

Bruks-
anvisning

Spis

Innehåll

Säkerhetsinformation	2	Ugn – daglig användning	9
Säkerhetsföreskrifter	3	Ugn – råd och tips	10
Produktbeskrivning	6	Ugn – underhåll och rengöring	14
Innan maskinen används första gången	7	Om maskinen inte fungerar	17
Håll – daglig användning	7	Installation	17
Håll – råd och tips	8	Miljöskydd	18
Håll – underhåll och rengöring	8		

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 kokytorna.
- 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.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstöt.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.



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 bänkskåp.

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



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

Elektrisk anslutning



Varning Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- 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 när den är igång. Vidrör inte värmeelementen. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller elfasta 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.

 **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 flaman med ett lock eller en brandfilt.

 **Varning** Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - Sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - Lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.

- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.

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 produk-

ter 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

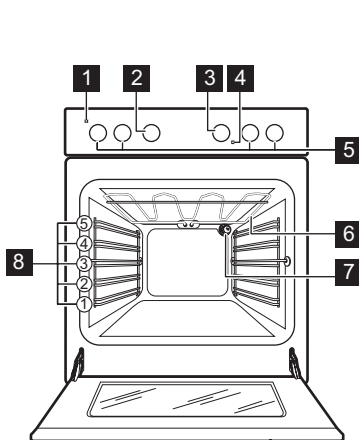


Varning Risk för kvävning eller skador.

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

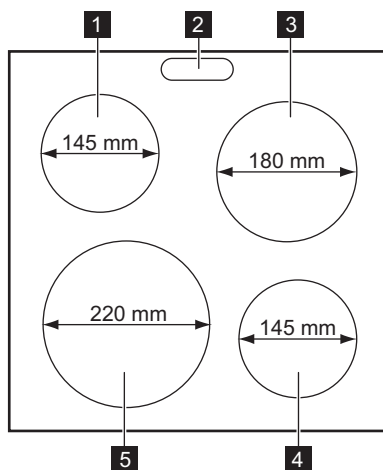
Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1 Strömindikator
- 2 Vred för ugsfunktionerna
- 3 Temperaturvred
- 4 Temperaturindikator
- 5 Vred för hällen
- 6 Värmeelement
- 7 Ugnslampa
- 8 Hyllpositioner och stöd

Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1000 W
- 2 Ångutlopp
- 3 Kokzon 1500 W
- 4 Kokzon 1500 W
- 5 Kokzon 2000 W

Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Platt bakplåt**
För kakor och småkakor.

- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugsutrymmet.

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".

Förvärmning

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

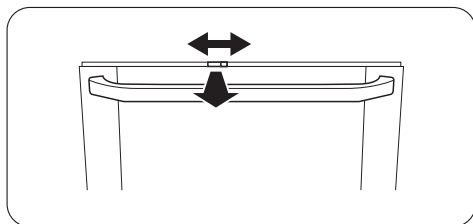
Detta är till för att bränna av eventuella rester från ugnsytan. Tillbehören kan bli hetare än vid normal användning. Under denna period kan ugnen avge en viss lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

Luckspärr

Luckspärren är som standard aktiverad.

Öppna och stänga luckan

För att öppna luckan förs låset åt höger.



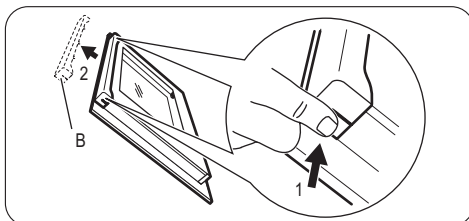
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

Avaktivera luckspärren

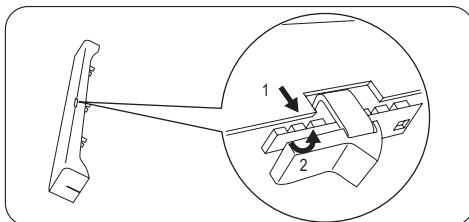
1. Tryck på lucktätningen (B) på varje sida. Tätningen släpper.
2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.

Häll – daglig användning

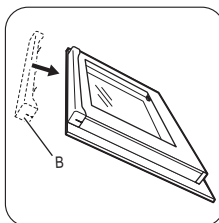
! Varning Se säkerhetskapitlen.



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 luckspärren

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

Viktigt Avstängning av produkten inaktiverar inte luckspärren

Värmeläge

Vred	Funktion
●	AV-läge

Vred	Funktion
1-6	Värmelägen (1 - lägst; 6 - högst)

1. 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 säkerhetsavsnitten.

Kokkärl

-  • Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

Spara energi

-  • Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärl.
- Ställ kokkärl på värmeplattan innan du sätter på den.
 - Stäng av värmeplattan innan tillagningen är klar för att utnyttja restvärmen.

Snabbplatta

En röd punkt i mitten av plattan visar att det är en snabbplatta. En snabbplatta värms upp snabbare än vanliga plattor.

De röda punkterna är målade på plattorna. De kan slitas under användning och till och med försvinna helt efter en tid. Detta har dock inte någon effekt på produktens funktion.

- Botten på pannor och kokkärl måste vara lika stor som värmeplattan.

Exempel på olika typer av tillagning

Värmeinställning:	Använd för:
1	Varmhållning
2	Lätt sjudning
3	Sjudning
4	Stekning/bryning
5	Uppkokning
6	Uppkokning/snabbstekning/fritering

Häll – underhåll och rengöring

 **Varning** Se säkerhetsavsnitten.

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

Viktigt Risk för brännskador på grund av restvärme! Låt produkten kallna.

-  Repor eller mörka fläckar påverkar inte produktens funktion.

Borttagning av smuts:

1. Använd ett fint skurpulver eller en skursvamp för att ta bort smutsen.

2. Rengör produkten med en duk och lite rengöringsmedel.
3. Värm upp värmeplattorna till en låg temperatur och låt dem torka.
4. För underhåll av värmeplattorna, gnid in lite symaskinsolja då och då och polera sedan med ett hushållspapper.

Viktigt Använd ett lämpligt rengöringsmedel för rostfritt stål för att rengöra hällens kanter av rostfritt stål.

-  Värmeplattornas kanter av rostfritt stål kan missfärgas något på grund av värmen.

Ugn – daglig användning



Varning Se säkerhetsavsnitten.

Kylfläkt

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

Aktivera och avaktivera produkten

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner till en ugnsfunktion.

Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion		Tillämpning
	AV-läge	Produkten är avstängd.
	Ugnslampa	För att tända ugnsutrymmet.
	Över/Undervärme	Särskilt lämplig för tillagning av större mängder mat.
	Övre värmeelement	Värmen kommer endast från det övre värmeelementet. För att avsluta tillagade rätter.
	Undre värmeelement	Värmen kommer endast från det undre värmeelementet. För bakning av kakor med knapriga eller skorpartade bottnar.
	Grillning	För att grilla tunna livsmedel i mitten av ugnsstegen. För rostning av bröd.
	Max Grill	Värmen kommer från båda grillmelenterna. För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För rostning av bröd.
	Funktionslås	För att låsa ugn- 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.

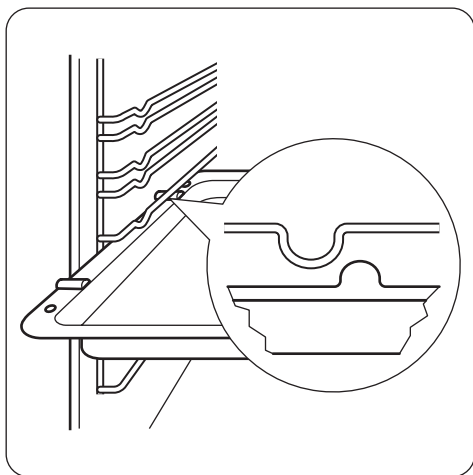
Strömindikatorn tänds när produkten är igång.

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.

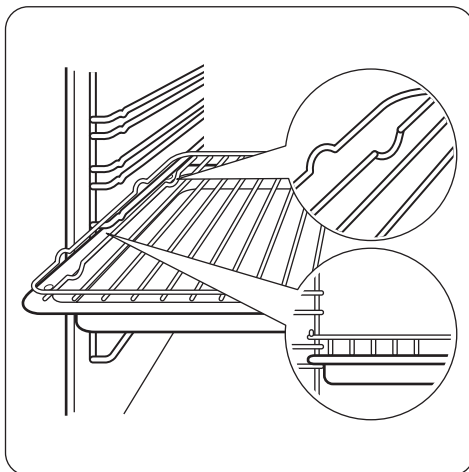
Sätta in ugnstillbehören

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.

- i** 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 säkerhetsavsnitten.
- i** 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

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
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

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
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

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
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, mördegkakor	3-4	175-200	förbakning, bullar 10-15
Frukttårter, mördegkakor	3-4	175	dekorerings 35-45
Frukttårter, smuldeg	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringar	2	210-230	10-12

Stekning

Stekkär!

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

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

Traditionell stekning

Nötkött

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

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

Kalv

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

Lamm

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

Gris

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

Fågel

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

Över/Undervärme

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

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Tårtor, hembakade - dekorerat	3-4	190-210	20-30
Tårtor, frusna	3-4	200-225	20-30 ²⁾

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

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

Grillning

Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning

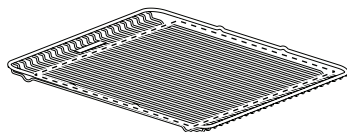
Viktigt Grilla alltid med stängd ugnslucka

 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	-

Ugn – underhåll och rengöring

 **Varning** Se säkerhetsavsnitten.

- Rengör produktens framsida med en mjuk duk och varmt vatten med rengöringsmedel.
- Använd ett vanligt rengöringsmedel för att rengöra metalltygorna.
- Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. Därigenom är det lättare att ta bort smuts och den bränner inte fast.

- Tag bort svår smuts med ett speciellt ugnsgrengöringsmedel.
- Rengör alla ugnstillbehör (med en mjuk duk och varmt vatten med rengöringsmedel) efter varje användning och låt dem torka.
- Om du har nonstick tillbehör, rengör dem inte med ett skarpt medel, vassa föremål eller diskvatten. Detta kan förstöra beläggningen!

i Ugnsmodeller i rostfritt stål eller aluminium:

Rengör ugnsluckan endast med en våt svamp.

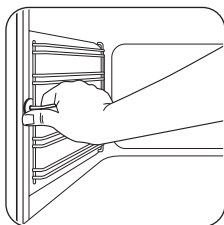
Torka luckan med en mjuk trasa.

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

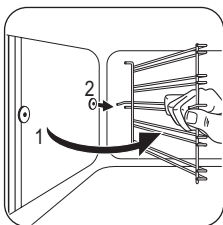
Ugnsstegar

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 ugnssidan.



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

Sätta i ugnsstegar

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

i Ugnsstegarnas avrundade ändar ska peka framåt.

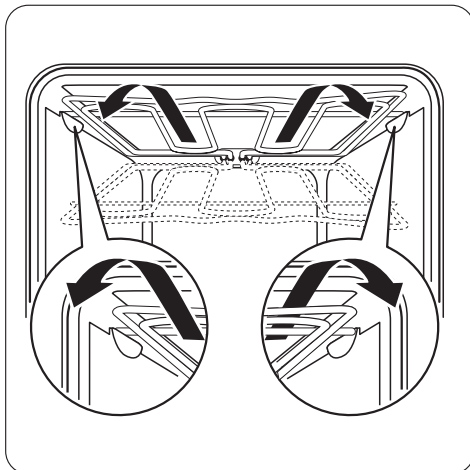
Försiktighet Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

Ugnstak

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

Fälla ned värmeelementet

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



Sätta tillbaka värmeelementet

1. Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

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

2. Sätt in ugnsstegarna.

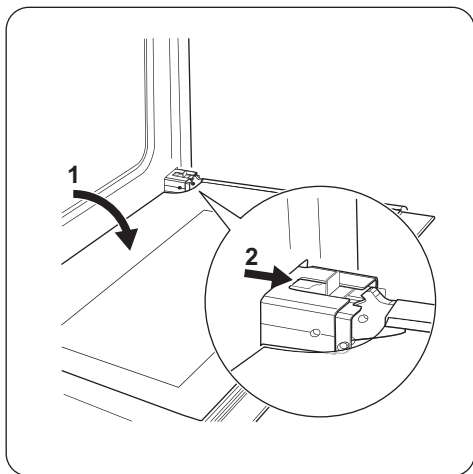
Rengöring av ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

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

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

Ta bort luckan:



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

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

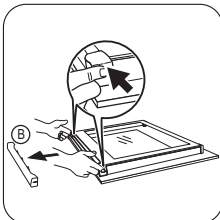
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

Ugnslucka och luckglas

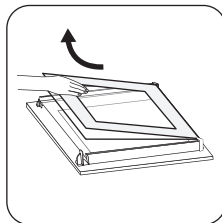
i Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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 glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.
- Rengör luckglasen.



För att sätta tillbaka glasen utför du stegen i omvänd ordning. Sätt i det mindre glasets 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 skyddsglasets.

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 säkerhetsavsnitten.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 säkerhetsavsnitten.

Tekniska data

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm
Ugnskapacitet	79 L

Tippskydd

 **Försiktighet** Du måste installera tippskyddet. 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 tippskyddet.



Viktigt Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



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

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.



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.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



www.electrolux.com/shop

