



EKC55016

SV SPIS

BRUKSANVISNING



Electrolux. Thinking of you.

Ta del av våra tankegångar på www.electrolux.com

INNEHÅLL

Säkerhetsinformation	2	Ugn – daglig användning	8
Produktbeskrivning	5	Ugn - använda tillbehören	9
Innan maskinen används första gången		Ugn – råd och tips	10
	6	Ugn – underhåll och rengöring	14
Håll – daglig användning	7	Om maskinen inte fungerar	17
Håll – råd och tips	7	Tekniska data	17
Håll – underhåll och rengöring	8	Miljöskydd	17

Med reservation för ändringar.



SÄKERHETSINFORMATION

Läs den här bruksanvisningen noga före installation:

- För din egen säkerhet och för maskinens säkerhet

- För att skydda miljön

- För korrekt användning av produkten.

Spara denna bruksanvisning och se till att den följer med produkten om du flyttar eller säljer den.

Tillverkaren är inte ansvarig om en felaktig installation och användning orsakar skada.

SÄKERHET FÖR BARN OCH HANDIKAPPADE

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn ska inte leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Det finns risk för kvävning eller annan fysisk skada.
- Håll barn och husdjur borta från ugnen när luckan är öppen eller när ugnen används. Det finns risk för skada eller bestående handikapp.
- Om produkten har barnlås eller knapplös-funktion ska det användas. Det hindrar småbarn och husdjur från att oavsiktligt sätta på ugnen.

ALLMÄN SÄKERHET

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

INSTALLATION

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

- Kontrollera att produkten inte är inkopplad på elnätet vid installation (i förekommande fall).
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Placera inte produkten på en sockel.

ELEKTRISK ANSLUTNING

- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig elektriker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionsskador eller fysisk skada.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att elektriska data på typskylten stämmer överens med nätströmmen i huset.
- Information om spänningen finns på typskylten.
- Du måste ha korrekta isoleringsanordningar: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isoleringsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktoppningen på isoleringsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- De stötskyddande delarna måste placeras så att de inte kan tas bort utan verktyg.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Vid anslutning av elektriska produkter till ett nätuttag, låt aldrig kablar vidröra eller komma nära den varma luckan på produkten.
- Använd inte grenuttag, adaptrar eller förlängningskablar. Risk för brand.
- Var försiktig så att nätkontakten eller sladden inte kläms eller skadas bakom produkten.
- Se till att nätkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Dra inte i strömkabeln för att koppla bort produkten från uttaget. Dra alltid i stickkontakten (i förekommande fall).
- Byt inte ut nätkabeln. Kontakta ett servicecenter.

ANVÄNDNING

- Använd produkten bara för matlagning i ett hushåll. Produkten får inte användas

kommersiellt eller industriellt. Detta för att förhindra fysisk skada på person eller skada på egendom.

- Övervaka alltid produkten under användning.
- Håll dig på avstånd när du öppnar luckan när produkten används. Het ånga kan strömma ut. Det finns risk att bränna sig.
- Använd inte produkten om den har kontakt med vatten. Använd inte produkten med våta händer.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Produktens kokzon blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Lägg inte metallföremål som bestick eller kokkärlslock på ytor eftersom de kan bli heta.
- Produktens insida blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Använd handskar när du sätter in eller tar ut tillbehör eller formar.
- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Håll barn borta från produkten om de inte är under uppsikt hela tiden.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol. Det finns då risk för brand.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma nära produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta av brandfarliga produkter och/eller föremål som lätt smälter (av plast eller aluminium) i, i närheten av eller på produkten. Det finns risk för explosion eller brand.
- Stäng av kokzonerna efter varje användningstillfälle.
- Använd inte kokzonerna utan eller med tomma kokkärl
- Låt inte kokkärl torrkokas. Detta kan orsaka skador på kokkärl och hällens yta.
- Ytan kan skadas om föremål eller kokkärl faller på den.
- Placera inte heta kokkärl i närheten av kontrollpanelen eftersom värmen kan skada produkten.
- Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören, för att undvika skada på produktens emalj.

- Kokkärl tillverkade av gjutjärn, gjuten aluminium eller med skadad botten kan repa hällens yta om de dras över den.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion.
- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - ställ inga föremål direkt på botten och täck inte med folie
 - ställ inte hett vatten direkt i produkten
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Placera inte brännbara material i utrymmet under ugnen. Förvara enbart värmebeständiga föremål där (i förekommande fall).
- Täck inte över ugnens ångventiler. De sitter på översidans bakre del (i förekommande fall).
- Sätt inte något på hällen som kan smälta.
- Om ytan är spräckt, koppla ur produkten ur eluttaget. Det finns risk för elstöt.
- Placera inte material som leder värme (t.ex. tunn metallväv eller värmeledare med metallöverdrag) under kokkärlet. Överdriven värmereflexion kan skada hällen.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Se till att produkten har kallnat före underhåll. Det finns risk att bränna sig. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.
- Var noga med att alltid hålla produkten ren. Ansamling av fett eller andra matrester kan orsaka brand.
- Regelbunden rengöring förhindrar att ugnens ytmaterial skadas
- Både för din egen och produktens säkerhet ska produkten alltid rengöras med mild handdiskmedel och vatten. Använd inte brandfarliga produkter eller produkter som kan orsaka korrosion.
- Rengör inte produkten med ång- eller högtryckstvätt, vassa föremål, rengör-

ingsmedel med slipeffekt, repande svampar eller fläckborttagningsmedel.

- Om du använder ugnsspray, följ tillverkarens anvisningar. Spruta aldrig någonting på värmeelementen eller termostatsens sensor (i förekommande fall).
- Rengör aldrig glasluckan med slipande rengöringsmedel eller en metallskrapa. Innerglasets värmebeständiga yta kan spricka och gå sönder.
- När luckans glas skadas blir de sköra och kan gå sönder. De måste bytas. Kontakta ett servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung.
- Lamporna som används i den här produkten är speciallampor som endast är avsedda för användning i produkter som denna. De kan inte användas för att lysa upp ett rum, varken helt eller delvis.
- Om det blir nödvändigt att byta ut lampan, byter du mot en med samma effekt som är specialdesignad för produkter som denna.
- Koppla från produkten från nätet före byte av ugnslampan. Det finns risk för elstöt. Låt produkten svalna. Det finns risk att bränna sig.

KUNDSERVICE

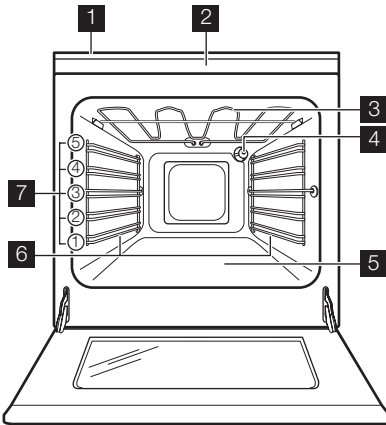
- Bara en behörig tekniker får reparera eller utföra arbete på maskinen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Använd endast originaldelar vid reparationer och utbyten.

BORTSKAFFANDE AV APPARATEN

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

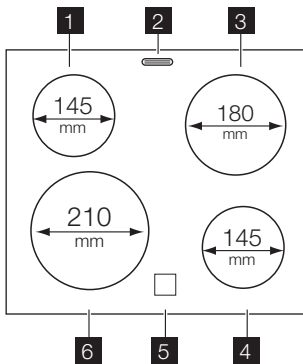
PRODUKTBESKRIVNING

ALLMÄN ÖVERSIKT



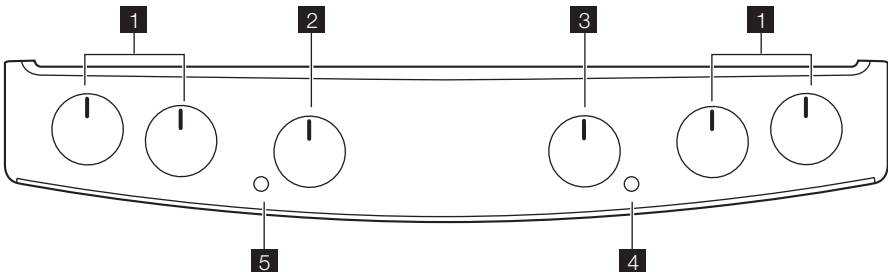
- 1 Häll
- 2 Kontrollpanel
- 3 Värmeelement
- 4 Ugnsbelysning
- 5 Undervärme
- 6 Ugnsstegar
- 7 Falsnivåer

BESKRIVNING AV HÄLLEN



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

KONTROLLPANEL



- 1 Vred för hällen

- 2 Vred för ugnsfunktionerna

- 3 Vred för ugnstemperaturen
- 4 Temperaturdisplay
- 5 Kontrollampa

TILLBEHÖR

• Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.

• Platt bakplåt

För kakor och småkakor.

• Långpanna

För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.

• Förvaringslåda

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

⚠ Varning Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

FÖRSTA RENGÖRING

- Ta bort alla delar från produkten.
- Rengör ugnen innan du använder den första gången

Viktigt Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

FÖRVÄRMNING

1. Ställ in funktionen  och maxtemperatur.
2. Kör ugnen tom i 45 minuter.
3. Ställ in funktionen  och maxtemperatur.
4. Kör ugnen tom i 15 minuter.

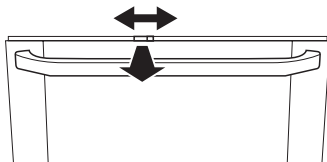
Detta är till för att bränna av eventuella rester från ugnsytan. Tillbehören kan bli hetare än vid normal användning. Under denna period kan ugnen avge en viss lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

LUCKSPÄRR

Luckspärren är som standard aktiverad.

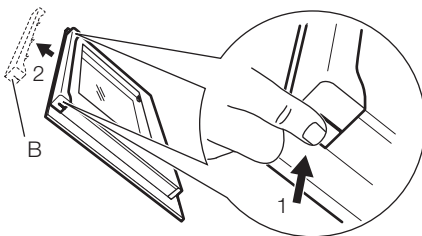
Öppna och stänga luckan

För att öppna luckan förs låset åt höger.

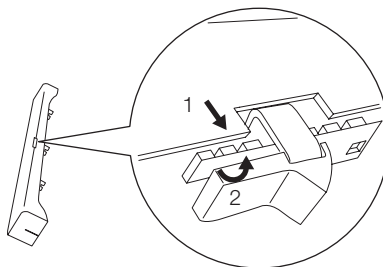


Avaktivera luckspärren

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

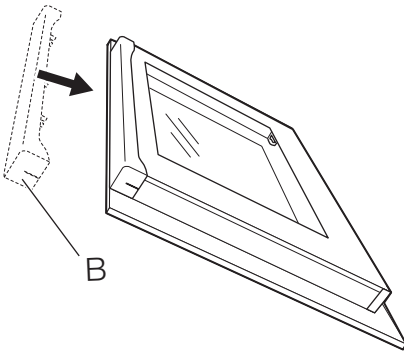


3. Lossa spaken (1), flytta den åt höger (2) och sätt tillbaka den.



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

Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.



Aktivera luckspärren

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

Viktigt Avstängning av produkten inaktiverar inte luckspärren

HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

Varning Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

VÄRMELÄGEN

Kontrollvred	Funktion
0	AV-läge
1-9	Värmelägen (1 = lägst; 9 = högst)

1. Vrid kontrollvredet till önskat värmeläge.

2. Vrid kontrollvredet till "0" för att avsluta tillagningen.

RESTVÄRMEINDIKERING

Restvärmeindikeringen tänds när en kokzon är varm.

Varning Risk för brännskador på grund av restvärme!

HÄLL – RÅD OCH TIPS

Varning Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

KOKKÄRL

- i** Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.
- Kokkäril av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka missfärgning på glaskeramiken.

- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du sätter på zonen.
- Stäng av kokzonen innan tillagningen är klar för att utnyttja restvärmen.
- Botten på pannor och kokkäril måste vara lika stor som kokzonen.

SPARA ENERGI

- fl** Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.

EXEMPEL PÅ OLIKA TYPER AV TILLAGNING

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värme- läge	Använd för:	Tid	Anvisning
1	Varmhållning av tillagad mat	efter behov	Täck över
1-2	Hollandaisesås, smältning: smör, choklad, gelatin	5-25 minuter	Rör om då och då
1-2	Stanning: omeletter, äggstanning	10-40 minuter	Tillaga med lock

Vär- melä- ge	Använd för:	Tid	Anvisning
2-3	Sjudning av ris och mjölkbaserade rätter, värmning av färdiglagade rätter	25-50 minuter	Tillsätt minst dubbla mängden vätska som ris, rör om mjölkrätter under tillagningen
3-4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20-45 minuter	Tillsätt några matskedar vätska
4-5	Koka potatis	20-60 minuter	Använd max. 1/4 liter vatten för 750 gram potatis
4-5	Tillagning av stora mängder mat, stuvningar och soppor	60-150 minuter	Upp till 3 liter vätska plus ingredienser
6-7	Lätt stekning: Schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar	efter be- hov	Vänd efter halva tiden
7-8	Hård stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska	5-15 mi- nuter	Vänd efter halva tiden
9	Koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulash, grytstek) friterar pommes frites		

HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

 **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.

 Repor eller mörka fläckar på glaskeramiken påverkar inte produktens funktion.

För att ta bort smuts:

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Avlägsna när produkten är tillräckligt sval:** kalkavlagringsringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett speciellt rengöringsmedel för glaske-ramik eller rostfritt stål.

2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. Torka sedan **produkten torr med en ren duk.**

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

UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

 **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

KYLFLÄKT

När ugnen är påslagen startar kylfläkten automatiskt. Om du stänger av produkten fortsätter kylfläkten att gå tills produkten svalnat.

AKTIVERA OCH AVAKTIVERA PRODUKTEN

1. Vrid vredet för ugsnfunktioner till en ugsnfunktion.
Strömindikatorn tänds när produkten är igång.
2. Vrid temperaturvredet till en temperatur.
Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.
3. Avaktivera produkten genom att vrida vredet för ugsnfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

UGNSFUNKTIONER

Ugsnfunktion		Tillämpning
0	AV-läge	Produkten är avstängd.
	Ugnslampa	För att tända ugnsutrymmet.
	Över/Undervärme	Särskilt lämplig för tillagning av större mängder mat.
	Övre värmeelement	Värmen kommer endast från det övre värmeelementet. För att slutföra tillagningen av maträtter.
	Undre värmeelement	Värmen kommer endast från det undre värmeelementet. För bakning av kakor med knapriga eller skorpartade bottenar.
	Grill	För grillning av en liten mängd tunna livsmedel i mitten av gallret. För rostning av bröd.
	Max Grill	Värmen kommer från båda grillmelentet. För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För rostning av bröd.
	Funktionslås	För att låsa ugsnfunktioner.

FUNKTIONSLÅS

Funktionslåset är inbyggt i kontrollvreden för ugsnfunktionerna.

-  Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Lås ugnen:

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

Lås upp ugnen:

Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

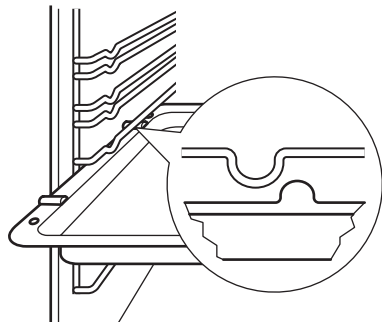
UGN - ANVÄNDA TILLBEHÖREN

 **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

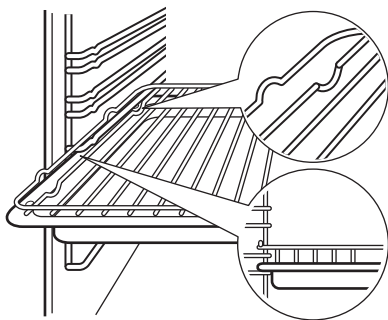
SÄTTA IN UGNSTILLBEHÖREN

Skjut in tillbehören med den dubbla sidan bakåt så att de lutar mot ugnens botten. Skjut in tillbehören mellan styrskenor på en av ugnens nivåer.

-  Långpannan och gallret har dubbla sidokanter. Dessa kanter och formen på styrskenor utgör tillbehörens tipp-skydd.



Sätta in av ugnsgaller och långpanna samtidigt



Lägg gallret på långpannan. Skjut in långpannan mellan styrskenorna på en av ugnens nivåer.

UGN – RÅD OCH TIPS



Varning Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



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



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

BAKNING

Allmänna anvisningar

- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placering av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Med längre bakningstider kan ugnen stängas av ca 10 minuter innan bak-

ningstiden är slut, för att använda restvärmen.

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

Användning av baktabellerna

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

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är inte tillräckligt gräddad på undersidan	Fel ugnsnivå	Ställ plåten på en lägre nivå
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För hög ugnstemperatur	Sänk temperaturen
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För kort gräddningstid	Förläng gräddningstiden Öka inte temperaturen för att minska gräddningstiden

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

TRADITIONELL BAKNING

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	3-4	200-225	10-20
Grahamsbullar	3-4	190-200	20-25
Småt gærbröd med fylld	3-4	200-225	10-12
Formbröd	2-3	190-210	30-40
Ciabattabullar	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabröd	3-4	250	5-15
Salta kringlor	3-4	180-200	12-15
Vetebröd / Limpor	2	175-225	35-45
Vetebröd	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbröd	1-2	180-200	35-45
Rågbröd, blandning	1	275	värmning
- bakning	1	190	55-65
Baguetter	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Fruktkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sockerkakor/Madeirakakor	1-2	170-180	40-50
Smörgåstårter, bullar	3-4	200-225	8-12
Maränger	3-4	100	90-120
Marängbottnar	3-4	100	90-120

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
- värmning	3-4	med ugnen avstängd	25
Kex/skorpor	3-4	160-180	6-15
Petit-choux	3-4	170-190	30-45
Rulltårta	3-4	190-210	10-12
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175-200	förbakning, bullar 10-15
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175	dekorerings 35-45
Frukttårter, smuldeg	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

STEKNING

Stekkärl

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

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

TRADITIONELL STEKNING

Nötkött

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

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

Kalv

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

Lamm

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

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	3	200	60-70
Fläskkarré ¹⁾	3	200	60

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

Fågel

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

ÖVER/UNDERVÄRME

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

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

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

GRILLNING

Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning

Viktigt Grillta alltid med stängd ugnslucka

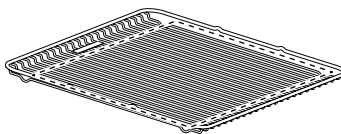


Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Grillområdet är inställt i mitten av nivån.



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

Information om akrylamid

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

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

UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

! Varning Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

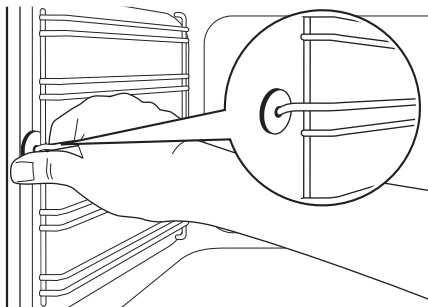
- Rengör produktens framsida med en mjuk duk och varmt vatten med rengöringsmedel.
- Använd ett vanligt rengöringsmedel för att rengöra metallytorna.
- Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. Därigenom är det lättare att ta bort smuts och den bränner inte fast.
- Tag bort svår smuts med ett speciellt ugnsgrengöringsmedel.
- Rengör alla ugnstillbehör (med en mjuk duk och varmt vatten med rengöringsmedel) efter varje användning och låt dem torka.
- Om du har nonstick tillbehör, rengör dem inte med ett skarpt medel, vassa föremål eller diskvatten. Detta kan förstöra beläggningen!

nens ytor. Följ samma regler när du rengör ugnens kontrollpanel.

UGNSSTEGAR

Borttagning av ugnsstegar

1. Dra först ut stegen framtill från ugnssidan.

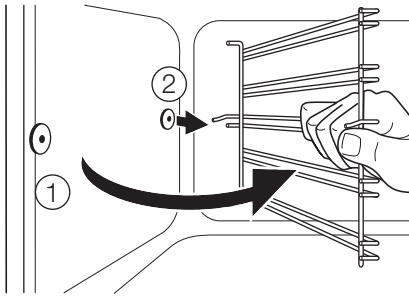


i Ugnsmodeller i rostfritt stål eller aluminium:

Rengör ugnsluckan endast med en våt svamp. Torka luckan med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller skarpa produkter eftersom de kan skada ug-

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



Sätta i ugnsstegar

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

i Ugnsstegarnas avrundade ändar ska peka framåt!

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

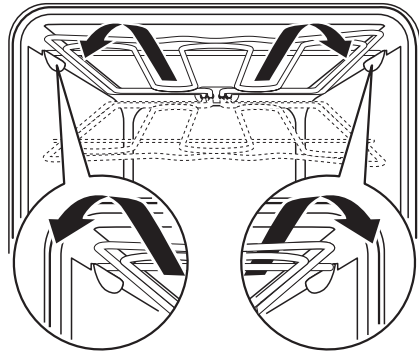
UGNSTAK

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

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

Fälla ned värmeelementet

1. Ta bort ugnsstegarna.
2. Håll i värmeelementet med två händer framtill.
3. Dra det mot fjädertrycket och ut längs ugnsstegarna på båda sidorna.
4. Värmeelementet fälls ned. Ugnstaket kan nu rengöras.



Sätta tillbaka värmeelementet

1. Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

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

2. Sätt in ugnsstegarna.

RENGÖRING AV UGNSLUCKAN

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

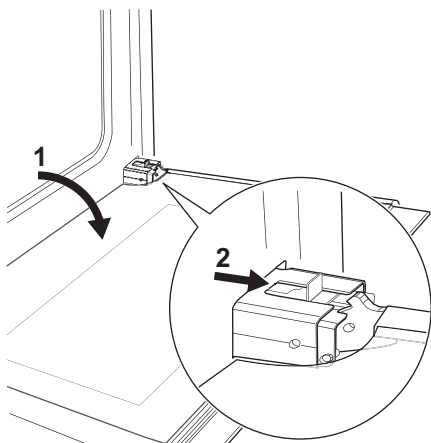
! **Varning** Se till att glaspanelerna har svalnat innan du rengör glasluckan. Det finns risk att glaset går sönder.

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

Ta bort luckan:

1. Öppna luckan helt.
2. Flytta löparen tills du hör ett klick.
3. Stäng luckan tills glidstycket blockerar den.
4. Avlägsna luckan.

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



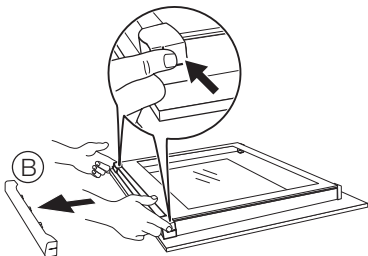
Sätt tillbaka ugnsluckan när rengöringen är klar. För att göra detta följer du stegen ovan i motsatt ordning. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Det kan vara nödvändigt att ta i ordentligt.

UGNSLUCKA OCH LUCKGLAS

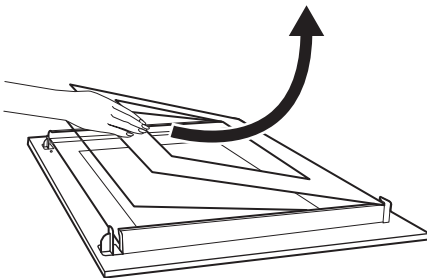
i Luckglaset på din produkt kan ha en annorlunda typ och form än vad du ser i diagrammen. Antalet glasskikt kan vara annorlunda.

Borttagning och rengöring av luckglaset

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



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



3. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna
4. Rengör luckglaset.
För att sätta tillbaka glaset utför du stegen i omvänd ordning. Sätt i det mindre glaset först och sedan det större.

UGNSLAMPA

! Varning Risk för elektrisk stöt!

Innan du byter ugnslampa:

- Stäng av ugnen.
- Lossa säkringen i säkringsskåpet eller slå från strömbrytaren.

i Lägg en duk på ugnsbotten för att skydda ugnslampan och skyddsglasat.

Byte av ugnslampa

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

Viktigt Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

TA BORT FÖRVARINGSLÅDAN

För enklare rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

Ta bort förvaringslådan

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

Sätta tillbaka förvaringslådan

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

 **Varning** Förvaringslådan kan bli het när ugnen används. Av det här skälet

ska lättantändliga föremål, som t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, grytvantar, papper, rengöringsmedel osv., inte förvaras däri.

OM MASKINEN INTE FUNGERAR

 **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

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

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

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

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

TEKNISKA DATA

Mått		Mått	
Höjd	850 - 939 mm	Djup	600 mm
Bredd	546 mm	Ugnskapacitet	79 L

MILJÖSKYDD

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan

uppträda om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.



Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och återanvändbart. Plastdelar är märkta med internationella förkortningar

som t.ex. PE, PS. Kassera materialet i lämplig container på en återvinningsstation.

