADVARSEL**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.

- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Elledninger må ikke komme i berøring med apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførte og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontakto-rer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.2 Brug



### ADVARSEL

Risiko for personskade, forbrændinger eller elektrisk stød.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tilstoppede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.

- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid grillhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Bøtjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke ovnlågen, når den er åben.
- Brug ikke en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsssystem til at betjene apparatet.
- Hold altid apparatets låge lukket, når apparatet er i brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på koge-zonerne. De bliver varme.
- Sæt kogezone på "sluk" efter brug.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.



### ADVARSEL

Der er fare for brand eller eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.

- Forsøg ikke at slukke en brand med vand. Frakobl apparatet, og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.

**ADVARSEL**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - Læg ikke aluminiumfolie direkte på apparatets bund.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer ribberne.
- Farveændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl, men en naturlig følge af at produktet har været i brug.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.

## 2.3 Vedligeholdelse og rengøring

**ADVARSEL**

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadiget. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metaliske genstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

## 2.4 Indvendig belysning

- Den type ovnpære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.

**ADVARSEL**

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

## 2.5 Bortskaffelse

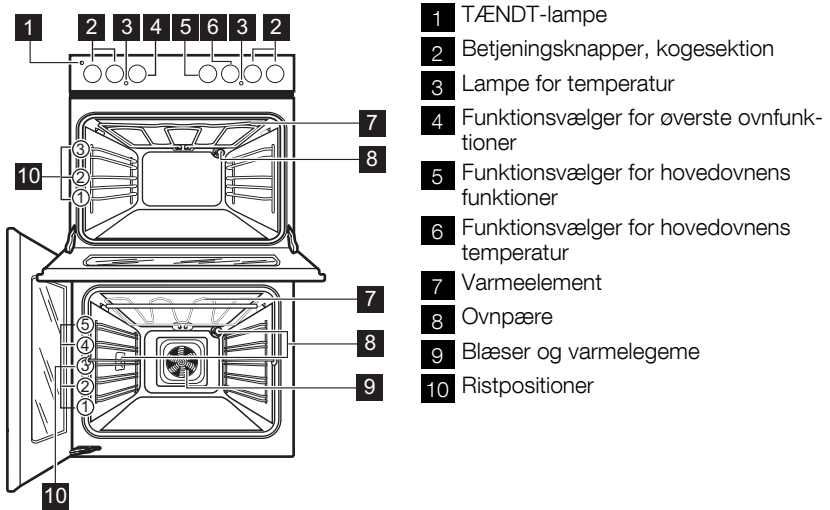
**ADVARSEL**

Risiko for personskade eller kvælning.

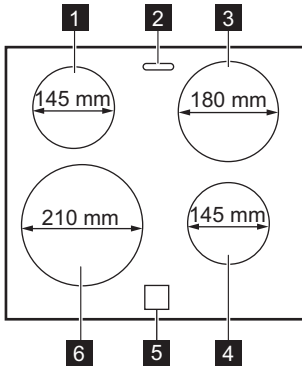
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Oversigt over apparatet



### 3.2 Kogepladens layout



- 1 Kogezonen 1200 W
- 2 Udluftning
- 3 Kogezonen 1800 W
- 4 Kogezonen 1200 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 Kogezonen 2300 W

### 3.3 Tilbehør

- **Grillrist**  
Til service, kageforme, stege.
- **Bageplade**

Til kager og småkager.

- **Bradepande**

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

## 4. FØR IBRUGTAGNING



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

### 4.1 Rengøring før ibrugtagning

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



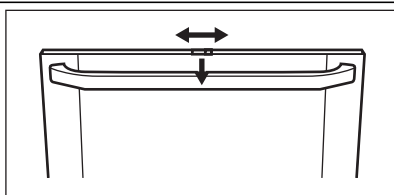
Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".



### 4.2 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at afbrænde resterende fedt.

1. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.

### Åbning og lukning af lågen



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.

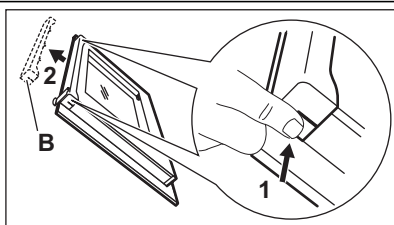
Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Det er normalt. Sørg for god udluftning.

### 4.3 Børnesikring

Børnesikringen er som standard aktiveret.

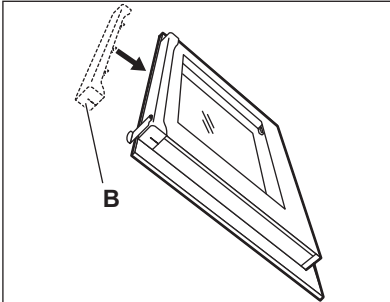
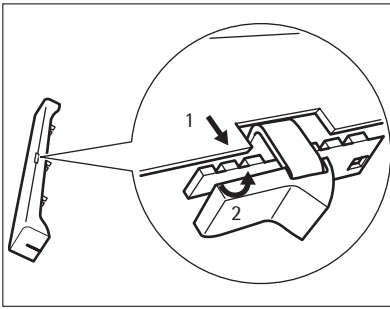
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.  
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

### Deaktivering af børnesikringen



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





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.

## 5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.



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

### 5.1 Varmetrin

Knap	Funktion
0	Slukket position (Off)
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**.

### 5.2 Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren tænder, når en kogezone er varm.



### ADVARSEL

Forbrændingsrisiko ved restvarme!

## 6. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

### 6.1 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 kogezonen.
- Sluk for kogezonen nogle minutter, før tilberedningen er slut, så du udnytter restvarmen.
- Grydens bund og kogezonen bør være lige store.

### 6.2 Spar på energien



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

### 6.3 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.
9	Kogning af større mængder vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturestegning af pommes frites.		

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

## 7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL

Se kapitlet 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, metalskinrende 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.

## 8. OVN – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

### 8.1 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.

### 8.2 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.











### 8.3 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.
3. Drej knappen for hovedovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres SLUK-positioner for at slukke for apparatet.

## 8.4 Funktioner, øverste ovn

Ovnfunktion		Egnet til
	Slukket position	Apparatet er slukket.
<b>100 - 200</b>	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.

## 8.5 Ovnfunktioner

Ovnfunktion		Egnet til
	Slukket position (Off)	Apparatet er slukket.
	Varmluft	Til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riste, 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 på én ovnrille. Øverste og nederste varmelegemer er tændt samtidigt.
	Tærte/pizza	Til fremstilling af pizza, quiche eller tærte. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
	Bruning	Til at tilberede 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.
	Ovnpære	Til aktivering af ovnpæren, uden at der vælges en ovnfunktion.
	Panel Lås	Til låsning af ovn- og kogesektionsfunktionerne.


## 8.6 Funktionslås

Ovnens funktionsvælger har en indbygget funktionslås.

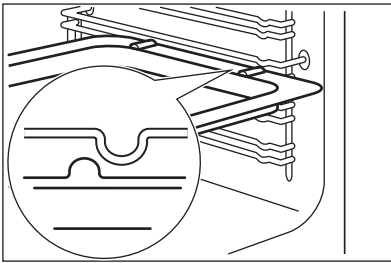


Funktionslåsen deaktiverer ikke komfurets strømforsyning.

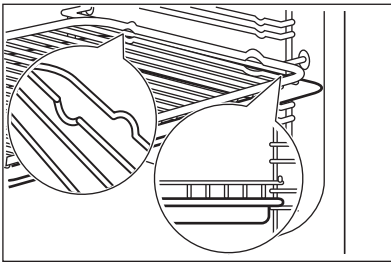
## Låsning af ovnen og kogesektionen

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

## 8.7 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 kogerejet 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 kapitlet om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bage-tider 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.

## 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 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 udglignes under bagningen.

### 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 <b>Indstil ikke højere temperatur for at forkorte bagetiden</b>
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
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
Focaccia	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.tempera- turindstilling	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
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

Madvarens art	Ribbe	Temperatur °C	Tid i minutter
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

Madvarens art	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Boller	2+4	175-185	15-20
Fuldkorns boller	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Kringler	2+4	160-170	15-20
Hvidt brød/	2+4	170-180	30-40
Fuldkorns brød	2+4	160-170	35-45
Rugbrødsblanding	2+4	250	opvarmning
- bagning	2+4	160-170	60-70
Småt gærbrød	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sandkage/Madeira kage	2	150-160	50-60
Marengs	2+4	100	90-120
Marengsbunde	2+4	100	90-120
- opvarmning	2+4	med slukket ovn	25
Lagkagebunde	2+4	150-160	10-20
Vandbakkelse	2+4	155-165	30-40
Frugttærter, småkager af mørdej	2+4	150-160	præ-bagte, baser 10 - 15
Frugttærter, småkager af mørdej	2+4	150-160	slut 35 - 45
Frugttærter, smuldrekage	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
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Kringle	3-4	180-200	12-15
Franskrød	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
Frugttærte mørdej	3-4	175	færdigbagning 35-45
Frugttærte smuldredej	3-4	190-200	25-35
Kranskage 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

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Ciabattabrød	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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> forvarm ovnen

## 9.10 Stegning

### Stegte retter

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

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

## 9.11 Øverste ovn

## 9.12 Over-/undervarme

### Oksekød

Kødtype	Ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Roastbeef <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2	200	60-70
Ribbensteg <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	1-2	160	55-65
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	1-2	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	160	50-60
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 <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Culotte-bruning	2-3	200	ialt 10
Culotte-stegning	2-3	150	50-60

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid i min pr. kg. kød
Oksesteg, gam-meldags	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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2-3	175	60-70
Ribbensteg <sup>1)</sup>	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
And <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Culotte -bruning	2-3	225	ialt 10
Culotte -stegning	2-3	160	50-60
Oksessteg, gam- meldags	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 langtidssteg- ning 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	<b>1)</b>
Fisk, stegning	2+4	165-175	<b>1)</b>
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 <b>2)</b>
Pastagratin	2+4	165-175	40-50
Pizza, hjemmelavet	3	180-200	20-35
Pizza, frossen færdigret	2+4	180-200	15-25 <b>2)</b>
Pommes frites, frosne	2+4	180-200	30-45 <b>2)</b>
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 <b>2)</b>

**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 (dobbel 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	<b>1)</b>
Fisk, stegning	2-3	180-200	<b>1)</b>
Farsbrød	2-3	175-200	45-60
Frikadeller	3-4	175-200	30-45
Leverpostej	2-3	180-200	50-60

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
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 <b>2)</b>
Pastagratin	2-3	180-200	30-40
Pizza, hjemmelavet	2-3	220-230	15-25
Pizza, frossen færdigret	2-3	220-230	15-25 <b>2)</b>
Pommes frites, frosne	3-4	225-250	20-30 <b>2)</b>
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 <b>2)</b>

**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 (dobbel 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 <b>1)</b>	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 <sup>1)</sup>	2-3	180	60-70
Ribbensteg <sup>1)</sup>	2-3	175	60
Nakkøfilet	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 <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	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



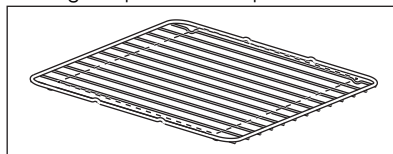
Grill altid med ovndøren lukket



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



<b>Fødevarer typer til grillning</b>	<b>Ribbe</b>	<b>Tid i min./side 1</b>	<b>Tid i min./side 2</b>
Kylling, opskåret	2-3	20-25	15-20
Grillpølser	2-3	3-5	2-4
Stegeben, 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

<b>Madvare der grilles</b>	<b>ribbe</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Tid min/ 1.side</b>	<b>Tid min/ 2.side</b>
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

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

<b>Madvare til tørring</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Rille / 1 lag</b>	<b>Rille / 2 lag</b>	<b>Tid i timer (vejledende)</b>
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 ovenns 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	-

## 10. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat rengøringsmiddel.
- Metalflader 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 ovnrensningmiddel.
- 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

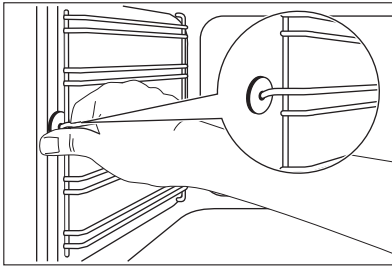
Rengør kun ovnlågen med en våd svamp. Tør efter med en blød klud.

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

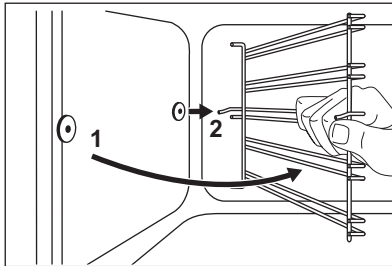
### 10.1 Ovnriiler

Ovnribberne kan fjernes, så ovnens sidevægge kan rengøres.

## Udtagning af ovnribber



1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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

## Montering af ovnribber

Montér ovnribberne 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.



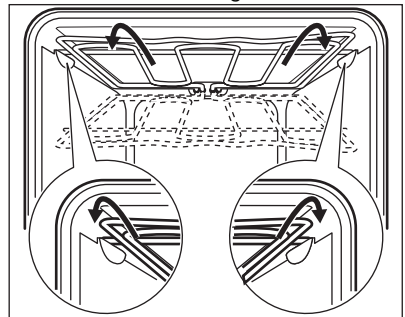
### ADVARSEL

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

### Vippe varmelegemet ned

1. Tag ovnribberne 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.



### Montering af varmelegemet

1. Montér varmelegemet i omvendt rækkefølge.



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

2. Sæt ovnribberne i.

### 10.3 Øverste ovn

### 10.4 Rengøring af ovnlåge

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



#### ADVARSEL

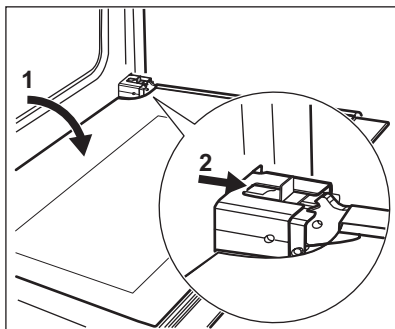
Lad ruderne køle af, før de rengøres. Der er en risiko for, at glasset går i stykker.



#### 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.

### Aftagning af låge:



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.

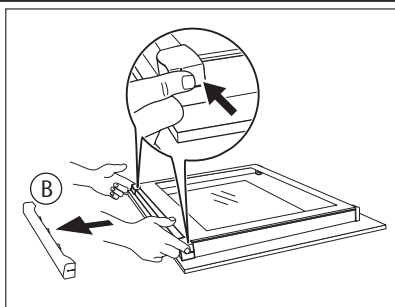
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

### 10.5 Ovnglasruder

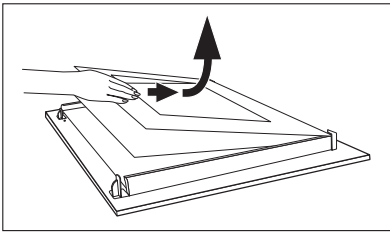


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

### 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.

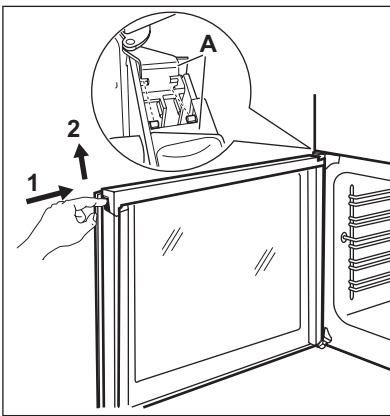
## 10.6 Hovedovn

### 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.



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



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

## 10.8 Ovpnære



#### ADVARSEL

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

**Før du skifter ovnpære:**

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

### Udskiftning af ovnpæren

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

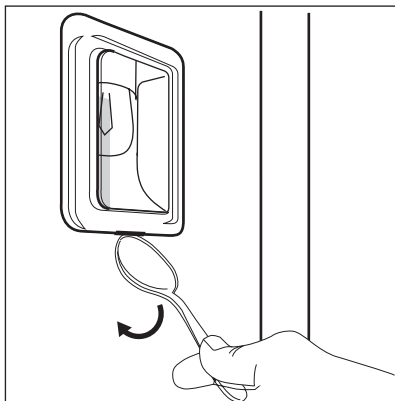


Brug en ovnpære af samme type.

4. Montér dækglasset.

## 10.9 Udskiftning af ovnpæren

1. Ovnpæren er placeret i venstre side af ovnrummet. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske). Gør glasset rent.



3. Udskift om nødvendigt ovnpæren med en tilsvarende pære, der er varmefast op til 300 °C.



Brug den samme type ovnpære.

4. Montér glasset.
5. Isæt venstre ovnribbe.

## 11. HVIS NOGET GÅR GALT



### ADVARSEL

Se kapitlet 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 installatør, 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	Ovnpæren er defekt	Udskift ovnpæren
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

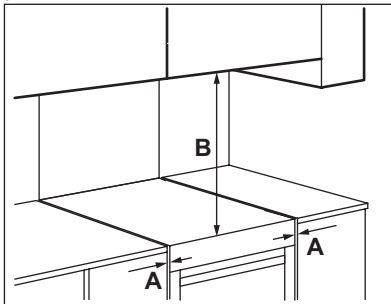
Se kapitlet om sikkerhed.

### 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

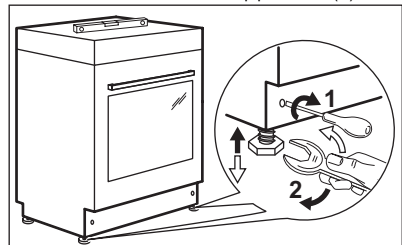
Mål	mm
B	685

### 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 Tipesikring



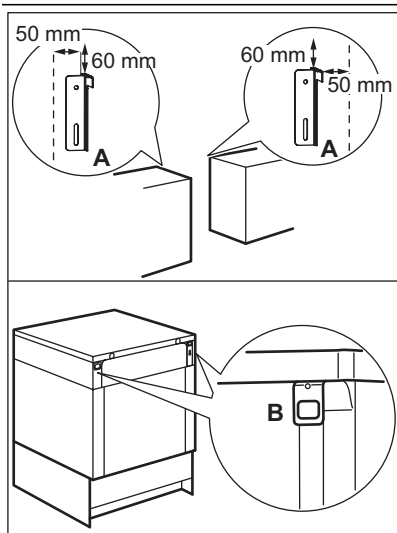
#### BEMÆRK

Tipesikringen skal monteres. Ellers kan apparatet risikere at vælte.

Dit apparat har symbolet vist på billedet (hvis relevant) for at minde dig om installationen af tipesikringen.



Sørg for at montere tipesikringen 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 .....	34
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER .....	35
3. PRODUKTBESKRIVNING .....	38
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN .....	39
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING .....	40
6. HÅLL – RÅD OCH TIPS .....	40
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING .....	42
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....	42
9. UGN – RÅD OCH TIPS .....	44
10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING .....	57
11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR .....	61
12. INSTALLATION .....	62

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



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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 noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

## 1.1 Säkerhet för barn och handikappade



### **WARNING**

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Om ytan är sprucken, stäng av hushållsapparaten för att undvika risken för elektriska stötar.

## 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### 2.1 Installation



#### **VARNING**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkskåp.

- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- 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.



#### **VARNING**

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

### Elektrisk anslutning



#### **VARNING**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med produktens lucka, speciellt inte när 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 nätkabeln 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.

## 2.2 Använd



### **VARNING**

Risk för skador, brännskador eller elstötår föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som

finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Produktens lucka ska alltid vara stängd när produkten är igång.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De blir heta.
- Stäng av kokzonen efter användning.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötår.



### **VARNING**

Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på diskmaskinen.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flammen med ett lock eller en brandfilt.

**VARNING**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - Sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - Lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl 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.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.

## 2.3 Skötsel och rengöring

**VARNING**

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaset kan spricka.

- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

## 2.4 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.

**VARNING**

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.5 Avfallshantering

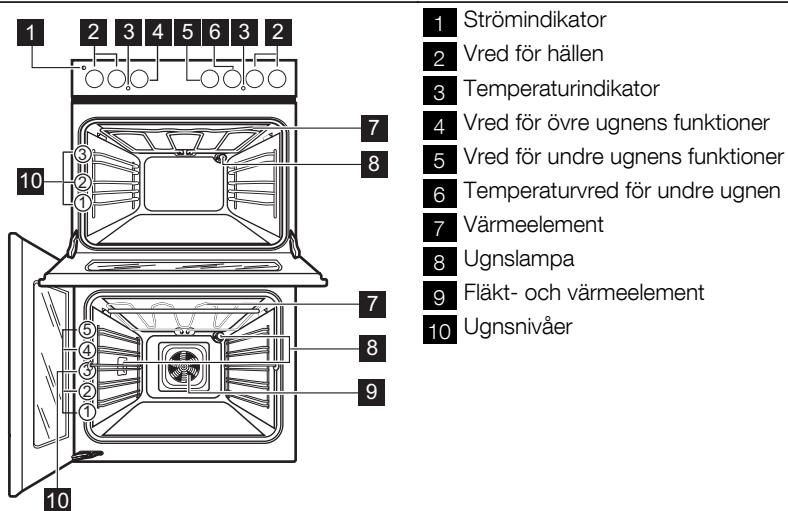
**VARNING**

Risk för kvävning eller skador.

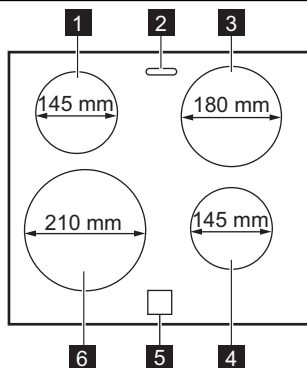
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt



### 3.2 Beskrivning av hällen



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

### 3.3 Tillbehör

- **Galler**

För kokkärl, kakformar, stekar.

- **Platt bakplåt**

För kakor och småkakor.

- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.

## 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



### VARNING

Se säkerhetskapitlena.

### 4.1 Första rengöring

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





Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

### 4.2 Bränna ur ugnen

Upphetta den tomma produkten för att bränna bort återstående fett.

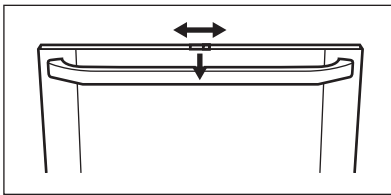
1. Välj funktionen  och maximal temperatur.

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.

### 4.3 Barnlås

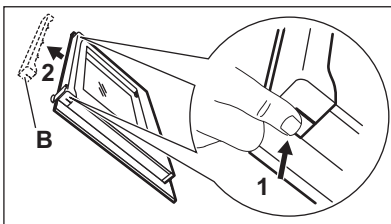
Barnlåset är som standard aktiverat.

### Öppna och stänga luckan

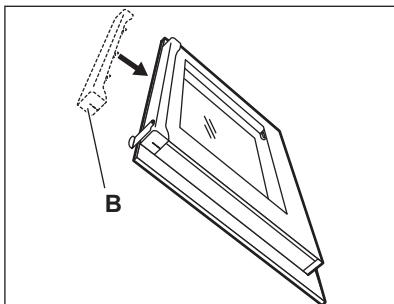
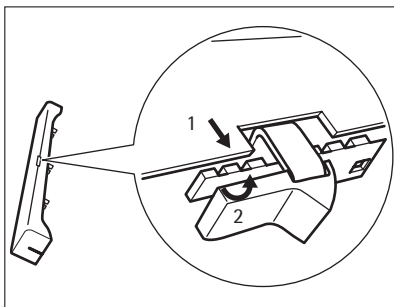


För att öppna luckan förs låset åt höger. Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

### Avaktivera barnlåset



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



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.

## 5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING

Se säkerhetskapitlena.

### 5.1 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.



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

### 5.2 Restvärmeindikering

Restvärmeindikatorn tänds när en kokzon är varm.



### VARNING

Risk för brännskador från restvärme!

## 6. HÄLL – RÅD OCH TIPS



### VARNING

Se säkerhetskapitlena.



## 6.1 Kokkärsl



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

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

## 6.2 Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärsl.

## 6.3 Exempel på olika typer av tillagning

Värme- mälä- ge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärsl.
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 kokkärsl.
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), fri-tera pommes frites.		

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

## 7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING

Se säkerhetskapitlena.

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



Repor eller mörka fläckor på glas-keramikens 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.

## 8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING

Se säkerhetskapitlena.

### 8.1 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.

### 8.2 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.

### 8.3 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.

### 8.4 Funktioner i den övre ugnen

Ugnsfunktion	Tillämpning
0	Av-läge Produkten är avstängd.

Ugnsfunktion	Tillämpning
<b>100 - 200</b> 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.


## 8.5 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Tillämpning
<b>0</b> Av-läge	Produkten är avstängd.
 Varmluft	För att ugnsteka eller tillaga mat som kräver samma tillagnings temperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över/undervärme.
 Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå. 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. Hela grillen är igång.
 Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
 Upptining	För att tina frysta livsmedel.
 Ugnslampan	För att aktivera ugnslampan utan en tillagningsfunktion.
 Knapplås	För att låsa ugn- och hållfunktioner.

## 8.6 Funktionslås

## Låsa ugnen och hällen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt lås.

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

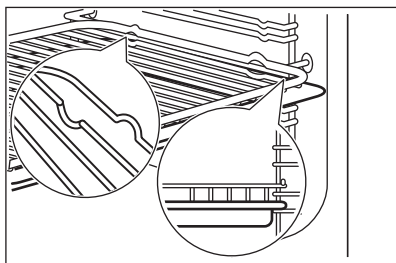
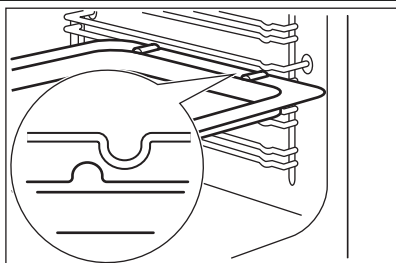


Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

## Låsa upp ugnen och hällen

Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

### 8.7 Sätta in ugnstillbehör



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



Temperaturerna 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. Frukttjuicer 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, söt-

saker och kryddade pajdegbottnar 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-/stekingenskap 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 <b>Öka inte temperaturen för att minska gräddningstiden</b>
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 gærbrød med fyll	1-2	200-225	10-12
Formbrød	1-2	190-210	30-40
Ciabattabullar	1-2	210-230	10-20
Foccacia	1-2	220-230	15-20
Pitabrød	1-2	230	5-15

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
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
Rulltårta	1-2	190-210	10-12
Frukttårter, mördegskaka- kor	1-2	175-200	förbakning, bullar 10-15
Frukttårter, mördegskaka- kor	1-2	175	dekorering 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	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Franskbullar	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
Vitt bröd	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/Madeirakakor	2	150-160	50-60
Maräng	2+4	100	90-120
Marängbottnar	2+4	100	90-120
- värmning	2+4	med ugnen avstängd	25
Småkakor	2+4	150-160	10-20
Petit-choux	2+4	155-165	30-40
Frukttårter, mördagskakor	2+4	150-160	förbakning, bottnar 10-15
Frukttårter, mördagskakor	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

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
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
Maränger	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	dekorerings 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
Ciabattabullar	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



Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hemlagad (tunn botten)	1-2	200-230 <sup>1)</sup>	15-20
Frost pizza	1-2	200	15-20
Tårtor, hembakade förbakning, bullar	3-4	215-225	35-45
Tårtor, hembakade dekorerad	3-4	215-225	35-45
Tårtor, frusna	3-4	200	15-25

<sup>1)</sup> förvärm ugnen

## 9.10 Stekning

### Stekkär

- Använd värmebeständiga ugnsgodisar (se tillverkarens bruksanvisning).
- Stora stekar kan stekas direkt i den djupa långpannan eller på gallret över den djupa 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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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
Oxfilé <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2	200	60-70
Fläskkotlett <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	1-2	160	55-65
Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	200	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	150	50-60
Rostbiff	1-2	160	90-120

<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**

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2-3	175	60-70
Fläskkotlett <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	225	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	160	50-60
Rostbiff	1-3	180	90-120

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

**Kalv**

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	3	200	60-70
Fläskkarré <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2-3	160	55-65
Anka lågtempererad <sup>1)</sup>	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	<sup>1)</sup>
Fisk, stekning	2+4	165-175	<sup>1)</sup>
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

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Lasagne, frusen	2+4	175	30-45 <b>2)</b>
Pastagrätäng	2+4	165-175	40-50
Pizza, hembakade	3	180-200	20-35
Fryst pizza	2+4	180-200	15-25 <b>2)</b>
Pommes frites, frusna	2+4	180-200	30-45 <b>2)</b>
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	2+4	165-175	15-20
Tårter, hembakade - dekorerad	2+4	165-175	30-40
Tårter, frusna	2+4	175	25-35 <b>2)</b>

**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	<b>1)</b>
Fisk, stekning	2-3	180-200	<b>1)</b>
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
Potatisgrätäng	3-4	200	55-65
Lasagne, hemlagad	2-3	200	50-60
Lasagne, frusen	3-4	175-200	30-45 <b>2)</b>
Pastagrätäng	2-3	180-200	30-40
Pizza, hembakade	2-3	220-230	15-25
Fryst pizza	2-3	220-230	15-25 <b>2)</b>
Pommes frites, frusna	3-4	225-250	20-30 <b>2)</b>

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
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 <sup>2)</sup>

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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2-3	180	60-70
Fläskkotlett <sup>1)</sup>	2-3	175	60
Fläskkarré	2-3	160	90-120

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
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 <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
Anka lågtemperaturlågtillagad <sup>1)</sup>	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



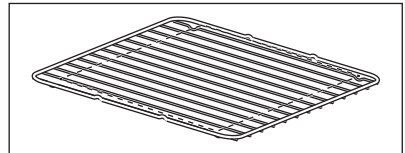
Grilla alltid med stängd ugnslucka



Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

- Placera gallet 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
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

Livsmedelstyper för grillning	Galler	Temperatur °C	Tid i min. / Sida 1	Tid i min. / Sida 2
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	-

## 10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING

Se säkerhetskapitlena.

- 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 Clean-ytan.



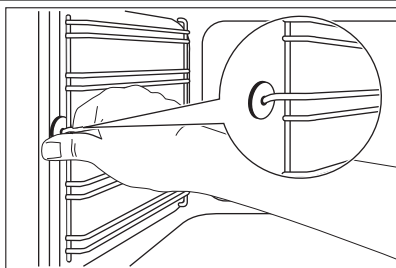
### Produkter i rostfritt stål eller aluminium

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.

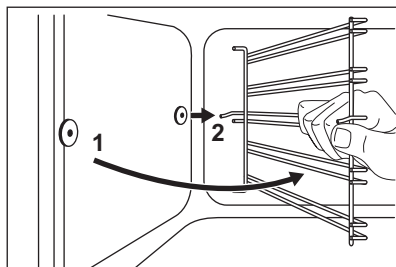
### 10.1 Ugnsstegar

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.



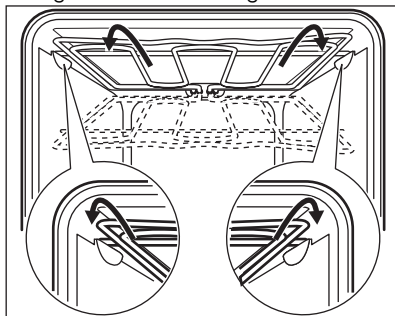
### VARNING

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.

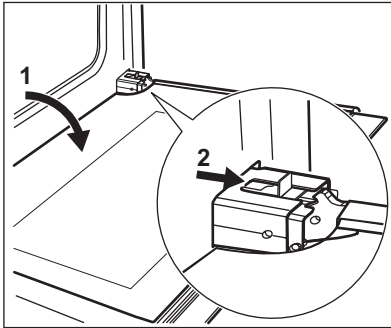
**VARNING**

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.



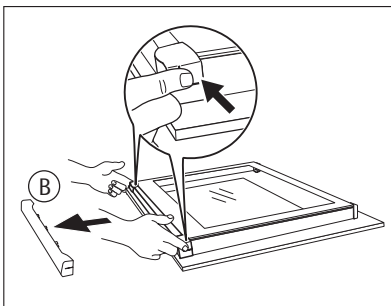
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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.

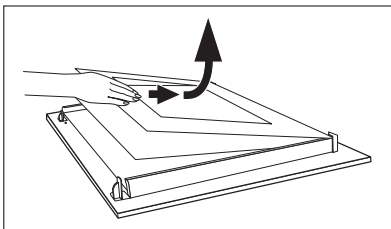
**10.5 Ugnsglaspaneler**

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.

Följ stegen i motsatt ordning för att sätta tillbaka glaset.



### FÖRSIKTIGHET

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

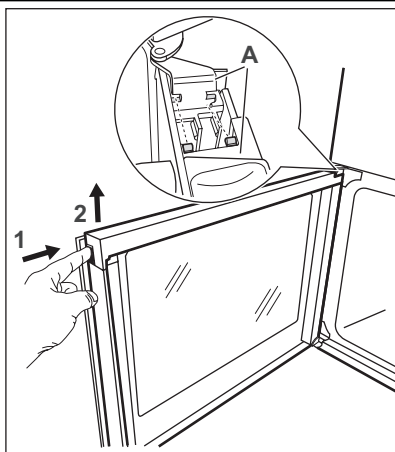
## 10.6 Undre ugn

### 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 diagrammet.
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.

3. Byt ut lampan i ugnen mot en ugnslampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

## 10.8 Ugnslampa



### VARNING

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

#### Innan du byter ut ugnslampan:

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



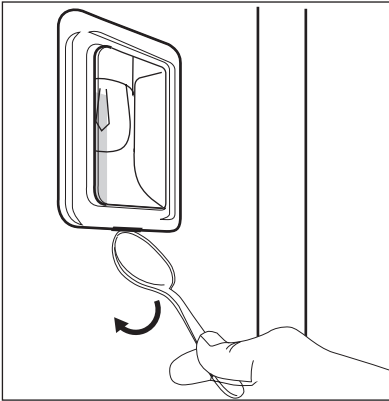
Sätt en handduk på ugnens botten för att undvika att skada ugnsbelysningen och lampglaset.

## 10.9 Byte av ugnslampan

1. Ugnslampan sitter på den vänstra sidan av ugnsutrymmet. 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. Rengör lampglaset.

#### Byte av ugnslampan

1. Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.  
Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.



3. Om nödvändigt, byt ut lampan i ugnen mot en lampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.  
5. Sätt tillbaka den vänstra ugnsstegen.

## 11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



### VARNING

Se säkerhetskapitlena.

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	Säkringens i säkringssskåpet 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 avsetts 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

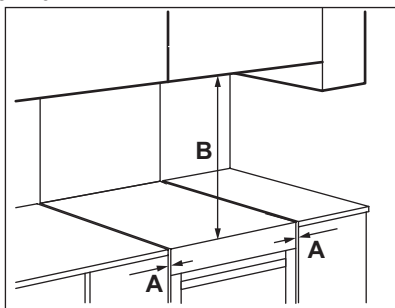
Se säkerhetskapitlerna.

### 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

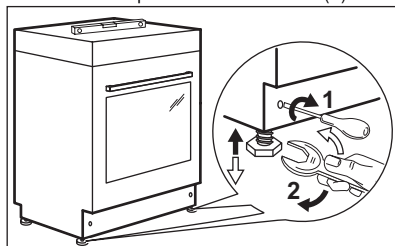
Mått	mm
B	685

### 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

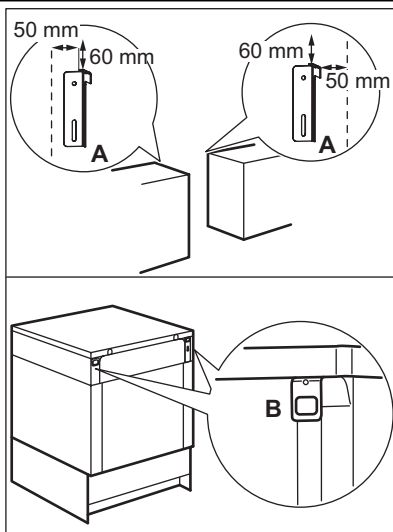


#### FÖRSIKTIGHET

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



892950959-B-502012