

Bruks-
anvisning

Spis

Innehåll

Säkerhetsinformation	2	Ugn – daglig användning	9
Säkerhetsföreskrifter	3	Ugn – råd och tips	11
Produktbeskrivning	6	Ugn – underhåll och rengöring	20
Innan maskinen används första gången	6	Om maskinen inte fungerar	22
Håll – daglig användning	7	Installation	22
Håll – råd och tips	8	Miljöskydd	23
Håll – underhåll och rengöring	9		

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och handikappade

 **Varning** Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

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

Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Om ytan är sprucken, stäng av hushållsapparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.



Säkerhetsföreskrifter

Installation



Varning Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.



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

Elektrisk anslutning

Varning Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

Använd

Varning Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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

handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.


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

Varning Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

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

- Lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
- ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
- låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.

Skötsel och rengöring


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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.

- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

Inre belysning

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


 **Varning** Risk för elektrisk stöt.

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

Service

- Kontakta Service för att reparera apparaten. Vi rekommenderar att du endast använder originaldelar som reservdelar.

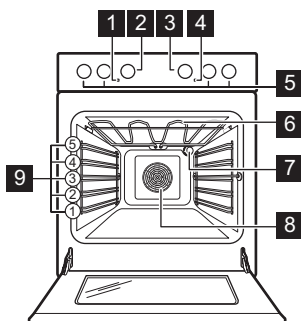
Avfallshantering

 **Varning** Risk för kvävning eller skador.

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

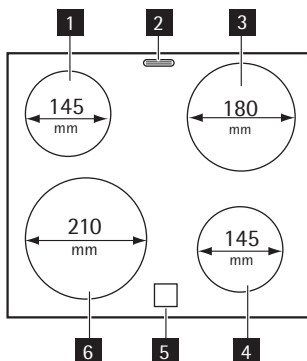
Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1 Strömindikator
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Vred för ugnstemperaturen
- 4 Temperaturdysplay
- 5 Vred för hällen
- 6 Värmeelement
- 7 Ugnslampa
- 8 Fläkt- och värmeelement
- 9 Hyllposition och stöd

Beskrivning av hällen




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

Ugnstillbehör

- **Platt bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

Innan maskinen används första gången



 **Varning** Se säkerhetskapitlen.


Första rengöring

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

Viktigt Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

Förvärm

1. Ställ in funktion  och maxtemperatur.
2. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 1 timme.
3. Ställ in funktion  och maxtemperatur.

- Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 10 minuter.
- Ställ in funktion  och maxtemperatur.
- Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 10 minuter.

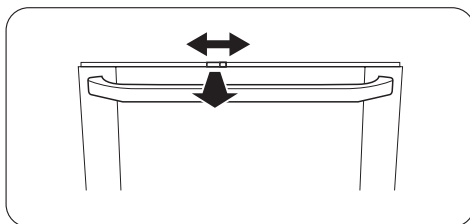
Detta görs för att bränna upp resterna i hushållsapparaten. Delarna kan bli varmare än vanligt. När du förvärmer hushållsapparaten för första gången kan den avge lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

Luckspärr

Luckspärren är som standard aktiverad.

Öppna och stänga luckan

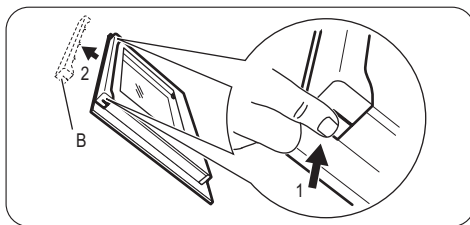
För att öppna luckan förs låset åt höger.



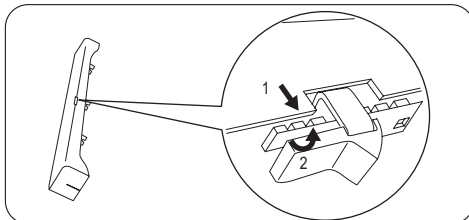
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

Avaktivera luckspärren

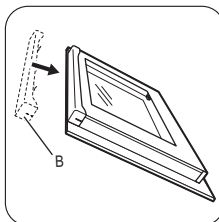
- Tryck på lucktätningen (B) på varje sida. Tätningen släpper.
- Dra upp lucktätningen och ta bort den.



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



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




Aktivera luckspärren

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

Viktigt Avstängning av produkten inaktiverar inte luckspärren

Häll – daglig användning

 **Varning** Se säkerhetskapitlen.


Värmeläge

Vred	Funktion
●	AV-läge


Vred	Funktion
1-9	Värmelägen (1 - lägst; 9 - högst)

- Vrid vredet till önskat värmeläge.


2. Avsluta tillagningen genom att vrida vredet till avstängt läge.

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


Häll – råd och tips

 **Varning** Se säkerhetskapitlena.

Kokkärl


-  • Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.
- Kokkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka missfärgning på glas-keramiken.

Spara energi

-  • Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärl.

Restvärmeindikering

Restvärmeindikeringen tänds när en kokzon är varm.

 **Varning** Risk för brännskador på grund av restvärme!


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

Exempel på olika typer av tillagning


Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värme-läge	Använd för:	Tid	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat	efter behov	Använd lock
1-2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5-25 min	Rör om då och då
1-2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning	10-40 min	Tillaga med lock
2-3	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter	25-50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen
3-4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20-45 min	Tillsätt några matskedar vätska
4-5	Ångkoka potatis	20-60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis
4-5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60-150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser
6-7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7-8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff	5-15 min	Vänd efter halva tiden.
9	Koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites		

Häll – underhåll och rengöring

 **Varning** Se säkerhetskapitlena.

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.
Använd alltid kokkäril med ren botten.


 Repor eller mörka fläckar på glaskeramiken påverkar inte produktens funktion.

För att ta bort smuts:


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

– **Avlägsna när produkten är tillräckligt sval:** kalkavlagringsringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

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

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

Ugn – daglig användning

 **Varning** Se säkerhetskapitlena.

Kylfläkt

När produkten är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla produktens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

Aktivera och avaktivera produkten




1. Vrid vredet för ugnsfunktioner till en ugnsfunktion.

Strömindikatorn tänds när produkten är igång.

2. Vrid temperaturvredet till en temperatur. Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.
3. Avaktivera produkten genom att vrida vredet för ugnsfunktioner och temperaturvredet till av-läget.


Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion		Tillämpning
●	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. Övre och undre värmeelementen är igång samtidigt.
	Pizza/paj	För att laga pizza, quiche eller paj. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över/undervärme.
	Varmluftsgrillning	För tillagning av stora köttstycken. Här verkar grillelement och fläkt växelvis så att den varma luften cirkulerar runt maträtten.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För att rosta bröd. Hela grillen är igång.
	Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomater, zucchini, svamp).

Ugnsfunktion		Tillämpning
	Upptining	För att tina frysta livsmedel.
	Ugnslampan	För att aktivera ugnslampan utan en tillagningsfunktion.
	Knappplås	För att låsa ugns- och hållfunktioner.

Funktionslås

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt lås.

-  Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Låsa ugnen och hällen


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

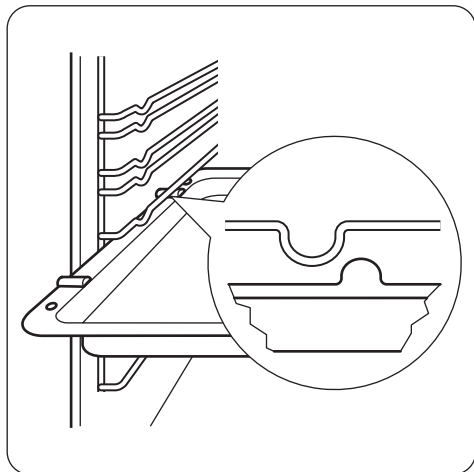
Låsa upp ugnen och hällen

Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

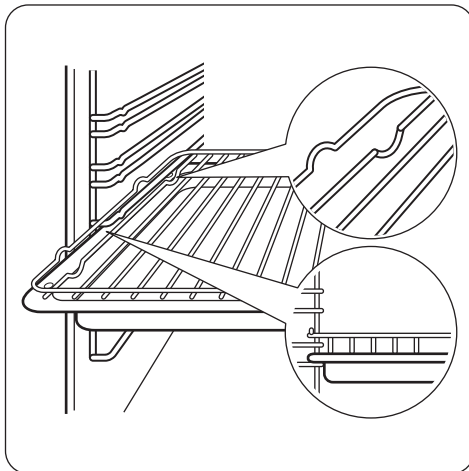
Sätta in ugnstillbehören

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

-  Långpannan och gallret har dubbla sidokanter. Dessa kanter och formen på styrskenorna utgör tillbehörens tippskydd.





Sätta in av ugnsgaller och långpanna samtidigt






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

Ugn – råd och tips

 **Varning** Se säkerhetskapitlena.

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

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 förläng 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	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Franskbullar	2+4	175-185	15-20
Grahamsbullar	2+4	165-180	20-30

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Små jästbröd med fyllning	2+4	170-180	15-20
Salta kringlor	2+4	160-170	15-20
Vitt bröd	2+4	170-180	30-40
Fullkornsbröd	2+4	160-170	35-45
Rågbröd, blandning	2+4	250	varmhållning
- bakning	2+4	160-170	60-70
Baguetter	2+4	180-200	20-30
Braspannekaka	3	150-160	50-60
Formkaka	2+4	150-160	30-40
Sockerkakor/Madeirakakor	2	150-160	50-60
Maränger	2+4	100	90-120
Marängbottnar	2+4	100	90-120
- värmning	2+4	med ugnen avstängd	25
Småkakor	2+4	150-160	10-20
Petit-choux	2+4	155-165	30-40
Frukttårter, 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
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabröd	3-4	250	5-15
Salta kringlor	3-4	180-200	12-15
Vetebröd	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbröd	1-2	180-200	35-45
Rågbröd, blandning	1	275	värmning
- bakning	1	190	55-65

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

Pizza-tabell

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

1) förvärm ugnen

Stekning

Stekkärl

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

Steka i varmluft

- 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.

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

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
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

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
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

Varmluftstillagning

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

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

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

Över/Undervärme

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Fisk, kokning	2-3	160-170	1)
Fisk, stekning	2-3	180-200	1)
Köttfärslimpa	2-3	175-200	45-60
Danska köttbullar	3-4	175-200	30-45

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

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

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

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

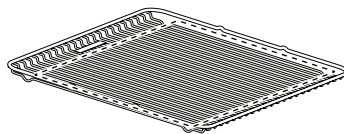
Viktigt Grilla alltid med stängd ugnslucka

 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
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

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

Frukt

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

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.
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	-

Ugn – underhåll och rengöring

⚠ Varning Se säkerhetskapitlena.

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

i Ugnsmodeller i rostfritt stål eller aluminium:

Rengör ugnsluckan endast med en våt svamp.

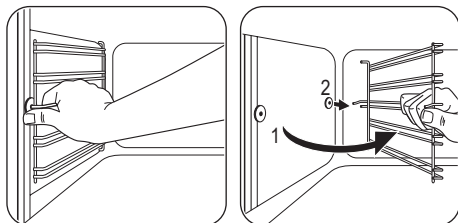
Torka luckan med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller skarpa produkter eftersom de kan skada ugnens ytor. Följ samma regler när du rengör ugnens kontrollpanel.

Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegarna



1 Ta tag i den främre delen av skenan och dra ut den från ugnssidans.

2 Ta tag i den bakre delen av skenan och dra ut den från ugnssidans och ta bort den.

Sätta i ugnsstegar

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

i Ugnsstegarnas avrundade ändrar ska peka framåt.

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

Katalytiska väggar och tak

Väggarna och taket har en katalytisk beläggning och är självrengörande. De absorberar fett som samlas på väggarna när ugnen är igång.

För att stödja denna självrengöring ska ugnen värmas upp regelbundet utan mat:

- Tänd ugnsbelysningen.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
- Välj en ugnsfunktion.
- Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
- Rengör ugnen med en mjuk fuktig svamp.

⚠ Varning Försök inte rengöra den katalytiska ytan med ugnssprej, frätande medel, tvål eller andra rengöringsmedel. Den katalytiska ytan kan skadas.

i Missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.

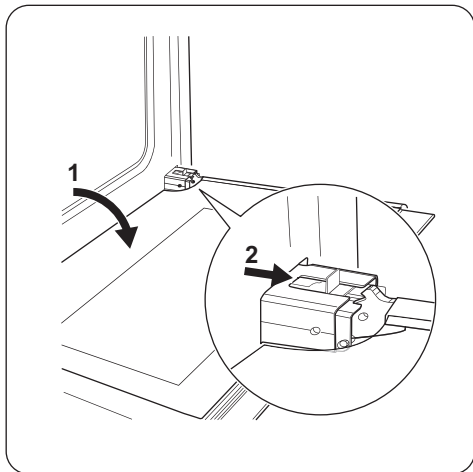
Rengöring av ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

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

⚠ Varning När luckans glaspaneler skadas eller reparas 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.

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

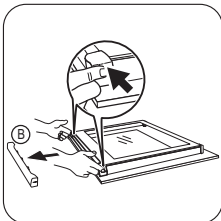
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

Ugnslucka och luckglas

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

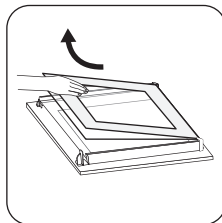
Borttagning och rengöring av luckglasen

1. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
- Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



2. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.

Rengör luckglasen.



För att sätta tillbaka glaset utför du stegen i omvänd ordning. Sätt i det mindre glaset först och sedan det större.

Ugnslampa

! **Varning** Risk för elektrisk stöt!

Innan du byter ugnslampa:

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

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

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.

Viktigt Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

Ta bort förvaringslådan


För enklare rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

Ta bort förvaringslådan

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


Sätta tillbaka förvaringslådan

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

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

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

Om maskinen inte fungerar

 **Varning** Se säkerhetskapitlena.

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

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

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


Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)


Serienummer (S.N.)

Installation

 **Varning** Se säkerhetskapitlena.

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm
Ugnskapacitet	74 L

Tipskydd

 **Försiktighet** Du måste installera tipskyddet. Om du inte installerar det kan produkten tippa över. Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tipskyddet.



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.

Viktigt Kontrollera att du placerar tipskyddet på rätt höjd.



Försiktighet Mer information om hur produkten ska installeras finns i ett separat installationshäfte.



Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och återanvändbart. Plastdelar är märkta med internationella förkortningar som t.ex. PE, PS. Kassera materialet i lämplig container på en återvinningsstation.



www.electrolux.com/shop

