



Thinking of you
Electrolux



EKK6050AO

DA KOMFUR
SV SPIS

BRUGSANVISNING
BRUGSANVISNING

2
34

INDHOLD

OM SIKKERHED	3
PRODUKTBESKRIVELSE	7
FØR IBRUGTAGNING	8
KOGESKATION – DAGLIG BRUG	10
KOGESKATION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	11
KOGESKATION – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING	12
OVN – DAGLIG BRUG	13
OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	14
OVN – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING	23
HVIS NOGET GÅR GALT	26
INSTALLATION	27
MILJØHENSYN	33

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



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



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



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

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

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



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.



OM SIKKERHED

Dette apparat kan anvendes til følgende markeder: **[DK]** **[SE]**

Læs denne brugervejledning grundigt før installation og ibrugtagning af ovnen:

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

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

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

SIKKERHED FOR BØRN OG ANDRE UDSATTE PERSONER

- Lad ikke personer, herunder børn, med nedsat fysisk mobilitet, nedsatte mentale evner eller manglende erfaring og viden betjene apparatet. De skal være under opsyn af en person, der har ansvaret for deres sikkerhed, eller instrueres i at bruge apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning eller fysisk personskade.
- Lad ikke børn og dyr komme tæt på apparatet, mens lågen er åben, eller apparatet er i brug. Der er fare for personskade eller anden vedvarende handicap.
- Hvis apparatet er udstyret med en sikkerhedslås eller børnesikring, bør den bruges. Dette forhindrer, at børn og små dyr aktiverer apparatet ved et uheld.

GENERELT OM SIKKERHED

- Du må ikke ændre produktet og dets specifikationer. Risiko for læsioner og skader på apparatet.
- Fjern al emballage, mærkater og folie fra apparatet, før det tages i brug.
- Sæt kogezoneerne på "slukket" efter hver brug.

INSTALLATION

- Indstil forholdene for dette apparat, som beskrevet på mærkaten (eller typeskiltet).

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

TILSLUTNING, EL

- Installation og tilslutning må kun udføres af en autoriseret tekniker. Kontakt et godkendt servicecenter. Dermed forhindrer du skade på personer eller bygninger.
- Maskinen skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen til maskinen.
- Oplysninger om spænding står på typeskiltet.
- Brug de korrekte isoleringsanordninger: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med en afbryder, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Afbryderen

skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Beskyttelsen mod elektrisk stød skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden brug af værktøj.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stik-kontakt.
- Hvis du tilslutter el-apparater i stikkon-takter, må deres ledninger ikke berøre el-ler komme tæt på den varme ovndør.
- Brug ikke multistik, stikdåser og forlæn-gerledninger. Der er risiko for brand.
- Undgå at klemme eller beskadige stikket (hvis det er relevant) og ledningen bag apparatet.
- Sørg for, at der er adgang til elstikket ef-ter installationen.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid selve elstik-ket ud af kontakten (hvis det er relevant).
- Udskift ikke elledningen. Kontakt service-centret.

GASTILSLUTNING

- Installation og tilslutning må kun udføres af en autoriseret gasinstallatør. Kontakt et godkendt servicecenter. Dermed forhindrer du skade på personer eller bygninger.
- Sørg for, at luftstrømmen omkring appa-ratet er god. Dårlig luftforsyning kan medføre iltmangel
- Før installationen skal du sørge for, at de lokale forsyningsforhold (gastype og -tryk) og apparatets justering passer til hi-nanden.
- Oplysninger om gastilførslen findes på typeskiltet.
- Apparatet tilsluttes uden aftræk til det fri. Det skal installeres og tilsluttes i henhold til gældende installationsbestemmelser. Vær her især opmærksom på kravene til ventilation.
- Brug af et gaskogeapparat kan bevirke afgivelse af varme og fugtighed i det rum, hvor det er installeret. Sørg for, at ventilationen i køkkenet er god. hold de naturlige ventilationshuller åbne, eller in-staller et mekanisk ventilationsudstyr (emhætte).
- Mere ventilation (f.eks. åbning af et vind-ue eller forøgelse af den mekaniske ven-tilation, hvor den findes) er nødvendig,

når du anvender apparatet intensivt i lang tid.

BRUG

- Brug kun apparatet til madlavning i hus-holdningen. Apparatet må ikke bruges til erhvervs- eller industrimæssige formål. Dermed undgår du personskade eller skade på ejendom.
- Hold altid øje med apparatet under brug.
- Hold afstand til apparatet, når du åbner lågen, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm damp ud. Der er risi-ko for forbrænding.
- Brug ikke apparatet, hvis det er i kontakt med vand. Betjen ikke apparatet med våde hænder.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Kogesektionen bliver meget varm under brug. Der er risiko for forbrænding. Læg ikke metalgenstande som bestik eller grydelåg på kogesektionen, hvor de kan blive meget varme.
- Ovnrummet bliver meget varmt under brug. Der er risiko for forbrænding. Brug handsker, når du indsætter eller udtager tilbehør eller fade.
- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmelegemerne. Hold små børn på afstand, medmindre du holder øje med dem hele tiden.
- Åbn lågen forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft. Der er brandfare.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lå-gen.
- Anbring ikke brandbare produkter - eller genstande der er gennemvædet af brandbare produkter (fremstillet af plastik eller aluminium) -, i nærheden eller på apparatet. Der er eksplosions- eller brandfare.
- Sæt kogezoneerne på "sluk", når de ikke er i brug.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis der ik-ke står noget kogegrej på den, eller hvis kogegrejet er tomt.

- Lad ikke kogegrej koge tørt. Dette kan forårsage skade på kogegrejet og kogesektionens overflade.
- Kogesektionens overflade kan tage skade, hvis der falder kogegrej eller andre ting ned på den.
- Sæt ikke varmt kogegrej tæt ved betjeningspanelet, da varmen kan føre til skade på apparatet.
- Vær forsigtig under udtagning eller indsættelse af tilbehøret for at undgå beskadigelse af apparatets emalje.
- Kogesektionens overflade kan blive ridset, hvis du skubber kogegrej af støbejern eller støbt aluminium hen over den. Det er også tilfældet, hvis kogegrejets bund er defekt.
- Misfarvning af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne.
- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke noget direkte på apparatets bund, og dæk ikke nogen del af apparatet med alufolie;
 - Hæld aldrig varmt vand direkte ind i apparatet;
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
- Belast ikke ovnlågen, når den er åben.
- Anbring ikke brændbare materialer i rummet under ovnen. Her må kun opbevares varmefast tilbehør (hvis det er relevant).
- Tildæk ikke ovnens dampudslip. De findes på bagsiden af den øverste plade (hvis det er relevant).
- Stil ikke noget på kogesektionen, som kan smelte.
- Brug kun stabilt kogegrej med den rigtige facon og diameter for at forhindre, at det vipper eller spilder. Der er risiko for forbrænding!
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Fjern altid spild fra lågets overflade, før du åbner det.
- Luk ikke låget, før kogesektionen og ovnen er helt kold.
- Glaslåg kan revne, når de er varme. Sluk for alle brænderne, før du lukker låget.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Kontroller, at apparatet er kølet af, før det rengøres. Der er risiko for brand. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Hold altid ovnen ren. Ophobning af fedt eller madrester kan medføre brand.
- Regelmæssig rengøring forebygger, at overfladerne nedbrydes.
- Rengør kun apparatet med vand og sæbe af hensyn til din egen sikkerhed samt din ejendoms sikkerhed. Anvend ikke brandbare produkter, eller produkter som kan forårsage rustangreb.
- Brug ikke damprensere, højtryksrensere, skarpe genstande, skurende rengøringsmidler, skuresvampe eller pletfjernere.
- Følg producentens anvisninger, hvis du bruger ovnrens på spraydåse. Sprøjt aldrig noget på varmelegemerne eller termostattføleren (hvis relevant).
- Rengør ikke glasdøren med slibende rengøringsmidler eller metalskraber. Den varmefaste belægning på det inderste glas kan tage skade.
- Hvis ruderne beskadiges, mister glasset styrke og kan gå i stykker. Udskift ruderne, hvis dette er tilfældet. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager døren af apparatet. Døren er tung.
- Pærer til dette apparat er specielle pærer, kun beregnet til husholdningsapparater! De kan ikke bruges til hel eller delvis oplysning af værelser i husholdningen!
- Hvis det bliver nødvendigt at erstatte pæren brug en af samme styrke specielt beregnet til husholdningsapparater.
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten, før ovnpæren skiftes. Der er risiko for elektrisk stød! Lad apparatet køle ned. Der er risiko for forbrænding!

LÅG

- Låget beskytter apparatet mod støv, når det er lukket, og virker som stænklade, når det er åbent. Det må ikke bruges til andre funktioner.
- Hold altid låget rent.

SERVICECENTER

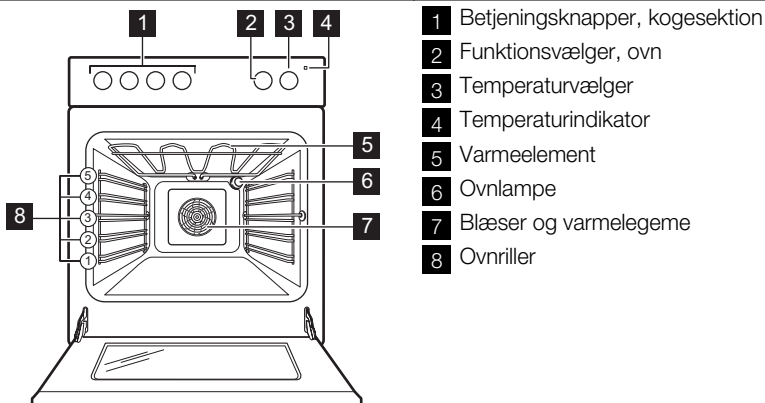
- Reparation eller arbejde på apparatet må kun udføres af en godkendt tekniker. Kontakt et godkendt servicecenter.
- Brug kun originale reservedele.

BORTSKAFFELSE AF APPARATET

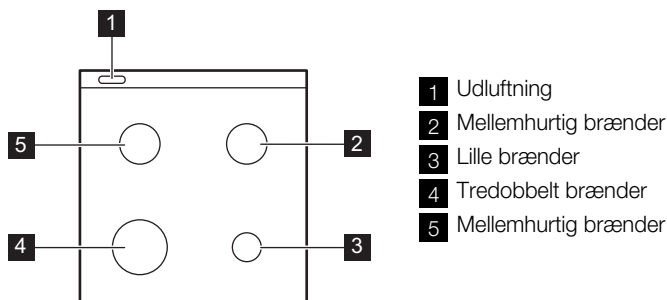
- Sådan undgås risiko for personskade eller beskadigelse:
 - Tag stikket ud af kontakten.
 - Klip elledningen af, og kassér den.
 - Fjern lågelåsen, og kassér den. Dette forhindrer, at børn og dyr bliver lukket inde i apparatet. Der er fare for kvælning.

PRODUKTBESKRIVELSE

OVERSIGT OVER APPARATET



KOGEPLADENS LAYOUT



TILBEHØR

- **Grillrist**

Til service, kageforme, stege.

- **Bageplade**

Til kager og småkager.

- **Bradepande**

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

- **Magasinskuffe**

Magasinskuffen er placeret under selve ovnen.

FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

RENGØRING FØR IBRUGTAGNING

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



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

FORVARMNING

Forvarm det tomme apparat for at afbrænde resterende fedt.

1. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.

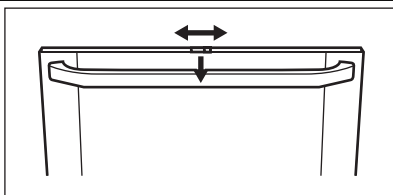
2. Lad apparatet være tændt i én time.
3. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 10 minutter.
5. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 10 minutter.

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

BØRNESIKRING

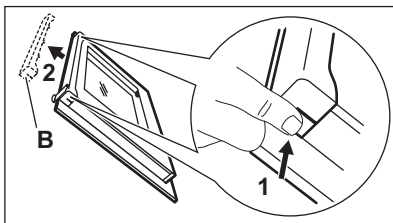
Børnesikringen er som standard aktiveret.

Åbning og lukning af lågen

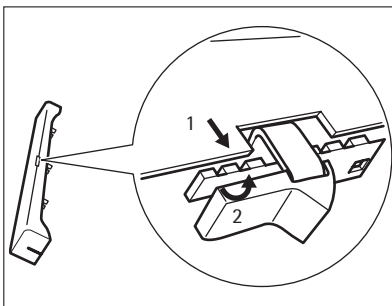


Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

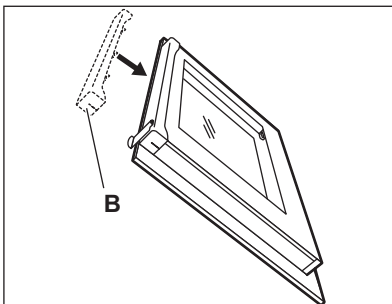
Deaktivering af børnesikringen



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



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



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

Aktivering af børnesikringen

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.



Børnesikringen deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

TÆNDING AF BRÆNDERNE



ADVARSEL

Vær forsigtig, når du bruger åben ild i et køkkenmiljø. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for uforsigtig omgang med ild.

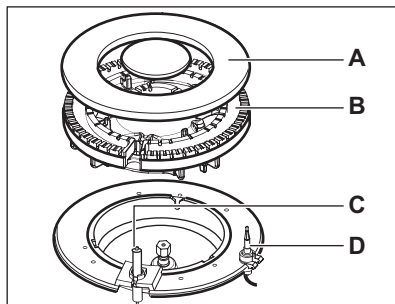
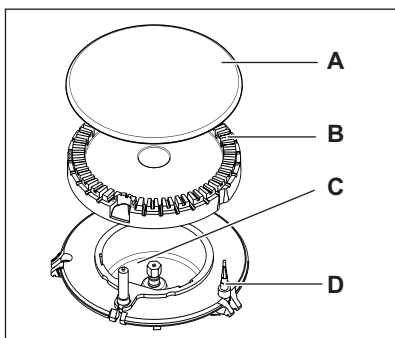


Tænd altid for brænderen, før du sætter kogegrej på den.

1. Tryk helt ned på knappen, og drej til den maksimale indstilling ☆. Tryk derefter på knappen, og gnisttænderen aktiveres automatisk.
2. Hold betjeningsknappen nede i ca. 10 sekunder. På den måde opvarmes termosikringen. I modsat fald afbrydes gastilførslen.
3. Indstil blusset, når det brænder jævnt.



Hvis brænderen ikke tændes efter nogle forsøg, skal du se efter, om brænderringen og dens dæksel sidder rigtigt.



A) Brænderdæksel

B) Brænderring

C) Gnisttænder

D) Termosikring



ADVARSEL

Hvis brænderen ikke tænder efter 10 sekunder, skal du slippe knappen og dreje den til sluk-positionen. Vent 1 minut før du igen forsøger at tænde brænderen.



Du kan tænde brænderen uden elektriske enheder (f.eks. når der ikke er elektricitet i køkkenet). Du skal sætte en flamme hen til brænderen, holde knappen ned i 10 sekunder, og dreje den til den maksimale gastilførsel.



Skulle det ske, at brænderen går ud, skal du dreje knappen til slutpositionen. Vent 1 minut før du igen forsøger at tænde brænderen.



Gnisten kan, efter installationen eller en strømafbrydelse, starte automatisk, når du tænder for strømmen. Det er normalt.

SLUKKE FOR BRÆNDEREN

Sluk for brænderen ved at dreje knappen hen på symbolet **0**.



ADVARSEL

Skru altid ned for blusset eller sluk for brænderen, før du tager gryden eller panden af brænderen.

KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

SPAR PÅ ENERGIE

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Når væsken begynder at koge, skal du skrue ned for flammen, så væsken kun småkoger.



ADVARSEL

Brug gryder og pander med en diameter, som passer til brænderens størrelse.

Brug ikke kogegrej, som går ud over kanterne.

Brænder	Diameter på kogegrej
Wokbrænder	180 - 260 mm
Mellemstor	120 - 220 mm
Lille	80 - 160 mm

Brug kogegrej, hvor bunden er så tyk og flad som muligt.

KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

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



ADVARSEL

Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring. Apparatet skal kobles fra lysnettet, før du udfører rengøring eller vedligeholdelse.



ADVARSEL

Af sikkerhedsgrunde må du ikke rengøre apparatet med damp- eller højtryksrensere.



ADVARSEL

Anvend ikke skurende rengøringsmidler, ståluldsvampe eller syre. De kan skade apparatet.



Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for apparatets funktion.

- Du kan fjerne gryderistene for nemmere at kunne rengøre kogesektionen.
- Du kan rengøre de emaljerede dele, ring og dæksel ved at vaske dem i varmt sæbevand og omhyggeligt tørre dem, inden de lægges på igen.
- Vask rustfrie ståldelte med vand, og tør dem efter med en blød klud.
- Gryderistene **kan ikke** vaskes i opvaske-maskine. De skal vaskes **i hånden**.
- Når du vasker gryderistene af i hånden, skal du tørre dem forsigtigt, da emaljen somme tider kan have ru kanter. Fjern om nødvendigt fastsiddende pletter med pastarengøringsmiddel.
- Sørg for at anbringe gryderistene korrekt efter rengøring.
- Sørg for, at gryderistenes arme er midt i brænderen for at få brænderne til at fungere korrekt.
- **Vær meget forsigtig når du sætter gryderisten på, for at undgå skade på kogesektionen.**

Tør apparatet af med en blød klud efter rengøring.

OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

KØLEBLÆSER

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

AKTIVERING OG DEAKTIVERING AF APPARATET

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.

2. Drej termostatkappen for at indstille en temperatur.
Temperaturindikatoren tænder når temperaturen i apparatet stiger.
3. For at slukke for apparatet drejes knappen for ovnfunktioner og temperaturvælgeren til sluk-positionen.

OVNFUNKTIONER

Ovnfunktion		Egnet til
0	Sluk-position	Apparatet er slukket.
	Varmluft	Til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riller, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden. Ovn-temperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
	Over- under-varme	Til bagning og stegning i ét niveau. Det øverste og nederste varmelegeme er tændt på samme tid.
	Tærte/Pizza	Til stegning af pizza, quiche eller tærte. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
	Bruning	Til at tilberede store stykker kød. Her arbejder grillelement og blæser efter hinanden, så den varme luft cirkulerer om retterne i ovnen.
	Stor grill	Til grillstegning af flade madvarer i store mængder. Til risting af brød. Hele grillelementet er tændt.
	Drying	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons).
	Defrost	Til optøning af dybfrost.
	Ovnpære	Sådan aktiveres ovnpæren uden, at der er valgt en ovnfunktion.

OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

**ADVARSEL**

Se under "Oplysninger om sikkerhed".



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

**BEMÆRK**

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

- Ved længere bage-tider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bage-tiden er slut, så eftervarmen udnyttes.

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

Sådan bruges bage-tabellerne

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

BAGNING **Generelle bemærkninger**

- Din nye ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og rille efter tabellernes angivelser.

Bagetip

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen er for lys i bunden	Der er valgt forkert rille	Sæt kagen i en lavere rille
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetemperaturen er for høj	Brug en lavere indstilling
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetiden er for kort	Forlæng bage-tiden Indstil ikke højere temperatur for at forkorte bage-tiden
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Der er for meget væde i dejen	Tilsæt mindre væske Kontroller røretiden, især hvis du bruger røre-maskine
Kagen er for tør	Ovn-temperaturen er for lav	Vælg en højere ovn-temperatur
Kagen er for tør	Bagetiden er for lang	Vælg en kortere bage-tid
Kagen bruner ikke jævnt	Ovn-temperaturen er for høj, og bage-tiden er for kort	Vælg lavere ovn-temperatur og længere bage-tid
Kagen bruner ikke jævnt	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt i bage-formen

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen bliver ikke bagt færdig på den indstillede bagetid	Temperaturen er for lav	Vælg en lidt højere temperatur

VARMLUFT

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	2+4	175-185	15-20
Grovboller	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Kringle	2+4	160-170	15-20
Franskbrød	2+4	170-180	30-40
Groft brød	2+4	160-170	35-45
Rugbrød, mix	2+4	250	opvarmning
-bagning	2+4	160-170	60-70
Flûtes	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sandkage	2	150-160	50-60
Marengs	2+4	100	90-120
Marengsbunde	2+4	100	90-120
-eftervarme	2+4	i slukket ovn	25
Småkager	2+4	150-160	10-20
Vandbakkelser	2+4	155-165	30-40
Frugttærte mørdej	2+4	150-160	forbagning bund 10-15
Frugttærte mørdej	2+4	150-160	færdigbagning 35-45
Frugttærte smuldredej	2+4	170-180	30-40

BAGNING MED OVER-/UNDERVARME

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	3-4	200-225	8-12
Grovboller	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Ciabattaboller	3-4	210-230	10-20

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

PIZZA-TÆRTE

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Ciabattaboller	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabattabrød	2-3	190-200	15-25
Frugttærte mørdej	2-3	170-180	35-45
Frugttærte smul-dredej	2-3	175-200	25-35
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	1-2	180-200	25-35

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Pizza, hjemmelavet (tynd)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Pizza, frossen færdigret	1-2	200	15-20
Tærte, hjemmelavet forbagning bund	3-4	215-225	35-45
Tærte, hjemmelavet færdigbagning	3-4	215-225	35-45
Tærte, frossen færdigret	3-4	200	15-25

¹⁾ forvarm ovnen

STEGNING

Stegte retter

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

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

STEGNING MED VARMLUFT

Oksekød

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

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

Kalvekød

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

Lammekød

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

Svinekød

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

Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, pareret	2-3	180	55-65
And ¹⁾	2-3	150	55-65
And langtidsstegning ¹⁾	2-3	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

STEGNING MED OVER-/UNDERVARME **Oksekød**

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

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

Kalvekød

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

Lammekød

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

Svinekød

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

Fjerkræ

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

INFRATHERMGRILL **Oksekød**

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

Kalvekød

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

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

Lammekød

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

Svinekød

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

Fjerkræ

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

GRILLSTEGNING

Brug altid grillfunktionen med den højeste temperaturindstilling



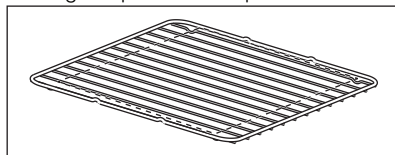
Grill altid med ovndøren lukket



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

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

Ovnen griller på midten af pladen



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

TØRRING

Grøntsager

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

Frugt

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

OPTØNING

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

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

Madvare	ribbe	Tid min	Efteroptøning min	Bemærkning
Kylling, 1000 g	2	120-140	20-30	Læg kyllingen på en omvendt underkop i en større tallerken. Vendes efter halvdelen af tiden.

Madvare	rib-be	Tid min	Efteroptø-ning min	Bemærkning
Kød, 1000g	2	100-140	20-30	Vendes efter halvdelen af ti- den.
Kød, 500g	2	90-120	20-30	Vendes efter halvdelen af ti- den.
Forel, 150g	2	25-35	10-15	-
Jordbær, 300g	2	30-40	10-20	-
Smør, 250g	2	30-40	10-15	-
Fløde, 2 x 2dl	2	80-100	10-15	Fløde kan godt piskes, selv om den stadig er frosset hist og her
Kage, 1400g	2	60	60	-

Information om akrylamid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

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

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



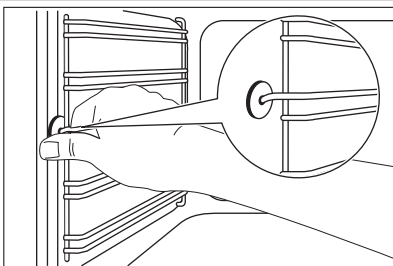
Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium

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

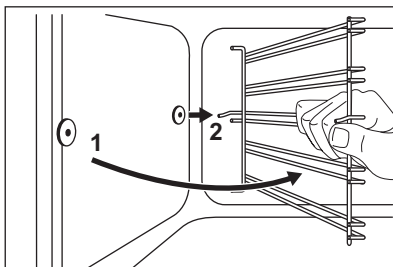
OVNRILLER

Ovnribberne kan fjernes, så ovnens sidevægge kan rengøres.

Udtagning af ovnribber



1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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

Montering af ovnribber

Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.



Teleskopudtræk:

Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad!



BEMÆRK

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

RENGØRING AF OVNLÅGE

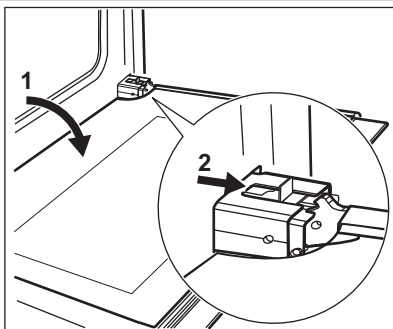
Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.

**ADVARSEL**

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

**ADVARSEL**

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

Aftagning af låge:

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

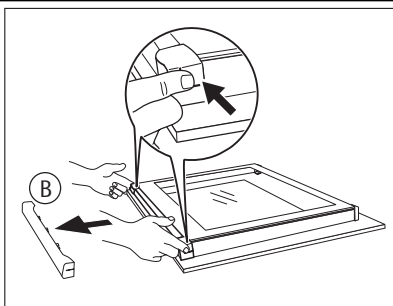


For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

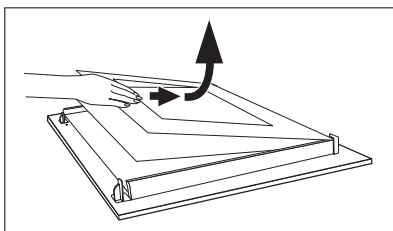
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

OVNGLASRUDER

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

Udtagning og rengøring af lågeglas

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



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

Monter glassene i modsat rækkefølge.

**BEMÆRK**

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

OVNPÆRE**ADVARSEL**

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

Før du skifter ovnpære:

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



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

Udskiftning af ovnpæren

1. Pærens dækglas er placeret bagerst i ovnrummet.

Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.

2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en tilsvarende pære, der er varmefast op til 300 °C.



Brug en ovnpære af samme type.

4. Montér dækglasset.

UDTAGNING AF SKUFFEN

Magasinskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

Udtagning af skuffen

1. Træk skuffen ud, så langt den kan komme.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes skråt opefter og ud af skinnerne.

Isættelse af skuffen

Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.

**ADVARSEL**

Når ovnen er i brug, kan der ophobes varme i magasinskuffen. Derfor må der ikke opbevares brændbare materialer heri, f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rensespray osv.

HVIS NOGET GÅR GALT



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Der kommer ingen gnist, når gassen skal tændes	Der er ikke nogen elektricitet	Sørg for at enheden er forbundet og at elektriciteten er tændt.
Der kommer ingen gnist, når gassen skal tændes	Der er ikke nogen elektricitet	Undersøg husets elektriske forsyningssikring
Der kommer ingen gnist, når gassen skal tændes	Brænderhoved og -dække er forkert placeret	Sørg for at brænderhoved og -dække er korrekt placeret.
Flammen blæser ud umiddelbart efter tænding	Termosikringen er ikke tilstrækkeligt opvarmet	Efter tænding af flammen skal du holde knappen trykket ind i cirka 5 sekunder.
Gasringen brænder ujævnt	Brænderen er tilstoppet af madrester	Sørg for at injektoren ikke er blokeret og at brænderhovedet er fri for madpartikler.
Apparatet virker slet ikke	Sikringen i sikringsboksen er udløst	Se efter på tavlen. Kontakt en autoriseret installatør, hvis sikringen går mere end én gang.
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke tændt for ovnen	Tænd for ovnen
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger	Kontroller indstillingerne
Ovnlampen virker ikke	Ovnlampen er defekt	Udskift ovnpæren
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet	Maden har stået for længe i ovnen	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen

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

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er placeret på ovnens frontramme.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

INSTALLATION



ADVARSEL
Se under "Oplysninger om sikkerhed".

TEKNISKE DATA

Mål	
Højde	850 - 939 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm
Ovnens rumfang	74 l

By-pass diametre

Brænder	Ø By-pass i 1/100 mm.
Lille	28

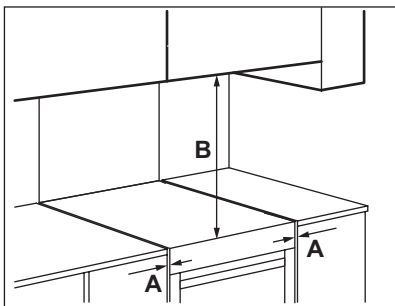
Brænder	Ø By-pass i 1/100 mm.
Mellemstor	32
Wokbrænder	56
Gaskategori	III ab2H3B/P
Gasforsyning	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar
	G110 - 8mbar
	G120 - 8mbar

Gasbrændere

BRÆN- DER	NORMAL STYRKE	REDU- CERET STYR- KE	NORMAL STYRKE					
			NATURGAS G20 (2H) 20 mbar		FLASKEGAS (Butan/Pro- pan) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar		Bygas G110 8 mbar	
			inj. 1 / 100 mm	m³/h	inj. 1 / 100 mm	g/h	inj. 1 / 100 mm	m³/h
Lille	1.0	0.33	70	0,09 5	50	73	142	0,22 7
Mellems- stor	2.0 (LPG) 1.9 (Na- turgas)	0.45	96	0.18 1	71	145	210	0,45 3
Wok- brænder	3.8 3.45 (G110)	1.4	146	0.36 2	98	276	350	0,78 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

GASTILSLUTNING

Vælg faste forbindelser eller et bøjeligt rør af rustfrit stål i overensstemmelse med de gældende regulativer. Hvis du bruger bøjelige metalrør, skal du passe på, at de ikke kommer i berøring med bevægelige dele, og at de ikke bliver klemte.

TILSLUTNING AF RØR, DER IKKE ER AF METAL

Hvis det er nemt at kontrollere tilslutningen i hele området, kan du bruge et bøjeligt rør. Det bøjelige rør skal fastgøres med klemmer.

Installation: brug rørholderen. Sæt altid pakning i. Fortsæt derefter gastilslutningen. Det bøjelige rør er klar til anvendelse, når:

- det ikke bliver mere varmt end rumtemperaturen, over 30 °C
- det ikke er længere end 1.500 mm
- er uden knæk
- ikke er udsat for træk eller spænding
- ikke kommer i berøring med skarpe kanter eller hjørner
- det nemt kan undersøges.

Kontrollen af det bøjelige rørs tilstand består at tjekke, at:

- det ikke har revner, snit samt brændemærker i de to ender og i hele dets længde
- materialet ikke er blevet hårdt, men har den korrekte elasticitet

- fastspændingsklemmerne ikke er rustne
 - udløbstiden ikke er overskredet.
- Hvis der er en eller flere synlige defekter, skal røret ikke repareres, men udskiftes.



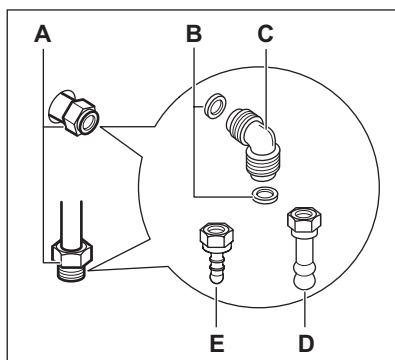
Når installationen er udført, skal du kontrollere, at tætningen af hver rørsammenføjning er korrekt. Brug en sæbeopløsning, ikke en flamme!

Gasforsyningsrampen findes på bagsiden af kontrolpanelet.



ADVARSEL

Før tilslutning af gas skal netstikket tages ud af stikkontakten eller sikringen i sikringsboksen slås fra. Luk hovedventilen til gasforsyningen.



- A)** Gastilslutningspunkt (der er kun ét punkt på apparatet)
- B)** Pakning
- C)** Justerbar tilslutning
- D)** Naturgas rørholder
- E)** LPG rørholder



Apparatet er indstillet til standardgas, hvis det skal ændres, skal du vælge rørholder på listen. Brug altid pakning.

JUSTERING AF FORSKELLIGE GASTYPER



ADVARSEL

Lad kun en autoriseret person foretage tilpasningen til de forskellige gastyper.



Dette apparat er til naturgas. Med de rigtige dyser kan apparatet også anvendes med flaskegas.



ADVARSEL

Før udskiftning af dyserne skal du sørge for, at knapperne til gasovnen står på sluk-positionen, og at apparatet er koblet fra lysnettet. Lad apparatet køle helt af. Der er risiko for personskade.

UDSKIFTNING AF DYSER

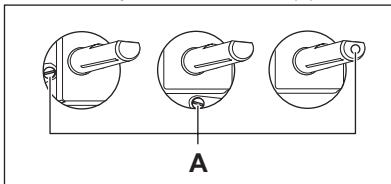
1. Tag gryderisten ud.
2. Fjern brænderdæksler og brænderringe.
3. Skru dyserne ud med en topnøgle nr. 7, og erstat dem med dyser svarende til den gastype, der skal bruges.
4. Montér delene igen, i omvendt rækkefølge.
5. Udskift typeskiltet (sidder tæt ved gasstilslutningsrøret) med det til den nye gastype. Denne mærkat ligger i den pakke, der følger med apparatet.

Hvis gastrykket er ustadigt eller er forskelligt fra det krævede tryk, skal du montere en passende trykventil på gastilførselsrøret.

INDSTILLING AF MINIMUMSNIVEAU

Sådan indstilles brændernes minimumsniveau:

1. Tænd brænderen.
2. Drej knappen til minimumspositionen.
3. Tag knappen af.
4. Indstil dyseåbningsskruens position med en tynd skruetrækker (A).



- Hvis du skifter fra naturgas til flaskegas, skal du stramme justeringsskruen helt ind.
- Hvis du skifter fra flaskegas til naturgas, skal du afskrue dyseåbningsskruen med ca. 1/4 af en omdrejning.



ADVARSEL

Kontroller, at flammen ikke går ud, når du hurtigt drejer knappen fra maksimumspositionen til minimumspositionen.

NIVELLERING



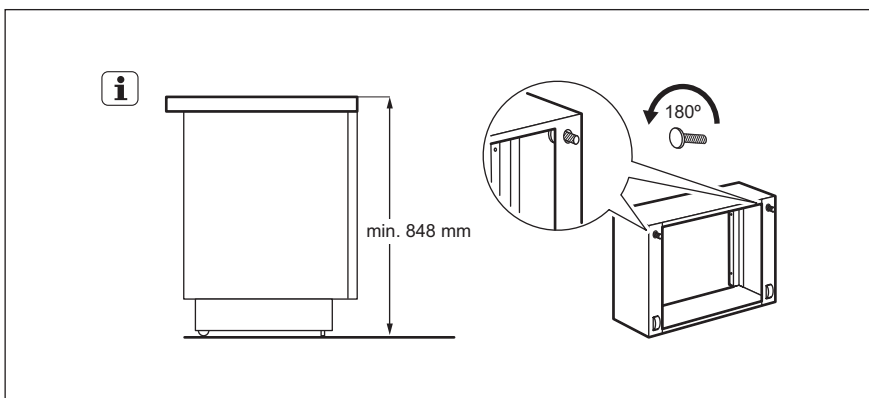
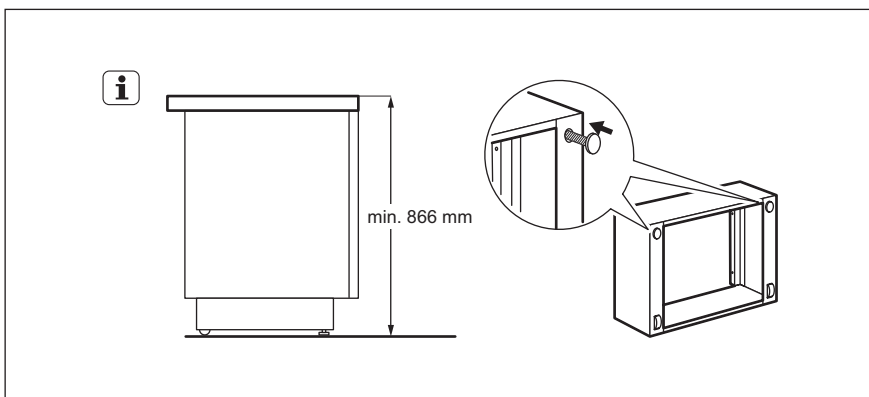
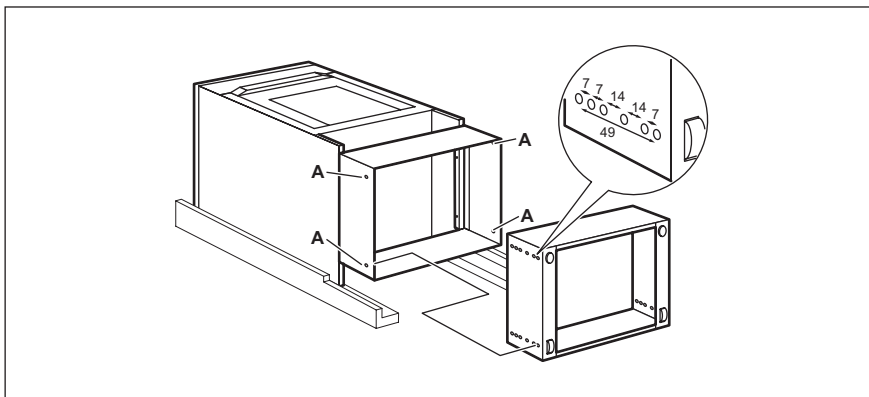
Sørg for at justere apparatets højde i minimum samme højde som de tilstødende køkkenelementer, når det installeres.

Apparatets mål fremgår af tabellen over de tekniske specifikationer.



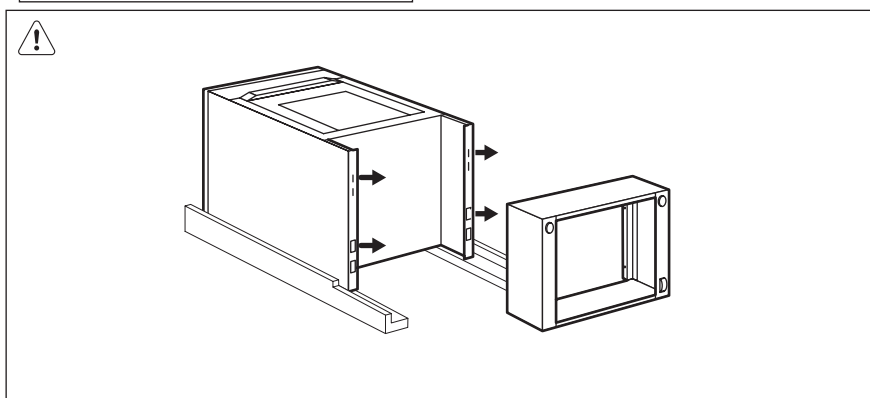
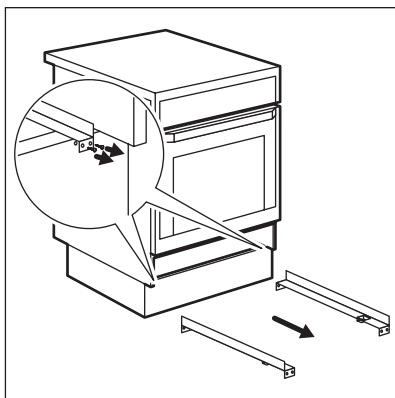
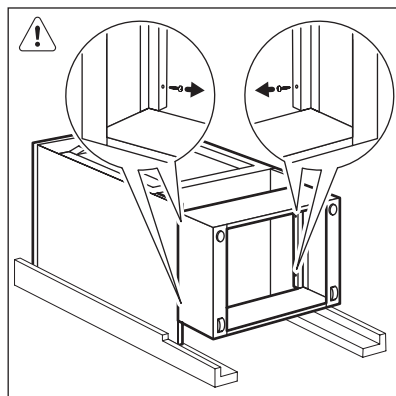
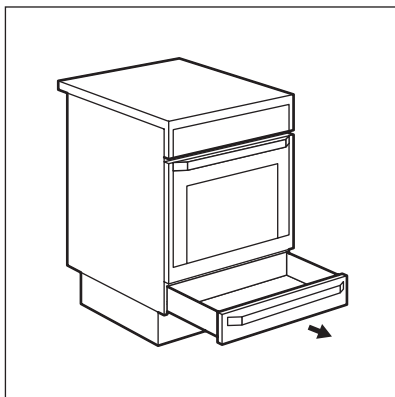
BEMÆRK

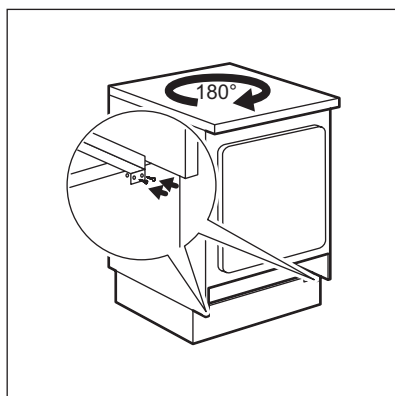
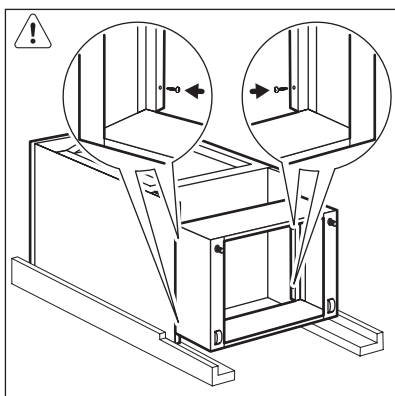
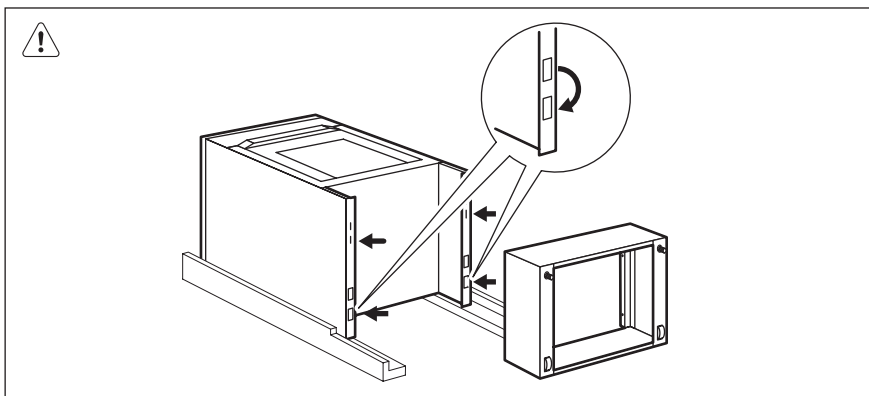
Vær forsigtig, når du stiller apparatet på gulvet. Der er en risiko for, at bagsiden af apparatet eller gulvet beskadiges. Stil apparatet på stykker af pap eller opskummet polystyren (f.eks. fra emballagen) til beskyttelse.



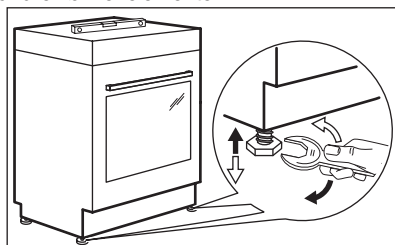
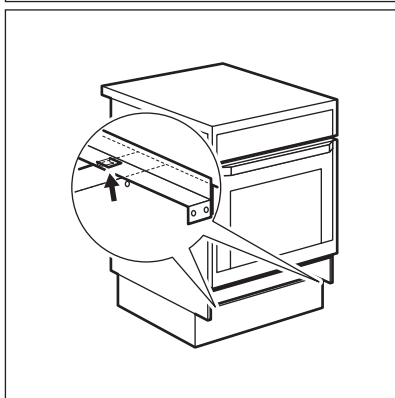
Justering af komfursoklen

Du kan flytte komfursoklen tilbage, så den passer bag køkkenskabenes fodpanel.





Brug de små fødder under apparatet til at nivellere apparatets overflade i forhold til de andre køkkenelementer.



TIPPESIKRING



BEMÆRK

Tippesikringen skal monteres. Ellers kan apparatet risikere at vælte.



Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.

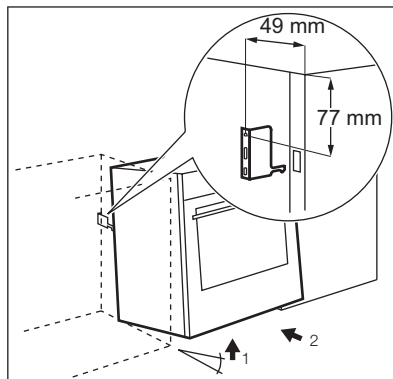
1. Indstil apparatet i den rigtige højde, før tippesikringen monteres.
2. Monter tippesikringen 77 mm nede fra apparatets øverste overflade og 49 mm fra siden af apparatet i det runde hul på et beslag (se fig.). Skru den godt ind i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).
3. Hullet er placeret på venstre og højre side af apparatets bagside (se fig.).



Apparatet leveres med et venstre-hængt beslag. Du kan købe et højrehængt beslag hos din lokale forhandler.

Løft apparatets forside (1), og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne (2). Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.

Sørg for, at overfladen bag komfuret er plan.



TILSLUTNING, EL



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

Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .

Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

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

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

INNEHÅLL

SÄKERHETSINFORMATION	35
PRODUKTBESKRIVNING	39
INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	40
HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	42
HÅLL – RÅD OCH TIPS	43
HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	44
UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	45
UGN – RÅD OCH TIPS	46
UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	55
OM MASKINEN INTE FUNGERAR	58
INSTALLATION	59
MILJÖSKYDD	65

WE'RE THINKING OF YOU

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



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



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

KUND TJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontakter serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.



SÄKERHETSINFORMATION

Produkten är lämplig för följande

marknader: **DK** **SE**

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

- Låt inte personer (och det gäller även barn) med nedsatt fysisk förmåga, förståndshandikapp eller brist på erfarenhet och kunskap använda produkten. De ska övervakas eller instrueras vid användning av produkten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Det finns risk för kvävning eller annan fysisk skada.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när luckan är öppen eller när produkten används. Det finns risk för skada eller bestående handikapp.
- Om produkten har barnlås eller funktionslås ska det användas. Det hindrar småbarn och husdjur från att oavsiktligt sätta på produkten.

ALLMÄN SÄKERHET

- Modifiera inte denna produkt och ändra inte dess specifikationer. Det finns risk för personskador och skador på produkten.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekalering och folier från produkten före användning.
- Stäng av kokzonerna efter varje användningstillfälle.

INSTALLATION

- Förutsättningar för installation för den här produkten beskrivs på etiketten (eller dataplåten).
- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig tekniker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionsskador eller fysisk skada.
- Kontrollera att produkten inte har skadats under transporten. Nätanslutning till produkten om den är skadad. Kontakta leverantören vid behov.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekalering 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. Kontaktöppningen på isoleringsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- De stötskyddande delarna måste placeras så att de inte kan tas bort utan verktyg.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Vid anslutning av elektriska produkter till ett nätuttag, låt aldrig kablar vidröra eller komma nära den varma luckan på produkten.
- Använd inte grenuttag, adaptrar eller förlängningskablar. Risk för brand.
- Var försiktig så att nätkontakten eller sladden inte kläms eller skadas bakom produkten.
- Se till att nätkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Dra inte i strömkabeln för att koppla bort produkten från uttaget. Dra alltid i stickkontakten (i förekommande fall).
- Byt inte ut nätkabeln. Kontakta ett servicecenter.

GASANSLUTNING

- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig gasinstallatör. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionsskador eller fysisk skada.
- Säkerställ att luftflödet runt produkten är tillräckligt. Bristfällig lufttillförsel kan leda till brist på syre.
- Kontrollera före installation att de lokala tillförselbehållandena (gastyp och tryck) överensstämmer med produktens inställning.
- Information om gastillförsel finns på typskylten.
- Denna produkt är inte ansluten till en anordning som leder ut förbränningsprodukter. Den måste installeras och anslutas enligt gällande bestämmelser. Särskild hänsyn måste tas till relevanta krav avseende ventilation.
- När gasapparater används för matlagning produceras värme och fukt i rummet där produkten är installerad. Säkerställ att ventilationen i köket är god: håll naturliga ventilationshål öppna eller in-

stallera en mekanisk ventilationsenhet (mekanisk extraktionskåpa).

- Mer ventilation (till exempel genom att öppna ett fönster, eller genom att öka nivån av mekanisk ventilation i förekommande fall) krävs då du använder produkten intensivt under en längre tid.

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 ytorna eftersom de kan bli heta.
- Produktens insida blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Använd handskar när du sätter in eller tar ut tillbehör eller formar.
- 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 torkoka. 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.
- Använd bara stabila kokkärl med rätt form och diameter, för att förhindra spill eller att de tippas. Det finns risk att bränna sig.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

LOCK

- Locket skyddar produkten från damm när det är stängt och mot fettstänk när det är öppet. Får ej användas för andra funktioner.
- Var noga med att alltid hålla locket rent.
- Torka alltid bort spill från lockets yta innan du öppnar det.

- Stäng inte locket förrän hällen och ugnen är helt kalla.
- Glaslock kan splittras när de blir heta. Stäng av alla brännare innan du stänger locket.

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 mildt handdiskmedel och vatten. Använd inte brandfarliga produkter eller produkter som kan orsaka korrosion.
- Rengör inte produkten med ång- eller högttryckstvätt, vassa föremål, rengöringsmedel med slippeffekt, 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

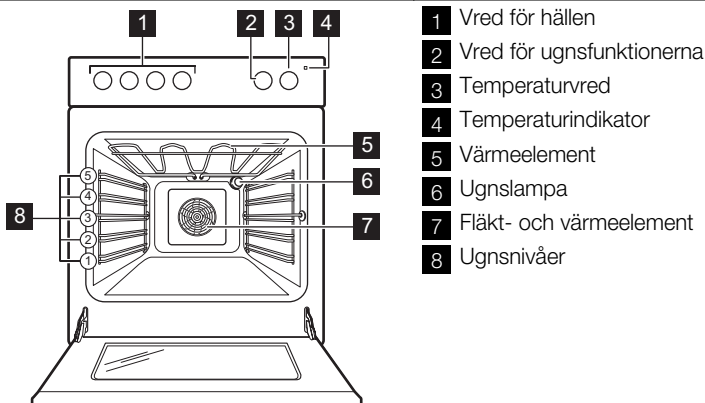
- Bara en behörig tekniker får reparera eller utföra arbete på maskinen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Använd endast originaldelar vid reparationer och utbyten.

BORTSKAFFANDE AV APPARATEN

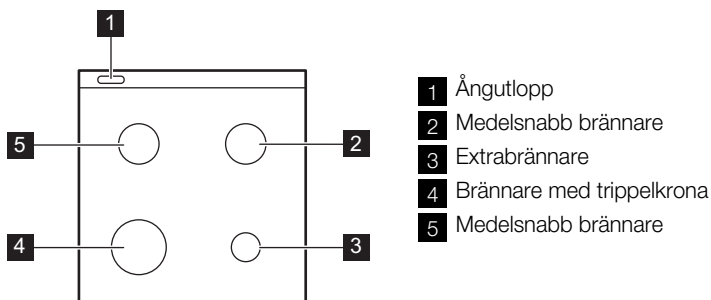
- Gör så här för att förhindra fysiska skador:
 - Koppla loss apparaten från eluttaget.
 - Klipp av strömkabeln och kassera den.
 - Förstör lucklåset. Därigenom kan inte barn eller små djur stängas in i produkten. Risk för kvävning.

PRODUKTBESKRIVNING

ALLMÄN ÖVERSIKT



BESKRIVNING AV HÄLLEN



TILLBEHÖR

- **Galler**

För kokkärl, bakformar och stekkärl.

- **Platt bakplåt**

För kakor och småkakor.

- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

FÖRSTA RENGÖRING

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



Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

BRÄNNA UR UGNEN

Upphetta den tomma produkten för att bränna bort återstående fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.

2. Låt produkten vara igång i en timme.

3. Välj funktionen  och maximal temperatur.

4. Låt produkten vara igång i tio minuter.

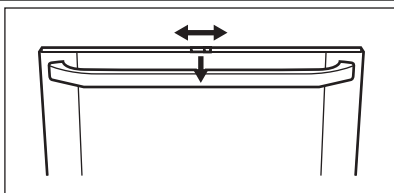
5. Välj funktionen  och maximal temperatur.

6. Låt produkten vara igång i tio minuter. Delarna kan bli varmare än vanligt. Produkten kan avge en lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

BARNLÅS

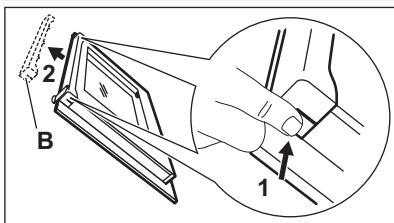
Barnlåset är som standard aktiverat.

Öppna och stänga luckan

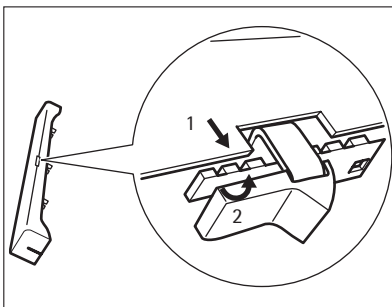


För att öppna luckan förs låset åt höger. Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

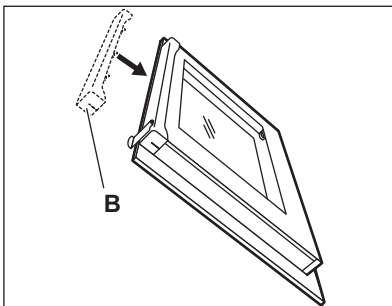
Avaktivera barnlåset



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



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



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

Aktivera barnlåset

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



Avstängning av produkten avaktiverar inte det mekaniska barnlåset.

HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

ATT TÄNDA BRÄNNARNA



VARNING

Var mycket försiktig när du använder öppen eld i en köksmiljö. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för felanvändning av öppen eld.

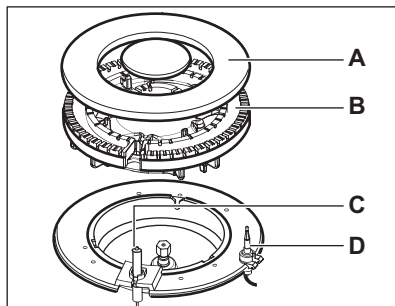
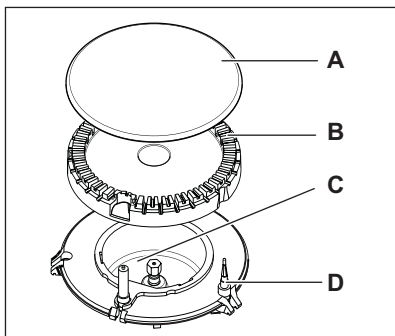


Tänd alltid brännaren innan du ställer kokkärl på den.

1. Tryck vredet helt ned och vrid det till max läge ★. När du trycker på vredet aktiveras gnistgeneratoren automatiskt.
2. Håll kontrollvredet intryckt i ca 10 sekunder. Då kan termostaten värmas upp. Om detta inte görs kommer gastillförseln att brytas.
3. Justera lågan när den har blivit normal.



Om brännaren inte tänds efter några försök, kontrollera att kronan och dess lock sitter i rätt läge.



A) Brännarlock

B) Brännarkrona

C) Tändlåga

D) Termoelement



VARNING

Om brännaren inte tänds efter 10 sekunder släpper du vredet och vrid det till avstängt läge. Vänta en minut innan du försöker tända brännaren igen.



Du kan tända brännaren utan elektriska apparater (t.ex. när det inte finns någon elektricitet i köket). För att göra det sätter du eldslågan nära brännaren, trycker ner vredet i tio sekunder och vrid det till maximalt gastillförselläge.



Om brännaren råkar släckas vrid du vredet till avstängt läge. Vänta en minut innan du försöker tända brännaren igen.



Gnistgeneratoren kan starta automatiskt när du slår på strömmen efter installationen eller ett strömavbrott. Detta är normalt.

STÄNGA AV BRÄNNARE

För att släcka lågan, vrid vredet till symbolen **0**.



VARNING

Vrid alltid ned lågan eller stäng av brännaren innan kokkärl tas bort från brännaren.

HÄLL – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

SPARA ENERGI

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- När vätskor börjar koka, vrid ner lågan för att låta vätskan bara sjuda.



VARNING

Använd kastruller och stekpannor med en diameter som motsvarar brännarens storlek.

Använd inte kokkärl på kokplattan som går utanför dess kanter.

Brännare	Diameter kokkärl
Trippelkro- na	180 - 260 mm
Medelsnabb	120 - 220 mm
Extra	80 - 160 mm

Kokkärlets botten skall vara så tjock och så plan som möjligt

HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Rengör produkten efter varje användnings-tillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



VARNING

Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring. Koppla loss produkten från eluttaget innan någon form av rengöring eller underhåll utförs.



VARNING

Av säkerhetsskäl får produkten inte rengöras med ång- eller högtryckstvätt.



VARNING

Använd inte stålull, syror eller material med slipande effekt. Det kan skada produkten.



Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur produkten fungerar.

- Du kan avlägsna kokkärlsstöden för att enkelt rengöra hällen.
- För att rengöra de emaljerade delarna, locket och kronan, diska med varmt vatten och handdiskmedel och torka dem noga innan du sätter tillbaka dem.
- Diska rostfria delar med vatten, och torka sedan med en mjuk duk.
- Kastrullstöden kan **inte** diskas i diskmaskin. De måste diskas **för hand**.
- När du rengör kokkärlsstöden för hand, var försiktig när du torkar dem eftersom emaljeringsprocessen ibland kan lämna vassa kanter. Om nödvändigt kan du avlägsna envisa fläckar med en rengöringspasta.
- Kontrollera att du sätter tillbaka kokkärlsstöden i rätt position efter rengöring.
- För att brännarna ska fungera korrekt, kontrollera att kokkärlsstödets armar är i mitten av brännaren.
- **Var försiktig när du sätter tillbaka kokkärlsstöden för att undvika att hällens ovansida skadas.**

Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

KYLFLÄKT

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

AKTIVERA OCH INAKTIVERA PRODUKTEN

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner till en ugnsfunktion.

2. Vrid temperaturvredet till en temperatur.

Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.

3. Avaktivera produkten genom att vrida vredet för ugnsfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

UGNSFUNKTIONER

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

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. Fruktsjuicer 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 bakningstiden är slut, för att använda restvärmen.

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

Användning av baktabellerna

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

Tips för bakning

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

BAKA I VARMLUFT

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

TRADITIONELL BAKNING

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	3-4	200-225	8-12
Grahamsbullar	3-4	190-200	20-25
Små jästbröd med fyllning	3-4	200-225	10-12
Ciabattabullar	3-4	210-230	10-20
Focaccia	3-4	220-230	15-20

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

PIZZA-TABELL

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Ciabbatabullar	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Frukttårter, mördegskakor	2-3	170-180	35-45
Frukttårter, smuldeg	2-3	175-200	25-35

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

¹⁾ förvärm ugnen

STEKNING

Stekkärn

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

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

STEKA I VARMLUFT

Nötkött

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	200	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	150	50-60
Rostbiff	1-2	160	90-120

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

Kalv

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

Lamm

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

Gris

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

Fågel

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

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 kötttermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

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

Lamm

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

Gris

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

Fågel

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

BRYNING **Nötkött**

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

Kalv

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

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

Lamm

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

Gris

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

Fågel

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

GRILLNING

Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning



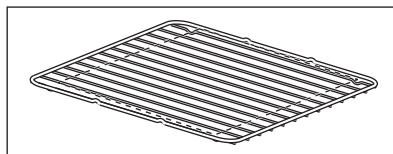
Grilla alltid med stängd ugnslucka



Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

- Placera galleret 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	Galler	Temperatur °C	Tid i min. / Sida 1	Tid i min. / Sida 2
Fläskkotletter	3-4	250	7-9	4-6
Lammkotletter	3-4	250	7-10	5-6

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

TORKNING

Grönsaker

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

Frukt

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

AVFROSTNING

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

- Täck inte över med en tallrik eller skål. Detta kan förlänga upptiningstiden väldigt mycket.
- Placera ugnsgallret på första ugnsnivån nedifrån.

Typ av mat	Galler	Tid i minuter	Slutlig avfrostning min	Kommentarer
Kyckling, 1000 g	2	120-140	20-30	Lägg kycklingen på ett upp och nervänt tefat på ett större fat. Vänd efter halva tiden.

Typ av mat	Gal- ler	Tid i minu- ter	Slutlig av- frostning min	Kommentarer
Kött, 1000 g	2	100-140	20-30	Vänd efter halva tiden.
Kött, 500 g	2	90-120	20-30	Vänd efter halva tiden.
Forell, 150 g	2	25-35	10-15	-
Jordgubbar, 300 g	2	30-40	10-20	-
Smör, 250 g	2	30-40	10-15	-
Grädde, 2 x2 dl	2	80-100	10-15	Grädde kan vispas även om den fortfarande är lite frusen.
Kaka, 1400 g	2	60	60	-

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

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

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



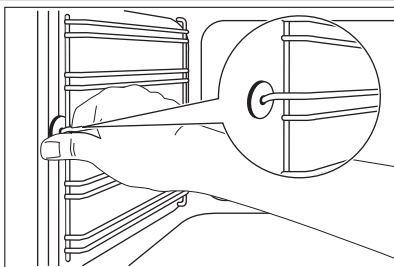
Produkter i rostfritt stål eller aluminium

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

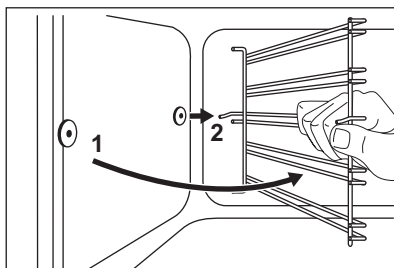
UGNSSTEGAR

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggen.

Borttagning av ugnsstegarna



1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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

Sätta i ugnsstegarna

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.



För utdragbara bakplåtsskenor:

Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt!



FÖRSIKTIGHET

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

RENGÖRING AV UGNSLUCKAN

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



VARNING

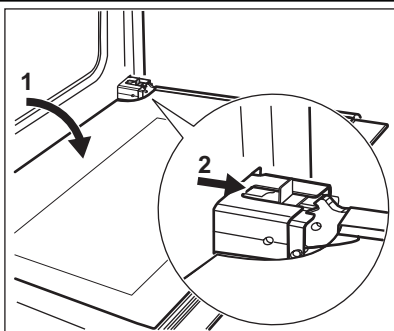
Se till att glasskivorna har svalnat innan du rengör glassluckan. Det finns risk att glaset går sönder.



VARNING

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

Ta bort luckan:



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



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

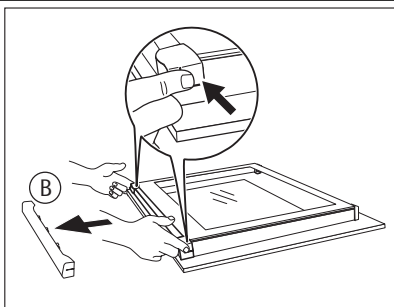
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

UGNSGLASPANELER

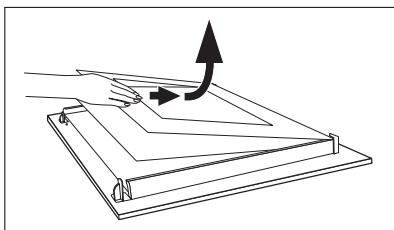


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

Borttagning och rengöring av luckglasen



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



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

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



FÖRSIKTIGHET

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

UGNSLAMPAN



VARNING

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

Innan du byter ut ugnslampan:

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



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

Byte av ugnslampan

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



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

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 skålet 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
Ingen gnista för tändning av gasen	Ingen elektrisk ström	Kontrollera att enheten är ansluten och att strömförsörjningen är påslagen.
Ingen gnista för tändning av gasen	Ingen elektrisk ström	Kontrollera säkringen.
Ingen gnista för tändning av gasen	Brännarlock och krona sitter snett	Kontrollera att brännarlocket och kronan befinner sig i korrekt läge.
Flamman slocknar direkt efter tändning	Termoelementet är inte tillräckligt varmt	Håll vredet intryckt i ca 5 sekunder efter att lågan har tänts.
Gaslågan brinner ojämnt	Brännarkronan är igensatt av matrester	Kontrollera att huvudinjektorn inte är blockerad och att det inte finns matpartiklar i brännarkronan.
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 tänds 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.)

.....

PNC (produktnummer)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

INSTALLATION



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

TEKNISKA DATA

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Vikt	596 mm
Djup	600 mm
Ugnskapacitet	74 l

Shuntdiametrar

Brännare	Ø Överströmning 1/100 mm.
Extra	28

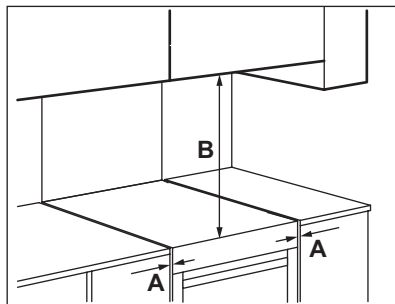
Brännare	Ø Överströmning 1/100 mm.
Medelsnabb	32
Trippelkrona	56
Gaskategori	III1ab2H3B/P
Gastillförsel	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar
	G110 - 8 mbar
	G120 - 8 mbar

Gasbrännare

BRÄN-NARE	NORMAL EFFEKT	MINS-KAD EFFEKT	NORMAL EFFEKT					
			NATURGAS G20 (2H) 20 mbar		Gasol (Butan/pro- pan) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar		Gasol (stads- gas) G110 8mbar	
			inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	g/h	inj. 1/100 mm	m³/h
Extra	1.0	0.33	70	0.09 5	50	73	142	0,22 7
Medelsnabb	2.0 (gasol) 1.9 (natargas)	0.45	96	0.18 1	71	145	210	0,45 3
Trippelkrona	3.8 3.45 (G110)	1.4	146	0.36 2	98	276	350	0,78 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

GASANSLUTNING

Välj fasta anslutningar eller använd ett flexibelt rör i rostfritt stål i enlighet med gällande regelverk. Om flexibla metalledningar används, se noga till att de inte kommer i kläm eller kommer i kontakt med rörliga delar.

ANSLUTNING MED BÖJLIGA ICKE-METALLISKA RÖR

Ifall det är möjligt att enkelt hantera anslutningen i hela dess område kan ett böjligt rör användas. Det böjliga röret måste fästas ordentligt med klämmor.

Installation: använd gummirörshållaren. Sätt alltid i packningen. Fortsätt sedan med gasanslutningen. Det böjliga röret är redo att användas när:

- det inte kan bli varmare än rumstemperatur, högre än 30 °C;
- det inte är längre än 1500 mm;
- det inte stryps någonstans;
- det inte är utsatt för dragning eller vridning;
- det inte kommer i kontakt med vassa kanter eller hörn;
- det enkelt kan undersökas för att kontrollera dess skick.

Kontrollen av det böjliga röret består i att man kontrollerar att:

- det inte uppvisar några sprickor, jack eller brännmärken på de två ändarna och hela längden;
 - material inte har hårdnat, utan uppvisar sin rätta elasticitet;
 - fästklämmorna inte har rostat;
 - hållbarhetsdatumet inte har passerats.
- Ifall en eller flera defekter syns, laga inte röret, utan ersätt det.

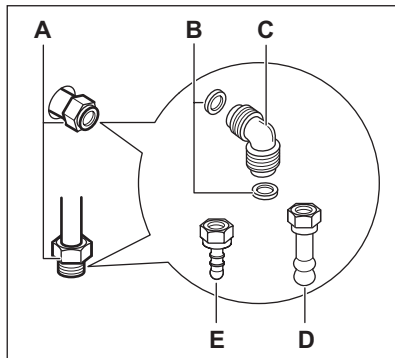


När installationen är klar, kontrollera att tätningen för varje rörbeslag är korrekt. Använd en tvållösning, inte en eldslåga!

Gastillförselns anslutning sitter på baksidan av kontrollpanelen.

**VARNING**

Innan gasens ansluts, dra ut nätkabeln ur eluttaget eller ta ur proppen i proppskåpet. Stäng gastillförselns primärventil.



A) Gasanslutningspunkt (endast en punkt gäller för denna produkt)

B) Packning

C) Justerbar anslutning

D) Rörhållare för naturgas

E) Rörhållare för gasol



Produkten är inställd på standardgas. Välj en rörhållare ur listan för att ändra inställningen. Använd alltid packningstättningen

JUSTERING FÖR OLIKA TYPER AV GAS**VARNING**

Låt endast en auktoriserad person göra justeringarna för olika typer av gas.



Denna produkt är avsedd att användas med naturgas. Med rätt injektorer kan du även använda den med flytande gas.

**VARNING**

Innan du byter injektorerna måste du kontrollera att gasvreden är i avstängt läge och att produkten kopplats från eluttaget. Låt produkten svalna helt. Det finns risk för personskador.

ERSÄTTNING AV INJEKTORER

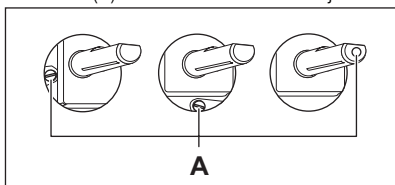
1. Ta bort kokkärlets stöden.
2. Ta bort brännarnas lock och kronor.
3. Använd en hylsnyckel 7 för att avlägsna injektorerna och ersätt dem med de som krävs för den typ av gas som du använder.
4. Sätt tillbaka delarna i omvänd ordning.
5. Byt ut typsskylten (sitter nära anslutningen till gasbehållaren) mot en skylt som anger den nya typen av gastillförsel. Denna skylt ligger i förpackningen som medföljer produkten.

Ifall gastillförseltrycket kan ändras eller är annat från det nödvändiga trycket måste du montera en tryckregulator på gasledningen.

JUSTERING AV MINIMINIVÅN

Justera brännarnas miniminivå:

1. Tänd brännaren.
2. Vrid vredet till MIN-läget.
3. Ta bort vredet.
4. Justera förbikopplingsmunstyckets position (A) med en tunn skruvmejsel.



- Om du ändrar från naturgas till flytande gas ska du dra åt justeringsskruven helt och hållet.
- Om du byter från flytande gas till naturgas ska du lossa förbikopplingsmunstycket cirka 1/4 varv.



VARNING

Kontrollera att lågan inte släcks när du snabbt vridet vredet från MAX-till MIN-läget.

JUSTERING AV HÖJD



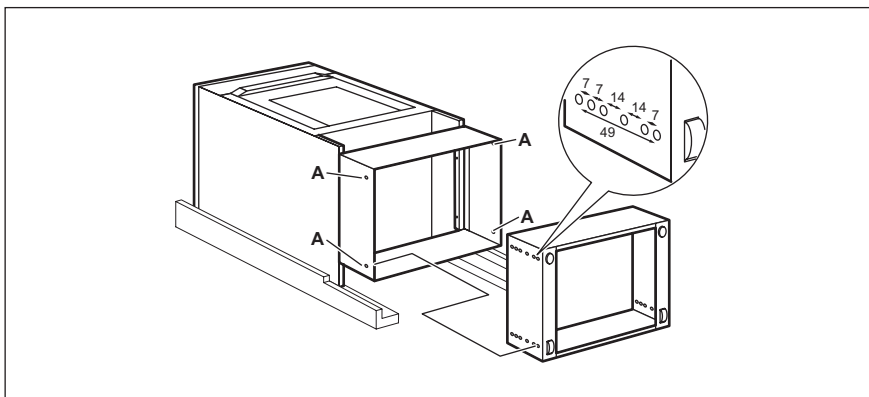
När du installerar produkten, justera höjden så att dess ovansida är i nivå med de andra ytorna.

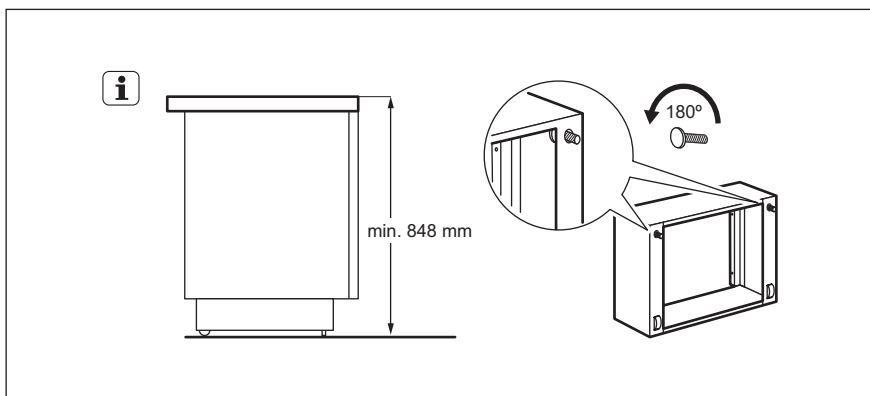
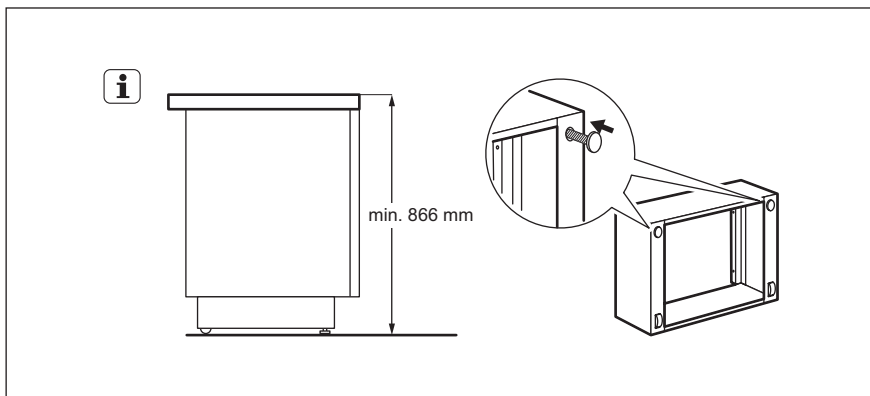
Produktens ursprungliga mått återfinns i tabellen med tekniska data.



FÖRSIKTIGHET

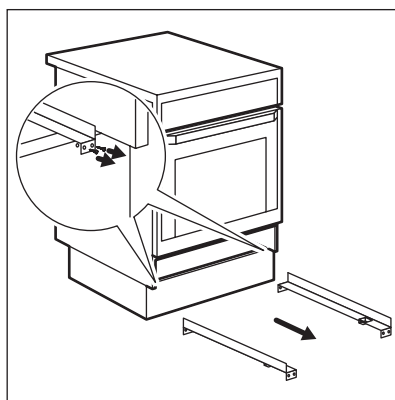
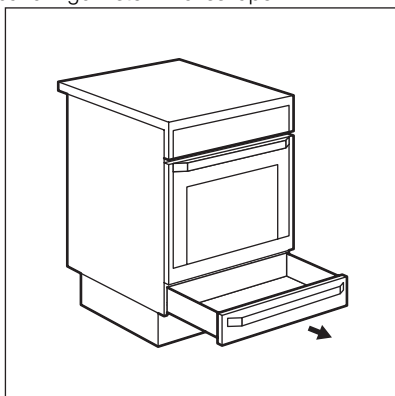
Var försiktig när du ställer produkten på golvet. Det finns en viss risk att produktens baksida eller golvet skadas. Lägga produkten på kartongskivor eller styrencellplast (t.ex. från förpackningsmaterialet) för att skydda den.

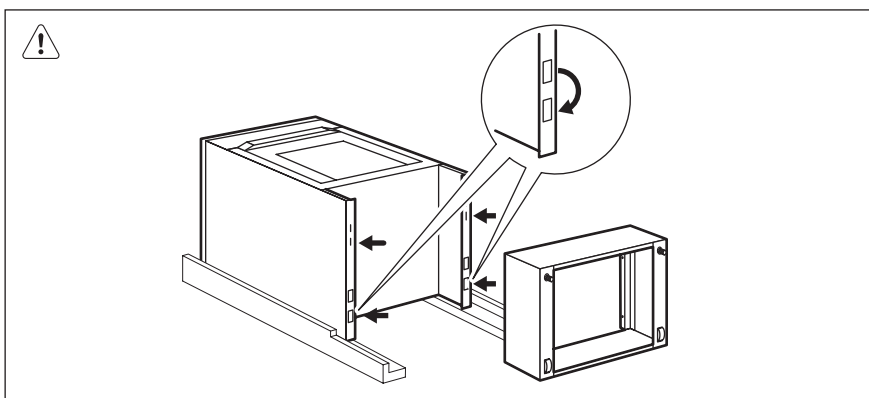
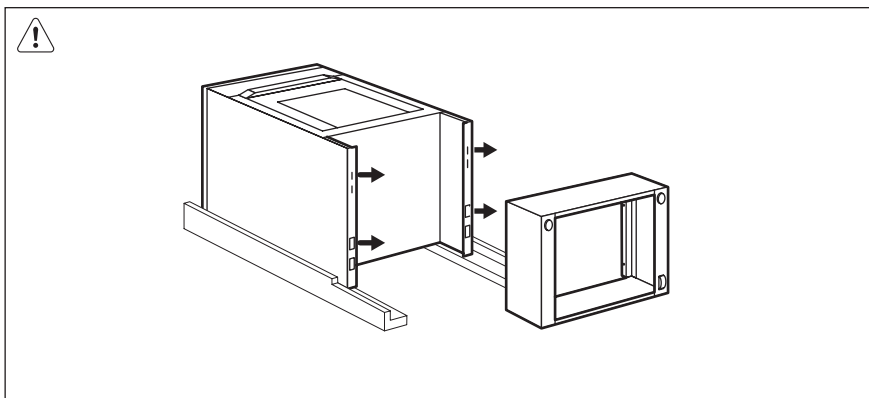
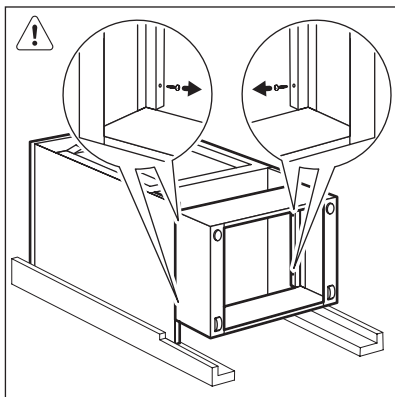


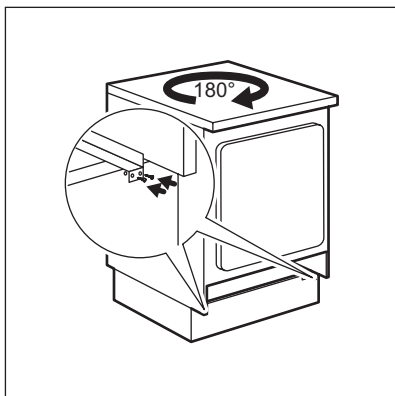
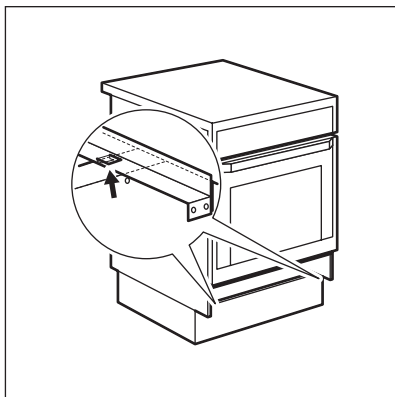
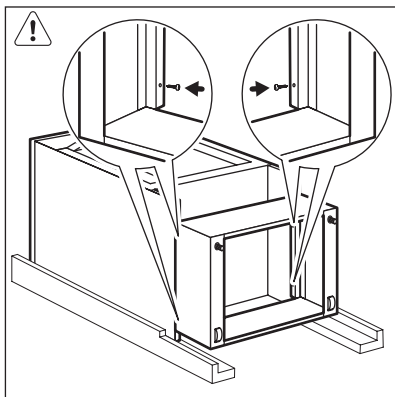


Justera spissockeln

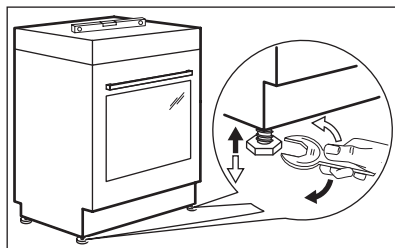
Om du har en mini-köksinstallation kan du flytta spissockeln bakåt så att den passar bakom golvlisten i köksskåpen.







Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovansida som övriga ytor.



TIPPSKYDD



FÖRSIKTIGHET

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



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

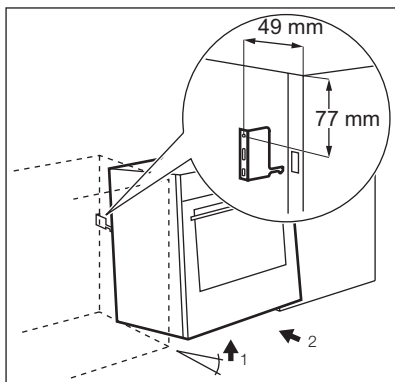
1. Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tippskyddet.
2. Installera tippskyddet 77 mm nedanför produktens ovansida, och med 49 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen (se fig.). Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).
3. Du hittar hålet till vänster och höger på produktens baksida.



Produkten levereras med ett fäste på vänster sida. Du kan köpa ett fäste för höger sida hos din lokala återförsäljare.

Lyft produktens framsida (1) och sätt den i mitten av utrymmet mellan skåpen (2). Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.



ELEKTRISK INSTALLATION



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

Produkten levereras med nätkabel och stickkontakt.

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.

