



Thinking of you
Electrolux



EKC501500W

.....
NO KOMFYR

SV SPIS

.....
BRUKSANVISNING

BRUKSANVISNING

2

24



INNHOLD

| | |
|--|----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON..... | 3 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER..... | 4 |
| 3. PRODUKTBESKRIVELSE..... | 7 |
| 4. FØR FØRSTE GANGS BRUK..... | 8 |
| 5. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK..... | 8 |
| 6. KOKETOPP - RÅD OG TIPS..... | 9 |
| 7. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING..... | 10 |
| 8. OVN – DAGLIG BRUK | 10 |
| 9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET | 11 |
| 10. OVN – RÅD OG TIPS..... | 12 |
| 11. OVN – STELL OG RENGJØRING | 16 |
| 12. FEILSØKING..... | 19 |
| 13. MONTERING..... | 20 |
| 14. ENERGIEFFEKTIV..... | 22 |

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på vårt nettsted for å finne:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.spare parts.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.



Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



ADVARSEL!

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere og skifte ut dette produktet.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.

- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Om glasskeramikcoverflaten / glasscoverflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt.
- Produktet blir varmt når det er i bruk. Ikke ta på varmeelementene inne i produktet. Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om strømledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller likt kvalifiserte personer for å unngå skader.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Den kan bli varm.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke de ut i front og siden i bakkant. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasjen
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Pass på at produktet er montert under og ved siden av stabile konstruksjoner.
- Deler av produktet er strømførende. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på produktet må være på høyde med produktet eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet på en plattform som ikke er beregnet på dette produktet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.

- Sørg for å montere en stabiliserende hjelp for å hindre at produktet tipper fremover. Se installasjonskapittelet.

2.2 Elektrisk tilkopling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordnet.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakte en elektriker.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet stikkontakt.
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Ikke la nettkablene berøre eller komme nær produkt døren, spesielt når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til produktet helt, før du setter støpselet i stikkontakten.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

- Bare bruk dette produktet i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.



ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
 - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i produktet direkte på bunnen.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.

- vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på funksjonen. Dette er ikke en defekt som omfattes av garantilovene.
- Bruk en grill - /stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la gryter koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen i produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dørklassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.

- Gjenværende fett eller mat i produktet kan forårsake brann.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bare kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følge sikkerhetsforskriftene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

2.5 Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Ikke bruk det som vanlig belysning.



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjon.

2.6 Avhending



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

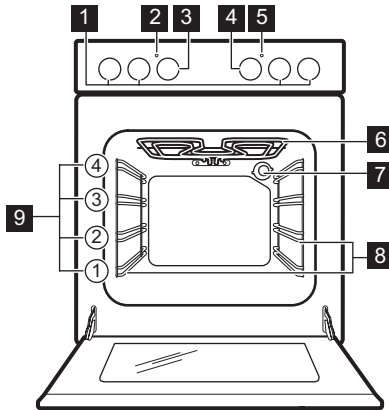
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.

2.7 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

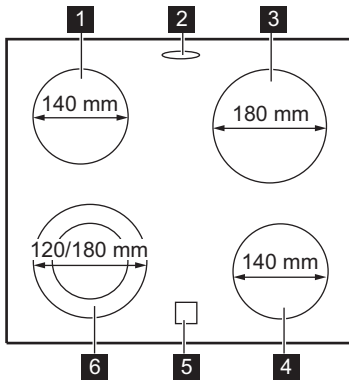
3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Brytere til komfyrtoppen
- 2 Termostatlampe/symbol/indikator
- 3 Termostatbryter
- 4 Bryter til ovnsfunksjonene
- 5 Komfyrtopplampe/symbol/indikator
- 6 Varmeelement
- 7 Ovnslampe
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Brett plasseringer

3.2 Oversikt over platetoppen



- 1 Kokesone 1200 W
- 2 Damputløp – nummer og posisjon avhengig av modell
- 3 Kokesone 1800 W
- 4 Kokesone 1200 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 Kokesone 700 / 1700 W

3.3 Tilbehør

- **Rist**
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
Til kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
Til baking og steking eller for å samle opp fett.

- **Teleskopskinner (ekstrautstyr)**
For hyller og skuffer. De kan bestilles separat.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under stekeovnsrommet.

4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

4.1 Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra produktet.





Se etter i kapitlet "Stell og rengjøring".

Rengjør produktet før første gangs bruk. Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

4.2 Forvarming

Forvarm det tomme produktet for å brenne av gjenværende fett.

1. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
2. La produktet være i bruk i 1 time.
3. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur. Maksimumstemperatur for denne funksjonen er 210 °C.
4. La produktet være i bruk i 15 minutter. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Produktet kan avgi lukt og røyk. Dette er

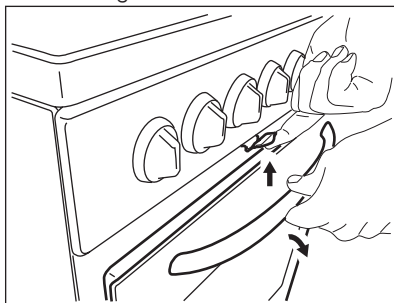
normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

4.3 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

Åpne døren til produktet:

1. Trekk og hold dørlåsen.



2. Åpne døren.

Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovnsdør!



Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

5. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Varmeinnstilling

| Symbol- | Funksjon |
|---|-------------|
| 0 | Av-posisjon |
|  | Dobbel sone |
| 1 - 9 | Effektrinn |



Bruk restvarmen til å redusere energiforbruket. Deaktiver kokesonen i ca. 5 – 10 minutter før kokeprosessen er fullført.

Drei betjeningsbryteren til ønsket effektrinn.

Komfyrtoppindikatoren tennes. For å fullføre tilberedningen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

Hvis alle kokesonene er slått av, slukker indikatoren.

5.2 Aktivere og deaktivere de ytre ringene

Du kan tilpasse kokeflaten til størrelsen på kokekaret.

For å aktivere den ytre ringen: vri bryteren med klokken, forbi lett motstand, til . Drei bryteren mot klokken, til nødvendig varmeinnstillingen.

For å deaktivere den ytre ringen: vri knappen til «AV»-stillingen. Kontrollampen slukker.

6. KOKETOPP - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Kokekar



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.



Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

5.3 Restvarmeindikator



ADVARSEL!

Forbrenningsfare som følge av restvarme.

Indikatoren tennes når en kokesone er varm.

6.2 Eksempler på tilberedningsmåter



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

| Effekttrinn | Brukes til: | Tid (min) | Tips |
|-------------|--|-------------|---|
| 1 | Holde ferdig tilberedt mat varm. | etter behov | Sett et lokk på kokekaret. |
| 1 – 2 | Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin. | 5 – 25 | Bland innimellom. |
| 1 – 2 | Størkning: luftige omeletter, eggstand. | 10 – 40 | Tilberedes med lokk. |
| 2 – 3 | Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter. | 25 – 50 | Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått. |
| 3 – 4 | Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt. | 20 – 45 | Tilsett noen spiseskjeer med væske. |
| 4 – 5 | Dampkoking av poteter. | 20 – 60 | Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter. |
| 4 – 5 | Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper. | 60 – 150 | Opptil 3 liter væske pluss ingredienser. |

| Effekttrinn | Brukes til: | Tid (min) | Tips |
|-------------|--|-------------|-----------------------------|
| 6 – 7 | Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu etter halve steketiden. |
| 7 – 8 | Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker. | 5 – 15 | Snu etter halve steketiden. |
| 9 | Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pomes frites. | | |

7. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

- Rengjør produktet etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren bunn.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke produktets funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på koketoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, og mat som inneholder

sukker. Hvis ikke kan smusset forårsake skade på produktet. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettsprut, falming av metallet. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel. Tørk godt med en myk klut etter rengjøring.

8. OVN – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Slå produktet på og av



Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.
- Lampen lyser når produktet er i bruk.
- Symbolet viser om programvelgeren kontrollerer kokesonen, ovnsfunksjoner eller temperaturen.

1. Drei ovnsfunksjonsbryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.








2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. For å slå av produktet, drei funksjonsbryteren og termostatbryteren til Av-posisjonen ("Off").

overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

8.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av produktet eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig

8.3 Ovnsfunksjoner

| Symbol | Ovnsfunksjon | Bruksområde |
|---|---------------------------|---|
| 0 | Av-posisjon | Produktet er av. |
|  | Ovnslys | For å aktivere ovnslampen uten å stille inn på steking. |
|  | Over-/undervarme | For å bake eller steke retter på én brett plassering. |
|  | Tradisjonell lett steking | For å forberede finere kaker og spesialkaker. |
|  | Undervarme | For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere. |
|  | Max. Grill | For å grille større mengder flate matvarer og for å riste brød. |
|  | Hurtigvarming | For å steke store steker eller fjærkre i én høyde. Også for å gratinere og brune. Maksimumstemperatur for denne funksjonen er 210 °C. |
|  | Lavtemperatursteking | For å tilberede møre, saftige steker. |

9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET

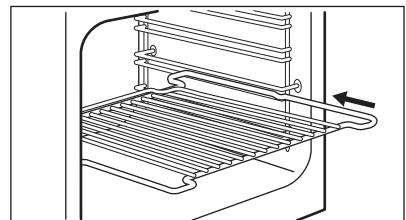


ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Sette på plass tilbehøret

Rist:

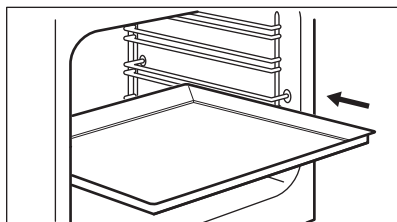


Skyv risten inn sporene på brettstigen. Siden med to kanter bør være mot bakveggen i stekeovnen og peke oppover.

Panne/brett:



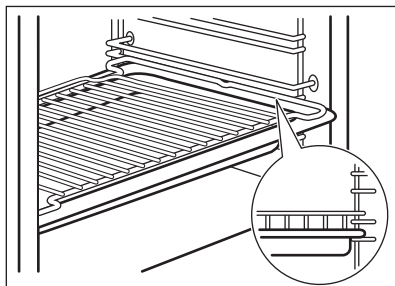
Ikke skyv stekebrettet helt inn til den bakre veggen i ovnsrommet. Dette forhindrer varmen fra å sirkulere rundt brettet. Maten kan bli brent, spesielt på den bakre delen av brettet.



Skyv brettet eller pannen inn i sporene på brettstigen. Se til at det ikke berører veggen bak ovnen.

Rist og grill-/stekepanne sammen:

Skyv grill - /stekepannen inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



10. OVN – RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

10.1 Generell informasjon

- Produktet har fire brett plasseringer. Tell hylleplasseringene fra bunnen av produktet.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene på døren. Dette er normalt. Hold alltid litt avstand fra produktet når du åpner produktets dør under tilberedning. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Tørk vekk eventuell fuktighet etter hvert bruk av produktet.
- Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til komponenter med aluminiumsfolie under tilberedningen. Det kan endre

stekerresultatene og skade emaljebelegget.

10.2 Steking av bakst

- Den nye ovnen din kan steke på en annen måte enn den du hadde før. Sammenlign de vanlige innstillingene (temperatur, tilberedningstid) og brett plasseringer med verdiene i tabellene.
- Produsenten anbefaler at du bruker de lave temperaturene første gang.
- Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.
- Steketiden kan forlenges med 10–15 minutter hvis du steker kaker i flere høyder.
- Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt i begynnelsen. Hvis dette skjer, må du ikke endre temperaturinnstillingen. Forskjellene utjevnes under stekeprosessen.
- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen cirka 10 minutter før steketidens slutt for å utnytte restvarme.

Når du tilbereder frossen mat, kan stekebrettene i ovnen vri seg under steking. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.

10.3 Bake kaker

- Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.
- Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la et nivå skille dem.

10.4 Tilberedning av fisk og kjøtt

- Bruk en grill - /stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.
- La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.
- For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i grill - / stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

10.7 Over- og undervarme

| Matvarer | Mengde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuff-plassering | Praktisk tilbehør |
|--------------------------------|----------------|-----------------|-------------------|------------------|--|
| Gjærbakst | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | stekebrett |
| Kakebunn 1) | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | stekebrett |
| Eplekake | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | stekebrett |
| Elepai 2) | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 runde aluminiumsformer (diameter: 20 cm) |
| Småkaker 1) | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | stekebrett |
| Fettfritt sukkerbrød 1) | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 rund aluminiumsform (diameter: 26 cm) |
| Kake i langpanne | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 3) | 2 | stekebrett |
| Hel kylling | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | rist |
| | | | | 1 | stekebrett |

10.5 Lavtemperatursteking



Når du bruker denne funksjonen må du alltid lage retten uten lokk.

Bruk denne funksjonen til å tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk. Lavtemperatursteking egner seg ikke til oppskrifter som grytestek eller fete svinesteker. 125 °C for mindre kjøttstykker, som for eksempel steker.

10.6 Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

| Matvarer | Mengde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering | Praktisk tilbehør |
|-----------------------------------|------------|-----------------|-------------------|-----------------|--|
| Kylling, delt i to | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | rist |
| | | | | 1 | stekebrett |
| Svinekotelett | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Rist |
| | | | | 1 | stekebrett |
| Tertebunn 4) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | stekebrett |
| Fylt gjærbakst 5) | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | stekebrett |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | stekebrett |
| Ostekake | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | stekebrett |
| Epleterte 5) | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | stekebrett |
| Julekake 5) | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 6) | 2 | stekebrett |
| Quiche Lorraïne 5) | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 rund form (diameter: 26 cm) |
| Bondebrød 7) | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 aluminiumsformer (lengde: 20 cm) |
| Rumensk formkake 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brett-plassering |
| Rumensk svampkake – tradisjonell | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brett-plassering |
| Rundstykker av gjærdeig 5) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | stekebrett |
| Rullekake 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | stekebrett |
| Marengs | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | stekebrett |
| Smuldrekake 5) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | stekebrett |
| Formkake 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | stekebrett |

| Matvarer | Mengde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuff-plassering | Praktisk tilbehør |
|--------------------|------------|-----------------|-----------|------------------|-------------------|
| Rørekake 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | stekebrett |

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Forvarm ovnen i 15 minutter.

3) La kaken bli stående i stekeovnen i syv minutter etter at du har slått av produktet.

4) Forvarm ovnen i 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 10 – 15 minutter.

6) La kaken bli stående i stekeovnen i ti minutter etter at du har slått av produktet.

7) Sett temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 18 minutter.

10.8 Tradisjonell lett steking

| Matvarer | Mengde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuff-plassering | Praktisk tilbehør |
|--------------------------------|------------|-----------------|-----------|------------------|-------------------|
| Småkaker 1) | 500 | 180 | 30 | 1 | stekebrett |
| Gjærbakst 1) | 250 | 150 | 35 | 1 | stekebrett |
| Fettfritt sukkerbrød 1) | 350 | 175 | 35 | 1 | stekebrett |
| Rullekake 1) | 500 | 180 | 15 | 1 | stekebrett |
| Liten vannbakels 2) | 500 | 220 | 35 | 2 | stekebrett |
| Marengs 1) | 400 | 125 | 120 | 2 | stekebrett |
| | | | | 1 | stekebrett |
| Victoriasandwich 1) | 500 | 175 | 30 | 3 | stekebrett |
| | | | | 1 | stekebrett |

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Forvarm ovnen i 15 minutter.

10.9 Rask grilling

| Matvarer | Mengde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuff-plassering | Praktisk tilbehør |
|-----------------|------------|-----------------|-----------|------------------|-------------------|
| Toast 1) | 500 | 250 | 2 - 4 | 3 | rist |

| Matvarer | Mengde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuff-plassering | Praktisk tilbehør |
|------------------|------------|-----------------|-----------|------------------|-------------------|
| Biffer 2) | 1000 | 250 | 15 + 15 | 3 | rist |
| | | | | 1 | stekebrett |
| Halv kylling | 1200 | 230 | 30 + 30 | 2 | rist |
| | | | | 1 | stekebrett |
| Svinekotelett | 500 | 230 | 25 + 25 | 3 | rist |
| | | | | 1 | stekebrett |

1) Forvarm ovnen i 4 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

11. OVN – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel.
- Rengjør produktet innvendig etter hvert bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
- Rengjør hardnakkert smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

11.2 Produkter i rustfritt stål eller aluminium

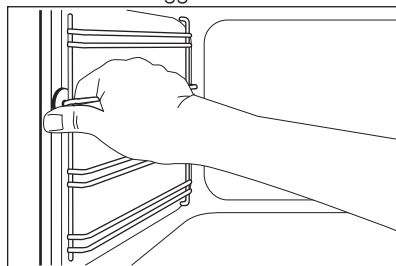


Rengjør ovnsdøren kun med en våt svamp. Tørk den en myk klut.
Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten.
Rengjør ovnsens betjeningspanel på samme måte.

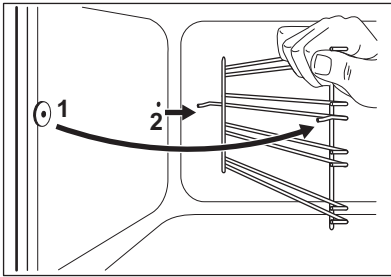
11.3 Fjerning av brettstignene

For å rengjøre ovnen fjerner du ovnsstignene.

1. Trekk den fremre delen av brettstiger ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av brettstignene ut fra veggen og ta den ut.



Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.

11.4 Ovnstaket



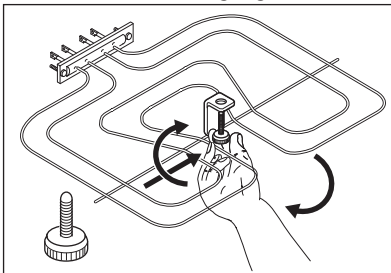
ADVARSEL!

Slå av produktet før du fjerner varmeelementet. Kontroller at produktet er kaldt. Fare for brannskader.

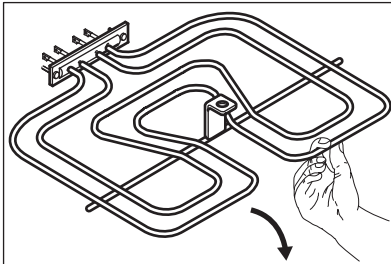
Fjern brettstigene.

Du kan fjerne varmeelementet slik at det blir enklere å rengjøre ovnstaket.

1. Fjern skruen som holder varmeelementet på plass. Bruk en skrutrekker første gang.



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.



3. Rengjør ovnstaket med en myk klut og varmt såpevann, og la det tørke.

Bruk omvendt rekkefølge for å montere varmeelementet.

Monter brettstigene.



ADVARSEL!

Kontroller at varmeelementet er riktig montert og at det ikke faller ned.

11.5 Fjerning og montering av ovnens glass

De innvendige glassene kan tas ut for rengjøring. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.



ADVARSEL!

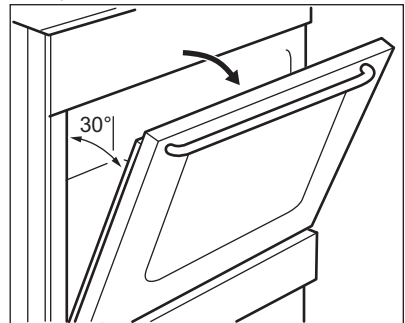
Hold ovnsdøren litt åpen i løpet av rengjøringsprosessen. Når du åpner den helt kan den plutselig lukkes og føre til potensielle skader.



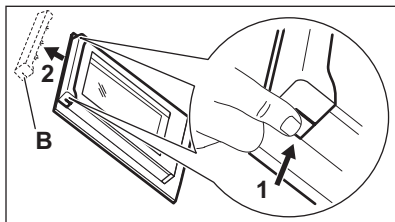
ADVARSEL!

Ikke bruk produktet uten glassene.

1. Åpne døren til den har en vinkel på ca. 30°. Døren står alene når den er litt åpen.



2. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



3. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

**ADVARSEL!**

Når du tar ut glassene kan ovnsdøren smelle igjen pga vekten.

4. Hold dørglassene øverst i kanten trekk dem oppover én etter én.
5. Rengjør glasset med såpe og vann. Tørk glasset omhyggelig.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge. Monter det minste glasset først, så det store.

**OBS!**

Glasset med påtrykt dekor må vende inn i ovnen.

**OBS!**

Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasset med trykk ikke er ru når du tar på den.

**OBS!**

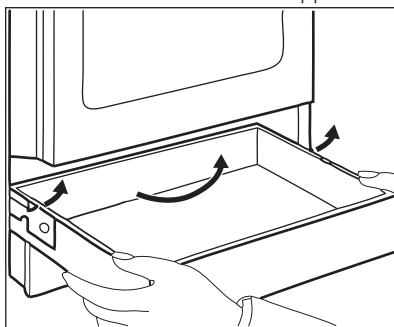
Pass på at du setter det innvendige glasset i de riktige holderne.

11.6 Ta ut skuffen**ADVARSEL!**

Ikke oppbevar brennbare ting (f.eks. rengjøringsprodukter, plastposer, grytekluter, papir eller rengjøringspray) i skuffen. Skuffen kan bli varm når stekeovnen er i bruk. Det er fare for brann.

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



2. Løft skuffen langsomt.
3. Trekk skuffen helt ut. Du setter inn skuffen ved å følge ovennevnte fremgangsmåte i omvendt rekkefølge.

11.7 Skifte lyspære

Legg en klut nederst innvendig i produktet. Det hindrer skade på lampedekselet og ovnsrommet.

**ADVARSEL!**

Fare for elektrisk støt! Ta ut sikringen før du skifter pæren. Ovnslampen og lampens glass kan være veldig varme.

1. Slå av produktet.
2. Ta ut sikringene i sikringsskapet eller slå av skillebryteren.

Baklampe

1. Drei glassdekelet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekelet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekelet.

12. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis ...

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|--|---|
| Du kan ikke slå på produktet. | Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil. | Kontroller om produktet er riktig koblet til strømforsyningen. |
| Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen. Ovnens blir ikke varm. | Sikringen har gått. | Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker. |
| Ovns-/komfyrtoppdisplayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen. | Det er en elektrisk feil. | Slå av produktet ved hjelp av sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice. |
| Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen. | Sikringen har gått. | Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder. |
| Restvarmeindikator fungerer ikke. | Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund. | Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid. |
| Du får ikke slått på den ytre ringen. | | Slå på den indre sonen først. |
| Lampen virker ikke. | Pæren er defekt. | Erstatt lyspæren. |
| Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet. | Du har latt retten stå for lenge i ovnen. | Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig. |
| Ovnen blir ikke varm. | Nødvendige innstillinger er ikke valgt. | Sørg for at innstillingene er riktige. |
| Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for fort ferdigstekt. | Temperaturen er for lav eller for høy. | Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen. |

12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

PNC (produktnummer)

Serienummer (S.N.)

13. MONTERING

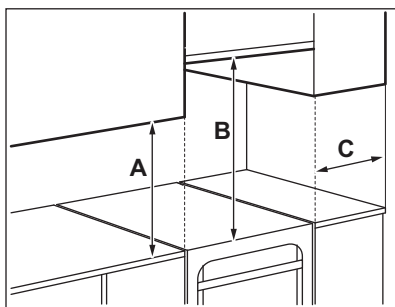
**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Plassering av produktet

Du kan sette på plass det frittstående produktet med skap på en eller begge sider, og i et hjørne.

Se tabellen for minimumsavstander for tilpasning.



Minimum avstand

| Dimensjoner | mm |
|-------------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

13.2 Tekniske data

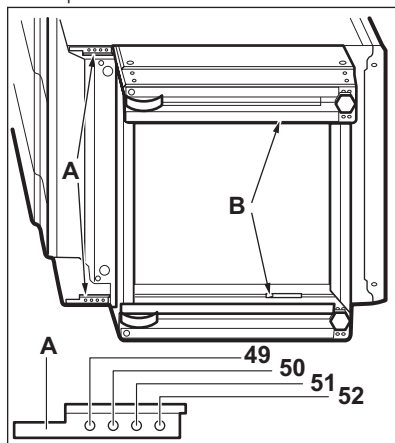
| Dimensjoner | mm |
|----------------------|-----------|
| Høyde | 858 - 923 |
| Bredde | 500 |
| Dybde | 600 |
| Total strømtilførsel | 8565 W |

Produktklasse 1

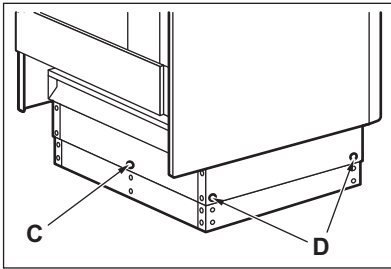
13.3 Endre høyde og dybde på komfyren

Komfyren er 898 mm høy og 500 mm dyp ved levering.

1. Legg komfyren på den ene siden.
2. Når det gjelder dybden på sokkelen, fjerner du skruen A og løsner skruene B på braketten.

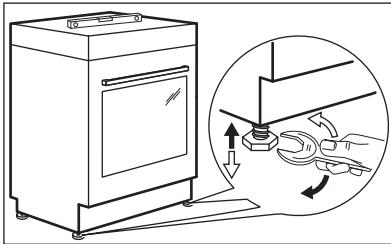


3. Angi nødvendig dybde.
4. Skru inn skruene A og B
5. Når det gjelder høyden, fjerner du skruen C (1 skrue) i midten bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer).



6. Trykk sokkelen inn til nødvendig høydeinnstilling: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skru inn skruene C og D.

13.4 Nivellering av produktet



De små bena under produktet brukes til å justere høyden slik at overflaten på produktet er i høyde med tilstøtende benkeplater.

13.5 Vippesikring

Still inn riktig høyde og velg riktig plassering for produktet, før du monterer vippesikringen.



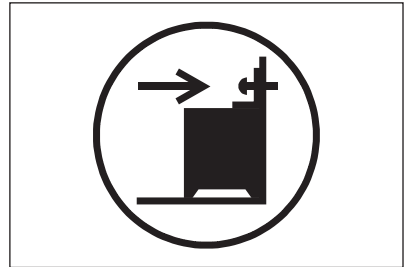
OBS!
Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



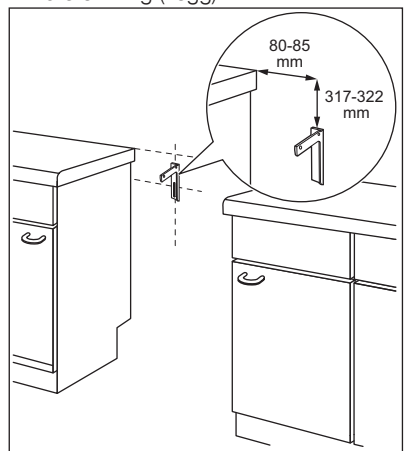
Sørg for at veggen bak produktet er jevn.

Du må installere vippesikringen. Hvis ikke, kan produktet velte.

Produktet ditt har symbolet som er vist på bildet (avhengig av modell) for å minne deg på å montere vippesikringen.



1. Monter vippesikringen 317 – 322 mm fra toppen av produktet og 80 – 85 mm fra siden av produktet til det runde hullet på braketten. Skru den fast i massivt materiale eller egnet forsterkning (vegg).



2. Du finner hullet på venstre side bak på produktet. Løft fronten til produktet og sett den midt mellom skapene. Dersom avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene hvis du vil at produktet skal stå sentrert i åpningen.



Hvis du har endret målene på komfyren, må du justere tippesikringen riktig.

**OBS!**

Dersom avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene hvis du vil at produktet skal stå sentrert i åpningen.

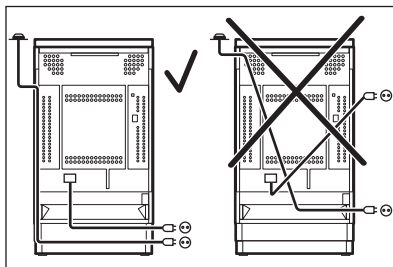
13.6 Elektrisk installasjon**ADVARSEL!**

Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med støpsel og strømledning.

**ADVARSEL!**

Strømledningen må ikke komme i kontakt med den delen av produktet som vises i figuren.

**14. ENERGIEFFEKTIV****14.1** Produktinformasjon for komfyrtopp i henhold til EU 66/2014

| | | |
|--|------------------------------|-------------|
| Modellidentifikasjon | EKC50150OW | |
| Komfyrtopp-type | Ovn inni frittstående komfyr | |
| Antall kokesoner | 4 | |
| Varmeteknologi | Stråleovn | |
| Diameter på runde kokesoner (Ø) | Venstre bak | 14,0 cm |
| | Høyre bak | 18,0 cm |
| | Høyre foran | 14,0 cm |
| | Venstre foran | 18,0 cm |
| Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking) | Venstre bak | 181,8 Wh/kg |
| | Høyre bak | 182,1 Wh/kg |
| | Høyre foran | 181,8 Wh/kg |
| | Venstre foran | 189 Wh/kg |
| Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob) | 183,7 Wh/kg | |

EN 60350-2 – Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Komfyrtopp – Metoder for måling av ytelse.

14.2 Komfyrtopp – Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.
- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bunnen av kokekaret og kokesonene må ha samme diameter.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.

- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

14.3 Produktbeskrivelse og informasjon for ovner i henhold til EU 65-66/2014

| | |
|---|------------------------------|
| Leverandørens navn | Electrolux |
| Modellidentifikasjon | EKC501500W |
| Energieffektivitetsindeks | 98,8 |
| Energieffektivitetsklasse | A |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme | 0,79 kWh/syklus |
| Antall hulrom | 1 |
| Varmekilde | Elektrisitet |
| Volum | 60 l |
| Type ovn | Ovn inni frittstående komfyr |
| Masse | 41.0 kg |

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater
 – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller
 – metoder for måling av ytelse.

14.4 ovn – energisparing

Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.



- **Generelle tips**

- Sørg for at ovnsdøren er skikkelig lukket når produktet er i gang og hold den lukket så mye som mulig under tilberedningen.
- Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.

- Sett maten i ovnen uten å varme den opp, hvis det er mulig.
- Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.
- Bruk restvarmen til å varme opp annen mat.

- **Hold mat varm** – hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet .

sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 25 |
| 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER..... | 26 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING..... | 29 |
| 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN..... | 30 |
| 5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING..... | 30 |
| 6. HÅLL - RÅD OCH TIPS..... | 31 |
| 7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 32 |
| 8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING | 32 |
| 9. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 33 |
| 10. UGN – RÅD OCH TIPS..... | 34 |
| 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 37 |
| 12. FELSÖKNING..... | 40 |
| 13. INSTALLATION..... | 41 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 44 |

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant 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 tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på tynskylten.



Varningar/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.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- 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.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Oövervakad 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 inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikytan / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- 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.
- Koppla från strömtilförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- 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.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicerepresentant eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- 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 från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

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.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- 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 kokkäril faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

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.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära 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 endast i 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.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador och brännskador.
Risk för elektrisk stöt.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- 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.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



WARNING!

Risk för brand och 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.
- 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 produkten.

- 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.

**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.
 - 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 kokkärn på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärn torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärn faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärn eller utan kokkärn.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärn av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

**VARNING!**

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta närmaste auktoriserade servicecenter.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen 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.

2.5 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.

2.6 Avfallshantering

**VARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

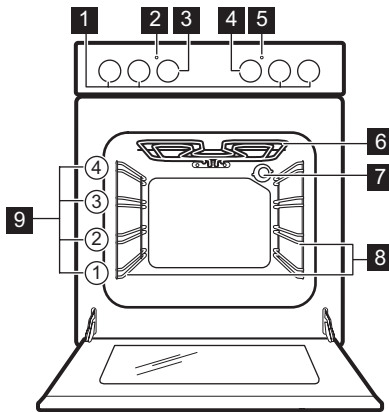
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

2.7 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

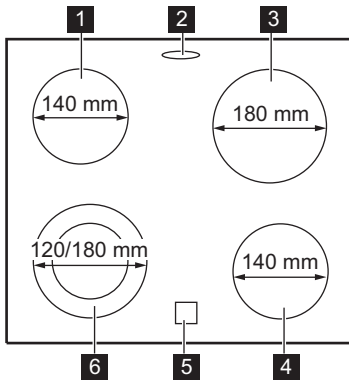
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Vred för spisen
- 2 Temperaturlampa / symbol / indikator
- 3 Temperaturvred
- 4 Vred för ugnsfunktionerna
- 5 Lampa/symbol/indikator för hällen
- 6 Värmelement
- 7 Ugnslampa
- 8 Ugnsstegar, löstagbara
- 9 Ugnsnivåer

3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3 Kokzon 1800 W
- 4 Kokzon 1200 W
- 5 Restvärmeindikering
- 6 Kokzon 700/1700 W

3.3 Tillbehör

- **Trådhylla**
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Installera teleskopskenor (tillval)**
För hyllor och plåtar. Du kan använda dem var för sig.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



! VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur produkten.





Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnstegarna på sin ursprungliga plats.

4.2 Förvärmning

Sätt den tomma produkten på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt produkten stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och maximal temperatur. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt produkten vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är

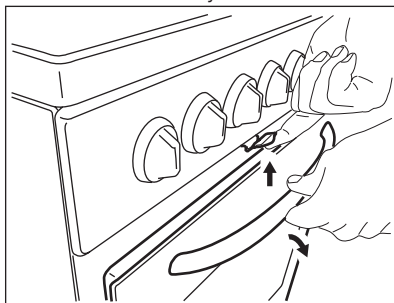
helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

4.3 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna dörren.

Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



! VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Värmeåläge

| Symbol- | Funktion |
|---|--------------------|
| er | |
| 0 | Avstängt läge |
|  | Dubbel kokzon |
| 1 - 9 | Värmeinställningar |



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

Vrid vredet till önskat värmeåläge.

Inbyggnadshällens kontrollampa tänds. När tillagningen är klar, vrid vredet till av-position.

Om alla kokzoner är avaktiverade släcks hällens kontrollampa.

5.2 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

Du kan justera den yta som du tillagar på efter storleken på kokkärlet.

Aktivera den yttre ringen: vrid vredet medurs genom ett ljusmotstånd för att . Vrid sedan vredet moturs till rätt värmeläge.

Inaktivera den yttre ringen: vrid vredet till avstängt läge. Indikeringen slocknar.

5.3 Restvärmeindikator



VARNING!

Risk för brännskador från restvärme.

Kontrolllampan tänds när en kokzon är varm.

6. HÄLL - RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockkärl



Kockkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.



Kockkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

6.2 Exempel på olika typer av tillagning



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| Värmeläge | 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 | Tillaga med lock. |
| 2 - 3 | Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter. | 25 - 50 | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade 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, kroetter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden. |

| Värmeläge | Använd för: | Tid (min) | Tips |
|-----------|---|-----------|-------------------------|
| 7 - 8 | Kraftig stekning, potatiskroketter, njustek, fransyska. | 5 - 15 | Vänd efter halva tiden. |
| 9 | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites. | | |

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat

fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Aktivera och inaktivera produkten



Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:






- Kontrollampan tänds när ugnen värms upp.
- Kontrollampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

8.2 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtilförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

8.3 Ugnsfunktioner

| Symbol | Ugnsfunktion | Tillämpning |
|---|------------------------|---|
| 0 | Avstängt läge | Ugnen är avstängd. |
|  | Ugnslampa | För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion. |
|  | Över/Undervärme | Baka och steka mat på en ugnsnivå. |
|  | Normal lätt matlagning | För att laga finare och speciella kakor. |
|  | Undervärme | För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat. |
|  | Max grill | För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd. |
|  | Snabbuppvärmning | För stekning av större stycken kött eller fågel på en nivå. Även för att gratinera och bryna. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C. |
|  | Lågtemperaturstekning | För tillredning av möra, saftiga stekar. |

9. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!

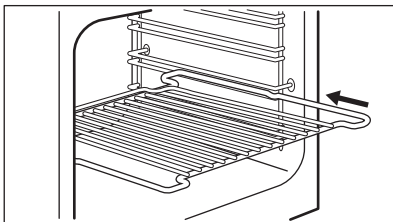
Se säkerhetsavsnitten.



Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar att värmen cirkulerar runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.

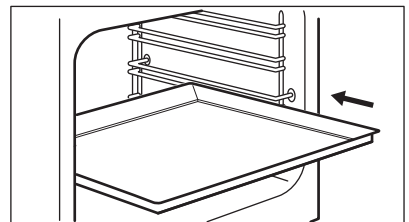
9.1 Sätta in tillbehör

Galler:



Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå. De dubbelsidiga kanterna ska vara i ugnens bakre del och peka uppåt.

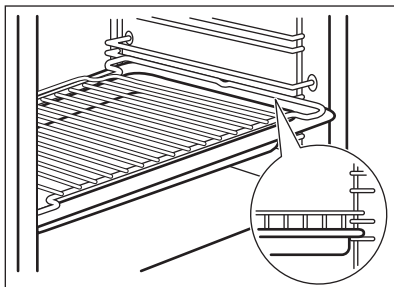
Plåt:



Sätt in bakplåten eller långpannan mellan stegparet på ugnsstegen. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa pannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



10. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1 Allmän information

- Produkten har fyra hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

10.2 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.

- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar 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.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

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

10.3 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

10.4 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

10.5 Lågtemperaturstekning



När du använder den här funktionen ska maten alltid lagas utan lock.

Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk. Lågtemperaturstekning kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Använd 125 °C för små köttbitar, t.ex. biffar.

10.6 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkär, recept och mängder när du använder produkten.

10.7 Över/Undervärme

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|-------------------------------------|-------------|-----------------|-------------------|----------|---|
| Smördegskakor | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | bakplåt |
| Tunn kaka 1) | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | bakplåt |
| Jästkaka med äpple | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | bakplåt |
| Äppelpaj 2) | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm) |
| Småkakor 1) | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | bakplåt |
| Lätt sockerkaka utan fett 1) | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm) |
| Kaka i långpanna | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 3) | 2 | bakplåt |
| Hel kyckling | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Halv kyckling | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Fläskkotlett | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Trådhylla |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Mördegskaka 4) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | bakplåt |
| Fylld jästkaka 5) | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |
| Cheese cake | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | bakplåt |

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|--|-----------|-----------------|-------------------|----------|--|
| Schweizisk äppelkaka 5) | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | bakplåt |
| Julkaka 5) | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 6) | 2 | bakplåt |
| Quiche Lorraine 5) | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 rund plåt (diameter: 26 cm) |
| Bondbröd 7) | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm) |
| Ungersk valnötsdessert 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Ungersk valnötsdessert (sömlói galuska) - traditionell | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Jästa bullar 5) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | bakplåt |
| Rulltårta 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | bakplåt |
| Maränger | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | bakplåt |
| Smulpaj 5) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | bakplåt |
| Sockerkaka 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | bakplåt |
| Butterkaka 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | bakplåt |

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 15 minuter.

3) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

4) Förvärm i ugnen i 20 minuter.

5) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

6) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

7) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 18 minuter.

10.8 Normal lätt matlagning

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|--------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Småkakor 1) | 500 | 180 | 30 | 1 | bakplåt |

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|-------------------------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Kakor 1) | 250 | 150 | 35 | 1 | bakplåt |
| Lätt sockerkaka utan fett 1) | 350 | 175 | 35 | 1 | bakplåt |
| Rulltårta 1) | 500 | 180 | 15 | 1 | bakplåt |
| Petit-choux 2) | 500 | 220 | 35 | 2 | bakplåt |
| Maräng 1) | 400 | 125 | 120 | 2 | bakplåt |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Viktoriakaka 1) | 500 | 175 | 30 | 3 | bakplåt |
| | | | | 1 | bakplåt |

1) Fövärm i ugnen i 10 minuter.

2) Fövärm i ugnen i 15 minuter.

10.9 Max grill

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Toast 1) | 500 | 250 | 2 - 4 | 3 | galler |
| Biffar 2) | 1000 | 250 | 15 + 15 | 3 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Halv kyckling | 1200 | 230 | 30 + 30 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Fläskkotlett | 500 | 230 | 25 + 25 | 3 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |

1) Fövärm i ugnen i 4 minuter.

2) Fövärm i ugnen i 10 minuter.

11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsrengöring.
- Rengör alla ugnstillbehör 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 rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

11.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium

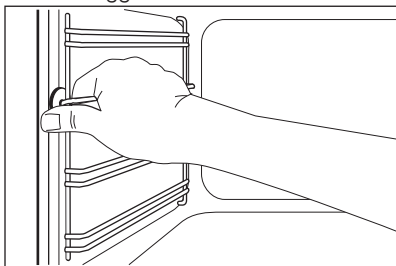


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

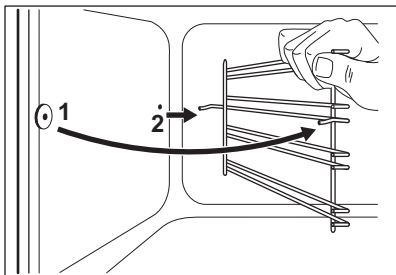
11.3 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen bak till från ugnssidan och ta bort den.



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

11.4 Ugnstak



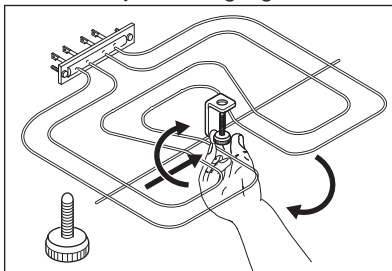
VARNING!

Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränner dig.

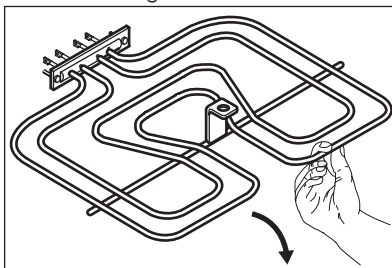
Ta ut ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka. Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt i ugnsstegarna.



VARNING!

Se till att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

11.5 Demontering och montering av luckglasen

Du kan ta bort luckglasen på insidan och rengöra dem. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



VARNING!

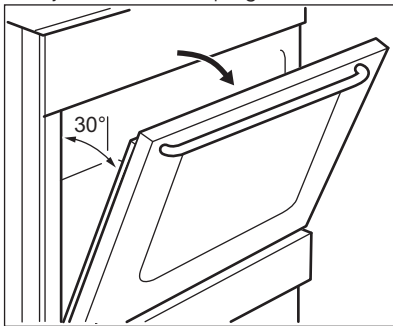
Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.



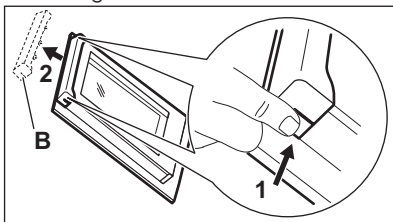
VARNING!

Använd inte ugnen utan ugnsglasen.

1. Öppna luckan tills den står i en vinkel på ungefär 30°. Luckan står av sig själv när den står på glänt.



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



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



VARNING!

När du tar ut luckglasen försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglaset och dra upp dem ett i taget.

5. Rengör luckglaset med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nogga. Sätt tillbaka luckglaset i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först och sedan det större.



FÖRSIKTIGHET!

Skärmen med tryck på innerglaset måste vara vänt mot luckans insida.



FÖRSIKTIGHET!

Efter monteringen måste du se till att ytan på ugnsglasets ram på skärmen med tryck inte är knottrig när du vidrör den.



FÖRSIKTIGHET!

Se till att du sätter dit det inre ugnsglaset ordentligt på sin plats.

11.6 Ta bort förvaringslådan

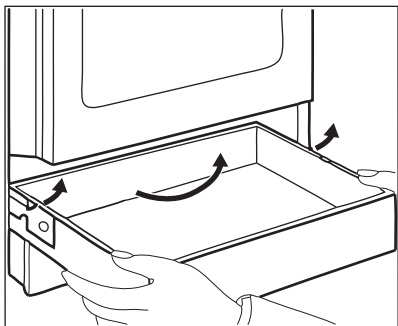


VARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand.

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
 3. Dra ut lådan helt.
- För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

11.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Om produkten inte fungerar...

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|---|---|
| Du kan inte aktivera produkten. | Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. Ugnen värms inte upp. | Säkringarna har utlösts. | Kontrollera om säkringarna är orsaken till felet. Om säkringarna går gång på gång, tala med en behörig elektriker. |
| Det visas en felkod på ugn-/hållsdisplayen som inte står i tabellen. | Det föreligger ett elektriskt fel. | Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Säkringarna har utlösts. | Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder. |



WARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringarna innan du byter lampan.
Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkrings-skåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt lampan mot en passande 300 °C värmeresistent lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|--|---|
| Restvärmeindikator går inte att tända. | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund. | Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm. |
| Det går inte att aktivera den yttre värmezonen. | | Aktivera den inre värmezonen först. |
| Lampan fungerar inte. | Lampan är trasig. | Byt ut lampan. |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen. | Du lät maten stå för länge i ugnen. | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar. |
| Ugnen värms inte upp. | Nödvändiga inställningar är inte gjorda. | Kontrollera att rätt inställningar gjorts. |
| Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort. | Temperaturen är för låg eller för hög. | Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen. |

12.2 Tekniska data

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

| Vi rekommenderar att du antecknar den här: | |
|--|-------|
| Modell (Mod.) | |
| PNC (produktnummer) | |
| Serienummer (S.N.) | |

13. INSTALLATION

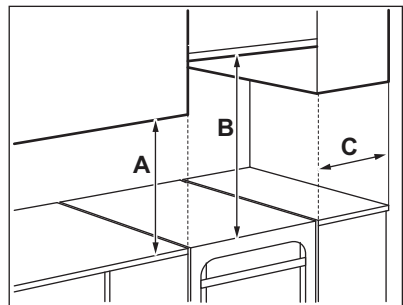


VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

| Mått | mm |
|----------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

13.2 Tekniska data

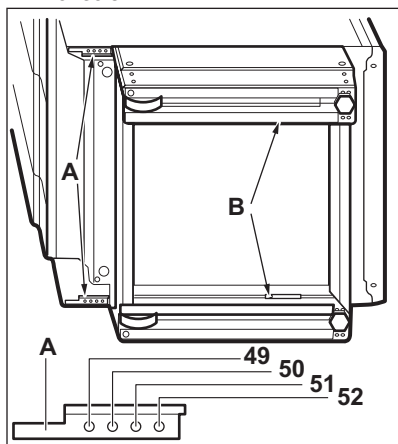
| Mått | mm |
|------|-----------|
| Höjd | 858 - 923 |
| Vikt | 500 |
| Djup | 600 |

| | |
|--------------|--------|
| Total effekt | 8565 W |
| Produktklass | 1 |

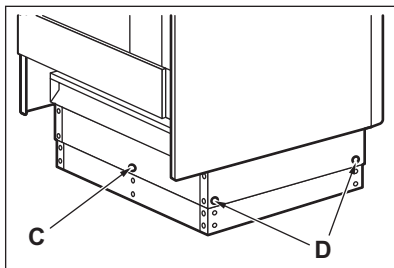
13.3 Ändring av spisens höjd och djup

Spisen är vid leverans 898 mm hög och sockeln 500 mm djup.

1. Lägg spisen på sidan.
2. Ändra sockelns djup genom att lossa skruv A och lossa skruvarna B på konsolen.

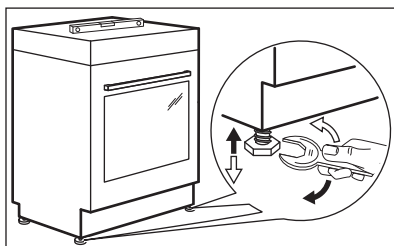


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sideskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

13.4 Höjdjustering av produkten



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

13.5 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tippskyddet.

**FÖRSIKTIGHET!**

Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



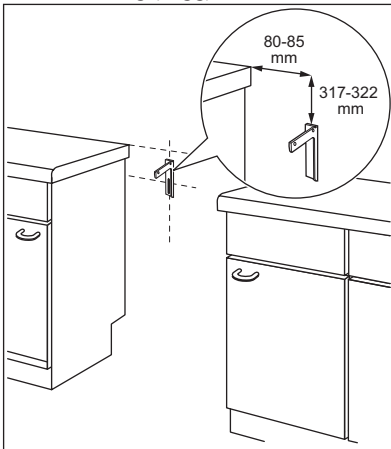
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

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.



1. Installera tippskyddet 317-322 mm nedanför produktens ovansida, och med 80-85 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och sätt den i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

i Om du ändrade måtten på spisen måste du justera tippskyddet.

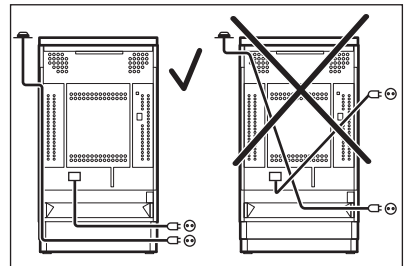
! **FÖRSIKTIGHET!**
Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

13.6 Elektrisk installation

! **VARNING!**
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

! **VARNING!**
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som visas i bilden.



14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

| | | |
|--|----------------------------|---------------|
| Modellbeskrivning | EKC50150OW | |
| Typ av håll | Håll inuti fristående spis | |
| Antal kokzoner | 4 | |
| Uppvärmningsteknik | Strålvärmare | |
| Diameter på runda kokzoner (Ø) | Vänster bak | 14,0 cm |
| | Höger bak | 18,0 cm |
| | Höger fram | 14,0 cm |
| | Vänster fram | 18,0 cm |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster bak | 181,8 Wh / kg |
| | Höger bak | 182,1 Wh / kg |
| | Höger fram | 181,8 Wh / kg |
| | Vänster fram | 189 Wh / kg |
| Energiförbrukning för hållen (EC electric hob) | 183,7 Wh / kg | |

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

14.2 Håll - Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

14.3 Informationsblad och information för ugnar enligt EU 65-66/2014

| | |
|---|------------------|
| Leverantörens namn | Electrolux |
| Modellbeskrivning | EKC50150OW |
| Energiindex | 98,8 |
| Energiklass | A |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme | 0.79 kWh/program |
| Antal utrymmen | 1 |
| Värmekälla | Elektricitet |
| Ljudstyrka | 60 l |

| | |
|------------|---------------------------|
| Typ av ugn | Ugn inuti fristående spis |
| Massa | 41.0 kg |

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.4 Ugn - Energibesparing

Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.


- **Allmänna tips**


- Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
- Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.

- När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
- För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.
- Använd restvärmen för att värma annan mat.

- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning.

15. 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



867313539-A-442014

