



Thinking of you
Electrolux



EKC6061AOW

.....
DA KOMFUR BRUGSANVISNING
SV SPIS BRUKSANVISNING

2

32



INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET.....	7
4. FØR IBRUGTAGNING.....	7
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	9
6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	9
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING.....	10
8. OVN – DAGLIG BRUG	11
9. OVN - TIPS OG RÅD.....	13
10. OVN – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING.....	26
11. FEJLFINDING.....	29
12. INSTALLATION.....	30

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:

www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:

www.registerelectrolux.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:

www.electrolux.com/shop


KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på apparatets typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 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 er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en sagkyndig.
- 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.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

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 installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakked skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele kan berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.

- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Monter 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.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

2.2 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.
- Elledninger må ikke komme i berøring med apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende 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 kontaktorer.
- 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.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger. Risiko for elektrisk stød.

- Brug kun apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets dør, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.



ADVARSEL!

Risiko for brand og 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 indeholde 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.

**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.
 - 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.
- Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring**ADVARSEL!**

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse.

Tag stikket ud af kontakten.

- 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 metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning

- Den type pære 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.

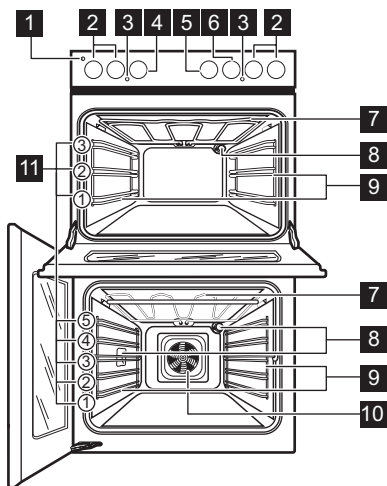
2.6 Bortskaffelse**ADVARSEL!**

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.

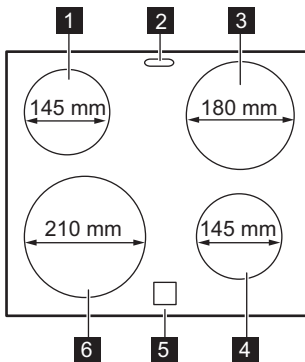
3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Effektlampe/symbol/indikator
- 2 Betjeningsknapper, kogesektion
- 3 Temperaturlampe/symbol/indikator
- 4 Funktionsvælger for øverste ovnfunktioner
- 5 Funktionsvælger for hovedovnens funktioner
- 6 Funktionsvælger for hovedovnens temperatur
- 7 Varmelegeme
- 8 Ovnlys
- 9 Ovnribber, udtagelige
- 10 Blæser
- 11 Rillepositioner

3.2 Kogepladens layout



- 1 Kogezone, 1200 W
- 2 Dampudgang – nummer og position afhænger af model
- 3 Kogezone, 1800 W
- 4 Kogezone, 1200 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 Kogezone, 2300 W

3.3 Tilbehør

- **Trådrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**

- Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

4. FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra apparatet.




i Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.
Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

4.2 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at brænde det tiloversblevne fedt af.

i Forvarm de to ovne. Opvarm én ovn ad gangen. Indstil funktionerne herunder, hvis relevant.

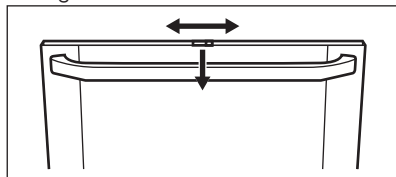
1. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i en time.
3. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.
5. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Dette er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

4.3 Åbning og lukning af lågen med den mekaniske dørlås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

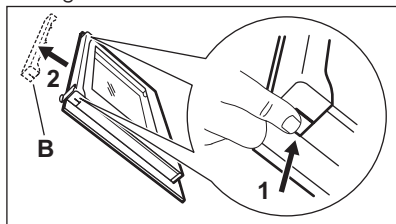
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.



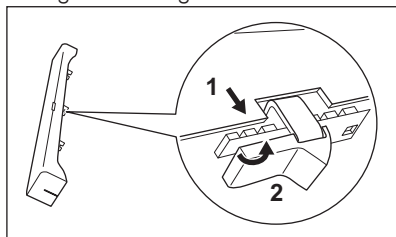
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

4.4 Deaktivering af den mekaniske dørlås - i hovedovnen

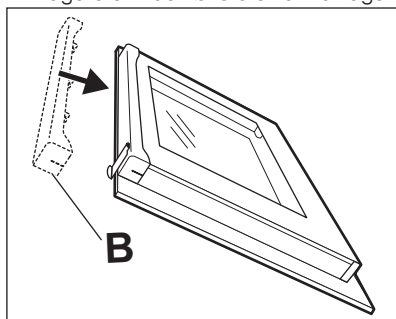
1. Tryk på lågelisten (B) på hver side. Det frigiver låsen.



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 den mekaniske dørlås - i hovedovnen

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.

i Den mekaniske dørlås deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Varmetrin

Symbol-er	Funktion
0	Slukket position (Off)
1 - 9	Varmetrin



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

Drej betjeningsknappen til det ønskede varmetrin.

Afslut tilberedningen ved at dreje betjeningsknappen til sluk-position.

5.2 Restvarmeindikator



ADVARSEL!

Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Indikatoren tænder, når en kogezone er varm.

6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne 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 kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte den.
- Grydens bund og kogezone bør være lige store.

6.3 Eksempler på anvendelser



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

6.2 Spar på energien

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

Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
1	At holde færdigttilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.

Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
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 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.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.



ADVARSEL!

Glasskraberen skal opbevares utilgængeligt for børn. Brug glasskraberen forsigtigt, da bladet er meget skarpt.

7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Sæt specialskraberens skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

8. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

hovedovnens funktioner til slukpositionen.

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 apparatet er kølet af.

8.2 Aktivering og deaktivering af den øverste ovn / hovedovnen





Afhænger af model, hvis apparatet har knapsymboler, indikatorer eller kontrollamper:

- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer en af kogezoneerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.










1. Drej knappen for den øverste ovns / hovedovnens funktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknapen for at vælge en temperatur.
3. For at slukke for ovnen drejes knappen til den øverste ovns /

8.3 Øvre ovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
	Slukket position (Off)	Apparatet er slukket.
100 - 200	Interval af temperaturindstilling for Overundervarme	Til bagning og stegning af mad på 1 ovnrille.
	Brunng	Til stegning af større stege eller fjerkræ på 1 ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.


Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
	Ovnpære	Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.


8.4 Hovedovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
0	Slukket position (Off)	Apparatet er slukket.
	Varmluft	Til at bage på 3 ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-/undervarme.
	Over-undervarme	Til bagning og stegning af mad på 1 ovnrille.
	Tærte/pizza	Til bagning på 1 ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-/undervarme.
	Bruning	Til stegning af større stege eller fjerkræ på 1 ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
	Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons).
	Optøning	Til optøning af frosne madvarer.
	Ovnpære	Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.
	Panel Lås	Til låsning af ovn- og kogesektionsfunktionerne.

8.5 Låsning af ovnen og kogesektionen

Ovnens funktionsvælger har en indbygget funktionslås.

 Funktionslåsen deaktiverer ikke komfurets strømforsyning.

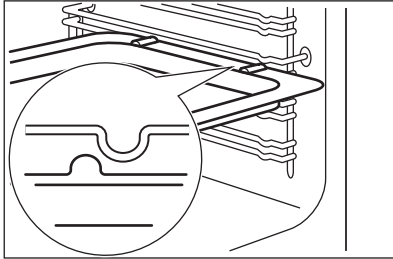
Drej knappen til symbolet . Knappen går ca. 2 mm ud.

Oplåsning af ovnen og kogesektionen:

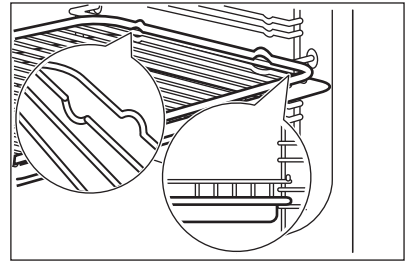
Tryk på knappen, og drej den til den ønskede position

8.6 Indsættelse af ovntilbehør**Grill/bradepande:**

Skub grill/bradepanden mellem ovnrubbens skinner.

**Rist og bradepande sammen:**

Skub bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner og trådristen på skinnerne ovenover.



- Alt tilbehør har små fordybninger foroven på højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning.
- Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejret i at glide.

9. OVN - TIPS OG RÅD**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

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 egnede til tilberedning af større mængder madvarer.

9.3 Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og ovnriller efter tabellernes angivelser.
- Producenten anbefaler, at du bruger den laveste temperatur første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på flere ribber.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.
- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så restvarmen kan udnyttes.

Når du tilbereder frosne madvarer, kan pladerne i ovnen "slå sig" under

bagningen. Når pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

9.4 Bagetip

Resultat	Mulig årsag	Afhjælpning
Kagens bund er ikke brunet nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røre-maskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrup op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
Kagen er for tør.	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
Kagen bliver ujævnt brun.	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrup en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

9.5 Bagning med over- og undervarme - Øverste ovn

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	200 - 225	10 - 20	1 - 2
Fuldkorns boller	190 - 200	20 - 25	1 - 2
Fyldte sandwiches	200 - 225	10 - 12	1 - 2
Kage på fad	190 - 210	30 - 40	1 - 2
Ciabatta boller	210 - 230	10 - 20	1 - 2
Foccacia	220 - 230	15 - 20	1 - 2
Pita brød	230	5 - 15	1 - 2

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kringler	180 - 200	12 - 15	1 - 2
Hvidt brød / Rundt brød	175 - 225	35 - 45	1
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkorns brød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rugbrødsblanding	maks. tempera- turindstilling	opvarmning	
- bagning	190	55 - 65	1 - 2
Småt gærbrød	220 - 230	15 - 30	1 - 2
Pandekager	170 - 180	50 - 60	1 - 2
Frugtkager	150 - 170	70 - 80	1 - 2
Muffins	180 - 200	10 - 20	1 - 2
Roulade	220 - 230	6 - 14	1 - 2
Boller	220 - 230	8 - 15	1 - 2
Langt brød	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Honningkage	220 - 225	8 - 12	1 - 2
Kage på fad	170 - 180	35 - 45	1 - 2
Sandkage/Madeira kage	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwich kage, bolle	200 - 225	8 - 12	1 - 2
Marengs	100	90 - 120	1 - 2
Marengsbunde	100	90 - 120	1 - 2
- opvarmning	med slukket ovn	25	1 - 2
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	1 - 2
Vandbakkelse	170 - 190	30 - 45	1 - 2
Roulade	190 - 210	10 - 12	1 - 2
Frugttærter, småkager af mørdej	175 - 200	forbagte, bol- ler 10 - 15	1 - 2
Frugttærter, småkager af mørdej	175	slut 35 - 45	1 - 2
Frugttærter, smuldrekage	190 - 200	25 - 35	1 - 2
Marcipankage i høj form	210 - 230	10 - 12	1 - 2
Pandekager	210 - 220	15 - 30	1 - 2

9.6 Bagning med varmluft  - Hovedovn

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fuldkorns boller	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Filled sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvidt brød / Round loaf	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fuldkorns brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrødsblanding	250	opvarmning	2 + 4
- bagning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Småt gærbrød	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pandekager	150 - 160	50 - 60	3
Frugtkager	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2+ 4
Roulade	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Langt brød	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Honningkage	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kage på fad	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sandkage/Madeira kage	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	100	90 - 120	2 + 4
Marengsbunde	100	90 - 120	2 + 4
- opvarmning	med slukket ovn	25	2 + 4
Lagkagebunde	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vandbakkelser	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	præ-bagte, baser 10 - 15	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	slut 35 - 45	2 + 4
Frugttærter, smuldrekage	170 - 180	30 - 40	2 + 4

9.7 Baging med over- og undervarme ☐ - Hovedovn

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	200-225	8-12	3-4
Fuldkorns boller	190-200	20-25	3-4
Fyldte sandwiches	200-225	10-12	3-4
Ciabatta boller	210-230	10-20	3-4
Foccacia	220-230	15-20	3-4
Pita brød	250	5-15	3-4
Kringler	180-200	12-15	3-4
Hvidt brød	190-210	25-40	1-2
Ciabatta	210-220	15-25	1-2
Fuldkorns brød	180-200	35-45	1-2
Rugbrødsblanding	275	opvarmning	1
- baging	190	55-65	1
Småt gærbrød	220-230	15-30	3-4
Pandekager	170-180	50-60	2-3
Kage på fad	170-180	35-45	3-4
Sandkage/Madeira kage	170-180	40-50	1-2
Sandwich kage, bolle	200-225	8-12	3-4
Marengs	100	90-120	3-4
Marengsbunde	100	90-120	3-4
- opvarmning	med slukket ovn	25	3-4
Lagkagebunde	160-180	6-15	3-4
Vandbakkelser	170-190	30-45	3-4
Roulade	190-210	10-12	3-4
Frugttærter, småkager af mørdej	175-200	forbagte, boller 10 - 15	3-4
Frugttærter, småkager af mørdej	175	slut 35 - 45	3-4
Frugttærter, smuldrekage	190-200	25-35	3-4
Marcipankage i høj form	210-230	10-12	2

9.8 Pizza-tærte

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Ciabatta boller	200-220	10-20	2-3
Foccacia	220-230	10-20	2-3
Ciabatta	190-200	15-25	2-3
Frugttærter, småkager af mørdej	170-180	35-45	2-3
Frugttærter, smuldrekage	175-200	25-35	2-3
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	180-200	25-35	1-2
Pizza, hjemmelavet (tynd)	200-230 ¹⁾	15-20	1-2
Pizza, frossen	200	15-20	1-2
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	215-225	35-45	3-4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	215-225	35-45	3-4
Tærte, frossen færdigret	200	15-25	3-4

¹⁾ forvarm ovnen

9.9 Stegning

- Brug varmefast kogegrej til stegning (følg producentens anvisninger).
- Store stege kan steges direkte i grill / bradepanden (hvis den findes) eller på grillristen med grill / bradepanden under.
- Steg magert kød i bradepanden med låget. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/ svær, kan steges i bradepanden uden låg.
- Det anbefales, at du tilbereder kød og fisk på 1 kg og derover i apparatet.
- For at forhindre at kødsaften eller fedtstoffet brænder på på bradepanden, kan du komme lidt væske i grill / bradepanden.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning. Det giver bedre stegningsresultater.
- Du kan slukke apparatet ca. 10 minutter før stegetiden er slut og bruge restvarmen.

9.10 Stegning med over- og undervarme - Øverste ovn

Oksekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef ¹⁾	125	80 - 120	1 - 2
Culotte - bruning	225	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	160	50 - 60	2 - 3

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	180	90 - 120	1 - 2

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

Kalvekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet 1)	180	60 - 70	2 - 3

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

Lammekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	180	80 - 100	1 - 2

Svin

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød 1)	200	60 - 70	2
Ribbensteg 1)	200	60	2
Nakkefilet	180	90 - 120	1 - 2
Skinke	160	60 - 100	1 - 2

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

Fjerkræ

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	200	55 - 65	2
And 1)	160	55 - 65	1 - 2
And langtidsstegning 1)	130	i alt ca. 5 timer	1 - 2
Kalkun helstegt farseret	160	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	200	70 - 80	1 - 2

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

9.11 Stegning med varmluft - Hovedovn

Oksekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef 1)	125	80 - 120	2 - 3
Culotte - bruning	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

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

Kalvekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet 1)	160	60 - 70	2 - 3

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

Lammekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	160	80 - 100	2

Svin

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød 1)	175	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg 1)	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

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

Fjerkræ

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	180	55 - 65	2 - 3
And 1)	150	55 - 65	2 - 3

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
And langtidstegning ¹⁾	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

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

9.12 Stegning med over- og undervarme - Hovedovn

Oksekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef ¹⁾	125	80-120	2-3
Culotte - bruning	225	i alt 10	2-3
Culotte - stegning	160	50-60	2-3
Engelsk roastbeef	180	90-120	1-3

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

Kalvekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet ¹⁾	180	60-70	2-3

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

Lammekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	180	80-100	2

Svin

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød ¹⁾	200	60-70	3
Ribbensteg ¹⁾	200	60	3
Nakkefilet	180	90-120	2-3
Skinke	160	60-100	1-2

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

Fjerkræ

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	200	55-65	2-3
And 1)	160	55-65	2-3
And langtidstegning 1)	130	i alt ca. 5 timer	2-3
Kalkun helstegt farseret	160	50-60	1-2
Kalkunbryst	200	70-80	2-3

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

9.13 Madlavning med varmluft  - Hovedovn

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

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

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

9.14 Madlavning med over- og undervarme - Hovedovn

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

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.

9.15 Bruning

Oksekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid min pr. kg. kød	Ovnrille
Culotte - bruning	200	i at 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

Kalvekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet	160	60 - 70	2 - 3

Lammekød

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	160	80 - 100	2

Svin

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

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

Fjerkræ

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling	180	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning ¹⁾	ikke velegnet	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

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

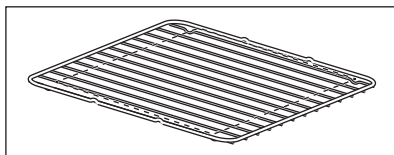
9.16 Generelt om grillstegning

**ADVARSEL!**

Grill altid med ovnlågen lukket.

- **Grill altid med højeste temperaturindstilling.**
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.

- Grill kun flade stykker af kød eller fisk.
- **Forvarm altid en tom ovn i 5 minutter med grill-funktionerne.**



Ovnen griller på midten af pladen.

9.17 Grillstegning - Øverste ovn

Madvarer	Tid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Svinekotelet	7 - 9	4 - 6	2 - 3
Lammekoteletter	7 - 10	5 - 6	2 - 3
Kylling, opskåret	20 - 25	15 - 20	2 - 3
Pølser	3 - 5	2 - 4	2 - 3
Stegebeben, forstegte i 20 min	15 - 20	15 - 20	2 - 3
Fisk, skiver af torsk eller laks	10 - 15	5 - 10	2 - 3
Toastbrød	1 - 3	1 - 2	2 - 3

9.18 Grillstegning - Hovedovn

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Svinekotelet	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammekoteletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kylling, opskåret	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Pølser	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Stegebeben, forstegte i 20 min	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skiver af torsk eller laks	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Toastbrød	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

9.19 Tørring

Læg bagepapir på ovnsens riste.

Sådan opnår du det bedste resultat: sluk apparatet, når halvdelen af den

nødvendige tid er gået. Åbn apparatets låge, så ovnrummet kan køle ned. Efter dette kan du afslutte tørringen.

Grøntsager

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1. rille	2. riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	2/4
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	2/4
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	2/4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	2/4

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1. rille	2 riller
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	2/4

Frugt

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1. rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	2/4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	2/4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	2/4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	2/4

9.20 Optøning

- Tag maden ud af emballagen. Læg den på en tallerken.
- Dæk den ikke til med en skål eller en tallerken. Det kan forlænge optøningstiden.

- Brug den første ovnrille. Den på bunden.

Madvarer	Mængde	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkninger
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	500 g	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1,4 kg	60	60	-

10. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningemiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skræppe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

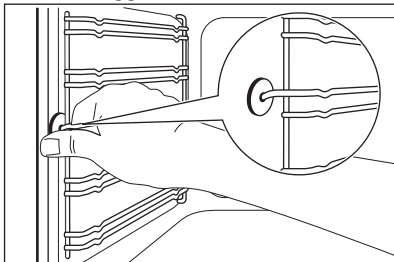
10.2 Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium

- i** Rengør kun ovnlågen med en våd svamp. Tør efter med en blød klud. Brug aldrig ståldud, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

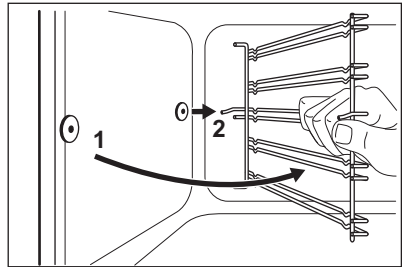
10.3 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.



PAS PÅ!

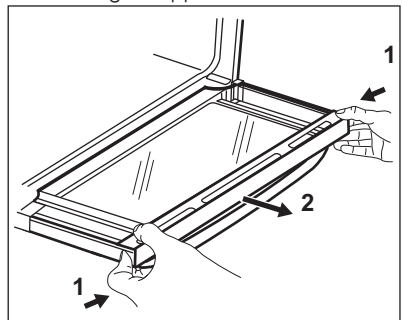
Sørg for, at den længste fastgørelsestråd er foran. Enden af de to tråde skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.

10.4 Fjernelse og rengøring af lågens glas - øverste ovn



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

1. Åbn lugen.
2. Hold i begge sider af lågelisten i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.

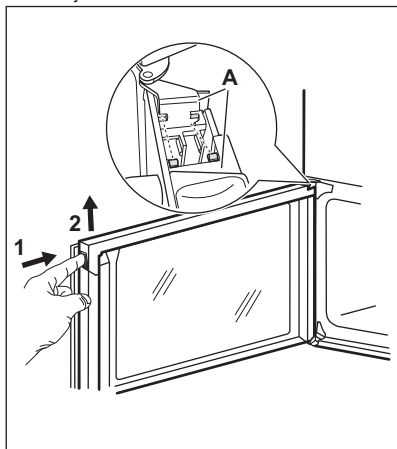


3. Træk i lågelisten, og tag den ud.
4. Fjern ovnglassene. Brug samme fremgangsmåde omvendt for at installere glasset.

10.5 Fjernelse og rengøring af lågens glas

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

1. Tryk på den ene side af lågelisten for at fjerne den.



2. Træk listen opad.
3. Fjern ovnglassene.

- i** Brug samme fremgangsmåde omvendt for at udskifte ovnglassene. Inden du sænker listen, skal del A af listen fastgøres til lågen. Se grafikken.

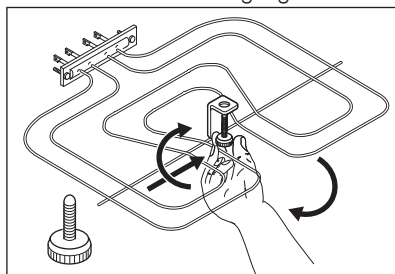
10.6 Ovnens loft

- !** **ADVARSEL!**
Sluk for apparatet, inden du fjerner varmeelementet. Kontroller, at apparatet er kølet af. Der er risiko for forbrænding.

Tag ovnrubberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet, så det er nemmere at rengøre ovns loft.

1. Fjern skruen, der holder varmeelementet fast. Brug en skruetrækker første gang.



2. Træk forsigtigt varmeelementet ned.
3. Tør ovns loft af med en blød klud opvredet i varmt vand og rengøringsmiddel, og lad det tørre.

Monter varmelegemet i den omvendte rækkefølge.

Monter ovnrubberne.



ADVARSEL!

Sørg for, at varmeelementet er korrekt monteret, og at det ikke falder ned.

10.7 Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.



ADVARSEL!

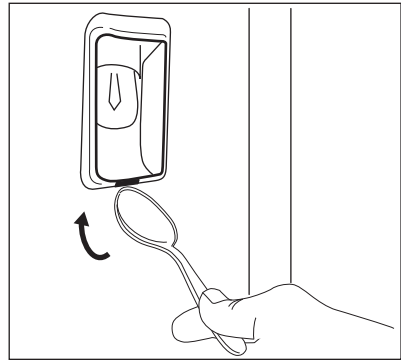
Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren. Pæren og glasset kan blive varmt.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

Baglampe

i Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmefast ovnpære.
Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.



Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

1. Fjern venstre ovnrribbe for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske).

3. Gør glasset rent.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Montér dækglasset.
6. Isæt den venstre ovnrribbe.

11. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Hvis noget går galt

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Du kan ikke tænde for apparatet.	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en autoriseret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
Restvarmeindikator tændes ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Pæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
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.

11.2 Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

12. INSTALLATION



ADVARSEL!

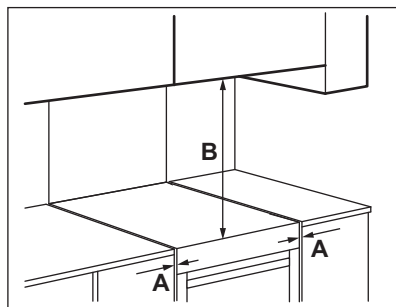
Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Tekniske data

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

12.2 Placering af apparatet

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



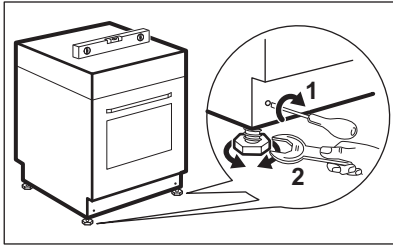
Minimumsafstande

Mål	mm
A	2
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 Tippet sikring

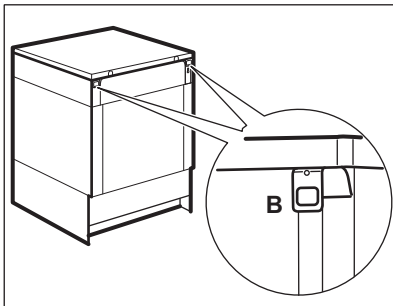
Juster apparatet til korrekt højde, og anbring det på den ønskede placering, før tippet sikringen monteres.



PAS PÅ!


Monter tippet sikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Tippet sikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt.

Tippet sikringen består af to dele (A+B). Tippet sikringen (B) er placeret på højre eller venstre side af apparatets bagside.



1. Monter tippet sikringen (A) på væggen.

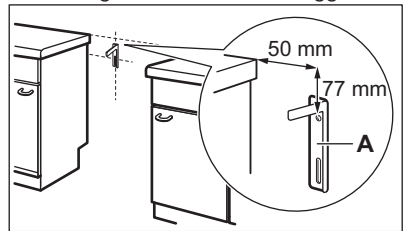
13. MILJØHENSYN

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. Bortskaf ikke

Kontrollér, at væggen består af et solidt materiale. Hvis ikke, skal du gøre væggen tilstrækkelig stærk til at modstå vægten.

Sorg for, at overfladen bag komfuret er plan.

- Anbring apparatet midt i mellemrummet mellem skabene. Hvis afstanden mellem skabene er større end apparatets bredde, skal afstanden i siden justeres.
- Monter tippet sikringen (A) ca. 77 mm under apparatets øverste overflade og 50 mm fra den venstre eller højre side af apparatet i det runde hul på beslaget. Skru den ind i væggen.



- Kontroller, at tippet sikringen (A) rager mindst 20 mm ind i hullet bag på apparatet (B), når apparatet er skubbet ind på plads.

12.5 Elektrisk installation



ADVARSEL!

Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i afsnittene om Sikkerhed ikke følges.

Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	33
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	34
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	37
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	37
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	39
6. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	39
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	40
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	41
9. UGN – RÅD OCH TIPS.....	43
10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	57
11. FELSÖKNING.....	59
12. INSTALLATION.....	60

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:

www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.

 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.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- 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.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- 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 flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokytorna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikytan / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- 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.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING!

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.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.

- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- 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.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- 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 förlängningssladdar.
- 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 skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler.

Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador och brännskador. Risk för elektrisk stöt.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- 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.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



VARNING!

Risk för brand och 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.
- 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 produkten.
- 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.

**WARNING!**

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.
 - 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 kokkärn på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärn torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärn faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärn eller utan kokkärn.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärn av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

**WARNING!**

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

- Stäng av produkten före underhåll.

Koppla bort produkten från eluttaget.

- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att 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 ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

2.5 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.

**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

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

2.6 Avfallshantering

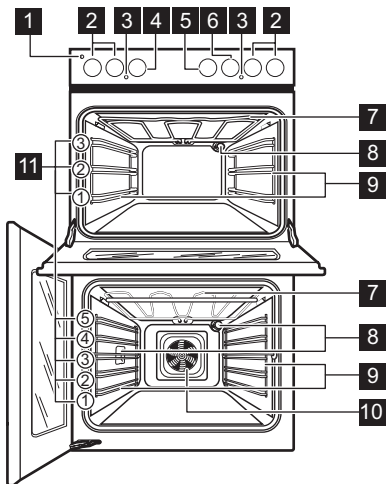
**WARNING!**

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 inuti produkten.

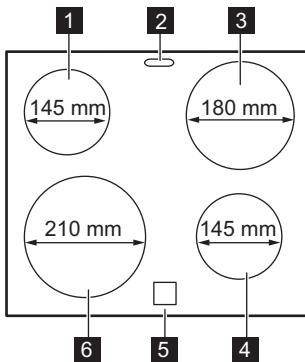
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollampa/symbol/indikator för ström
- 2 Vred för spisen
- 3 Kontrollampa/symbol/indikator för temperatur
- 4 Vred för övre ugnens funktioner
- 5 Vred för undre ugnens funktioner
- 6 Temperaturvred för undre ugnen
- 7 Värmeelement
- 8 Ugnslampa
- 9 Ugnsstegar, löstagbara
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsnivåer

3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3 Kokzon 1 800 W
- 4 Kokzon 1200 W
- 5 Restvärmeindikering
- 6 Kokzon 2300 W

3.3 Tillbehör

- **Trådhylla**
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**

- För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.




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

4.2 Bränna ur ugnen

Sätt den tomma produkten på förvärmning för att bränna bort fett.



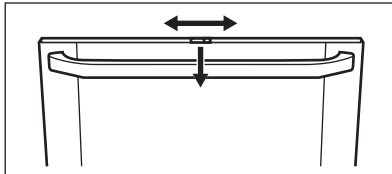
Förvärm de två ugnarna. Värm upp en ugn i taget. Ställ in funktionerna nedan i tillämpliga fall.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt produkten stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

4.3 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

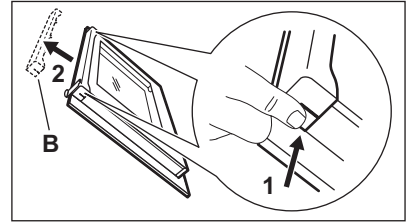
För att öppna luckan förs låset åt höger.



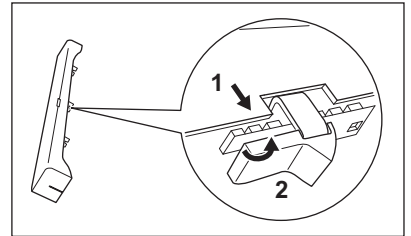
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

4.4 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

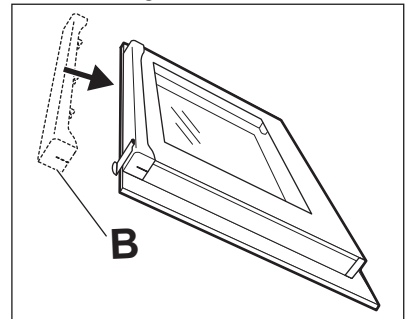
1. Tryck på lucktätningen (B) på varje sida. Tätningen släpper.



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



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



Avaktivera det mekaniska lucklåset- i huvudugnen

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



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Värmeläge

Symbol- er	Funktion
0	Avstängt läge
1 - 9	Värmeinställningar



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

Vrid vredet till önskat värmeläge.

6. HÄLL - RÅD OCH TIPS



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockärl



Kockärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.



Kockärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

6.2 Sparar energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kockärl.

När tillagningen är klar, vrid vredet till av-position.

5.2 Restvärmeindikering



WARNING!
Risk för brännskador från restvärme.

Kontrolllampan tänds när en kokzon är varm.

- Sätt kockärl på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.
- Botten på pannor och kockärl måste vara lika stor som kokzonen.

6.3 Exempel på olika typer av tillagning



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kockärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade 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, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.



WARNING!

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

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyrtorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

8.2 Aktivera och inaktivera övre ugnen/huvudugnen












Det beror på modellen om produkten har vredsymbolor, kontrollampor eller lampor:

- Kontrollampen tänds när ugnen värms upp.
 - Lampan tänds när produkten är igång.
 - Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.
1. Vrid vredet för övre ugnens/huvudugnens funktioner för att välja en ugnsfunktion.
 2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
 3. Inaktivera ugnen genom att vrida vredet för övre ugnens/huvudugnens funktioner till avstängt läge.

8.3 Övre ugnens funktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Tillämpning
	Av-läge	Produkten är avstängd.
	Intervall för temperaturinställning för Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Ugnslampa	För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.

8.4 Funktioner i huvudugnen

Symbol	Ugnsfunktion	Tillämpning
0	Av-läge	Produkten är avstängd.
	Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20-40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
	Tina	För att tina frysta livsmedel.
	Ugnslampa	För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.
	Knapplås	För att låsa ugn- och hållfunktioner.

8.5 Låsa ugnen och hällen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.

 Funktionslåset inaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Vrid vredet till symbolen .

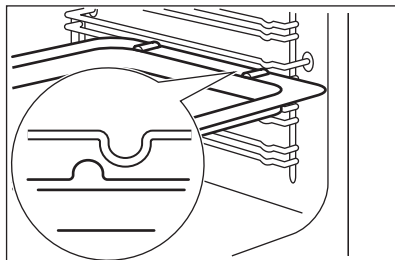
Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

Låsa upp ugnen och hällen: Tryck på vredet och vrid det till önskat läge

8.6 Sätta in ugnstillbehören

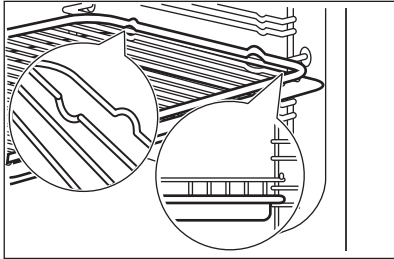
Långpanna:

För in långpannan mellan skenor på ugnsstegen.



Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa pannan mellan skenorna på hyllstoden och ugnsgallret på skenorna ovan.



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd.
- Den höga kanten runt stegen är en enhet som förhindrar att husgeråden halkar ur.

9. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

9.1 Övre ugn

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

9.2 Undre ugn

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

9.3 Gräddning

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

9.4 Tips för bakning

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

- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga bakningstiden med 10–15 minuter om du bakar 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.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

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

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

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
Kakan är för torr.	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

9.5 Bakning med Över/Undervärme - övre ugnen

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbullar	200 - 225	10 - 20	1 - 2
Grahamsbullar	190 - 200	20 - 25	1 - 2
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	1 - 2
Kaka i form	190 - 210	30 - 40	1 - 2
Ciabattabullar	210 - 230	10 - 20	1 - 2
Foccacia	220 - 230	15 - 20	1 - 2
Pitabröd	230	5 - 15	1 - 2
Salta kringlor	180 - 200	12 - 15	1 - 2
Vitt bröd / runt bröd	175 - 225	35 - 45	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rågbröd, blandning	max. värmeläge	värmning	
- bakning	190	55 - 65	1 - 2
Baguetter	220 - 230	15 - 30	1 - 2
Pannkakor	170 - 180	50 - 60	1 - 2
Fruktkakor	150 - 170	70 - 80	1 - 2
Muffins	180 - 200	10 - 20	1 - 2
Rulltårta	220 - 230	6 - 14	1 - 2
Bullar	220 - 230	8 - 15	1 - 2
Lång limpa	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pepparkakor	220 - 225	8 - 12	1 - 2
Kaka i form	170 - 180	35 - 45	1 - 2
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Smörgåstårta, bullar	200 - 225	8 - 12	1 - 2
Maränger	100	90 - 120	1 - 2
Marängbottnar	100	90 - 120	1 - 2
- värmning	med ugnen avstängd	25	1 - 2
Småkakor	160 - 180	6 - 15	1 - 2
Petit-choux	170 - 190	30 - 45	1 - 2
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	1 - 2
Frukttårter, mördegskakor	175 - 200	förbakning, bullar 10-15	1 - 2
Frukttårter, mördegskakor	175	dekorering 35-45	1 - 2
Frukttårter, smuldeg	190 - 200	25 - 35	1 - 2
Mjuk marsipankaka	210 - 230	10 - 12	1 - 2
Pannkakor	210 - 220	15 - 30	1 - 2

9.6 Baka i varmluft - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Grahamsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Filled sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbröd	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Salta kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / Round loaf	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, blandning	250	varmhållning	2 + 4
- bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkakor	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2+ 4
Rulltårta	190 - 210	6 - 15	3
Bullar	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Lång limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kaka i form	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Maränger	100	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	100	90 - 120	2 + 4
- värmning	med ugnen avstängd	25	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	förbakning, bottnar 10-15	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	dekorerings 35-45	2 + 4
Frukttårter, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

9.7 Över/undervärme ☐ - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbullar	200-225	8-12	3-4
Grahamsbullar	190-200	20-25	3-4
Fyllda smörgåsar	200-225	10-12	3-4
Ciabattabullar	210-230	10-20	3-4
Foccacia	220-230	15-20	3-4
Pitabröd	250	5-15	3-4
Salta kringlor	180-200	12-15	3-4
Vitt bröd	190-210	25-40	1-2
Ciabatta	210-220	15-25	1-2
Fullkornsbröd	180-200	35-45	1-2
Rågbröd, blandning	275	värmning	1
- bakning	190	55-65	1
Baguetter	220-230	15-30	3-4
Pannkakor	170-180	50-60	2-3
Kaka i form	170-180	35-45	3-4
Sockerkakor/Madeirakakor	170-180	40-50	1-2
Smörgåstårta, bullar	200-225	8-12	3-4
Maränger	100	90-120	3-4
Marängbottnar	100	90-120	3-4
- värmning	med ugnen avstängd	25	3-4
Småkakor	160-180	6-15	3-4
Petit-choux	170-190	30-45	3-4
Rulltårta	190-210	10-12	3-4
Frukttårter, mördegskakor	175-200	förbakning, bullar 10-15	3-4
Frukttårter, mördegskakor	175	dekorerig 35-45	3-4
Frukttårter, smuldeg	190-200	25-35	3-4
Mjuk marsipankaka	210-230	10-12	2

9.8 Pizza-tabell

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

¹⁾ förvärm ugnen

9.9 Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsformar (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i produkten väger minst 1 kg.
- För att förhindra att köttssaft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärmen.

9.10 Stekning med Över/Undervärme - övre ugnen

Nötkött

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	180	90 - 120	1 - 2

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

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfile ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

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

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Lägg/bog/revben	180	80 - 100	1 - 2

Fläsk

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

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

Fågel

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

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

9.11 Steka i varmluft - Huvudugn

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Engelsk rostbiff 1)	125	80 - 120	2 - 3
Rumpstek - bryning	200	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

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

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfile 1)	160	60 - 70	2 - 3

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Kyckling, i bitar	180	55 - 65	2 - 3
Anka 1)	150	55 - 65	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

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

9.12 Stekning med Över/Undervärme - Huvudugn

Nötkött

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

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

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfile ¹⁾	180	60-70	2-3

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

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

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

9.13 Tillaga i varmluft - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	1)	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	1)	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danska köttbullar	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potatisgratäng	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hemlagad	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frusen	175	30 - 45 2)	2 + 4
Pastagrätäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, hembakad	180 - 200	20 - 35	3
Fryst pizza	180 - 200	15 - 25 2)	2 + 4
Pommes frites, frusna	180 - 200	30 - 45 2)	2 + 4
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tårter, hembakade - dekorerings	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tårter, frusna	175	25 - 35 2)	2 + 4

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.

9.14 Över/Undervärme ☐ - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	1)	2 - 3
Fisk, stekning	180 - 200	1)	2 - 3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratänger	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frusen	175 - 200	30 - 45 2)	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, hembakad	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Fryst pizza	220 - 230	15 - 25 2)	2 - 3
Pommes frites, frusna	225 - 250	20 - 30 2)	3 - 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tårtor, hembakade - dekorerad	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tårtor, frusna	200 - 225	20 - 30 2)	3 - 4

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.

9.15 Bryning ☒

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid i minuter per kg kött	Falsnivå
Rumpstek - bryning	200	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfilé	160	60 - 70	2 - 3

Lamm

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

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Fläskstek 1)	180	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett 1)	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

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

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Kyckling	180	55 - 65	2 - 3
Anka 1)	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturtillagad 1)	lämpar sig inte	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

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

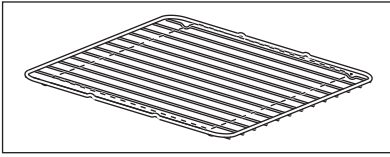
9.16 Grillning i allmänhet

**VARNING!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- **Grilla alltid med maximal temperaturinställning.**
- Placera gallet på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.

- Placera alltid den djupa formen som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.
- **Förvärm alltid en tom ugn med grillfunktionerna i 5 minuter.**



Grillområdet är inställt i mitten av nivån.

9.17 Grillning - övre ugnen

Livsmedel	Tid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Fläskkotletter	7 - 9	4 - 6	2 - 3
Lammkotletter	7 - 10	5 - 6	2 - 3
Kyckling, i bitar	20 - 25	15 - 20	2 - 3
Korv	3 - 5	2 - 4	2 - 3
Revben, förtillagade i 20 min.	15 - 20	15 - 20	2 - 3
Fisk, skivor av torsk eller lax	10 - 15	5 - 10	2 - 3
Rostat bröd	1 - 3	1 - 2	2 - 3

9.18 Grillning - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Fläskkotletter	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammkotletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kyckling, i bitar	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Korv	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Revben, förtillagade i 20 min.	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skivor av torsk eller lax	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Rostat bröd	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

9.19 Torkning

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

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

produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

Grönsaker

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

Frukt

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

9.20 Upptining 

- Ta ut maten ur förpackningen. Lägg maten på en tallrik.
- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.

- Använd den första ugnsnivån. Den längst ner.

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Mjuk kaka	1,4 kg	60	60	-

10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör 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 rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

10.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium

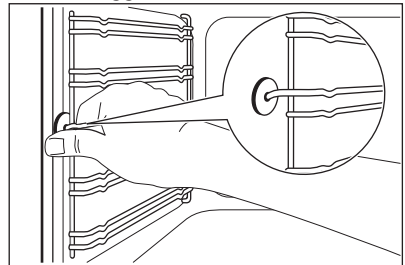


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

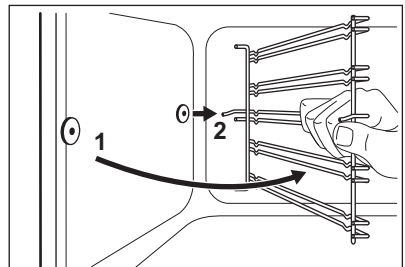
10.3 Borttagning av ugnsstegarna

Ta ut ugnsstegarna när ugnen ska rengöras.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt in ugnsstegarna i omvänd ordning.



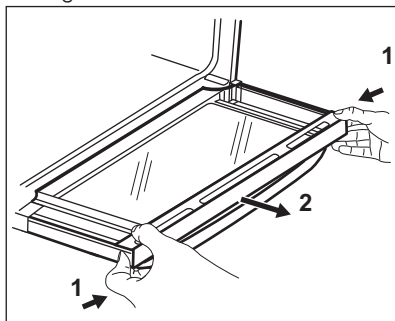
FÖRSIKTIGHET!

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

10.4 Ta bort och rengöra luckglasen - övre ugnen

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

1. Öppna luckan.
2. Ta tag i lucklisten på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.

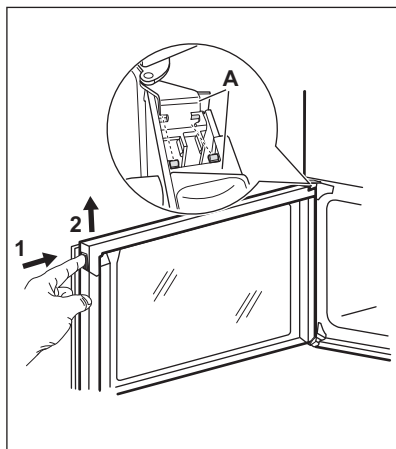


3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
4. Ta bort luckglasen. Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

10.5 Ta bort och rengöra luckglasen

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

1. Tryck på ena sidan av luckans foder för att ta bort den.



2. Dra upp fodret.
3. Ta bort luckglasen.

i Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i motsatt ordning. Innan fodret sänks ska först fodrets A-del fästas på luckan. Se bilden.

10.6 Ugnstak



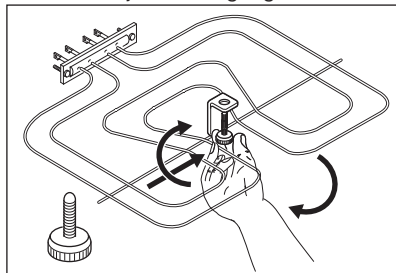
WARNING!

Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

Ta ut ugnstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

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



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.

3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.
Sätt tillbaka värmeelementet i omvärd ordning.

Sätt i ugnstegarna.



VARNING!

Se till att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

10.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



VARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan



Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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

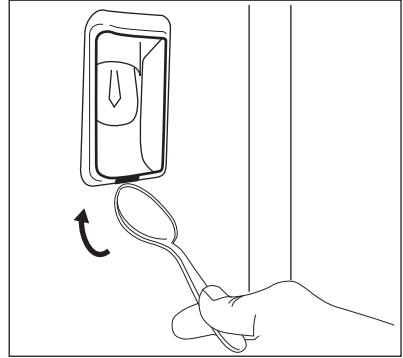
Använd samma typ av lampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

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



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

11. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte aktivera produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte aktivera produkten.	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Restvärmeindikering går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.

11.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (Mod.)
PNC (produktnummer)
Serienummer (S.N.)

12. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Tekniska data

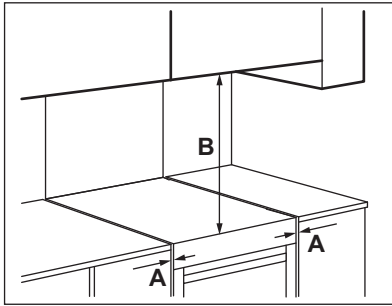
Mått	
Höjd	893 - 912 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm

Mått

Övre ugnens kapacitet	40 l
Undre ugnens kapacitet	74 l

12.2 Placering av produkten

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

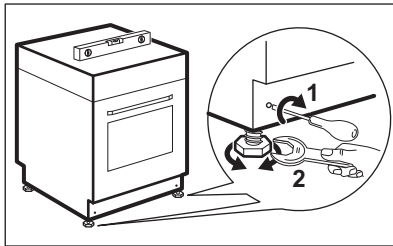


Minsta avstånd

Mått	mm
A	2
B	685

12.3 Justering av höjd

i 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

Justera produkten till rätt höjd och ställ den på rätt plats innan du sätter dit tippskyddet.

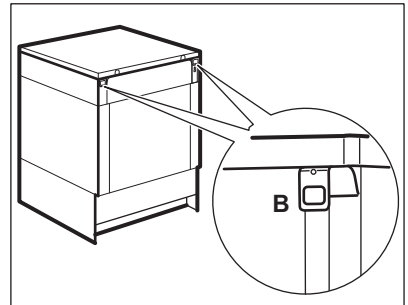


FÖRSIKTIGHET!

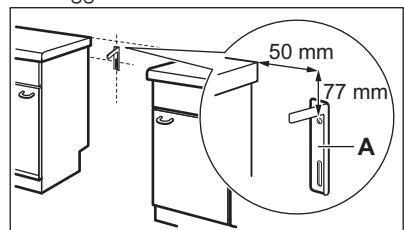
Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning.

Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats.

Tippskyddet består av två delar (A+B). Du hittar tippskyddet (B) till höger eller vänster på spisens baksida.



1. Installera tippskyddet (A) på väggen. Kontrollera att väggen är gjord av solitt material. Om den inte är det måste du göra väggen tillräckligt stark för att hålla vikten. Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.
2. Placera spisen i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet är större än spisens bredd, måste du justera sidomåttet.
3. Installera tippskyddet (A) ca 77 mm nedanför produktens ovansida och med 50 mm avstånd från produktens vänstra eller högra sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast den i väggen.



4. Kontrollera att tippskyddet (A) sticker in minst 20 mm i hålet på produktens baksida (B) när du skjuter in produkten (se bild 2).

12.5 Elektrisk installation





VARNING!

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en anslutningsplugg och kabel.

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



867307194-A-142014