



Thinking of you
Electrolux



EKC8000W

SV SPIS

BRUKSANVISNING



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
3. PRODUKTBESKRIVNING	7
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	8
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	9
6. HÅLL – RÅD OCH TIPS	10
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	11
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	11
9. UGN - KLOCKFUNKTIONER	13
10. UGN – RÅD OCH TIPS	14
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	25
12. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	28
13. INSTALLATION	30

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.RegisterElectrolux.com



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- 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. Barn under 3 år får inte lämnas utan tillsyn i närheten av 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.

1.2 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.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.
- Om ytan är sprucken, stäng av hushållsapparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

Elektrisk anslutning



VARNING

Risk för brand och elektriska stö- tar.

- 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, stöt- säkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förläng- ningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stick- kontakten och nätkabeln. Kontakta ser- vice 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 isole- rade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verk- tyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter in- stallationen.
- Anslut inte stickkontakten om väggutta- get 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.

2.2 Använd



VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstöt- ar föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmil- jö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje använd- ningstillfälle.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid hands- kar för att ta ut eller sätta in tillbehör el- ler eldfasta former.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta hän- der eller när den är i kontakt med vat- ten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsys- tem.
- 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- el- ler avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från elutta- get. Detta för att förhindra elstöt- ar.



VARNING

Det finns risk för eldsvåda eller ex- plosion.

- 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 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.

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

2.4 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.

2.5 Avfallshantering



VARNING

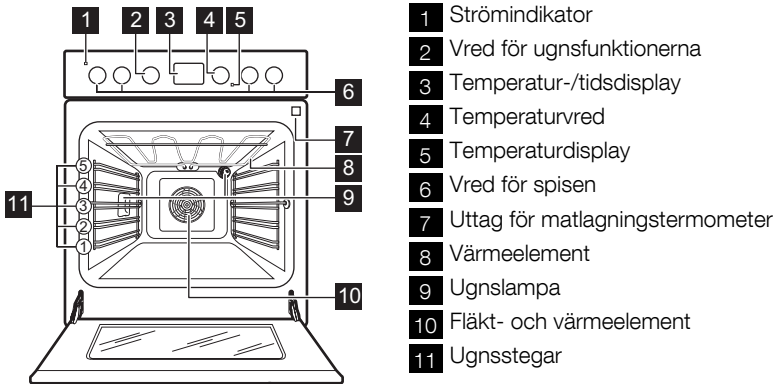
Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

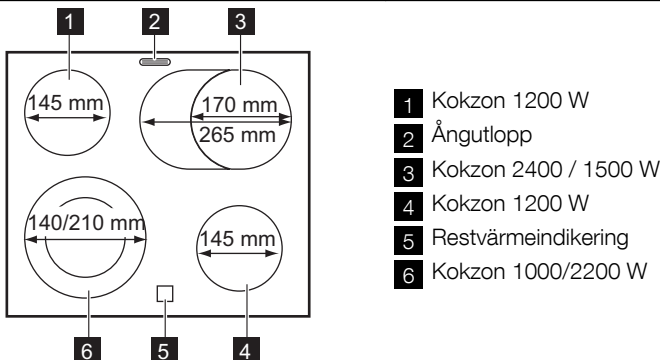
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



3.2 Beskrivning av hällen



3.3 Tillbehör

• Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.

• Platt bakplåt

För kakor och småkakor.

• Långpanna

För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.

• Matlagningstermometer

För att mäta hur väl maten är tillagad.

• Förvaringslåda

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se säkerhetskapitlena.



När timerfunktionen är aktiv kan du inte ändra den aktuella tiden.

4.1 Första rengöring

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



Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

4.2 Ställa klockan



Ugnen kan bara användas efter att tiden har ställts in.

När produkten har anslutits till elnätet eller efter ett strömavbrott, blinkar klockans kontrollampa automatiskt. Starta med steg 2.

1. Ändra tiden genom att trycka på "+" och "-" samtidigt tills tidsindikatorn blinkar.
2. Ställ in tiden med "+" eller "-".
3. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

4.3 Bränna ur ugnen

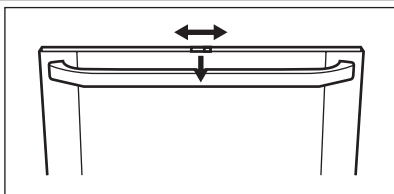
Upphetta den tomma produkten för att bränna bort återstående fett.

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.

4.4 Barnlås

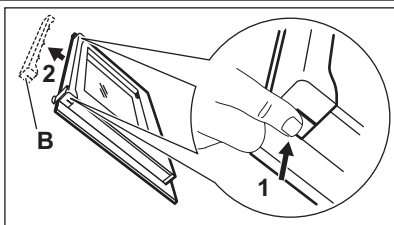
Barnlåset är som standard aktiverat.

Öppna och stänga luckan

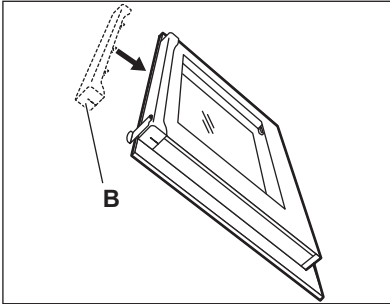
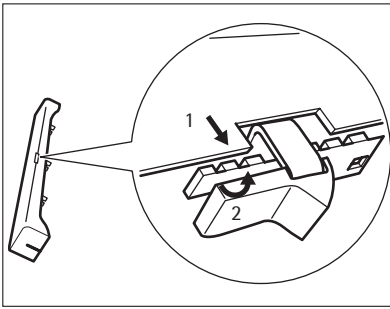


För att öppna luckan förs låset åt höger. Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

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.

5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetskapitlen.

5.1 Värmeläge

Vred	Funktion
0	Av-läge
1-9	Värmelägen (1 - lägst; 9 - högst)

1. Vrid vredet till önskat värmeläge.
2. Avsluta tillagningen genom att vrida vredet till **0**-läget.



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

5.2 Använda dubbelzonen



FÖRSIKTIGHET

Vrid vredet medurs för att aktivera dubbelzonen. Den får inte vridas förbi stoppläget.

1. Vrid vredet till läge **9**.
2. Vrid långsamt vredet till symbolen ☉ tills du hör ett klickljud.
De två kokzonerna är på.
3. För att ange önskat värmeläge, se avsnittet "Värmeläge".

5.3 Restvärmeindikering

Restvärmeindikatorn tänds när en kokzon är varm.

**VARNING**

Risk för brännskador från restvärme!

6. HÄLL – RÅD OCH TIPS

**VARNING**

Se säkerhetskapitlen.

6.1 Kockärl



- Kockkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.
- Kockkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

- Sätt kockkärl på kokzonen innan den slås på.
- Stäng av kokzonen innan tillagningen är klar för att utnyttja restvärmen.
- Botten på pannor och kockkärl måste vara lika stor som kokzonen.

6.2 Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kockkärl.

6.3 Exempel på olika typer av tillagning

Värme- läge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kockkärl.
1-2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1-2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Lägg ett lock på ett kockkärl.
2-3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen.
3-4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4-5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4-5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6-7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.

Vär- melä- ge	Använd för:	Tid (min)	Tips
7-8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fri- tera pommes frites.		

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se säkerhetskapitlen.

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärn med ren botten.



Repor eller mörka fläckor på glas-
keramiken har ingen inverkan på
hur produkten fungerar.

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.

– Ta bort när produkten svalnat

tillräckligt: kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett särskilt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. När du är klar, **torka av produkten med en torr trasa.**



FÖRSIKTIGHET

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

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetskapitlen.

8.1 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.

8.2 Aktivera och avaktivera produkten

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner till en ugnsfunktion.

Kontrolllampan tänds.

2. Vrid temperaturvredet till en temperatur.
Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.
3. För att stänga av ugnen, vrid kontrollvredet för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

8.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion		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/Under- värme	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. tomat, zucchini, svamp).
	Upptining	För att tina frysta livsmedel.
	Ugnslampa	För att aktivera ugnslampan utan en tillagningsfunktion.
	Knapplås	För att låsa ugn- och hållfunktioner.

8.4 Funktionslås

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggd 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.

Två temperaturer måste ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innertemperaturen. Se tabellen för matlagningstemperaturen.

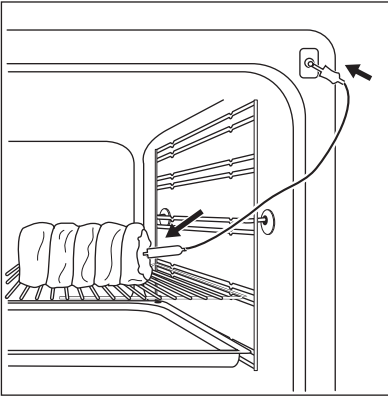


Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen  på skaftet) i mitten av köttet.

8.5 Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen när köttbitar tillagas.



2. Sätt in matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten. Matlagningstermometerns symbol  blinkar på displayen.
3. Tryck på knapparna + eller - för att ställa in önskad innertemperatur. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 och 99 °C.

4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
5. Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i matlagningstermometerns uttag under tillagningen.
6. En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda innertemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
7. Avaktivera produkten.
8. Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

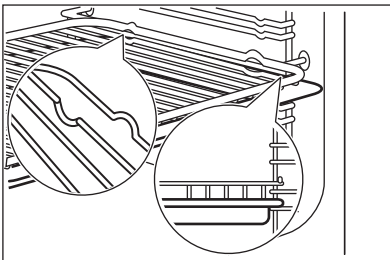
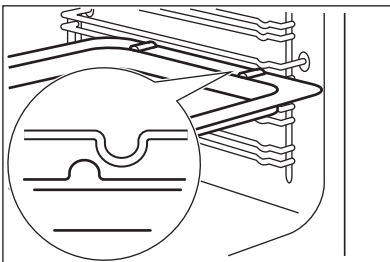


VARNING

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Det finns risk för att du bränner dig.

Om köttet inte tillagas som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

8.6 Sätta in ugnstillbehör



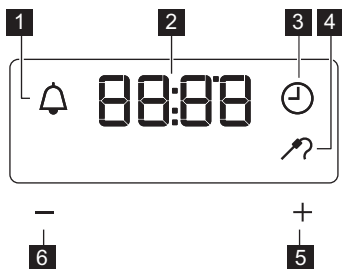
Grill- / stekpannan och ugnsgallret har sidokanter. Dessa kanter och formen av styrskenorna är en specialanordning för att förhindra att kokkärlen glider.

Sätta in ugnsgallret och långpannan tillsammans

Sätt gallret på långpannan. Skjut in den djupa formen mellan styrskenorna på en av ugnens nivåer.

9. UGN - KLOCKFUNKTIONER

9.1 Temperatur-/tidsdisplay



- 1** Indikator för Signalur
- 2** Tidvisning
- 3** Indikator för funktionen Klockslag
- 4** Indikator för matlagningstermometern
- 5** Knappen +
- 6** Knappen -

9.2 Signalur



Funktionen har dock ingen effekt på vissa ugnsfunktioner.

Inställning av Signalur

1. Tryck på knappen + eller -.
2. Ställ in tiden med knapparna + och - (längsta tid är 2 timmar och 30 minuter).

3. Efter 5 sekunder börjar klockan räkna ner.
4. När den inställda tiden går ut trycker du på valfri knapp för att stänga av signalen.

10. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se säkerhetskapitlen.



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.

- 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 lägsta 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. Skivnaden jämnar ut sig under bakningen.

10.1 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.

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

10.2 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
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

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
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

10.3 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
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
Smörgåstårter, 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

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
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

10.4 Pizza-tabell

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Ciabattabullar	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
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hemlagad (tunn botten)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Fryst 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

10.5 Stekning

Stekkär

- Använd värmebeständiga ugnarformer (se 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.

10.6 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
Fläskkarre	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

10.7 Traditionell stekning

Nötkött

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

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

Kalv

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

10.8 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
Frys 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 - dekorering	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.

10.9 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

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
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
Frost 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 - dekorering	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.

10.10 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

10.11 Matlagningstermometer - tabell**Nötkött**

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Engelsk rostbiff	2-3	55-65
Rumpstek - bryning	2-3	55-65
Rumpstek - stekning	2-3	55-65
Engelsk rostbiff	1-2	75-80

Kalv

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Oxfilé	2-3	65

Lamm

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Lägg/bog/sadel	2	90

Fläsk

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Fläskstek	2-3	80
Fläskkarré	2-3	75-80
Skinka	1-2	70-75

Fågel

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Kalkonbröst	2-3	75-80

10.12 Grillning **Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning**

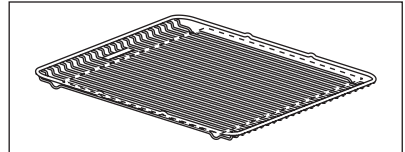
Grilla alltid med stängd ugnslucka



Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Grillområdet är inställt i mitten av nivån



Livsmedelstyper för grillning	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	-

10.13 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

Frukter

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

10.14 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.

Typ av mat	Gal- ler	Tid i mi- nuter	Slutlig av- frostning min	Kommentarer
Kaka, 1400 g	2	60	60	-

11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

- 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.



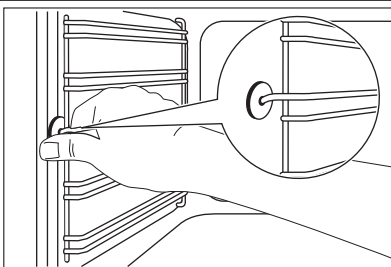
Produkter i rostfritt stål eller aluminium

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.

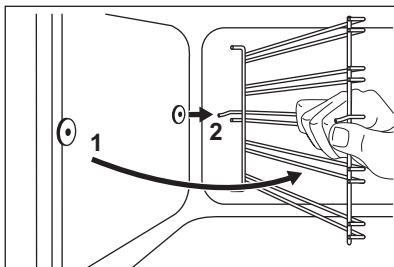
11.1 Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

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 ugnsstegen

Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.



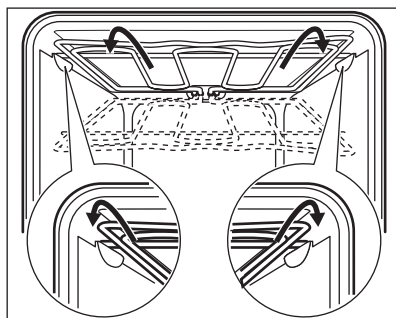
För utdragbara bakplåtsskenor:

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.



Sätta tillbaka värmeelementet

1. Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.



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

2. Sätt in ugnsstegen.

11.2 Ugnstak

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



VARNING

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

Fälla ned värmeelementet

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

11.3 Rengöring av ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



VARNING

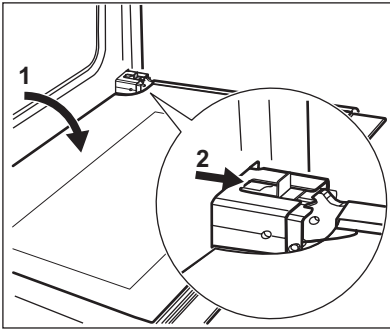
Se till att glasskivorna har svalnat innan du rengör glasluckan. Det finns risk att glaset går sönder.



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.

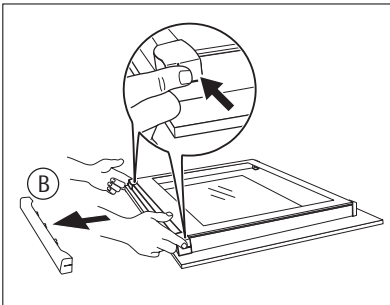
i Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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.

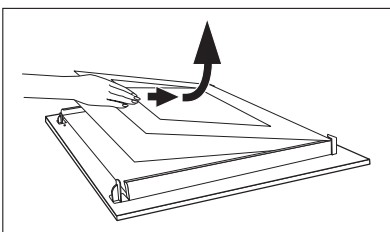
11.4 Ugnsglaspaneler

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 luckglaset



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



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

Följ stegen i motsatt ordning för att sätta tillbaka glaset.



FÖRSIKTIGHET

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



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 ugnslampa som tål upp till 300 °C.

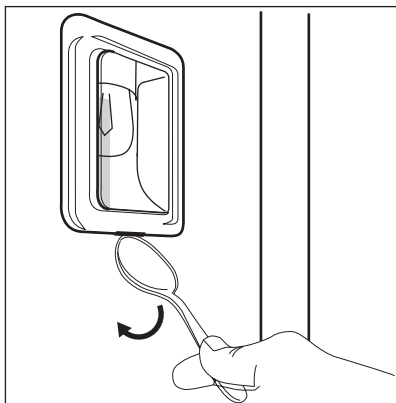


Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

11.6 Byte av ugnslampan

1. Ugnslampan sitter på den vänstra sidan av ugnsutrymmet. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset. Rengör lampglaset.



3. Om nödvändigt, byt ut lampan i ugnen mot en lampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.
5. Sätt tillbaka den vänstra ugnsstegen.

11.7 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 styrapparna.

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.

12. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se säkerhetskapitlen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte alls eller hällens display visar "-".	Säkringen i säkringsskåpet har löst ut.	Kontrollera säkringen. Kontakta en behörig elektriker om säkringen löser ut mer än en gång.
Produkten fungerar inte.	Stickkontakten är inte isatt ordentligt.	Sätt i stickkontakten ordentligt.
Produkten fungerar inte.	Jordfelsbrytaren är avstängd.	Slå på jordfelsbrytaren.
Produkten fungerar inte.	Funktionslåset/låset/barnlåset (beroende på modell) aktiveras.	Avaktivera funktionslåset/låset/barnlåset (beroende på modell).
Produkten fungerar inte.	Produkten är avstängd.	Sätt på produkten.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera inställningarna.
Ugnsbelysningen tänds inte.	Glödlampan är trasig.	Byt ut ugnslampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	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.
Produkten är avstängd men låter fortfarande.	Kylfläkten går fortfarande.	Ingen åtgärd behövs. Detta är normalt.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Du satte inte in spetsen på matlagningstermometern på rätt sätt i köttet.	För in matlagningstermometern så att spetsen hamnar mitt i köttstycket.
Klockans display visar "F11".	Kortslutning i matlagningstermometern eller så sitter inte kontakten ordentligt i uttaget.	Sätt i matlagningstermometerns kontakt så långt det går i uttaget på ugnsens sidovägg.
Displayen visar ett felmeddelande som inte finns i listan "F....".	Det har uppstått ett fel på produkten.	Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om F och en siffra visas igen, kontaktar du din återförsäljare eller serviceavdelningen.

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.)

13. INSTALLATION



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

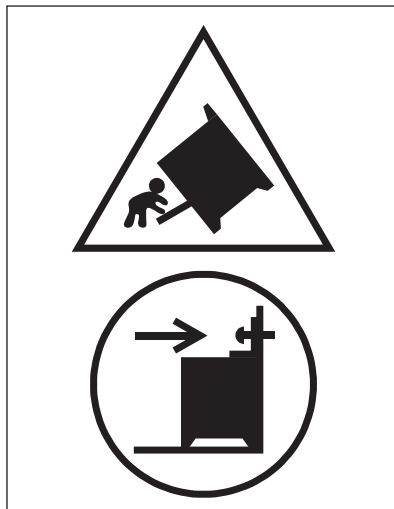
Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Vikt	596 mm
Djup	600 mm
Ugnskapacitet	74 l

13.1 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.



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



FÖRSIKTIGHET

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

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska

och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



892957723-A-472013