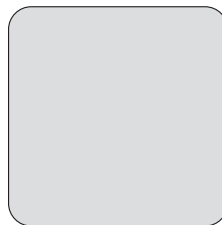


Bruks-  
anvisning

Bruks-  
anvisning



Komfyr

Spis



# Innhold

Sikkerhetsinformasjon	2	Stekeovn - Nyttige tips og råd	8
Produktbeskrivelse	4	Tilberedningstabell	9
Før første gangs bruk	5	Stekeovn - Stell og rengjøring	18
Koketopp - Daglig bruk	5	Hva må gjøres, hvis...	20
Koketopp - Nyttige tips og råd	6	Montering	20
Koketopp - Stell og rengjøring	6	Miljøvern	21
Stekeovn - Daglig bruk	6		

Med forbehold om endringer



## Sikkerhetsinformasjon

Før montering og bruk ber vi deg lese denne håndboken nøye:

- For din egen og dine omgivers sikkerhet
- For å ta vare på miljøet
- For å kunne bruke produktet riktig.

Ta vare på bruksanvisningen, og pass på at den følger med produktet hvis du selger eller flytter det. Produsenten er ikke ansvarlig hvis feilaktig montering eller bruk forårsaker skade.

### Sikkerhet for barn og sårbare personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte års alderen og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de får tilsyn eller instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som er involvert. Barn skal ikke leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn. Det er fare for kvelning eller fysisk skade.
- Hold barn og dyr borte fra produktet når døren er åpen, eller produktet er i bruk. Det er fare for fysisk skade eller permanent uførhet.
- Hvis produktet har barnesikring eller tastesperrefunksjon, bør du bruke den. Det forhindrer at barn eller dyr bruker produktet ved et uhell.

### Generelt om sikkerhet

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres. Det er fare for skade på produktet.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.

### Montering

- Bare en godkjent tekniker kan montere og koble produktet. Kontakt et godkjent servicesenter. Dette for å hindre skade på produkt og person.
- Kontroller at produktet ikke har transportskader. Ikke koble til et skadet produkt. Kontakt leverandøren ved behov.
- Fjern all emballasje, klistremerker og belegg fra produktet før første gangs bruk. Du må ikke fjerne typeskiltet. Det kan oppheve garantien.
- Følg lovene, forskriftene, direktivene og standardene som gjelder i brukslandet (sikkerhetsbestemmelser, forskrifter for resirkulering, sikkerhetsregler for elektrisitet og/eller gass osv.).
- Vær forsiktig når du flytter produktet. Produktet er tungt. Bruk alltid vernehansker. Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømtilførselen når det monteres.
- Overhold minimumsavstanden til andre apparater og enheter.
- Ikke sett produktet på en sokkel som ikke er beregnet på dette produktet

### Strømtilkopling

- Bare en godkjent elektriker kan utføre elektriske arbeider på produktet. Kontakt et godkjent servicesenter. Dette for å hindre skade på produkt og person.
- Maskinen må være jordnet.
- Kontroller at de elektriske dataene på typeskiltet overensstemmer med strømforsyningen i huset.
- Informasjon om spenning finner du på typeskiltet.

- Du må ha korrekte isoleringsenheter: Vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isolasjonsenheten må ha en kontaktpåningsbredde på minst 3 mm.
- Støtbeskyttelsesdelene må være festet på en slik måte at de ikke kan frakobles uten verktøy.
- Bruk alltid korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Når du kopler elektriske produkter til nettstrømmen, må du ikke la ledninger berøre eller komme i nærheten av den varme døren.
- Ikke bruk doble stikkontakter, forbindelsesklemmer eller skjøteledninger. Det kan være brannfarlig.
- Pass på at du ikke klemmer eller skader nettstøpselet (hvis tilgjengelig) og kabelen bak produktet.
- Forsikre deg om at strømtilkoblingen er tilgjengelig etter montering.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra enheten. Trekk alltid i selve støpselet.
- Du må ikke bytte ut eller endre strømkabelen. Kontakt servicesenteret.

## Bruk

- Produktet skal kun brukes for matlaging i private husholdninger. Ikke bruk produktet til kommersielt eller industrielt formål. Dette vil forhindre fysisk skade på personer eller forhindre skade på eiendom.
- Ha alltid tilsyn med produktet under bruk.
- Vær varsom når du åpner døren mens produktet er i drift. Varm damp kan strømme ut. Det er fare for forbrenning!
- Ikke bruk dette produktet om det er i kontakt med vann. Ikke bruk produktet med våte hender.
- Ikke bruk produktet som arbeidplate, og ikke oppbevar ting på det.
- Ovnstrommet blir varmt under bruk. Det er fare for forbrenning! Ikke legg bestikk eller grytelokk på kofeltet fordi de kan bli varme.
- Ovnstrommet blir varmt under bruk. Det er fare for forbrenning! Bruk hansker når du skal sette inn eller ta ut tilbehør eller gryter.
- Vær forsiktig når du åpner døren. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft. Det er fare for brann.

- Ikke ha glør eller åpen flamme in nærheten av produktet når du åpner døren.
- Ikke la brannfarlige gjenstander som er fuktet med brannfarlige stoffer og/eller lettantennelige gjenstander (laget av plast eller aluminium) stå i eller i nærheten av produktet. Det er fare for eksplosjon eller brann.
- Bruk aldri kokesonene med tomt kokeredskap eller uten kokeredskap
- Ikke la gryter koke seg tørre. Det kan skade grytene og koketoppen.
- Hvis gjenstander eller kokeredskaper faller ned på den glasskeramiske overflaten, kan den bli skadet.
- Ikke legg kokeredskaper inntil kontrollpanelet. Varmen kan skade produktet.
- Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør for å unngå skade på emaljen.
- Kokeredskap av støpt jern, støpt aluminium eller med skadde bunner kan skrape den glasskeramiske overflaten hvis de skyves over den.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på dets funksjon.
- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - må du ikke sette inn noe direkte på bunnen og ikke dekk den med aluminiumsfolie;
  - må du ikke tømme varmt vann rett inn i produktet;
  - må du ikke ha fuktig servise eller mat i apparatet når du er ferdig med matlagingen.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Ikke legg brennbart materiale i skuffen under ovnen. Bare varmebestandig tilbehør skal oppbevares der.
- Ikke dekk til damputslippet fra ovnen. Det befinner seg på baksiden av toppen.

## Stell og rengjøring

- Påse at produktet er kaldt før vedlikeholds- eller rengjøringsarbeid. Det er fare for forbrenning! Det er fare for at dørklassen kan knuse.
- Hold produktet rent til enhver tid. Hvis fett eller andre matrester får anledning til å samle seg opp, kan det føre til brann.
- Regelmessig rengjøring forhindrer at overflatematerialet forringes
- For din personlige sikkerhet og sikkerhet til omgivelsene, må du bare rengjøre produktet med vann

og såpe. Ikke bruk brennbare produkter eller produkter som kan forårsake korrosjon.

- Du må ikke rengjøre produktet med damprengjøringsapparater, høytrykksspylere, skarpe gjenstander, skurende rengjøringsmidler, skuresvamper eller flekkjernere.
- Hvis du bruker ovnsrens, må du følge anvisningene fra produsenten. Ikke spray noe på varmeelementene og termostatsensoren.
- Ikke rengjør glassdøren med slipende rengjøringsmidler eller metallskrape. Den varmebestandige overflaten på det indre glasset kan sprekke og knuse.
- Når dørglasspanelene skades kan de bli svake og de kan sprekke. De må skiftes ut. Kontakt service-senteret.
- Vær forsiktig når du demonterer døren. Døren er tung.
- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før vedlikeholds- eller rengjøringsarbeid.

- Vær forsiktig når du skifter ovnslampen. Det er fare for elektrisk støt. Kjøøl ned produktet. Det er fare for forbrenning!

### Servicesenter

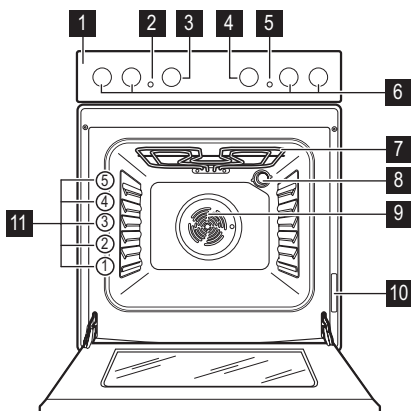
- Overlat alle reparasjoner og annet arbeid på produktet til en godkjent tekniker. Kontakt et godkjent servicesenter.
- Bruk kun originale reservedeler.

### Kassering av maskinen

- For å hindre fysiske skader:
  - Trekk støpselet ut av stikkontakten.
  - Kutt av strømkabelen og kast den.
  - Ødelegg dørlåsen. Det hindrer at barn eller mindre dyr blir stengt inne i produktet. Det er fare for kvelning.

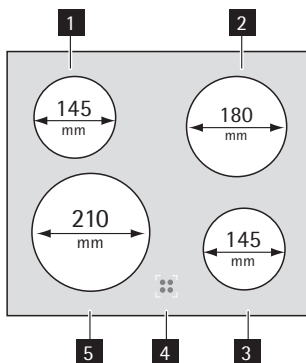
## Produktbeskrivelse

### Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Strømindikator
- 3 Betjeningsbryter for ovnsfunksjon
- 4 Betjeningsbryter for ovnstemperatur
- 5 Temperaurindikator
- 6 Betjeningsbrytere for koketopp
- 7 Grill
- 8 Ovnslampe
- 9 Vifte
- 10 Typeskilt
- 11 Vippesikring

## Oversikt over koketoppen



- 1** Enkel kokesone 1200 W
- 2** Enkel kokesone 1800 W
- 3** Enkel kokesone 1200 W
- 4** Restvarmeindikator
- 5** Enkel kokesone 2100 W

### Stekeovnsens tilbehør

- **Stekebrett**  
For kaker og småkaker.
- **Dyp langpanne**  
For baking og steking eller som underlag for å samle fett.

- **Ovnsrist**  
For kokeredskaper, kakeformer, steker.
- **Oppbevaringsskuff**  
Oppbevaringsskuffen befinner seg under stekeovnen.

## Før første gangs bruk

- ⚠ Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".
- i** Fjern all emballasje både inni og utenpå ovnen før du tar den i bruk. Du må ikke fjerne typeplaten.
- ⚠ Obs** Hold alltid midt på dørhåndtaket når du åpner døren.

### Første gangs rengjøring

- Fjern all emballasje fra apparatet.
- Rengjør produktet før første gangs bruk.
- ⚠ Obs** Ikke bruk skurende midler! Dette kan skade overflaten. Se etter i kapitlet "Pleie og rengjøring".

## Koketopp - Daglig bruk

- ⚠ Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

### Forvarming

1. Velg funksjon og maksimumstemperatur.
  2. La ovnen stå på uten mat, i ca. 1 time.
  3. Velg funksjon og maksimumstemperatur.
  4. La ovnen stå på uten mat, i ca. 10 minutter.
  5. Velg funksjon og maksimumstemperatur.
  6. La ovnen stå på uten mat, i ca. 10 minutter.
- Dette for å brenne vekk rester i ovnen. Tilbehøret kan bli varmere enn vanlig. Når du forvarmer ovnen for første gang, kan den avgi lukt og røyk. Det er helt normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

### Effekttrinn

Kontrollbryter	Funksjon
0	Av-posisjon


Kontrollbryter	Funksjon
1-6	Effekttrinn (1 = laveste effekttrinn; 6 = høyeste effekttrinn)

1. Drei betjeningsbryteren til nødvendig effekttrinn.
2. Når du avslutter tilberedningen, må du dreie betjeningsbryteren til "0"-posisjon.


## Koketopp - Nyttige tips og råd

 **Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

### Kokeredskap

-  • Kokeredskapets bunn bør være så tykk og jevn som mulig.

### Energisparing


-  • Legg om mulig alltid et lokk på kokeredskapet.
- Sett kokeredskapet på platen før du slår den på.


## Koketopp - Stell og rengjøring

 **Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

**Viktig** Forbrenningsfare pga. restvarme!  
La apparatet avkjøle seg.

Rengjør apparatet etter hver bruk.  
Bruk alltid kokeredskaper med ren bunn.

 **Advarsel** Skarpe og skurende rengjøringsmidler skader apparatet.  
For din sikkerhet, **ikke** rengjør apparatet med damp eller høytrykkspyler.

-  Riper eller mørke flekker påvirker ikke apparatets funksjon.

### Fjerne smuss:


1. Bruk fint skurepulver eller en skuresvamp for å fjerne smusset.

## Stekeovn - Daglig bruk

 **Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

## Restvarmeindikator


Restvarmeindikatorerne tennes når en kokesone er varm.

 **Advarsel** Forbrenningsfare pga. restvarme!

- Slå platen av før tilberedningstiden er ute for å utnytte restvarmen.
- Grytenes bunn må ha samme størrelse som kokeplaten.

2. Rengjør apparatet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
3. Varm opp kokeplaten til en lav temperatur og la den tørke.
4. For å vedlikeholde kokeplatene, gni dem av og til inn med litt symaskinolje og poler dem med absorberende papir.

**Viktig** Bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål for komfyrtoppens hjørner av rustfritt stål.

-  Overflatens kant av rustfritt stål kan bli litt misfarget på grunn av varmebelastningen.

## Kjølevifte

Kjøleviften slår seg på automatisk for å holde apparatets overflater kalde. Når du slår ovnen av, er kjøleviften aktiv til apparatet er kjølt ned.

## Slå stekeovnen På og Av

1. Drei stekeovnens funksjonsbryter til en stekeovnsfunksjon.
2. Drei betjeningsbryteren for temperatur til en temperaturinnstilling.  
Indikatoren for strøm tennes når stekeovnen er i drift.











Temperaturindikatoren tennes når temperaturen i stekeovnen øker.

3. For å slå stekeovnen av, dreier du stekeovnens funksjonsbryter og betjeningsbryteren for temperatur til Av-posisjon.

## Sikkerhetstermostat


For å unngå farlig overoppvarming (på grunn av feil bruk av apparatet eller defekte deler), er stekeovnen utstyrt med en sikkerhetstermostat som kan bryte strømtilførselen. Stekeovnen slår seg på igjen av seg selv når temperaturen har sunket til trygt nivå.

## Ovnfunksjoner


Ovnfunksjon	Bruksområder
 AV-posisjon	Ovnen er slått AV.
 Varmluft	For å steke i maksimalt tre høyder samtidig. Reduser stekeovnstemperaturen (20-40 °C) i forhold til vanlig innstilling.
 Over-/undervarme	For steking av kaker eller middagsretter i én høyde.
 Pai/Pizza	For å steke eller bake i en høyde, slik at du oppnår sterkere brunng og sprø bunn. Reduser stekeovnstemperaturen (20-40 °C) i forhold til vanlig innstilling.
 Bruning	For å steke store steker eller hel fugl på ett nivå. Også for å gratinere og brune.
 Maks grill	For å steke større mengder flate matvarer og for toast.
 Tørking	Tørking.
 Tining	For å tine frossen mat.
 Ovnslampe	Innvendig belysning.
 Funksjonslås	For å låse ovnsfunksjoner.

## Funksjonslås

Funksjonslåsen er innebygd i funksjonsbryteren.

-  Funksjonslåsen kobler ikke ut strømmen til komfyren.

## Låse ovnen

Drei funksjonsbryteren til symbolet . Bryteren spretter ut ca. 2 mm

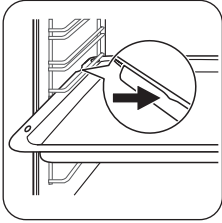
## Låse opp ovnen:

Trykk på bryteren og drei den til nødvendig stilling.

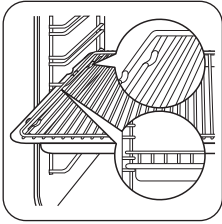
## Sette inn stekeovnstilbehøret

Sett inn tilbehøret slik at siden med to kanter er mot bakveggen i stekeovnen og peker ned mot bunnen. Skyv tilbehøret mellom føringskinnene på en av ovnsrillene.

**i** Den dype langpannen og ovnsristen har en side med to kanter. Når tilbehøret er satt inn riktig, har det vippesikring.



## Sette inn ovnsristen og den dype langpannen samtidig



Sett stekeristen på den dype langpannen. Skyv den dype langpannen mellom føringskinnene til en av ovnsrillene.

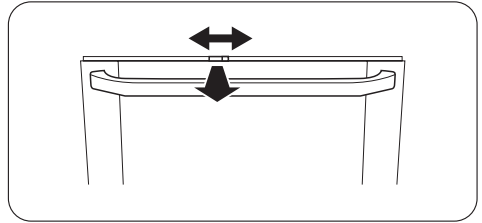
## Dørlås

Dørsperren gjør det vanskeligere for barn å åpne døren. Sperren er aktivert når komfyren leveres, men kan koples ut når det er nødvendig. Pass på at ovnen ikke er varm.

Skyv låsen mot høyre for å åpne døren.

For å deaktivere dørlåsen, trekk i låsen og skyv den mot høyre. Skyv inn venstre kant.

For å aktivere dørlåsen, skyv låsen mot høyre og deretter tilbake til utgangspunktet.



## Stekeovn - Nyttige tips og råd

**⚠ Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

### Opplysninger om Akrylamid

**Viktig** Ifølge ny forskning, kan matvarer som brunes (særlig produkter som inneholder stivelse), utgjøre helsefare på grunn av akrylamider. Derfor anbefaler vi å steke ved lave temperaturer og ikke brune maten for mye.

**⚠ Advarsel** Lukk alltid ovnsdøren når ovnen er i bruk, også når du bruker grillfunksjonen.

**i** Ikke sett langpanner, gryter, osv. på bunnen av stekeovnen, for å unngå skade på stekeovnens emalje.

**i** Vær forsiktig når du tar ut og setter inn tilbehør, slik at du ikke skader emaljen i ovnen.

- Ovnen har fire riller/nivåer. Nivåene skal telles fra bunnen og oppover.
- Du kan tilberede forskjellige retter på to nivåer samtidig. Sett brettene på nivå 1 og 3.
- Ovnen er utstyrt med et spesielt system som sirkulerer luften og hele tiden gjenvinner dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp på en slik måte at den blir myk inni og sprø utenpå. I tillegg reduserer det strømforbruket og steketiden til et minimum.
- Fuktighet kan kondensere inne i apparatet eller på glassdørene. Dette er normalt. Du bør alltid lene deg litt tilbake fra ovnen når du åpner ovnsdøren på en varm ovn. For å redusere dannelsen av kondens, er det lurt å forvarme stekeovnen i 10 minutter.
- Tørk bort fuktighet etter hver gangs bruk av apparatet.

## Bake kaker

- Den beste temperaturen for steking av kaker er mellom 150 °C og 200 °C.
- Forvarm ovnen i 10 minutter før baking.
- Ikke åpne stekeovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.
- Hvis du setter to stekebrett med bakst i ovnen samtidig, må det være ett ledig nivå mellom dem.

## Steke kjøtt og fisk

- Ikke stek kjøtt som veier mindre enn 1 kg. Hvis du steker kjøttstykker som er for små, vil kjøttet bli tørt.
- Still temperaturen på mellom 200 °C og 250 °C for å få rødt kjøtt godt stekt på utsiden og saftig inni.
- For hvitt kjøtt, fjærfe og fisk, still temperaturen mellom 150°C og 175°C.

- Sett en langpanne under fete matvarer, for å unngå flekker i ovnen som kan bli permanente.
- La kjøttet hvile i ca 15 minutter før du skjærer i det, slik at saften ikke renner ut.
- Tilsett litt vann i langpannen under kjøttet/fisken for å hindre at det danner seg røyk i stekeovnen. Tilsett mer vann dersom langpannen blir tørr.

## Steketider

Steketiden avhenger av matvarens type, konsistens og mengde.

Hold øye med stekeprosessen de første gangene.

Find de beste innstillingene (varme, tid, osv.) for den aktuelle kjelen/pannen, oppskriften og mengden når du bruker dette apparatet.

## Tilberedningstabell

 **Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

## Baketips

Bakeresultat	Mulig årsak	Løsning
Kaken er for lys på undersiden	Feil ovnsnivå	Sett kaken på et lavere ovnsnivå
Kaken faller sammen (blir klissen, gummiaktig, får vannstriper)	For høy steketemperatur	Bruk en lavere innstilling
Kaken faller sammen (blir klissen, gummiaktig, får vannstriper)	For kort steketid	Øk steketiden <b>Ikke still inn høyere temperatur for å redusere steketiden</b>
Kaken faller sammen (blir klissen, gummiaktig, får vannstriper)	For mye væske i deigen	Bruk mindre væske i deigen. Ta hensyn til blandingsstidene, spesielt hvis du bruker miksmaster
Kaken er for tørr	For lav steketemperatur	Still steketemperaturen høyere
Kaken er for tørr	For lang steketid	Reduser steketiden
Kaken blir ujevnt brun	For høy steketemperatur og for kort steketid	Still steketemperaturen lavere og la kaken stekte lenger
Kaken blir ujevnt brun	Deigen er ujevnt fordelt	Fordel deigen jevnt på stekebrettet
Kaken blir ikke ferdig i løpet av den angitte steketiden	For lav temperatur	Still steketemperaturen litt høyere

## Varmluftsbaking

Type bakverk	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Rundstykker	2+4	175-185	15-20
Grove rundstykker	2+4	165-180	20-30
Små gjærbrød med fyll	2+4	170-180	15-20
Saltkringler	2+4	160-170	15-20
Loff	2+4	170-180	30-40
Helkornbrød	2+4	160-170	35-45
Rugbrød, blanding	2+4	250	oppvarming
- baking	2+4	160-170	60-70
Baguetter	2+4	180-200	20-30
Langpannekake	3	150-160	50-60
Formkake	2+4	150-160	30-40
Sukkerbrød/sandkaker	2	150-160	50-60
Marengs	2+4	100	90-120
Marengsbunner	2+4	100	90-120
- oppvarming	2+4	med ovnen skrudd av	25
Kjeks	2+4	150-160	10-20
Vannbakkels	2+4	155-165	30-40
Fruktterter, mørdeig	2+4	150-160	før baking, bunner 10-15
Fruktterter, mørdeig	2+4	150-160	etterbehandling 35-45
Fruktterter, smuldredeig	2+4	170-180	30-40

## Vanlig baking

Type bakverk	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Rundstykker	3-4	200-225	8-12
Rundstykker av sammalt mel	3-4	190-200	20-25
Små gjærbrød med fyll	3-4	200-225	10-12
Ciabatta	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Saltstenger	3-4	180-200	12-15
Loff	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Brød av sammalt mel	1-2	180-200	35-45

Type bakverk	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Rugbrød, blanding	1	275	oppvarming
- baking	1	190	55-65
Baguetter	3-4	220-230	15-30
Langpannekake	2-3	170-180	50-60
Formkake	3-4	170-180	35-45
Sukkerbrød/Madeirakaker	1-2	170-180	40-50
Sandwichkake, rull	3-4	200-225	8-12
Marengs	3-4	100	90-120
Marengsbase	3-4	100	90-120
- oppvarming	3-4	med ovnen slått av	25
Småkaker	3-4	160-180	6-15
Vannbakkels	3-4	170-190	30-45
Rullekake	3-4	190-210	10-12
Fruktterte, bakverk med skorpe	3-4	175-200	forhåndsvarming, rull 10-15
Fruktterte, bakverk med skorpe	3-4	175	avslutning 35-45
Fruktterte, bakverk med skorpe	3-4	190-200	25-35
Kransekake i ringer	2	210-230	10-12

## Pizzatabell

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Ciabatta rull	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Fruktterter, mørdeig	2-3	170-180	35-45
Fruktterter, smuldredeig	2-3	175-200	25-35
Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hjemmelaget (tynn bunn)	1-2	200-230 <sup>1)</sup>	15-20
Frossen pizza	1-2	200	15-20
Terter, hjemmelaget forsteking, rundstykke	3-4	215-225	35-45
Terter, hjemmelaget etterbehandling	3-4	215-225	35-45

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Terter, frosne	3-4	200	15-25

1) forvarm stekeovnen

## Varmluftssteking

### Storfekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Roastbiff <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Rundstek - bruning	2-3	200	totalt 10
Rundstek - steking	2-3	150	50-60
Roastbiff	1-2	160	90-120

1) Spesial. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

### Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Oksefilet <sup>1)</sup>	2-3	160	60-70

### Lammekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Lår/skulder/sadel	2	160	80-100

### Svin

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinestek <sup>1)</sup>	2-3	175	60-70
Svinekam <sup>1)</sup>	2-3	175	60
Nakkefileter	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

## Fjærfe

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Kylling, i deler	2-3	180	55-65
And <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
Langsteking av and <sup>1)</sup>	2-3	130	til sammen omtrent 5 timer
Stekt kalkun, fylt	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

## Vanlig steking

### Storfekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Roastbeef <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Rundbiff - bruning	2-3	225	totalt 10
Rundbiff - steking	2-3	160	50-60
Roastbiff	1-3	180	90-120

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over/undervarme på 250°C. Hvis du bruker steketermometer må det tas ut før grilling.

### Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Oksefilet <sup>1)</sup>	2-3	180	60-70

### Lam

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Lår/bog/ribbe	2	180	80-100

### Svinekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinestek <sup>1)</sup>	3	20	60-70

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinekam <sup>1)</sup>	3	200	60
Nakkekoteletter	2-3	180	90-120
Skinke	1-2	160	60-100

## Fjærkre

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Kylling, oppdelt	2-3	200	55-65
And <sup>1)</sup>	2-3	160	55-65
And langsom steking <sup>1)</sup>	2-3	130	totalt om lag 5 timer
Stekt kalkun med fyll	1-2	160	50-60
Kalkunbryst	2-3	200	70-80

## Steking varmluft

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Fisk, koking	2+4	150-160	1)
Fisk, steking	2+4	165-175	1)
Kjøttpudding	2+4	165-175	60-70
Danske kjøttboller	2+4	165-175	35-45
Leverpostei	2+4	165-175	65-75
Potetgrateng	2+4	175	55-65
Lasagne, hjemmelaget	2+4	175	60-70
Lasagne, frossen	2+4	175	30-45 <sup>2)</sup>
Pastagrateg	2+4	165-175	40-50
Pizza, hjemmelaget	3	180-200	20-35
Frossen pizza	2+4	180-200	15-25 <sup>2)</sup>
Pommes frites, frosne	2+4	180-200	30-45 <sup>2)</sup>
Terter, hjemmelaget - før steking, rundstykke	2+4	165-175	15-20
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	2+4	165-175	30-40

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Terter, frosne	2+4	175	25-35 <sup>2)</sup>

- 1) Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Du kan sjekke det ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet løsner fra beinet, er fisken ferdig.
- 2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den angitte tiden er 30 minutter, blir tilberedningstiden rundt 30+10 = 40 minutter.

## Over- og undervarme

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Fisk, kokt	2-3	160-170	1)
Fisk, steking	2-3	180-200	1)
Kjøttpudding	2-3	175-200	45-60
Danske kjøttboller	3-4	175-200	30-45
Leverpostei.	2-3	180-200	50-60
Gratinert	2-3	180-200	50-60
Potetgrateng	3-4	200	55-65
Lasagne, hjemmelaget	2-3	200	50-60
Lasagne, frossen	3-4	175-200	30-45 <sup>2)</sup>
Pastagrateg	2-3	180-200	30-40
Pizza, hjemmelaget	2-3	220-230	15-25
Pizza, frossen	2-3	220-230	15-25 <sup>2)</sup>
Chips, frosne	3-4	225-250	20-30 <sup>2)</sup>
Terter, hjemmelaget - forhåndsvarming, rull	3-4	190-210	15-25
Terter, hjemmelaget - avslutning	3-4	190-210	20-30
Terter, frosne	3-4	200-225	20-30 <sup>2)</sup>

- 1) Når du steker eller koker fisk, avhenger koke-/steketiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Test ved å stikke en gaffel inn i fisken. Dersom kjøttet løsner lett fra beina, er fisken ferdig.
- 2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon) er steketiden om lag 1/3 lenger enn det som står på pakken. Hvis den angitte tiden er 30 minutter bør steketiden være rundt 30+10 = 40 min.

## Bruning

### Storfekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Rundstek - bruning	2-3	200	totalt 10

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Rundstek - steking	2-3	150	50-60
Roastbiff	1-2	160	90-120

## Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Oksefilet <sup>1)</sup>	2-3	160	60-70

<sup>1)</sup> Spesial. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

## Lammekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Lår/skulder/ribbe	2	160	80-100

## Svin

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinestek <sup>1)</sup>	2-3	180	60-70
Svinekam <sup>1)</sup>	2-3	175	60
Nakkefileter	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100


## Fjærfe

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Kylling	2-3	180	55-65
And <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
Langsteking av and <sup>1)</sup>	2-3	ikke egnet	til sammen omtrent 5 timer
Stekt kalkun, fylt	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

## Grilling

**Bruk alltid grillfunksjonen med maks effekttrinn**

**Viktig** Ha alltid stekeovnsdøren lukket når du griller

 Forvarm alltid den tomme stekeovnen med grillfunksjonen i 5 minutter.

- Sett risten inn på innskyvningsrillen som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn stekebrettet på første rille for å samle opp fett.
- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.

Mattyper for grilling	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter / side 1	Tid i minutter / side 2
Svinekoteletter	3-4	250	7-9	4-6
Lammekoteletter	3-4	250	7-10	5-6
Kylling, oppdelt	3-4	250	20-25	15-20
Pølser	3-4	250	3-4	1-2
Spareribs, forhåndskokt i 20 min.	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skiver av torsk eller laks	3-4	250	10	5
Ristet brød	3-4	250	2-3	-

## Tørking

### Grønnsaker

Matretter som tørkes	Temperatur °C	Ristnivå	Innskyvningsriller	Tid i timer (anbefalt)
Bønner	60-70	3	1/4	6-8
Paprika (delt i strimler)	60-70	3	1/4	5-6
Suppegrønnsaker	60-70	3	1/4	5-6
Sopp	50-60	3	1/4	6-8
Urter	40-50	3	1/4	2-3

### Frukt og bær

Matretter som tørkes	Temperatur °C	Ristnivå	Innskyvningsriller	Tid i timer (anbefalt)
Svisker	60-70	3	1/4	8-10
Aprikoser	60-70	3	1/4	8-10
Eplebåter	60-70	3	1/4	6-8
Pærer	60-70	3	1/4	6-9

## Tining

- Pakk ut maten og legg den på en tallerken på ovnsristen.
- Ikke dekk til med tallerken eller skål. Dette kan øke opptiningstiden betraktelig.
- Sett ovnsristen på første rille nedenfra.

Matvaretype	Rille	Tid i minutter	Ettertiningstid minutter	Kommentarer
Kylling 1 000 g	2	120-140	20-30	Legg kyllingen på et snudd tefat på en stor tallerken Snu den når den er halvstekt.
Kjøtt, 1 000g	2	100-140	20-30	Snu den når den er halvstekt.
Kjøtt, 500g	2	90-120	20-30	Snu den når den er halvstekt.
Ørret, 150g	2	25-35	10-15	-
Jordbær, 300g	2	30-40	10-20	-
Smør, 250g	2	30-40	10-15	-
Fløte, 2 x 2dl	2	80-100	10-15	Fløten kan piskes selv om den er litt frossen.
Kake, 1 400g	2	60	60	-

## Stekeovn - Stell og rengjøring

**⚠ Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

- Rengjør apparatets fremside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel
- Rengjør stekeovnen innvendig etter hver bruk. På denne måten blir det lettere å fjerne smuss og det brenner seg ikke fast.
- Rengjør hardnakkert smuss med stekeovnsrens.
- Rengjør stekeovnens tilbehør (med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel) etter hver bruk og la det tørke.
- Hvis du har tilbehør med teflonbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller oppvaskmaskin. Det kan ødelegge teflonbelegget!

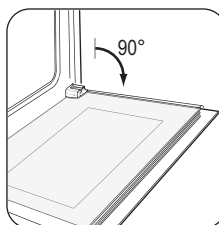
### Rengjøring av stekeovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen lettere.

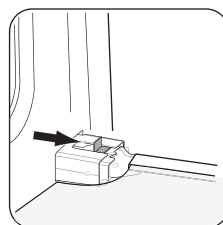
**⚠ Advarsel** Sørg for at glasspanelene er kjølige før du rengjør glassdøren. Det er fare for at glasset kan sprekke.

**⚠ Advarsel** Når dørglasspanelene skades eller får riper, kan de bli svake og de kan sprekke. I

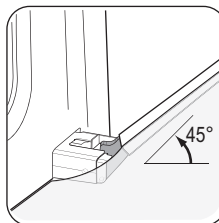
så fall må de byttes. For ytterligere instruksjoner, kontakt ditt lokale servicesenter.



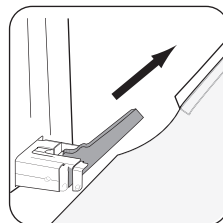
Åpne døren.



Skyv glideren til du hører et klikk.



Lukk døren til den blokeres.



Trekk av døren.

Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig. For å gjøre det, utfører du den samme fremgangsmåten i

motsatt rekkefølge Sørg for at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Det kan kreve litt kraft.

## Rengjøring av stekeovnsdøren

**!** **Advarsel** Sørg for at glasspanelene er kjølige før du rengjører glassdøren. Glasset kan knuse.

**!** **Advarsel** Når dørglasspanelene skades eller får riper, kan de bli svake og de kan sprekke. I så fall må de byttes. For ytterligere instruksjoner, kontakt ditt lokale servicesenter.

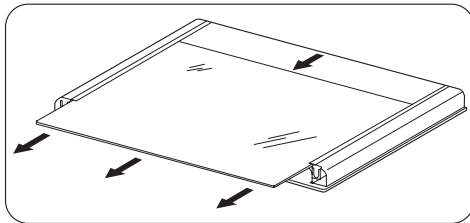
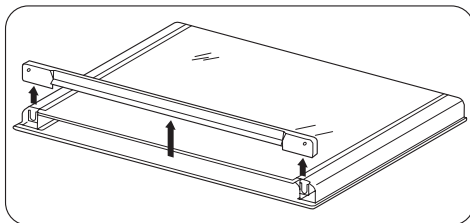
**!** **Advarsel** Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

**i** Dørglasset på produktet kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene. Antallet glass kan avvike.

Fjerne glasset:

1. Trekk listen av fra døren og løft den av.
2. Hold dørglasset på plass med en hånd før du skyver glasset ut med den andre hånden.

**i** For å sette glasset på plass må du følge fremgangsmåten i omvendt rekkefølge. Du må sette inn glassene slik de var montert.



## Ovnslampe

**!** **Advarsel** Det er fare for elektrisk støt!

**Før du skifter lyspære i ovnslampen:**

- Slå stekeovnen av.

- Ta ut sikringene i sikringskapet eller slå av skillebryteren.

**i** Legg et tøyestykke i bunnen av stekeovnen som beskyttelse for ovnslampen og glassdekelet.

## Skifte lyspære i stekeovnslampen/rengjøre glassdekelet

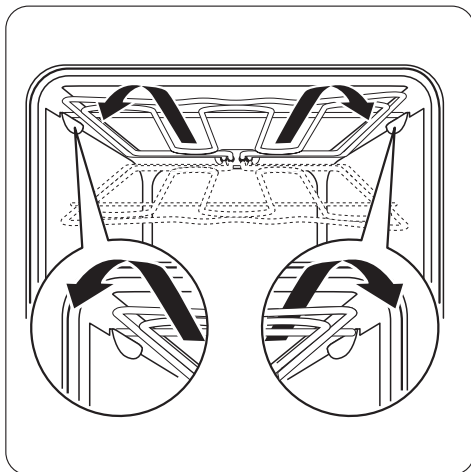
1. Drei glassdekelet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekelet.
3. Skift ut lyspæren i stekeovnslampen med en egnet stekeovnspære som tåler 300°C.
4. Monter glassdekelet.

## Ovnstaket

Du kan felle ned varmeelementet i ovnstaket for å lette rengjøringen av ovnstaket.

### Felle ned varmeelementet

1. Fjern brettstigene.
2. Hold varmeelementet med begge hender i forkant.
3. Trekk det fremover mot fjærtrykket og ut langs holderne på begge sider.
4. Varmeelementet felles ned. Ovnstaket kan rengjøres.




## Montere varmeelementet

1. Monter varmeelementet i omvendt rekkefølge.

**Viktig** Monter varmeelementet korrekt på begge sider over holderne på sideveggene i stekeovnen.


2. Sett inn stigen.

## Hva må gjøres, hvis...

 **Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

Problem	Mulig årsak	Løsning
Restvarmeindikatorene slås ikke på	Kokesonen er ikke varm fordi den bare har vært i bruk en kort stund	Hvis kokesonen bør være varm, snakk med kundeservice
Apparatet virker ikke	Sikringen i sikringsskapet er gått	Kontroller sikringen. Hvis sikringen går mer en en gang, kontakter du en kvalifisert elektriker.
Stekeovnen blir ikke varm	Stekeovnen er ikke slått på	Slå stekeovnen på
Stekeovnen blir ikke varm	Nødvendige innstillinger er ikke utført	Kontroller innstillingene
Ovnslampen virker ikke	Ovnslampen er defekt	Skift lyspære i ovnslampen
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i stekeovnsrommet	Du lot retten stå i stekeovnen for lenge	Ikke la en matrett bli stående i stekeovnen lenger enn 15-20 minutter etter at tilberedningen er ferdig

Hvis du ikke klarer å løse problemet selv, kontakt forhandleren eller kundeservice.

 **Advarsel** La bare en kvalifisert elektriker eller servicemann utføre reparasjoner på apparatet.

**Viktig** Ved feil bruk, må du selv betale for eventuell service selv om dette skjer innenfor garantitiden.

Hvis du ikke klarer å løse problemet selv, kontakt forhandleren eller kundeservice.

**Disse dataene trenger du for å få rask og riktig hjelp: Disse dataene finner du på typeplaten (se "Produktbeskrivelse")**


- Modellbeskrivelse .....

- Produktnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.) .....

 **Tips for apparater med metallfront:**

Hvis du åpner døren under eller umiddelbart etter stekeprosessen, kan det danne seg dugg på glasset.


## Montering

 **Advarsel** Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

### Tekniske data

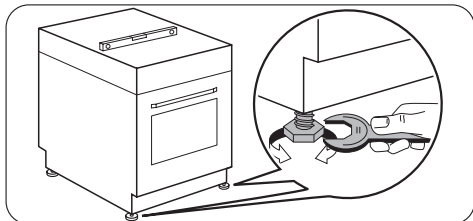
Dimensjoner	
Høyde	900 mm
Bredde	600 mm

Dimensjoner	
Dybde	600 mm
Stekeovnskapasitet	66 l

 **Advarsel** Du må ikke sette apparatet på en sokkel

## Plan oppstilling

Juster de små føttene i bunnen av apparatet for å sette apparatet i vater og kant i kant med tilstøtende overflater

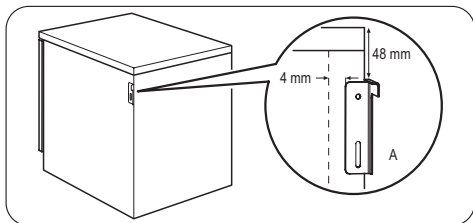


**⚠ Advarsel** Monter veltebeskyttelsen for å hindre at apparatet velter under feil belastning.


Veltebeskyttelsen fungerer bare når apparatet er plassert i riktig område

## Slik monterer du veltebeskyttelsen

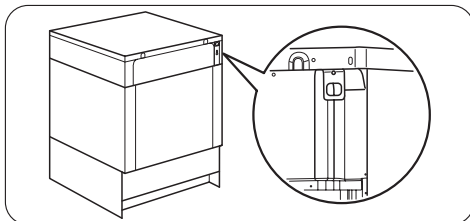
1. Still inn riktig høyde og areal for apparatet før du begynner å montere veltebeskyttelsen
2. Monter veltebeskyttelsen 48 mm under kanten av platetoppen og 4 mm fra veggen (skapet). Skru den skikkelig fast i et solid feste eller bruk aktuell forsterkning. Det er også mulig å montere veltebeskyttelsen på høyre side



## Miljøvern

Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

3. Forsikre deg om at overflaten bak apparatet er jevn.  
Hvis ikke, må det være samme klaring mellom veltebeskyttelsen og veggen, Dette er nødvendig for å feste veltebeskyttelsen skikkelig og for at den skal fungere på riktig måte. Veltebeskyttelsen må stikke minst 20 mm inn i hullet i bakkant av apparatet når apparatet er riktig plassert.




**Viktig** Hvis avstanden mellom benkeskapene er større enn bredden på apparatet, skal apparatet plasseres i midten

## Elektrisk installasjon

- ⚠ Advarsel** Bare en kvalifisert og kompetent person må utføre den elektriske installasjonen.
- i** Produsenten kan ikke holdes ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene under "Sikkerhet".

Dette apparatet leveres med et støpsel og en strømledning.

 Emballasjemateriale  
Emballasjematerialet er miljøvennlig og kan resirkuleres. Plastdeler er merket med internasjonale forkortelser som PE, PS, osv. Kasser emballasjen i de riktige innsamlingsbeholderne ved det lokale renholdsverket.

**⚠ Advarsel** Gjør apparatet ubrukelig før du kasserer det, slik at det ikke kan utgjøre noen fare. Trekk støpselet ut av stikkkontakten og skjær strømkabelen av apparatet.

## Innehåll

Säkerhetsinformation .....	22	Ugn – råd och tips .....	28
Produktbeskrivning .....	24	Tillagningstabeller .....	29
Innan maskinen används första gången .....	25	Ugn – underhåll och rengöring .....	38
Håll – daglig användning .....	25	Om maskinen inte fungerar .....	39
Håll – råd och tips .....	26	Installation .....	40
Håll – underhåll och rengöring .....	26	Miljöskydd .....	41
Ugn – daglig användning .....	26		

Med reservation för ändringar



## Säkerhetsinformation

Läs den här bruksanvisningen noga före installation:

- För din egen säkerhet och för maskinens säkerhet
- För att skydda miljön
- För korrekt användning av produkten.

Spara denna bruksanvisning och se till att den följer med produkten om du flyttar eller säljer den.

Tillverkaren är inte ansvarig om en felaktig installation och användning orsakar skada.

### Säkerhet för barn och handikappade

- 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. Barn ska inte leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Det finns risk för kvävning eller annan fysisk skada.
- Håll barn och husdjur borta från ugnen när luckan är öppen eller när ugnen används. Det finns risk för skada eller bestående handikapp.
- Om produkten har barnlås eller knapplåsfunktion ska det användas. Det hindrar småbarn och husdjur från att oavsiktligt sätta på ugnen.

### Allmän säkerhet

- Ändra inte produktens specifikation. Det finns risk för personskada och skada på produkten.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

### Installation

- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig tekniker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionsskador eller fysisk skada.
- Kontrollera att produkten inte har skadats under transporten. Anslut inte apparaten till nätet om den är skadad. Kontakta leverantören vid behov.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekalering och folier från produkten före användning. Ta inte bort typskylten. Det kan göra garantin ogiltig.
- Gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder i landet där produkten används måste följas (t.ex. säkerhetsbestämmelser, regler för kassering och återvinning och elektriska säkerhetsbestämmelser).
- Var försiktig när du flyttar produkten. Denna produkt är tung. Använd alltid skyddshandskar. Dra aldrig produkten i handtaget.
- Kontrollera att produkten inte är inkopplad på elnätet vid installation (i förekommande fall).
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Ställ inte produkten på en bas.

### Elektrisk anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig elektriker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionsskador eller fysisk skada.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att elektriska data på typskylten stämmer överens med nätströmmen i huset.
- Information om spänningen finns på typskylten.

- Du måste ha korrekta isoleringsanordningar: strömbrytare, säkringar (säkringar av skrutvyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isoleringssenheter så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isoleringssenheter måste vara minst 3 mm bred.
- De stötskyddande delarna måste placeras så att de inte kan tas bort utan verktyg.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Vid anslutning av elektriska produkter till ett nätuttag, låt aldrig kablar vidröra eller komma nära den varma luckan på produkten.
- Använd inte grenuttag, adaptrar eller förlängningskablar. Risk för brand.
- Var försiktig så att nätkontakten eller sladden inte kläms eller skadas bakom produkten.
- Se till att nätkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Dra inte i strömkabeln för att koppla bort produkten från uttaget. Dra alltid i stickkontakten (i förekommande fall).
- Byt inte ut nätkabeln. Kontakta ett servicecenter.

### Tryck på

- Använd den bara för matlagning i ett hushåll. Produkten får inte användas kommersiellt eller industriellt. Detta för att förhindra fysisk skada på person eller skada på egendom.
- Övervaka alltid hällen under användning.
- Håll dig på avstånd när du öppnar luckan när produkten används. Het ånga kan strömma ut. Det finns risk att bränna sig.
- Använd inte produkten om den har kontakt med vatten. Använd inte produkten med våta händer.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Produktens kokzon blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Lägg inte metallföremål som bestick eller kokkärlslock på ytorna eftersom de kan bli heta.
- Produktens insida blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Använd handskar när du sätter in eller tar ut tillbehör eller formar.

- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol. Det finns då risk för brand.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma nära produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta av brandfarliga produkter och/eller föremål som lätt smälter (av plast eller aluminium) i, i närheten av eller på produkten. Det finns risk för explosion eller brand.
- Använd inte kokzonerna utan eller med tomma kokkärn
- Låt inte kokkärn torrkoka. Detta kan orsaka skador på kokkärn och hällens yta.
- Ytan kan skadas om föremål eller kokkärn faller på den.
- Placera inte heta kokkärn i närheten av kontrollpanelen eftersom värmen kan skada produkten.
- Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören, för att undvika skada på produktens emalj.
- Kokkärn tillverkade av gjutjärn, gjuten aluminium eller med skadad botten kan repa hällens yta om de dras över den.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion.
- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - ställ inga föremål direkt på botten och täck inte med folie;
  - ställ inte hett vatten direkt i produkten;
  - låt inte fuktiga kärn eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Placera inte brännbara material i utrymmet under ugnen. Förvara enbart värmebeständiga föremål där ( i förekommande fall).
- Täck inte över ugnens ångventiler. De sitter på översidan bakre del (i förekommande fall).

### Underhåll och rengöring

- Se till att produkten har kallnat före underhåll. Det finns risk att bränna sig. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.
- Var noga med att alltid hålla produkten ren. Ansamling av fett eller andra matrester kan orsaka brand.

- Regelbunden rengöring förhindrar att ugnens ytmaterial skadas
- Både för din egen och produktens säkerhet ska produkten alltid rengöras med mildt handdiskmedel och vatten. Använd inte brandfarliga produkter eller produkter som kan orsaka korrosion.
- Rengör inte produkten med ång- eller högtryckstvätt, vassa föremål, rengöringsmedel med slip effekt, repande svampar eller fläckborttagningsmedel.
- Om du använder ugnsspray, följ tillverkarens anvisningar. Spruta aldrig någonting på värmeelementen eller termostatsens sensor.
- Rengör aldrig glasluckan med slipande rengöringsmedel eller en metallskrapa. Innglasets värmebeständiga yta kan spricka och gå sönder.
- När luckans glas skadas blir de sköra och kan gå sönder. De måste bytas. Kontakta ett servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung.
- Stäng av apparaten, avaktivera och koppla loss den från eluttaget före underhåll.

- Var försiktig när du byter ugnslampan. Det finns risk för stöt. Låt produkten svalna. Det finns risk att bränna sig.

## Kundservice

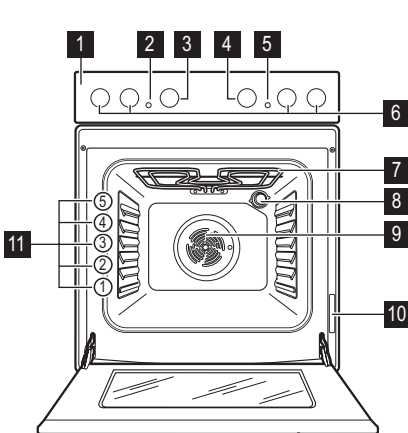
- Bara en behörig tekniker får reparera eller utföra arbete på maskinen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Använd endast originaldelar vid reparationer och utbyten.

## Bortskaffande av apparaten

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

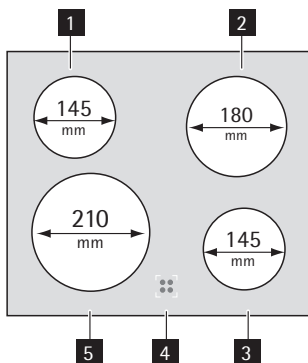
## Produktbeskrivning

### Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Nätindikator
- 3** Ugnsfunktionsvred
- 4** Temperaturvred för ugn
- 5** Kontrollampa för temperaturvred
- 6** Hällvred
- 7** Grill
- 8** Ugnsbelysning
- 9** Fläkt
- 10** Typskylt
- 11** Ugnsstegar

## Beskrivning av hällen






- 1** Enkelkokzon 1 200 W
- 2** Enkelkokzon 1 800 W
- 3** Enkelkokzon 1 200 W
- 4** Kontrollampa för restvärme
- 5** Enkelkokzon 2 100 W

### Ugnstillbehör


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

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

## Innan maskinen används första gången

-  **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".
-  Avlägsna allt förpackningsmaterial som finns både inuti och utanpå ugnen innan produkten används. Ta inte bort typskylten.
-  **Försiktighet** Håll alltid i mitten av handtaget för att öppna ugnsluckan.

### Första rengöring



- Tag bort alla delar från produkten.
- Rengör produkten före första användning.
-  **Försiktighet** Använd inte slipande rengöringsmedel! Dessa kan skada ytan. Se avsnitt "Skötsel och rengöring".

### Förvärm

1. Ställ in funktion  och maxtemperatur.

## Häll – daglig användning

-  **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

2. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 1 timme.
3. Ställ in funktion  och maxtemperatur.
4. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 10 minuter.
5. Ställ in funktion  och maxtemperatur.
6. Låt hushållsapparaten köras utan mat i ungefär 10 minuter.

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


## Värmelägen

Kontrollvred	Funktion
0	Av-läge
1-6	Värmelägen (1 = lägst, 6 = högst)

1. Vrid kontrollvredet till önskat värmeläge.
2. Vrid kontrollvredet till "0" för att avsluta tillagningen.

## Restvärmeindikering


Restvärmeindikeringen tänds när en kokzon är varm.

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


## Häll – råd och tips

 **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

### Kokkärl


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

### Spara energi

 • Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkäret.  
• Ställ kokkäret på värmeplattan innan du sätter på den.


- Stäng av värmeplattan innan tillagningen är klar för att utnyttja restvärmen.
- Botten på pannor och kokkärl måste vara lika stor som värmeplattan.

## Häll – underhåll och rengöring


 **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

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

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

 **Varning** Vassa föremål och repande rengöringsmedel skadar produkten.

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


 Repor eller mörka fläckar påverkar inte produktens funktion.

### Borttagning av smuts:

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

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

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

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

## Ugn – daglig användning

 **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".






### Kylfläkt

Kylfläkten startar automatiskt för att hålla produktens ytor kalla. När produkten stängs av är kylfläkten i drift tills produkten har kallnat.

## Sätta På och stänga Av ugnen.


1. Vrid ugnsfunktionsvredet till en ugnsfunktion.
2. Ställ temperaturvredet på en temperatur. Effektdikeringen är tänd när ugnen är i drift. Temperaturindikeringen är tänd när ugnstemperaturen ökar.
3. För att stänga av ugnen, vrid ugnsfunktionsvredet och temperaturvredet till Av-läget.

## Ugnsfunktioner


Ugnsfunktion		Tillämpning
	FRÅN-läge	Ugnen är avstängd.
	Varmluft	För ugnsbakning på tre nivåer samtidigt. Sänk ugnstemperaturen (20-40 °C) jämfört med en konventionell ugn.
	Över-Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver en mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Sänker ugnstemperaturerna (20-40 °C) jämfört med en ugn med över-/undervärme.
	Bryning	För stekning av större stycken kött eller fågel på en nivå. Även för att gratinera och bryna.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning.
	Torkning	För att torka livsmedel.
	Uppthining	För att tina frysta livsmedel.
	Ugnsbelysning	För att tända ugnsbelysningen.
	Funktionslås	För att låsa ugnsfunktioner.

## Funktionslås

Funktionslåset är inbyggt i kontrollvreden för ugnsfunktionerna.

-  Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

## Lås ugnen:

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

## Säkerhetstermostat

För att undvika farlig överhettning på grund av felaktig användning av produkten eller defekta komponenter, är ugnen utrustad med en säkerhetstermostat som vid behov kopplar bort strömmen. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

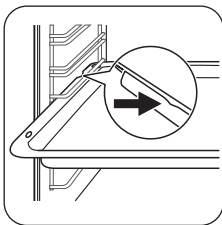
## Lås upp ugnen:

Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

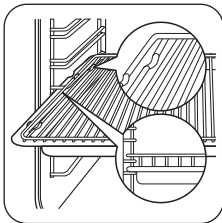
## Sätta in ugnstillbehören

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

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



### Sätta in av ugnsgaller och långpanna samtidigt



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

### Lucklås

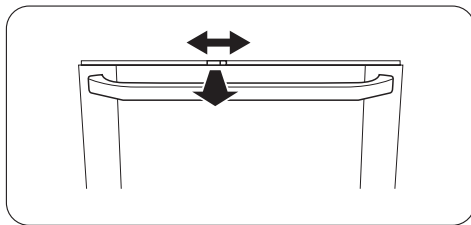
Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan. Spärren är aktiverad vid leverans, men den kan inaktiveras vid behov.

Kontrollera att ugnen inte är varm.

För att öppna luckan förs låset åt höger.

För att avaktivera lucklåset, dra och för låset åt höger. Tryck in den vänstra kanten.

För att avaktivera lucklåset, för låset åt höger och sedan tillbaka till startläget.



## Ugn – råd och tips

**!** **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

### Information om akrylamid

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

**!** **Varning** Håll alltid ugnsluckan stängd när du lagar mat, även under grillning.

**i** Placera inte bakplåtar, kokkäril eller andra föremål på ugnsbotten eftersom emaljen kan skadas.

**i** Var försiktig när du sätter in och tar ut tillbehör så att inte emaljen i ugnen skadas.

- Ugnen har fyra hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna från ugnens botten.
- Du kan tillaga olika maträtter på två nivåer samtidigt. Placera då hyllorna på nivå 1 och 3.
- Ugnen är utrustad med ett specialsystem som cirkulerar luften och ger en konstant återcirkulation av ångan. Systemet gör det möjligt att ångkoka maten och hålla rätterna mjuka inuti och knapriga utan-

på. Detta reducerar tillagningstiden och energiförbrukningen till ett minimum.

- Fukt kan kondenseras i produkten eller på luckans glas. Detta är normalt. Håll dig på avstånd från produkten när du öppnar luckan under matlagning. För att reducera kondensering, kör ugnen i 10 minuter före matlagningen.
- Torka av eventuell fukt efter varje användningstillfälle.

### Baka kakor

- Den bästa temperaturen för att baka kakor är mellan 150 och 200 °C.
- Förvärm ugnen i cirka 10 minuter före bakningen.
- Öppna inte ugnsluckan innan 3/4 av den inställda bakningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att en nivå är tom mellan dem.

### Tillagning av kött och fisk

- Tillaga inte köttstycken som väger mindre än 1 kg. Tillagning av för små mängder gör att köttet blir för torrt.


- För att hålla rött kött välstekt på utsidan och saftigt inuti, ställ in temperaturen mellan 200 och 250 °C.
- För vitt kött, fågel och fisk, ställ in temperaturen mellan 150 och 175 °C.
- Använd en långpanna för mycket fet mat för att skydda ugnen mot fläckar som annars kan bli permanenta.
- Låt köttet ligga i cirka 15 minuter innan du skär upp det så att inte kötsaften sipprar ut.
- För att undvika att det bildas för mycket rök i ugnen under stekning kan du hålla lite vatten i lång-

pannan. För att undvika rökkondens, tillsätt vatten varje gång det torkar ut.

### Tillagningstider

Tillagningstiden beror på typen av mat samt matens konsistens och volym. Observera resultaten du erhåller när du använder produkten i början. Experimentera dig fram till de bästa inställningarna (t.ex. värmeläge och koktid) för dina kokkärl, recept och matmängder när du använder denna produkt.

## Tillagningstabeller

 **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

### 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 <b>Öka inte temperaturen för att minska gräddningstiden</b>
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska. Kontrollera mixningstiden. Speciellt om du använder en matberedare
Kakan är för torr	För låg ugnstemperatur	Ställ in en högre temperatur
Kakan är för torr	För lång gräddningstid	Ställ in en kortare gräddningstid
Kakan blir inte jämnt gräddad	För hög temperatur och för kort gräddningstid	Minska temperaturen och förläng gräddningstiden
Kakan blir inte jämnt gräddad	Degen inte jämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
Kakan gräddas inte med den inställda tiden	För låg temperatur	Höj temperaturen något

### Baka i varmluft

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	2+4	175-185	15-20

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

## Traditionell bakning

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	3-4	200-225	8-12
Grahamsbullar	3-4	190-200	20-25
Små jästbröd med fyllning	3-4	200-225	10-12
Ciabattabullar	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabröd	3-4	250	5-15
Salta kringlor	3-4	180-200	12-15
Vetebröd	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbröd	1-2	180-200	35-45

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

## Pizza-tabell

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

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Tårtor, hembakade dekorerad	3-4	215-225	35-45
Tårtor, frusna	3-4	200	15-25

1) förvärm ugnen

## Steka i varmluft

### Nötkött

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

### Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	180	55-65
Anka <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup>	2-3	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	150	50-60
Kalkonbröst	2-3	175	70-80

## Traditionell stekning

### Nötkött

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

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

### Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	3	20	60-70
Fläskkarré <sup>1)</sup>	3	200	60
Grishals	2-3	180	90-120
Skinka	1-2	160	60-100

### Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	200	55-65

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

## Varmluftstillagning

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

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

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

## Över/Undervärme

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

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

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

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

## Bryning

### Nötkött

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

### Kalv

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

## Grillning

**Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning**

**Viktigt** Grilla alltid med stängd ugnslucka

 Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

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

Livsmedelstyper för grillning	Galler	Temperatur °C	Tid i min. / Sida 1	Tid i min. / Sida 2
Fläskkotletter	3-4	250	7-9	4-6
Lammkotletter	3-4	250	7-10	5-6
Kyckling, i bitar	3-4	250	20-25	15-20
Korv	3-4	250	3-4	1-2
Revben, förtillagade i 20 min.	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skivor av torsk eller lax	3-4	250	10	5
Rostat bröd	3-4	250	2-3	-

## Torkning

### Grönsaker

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

### Frukt

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

### Avfrostning

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

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

Typ av mat	Galler	Tid i minuter	Slutlig avfrostning min	Kommentarer
Kyckling, 1 000 g	2	120-140	20-30	Lägg kycklingen på ett upp och nervänt tefat på ett större fat. Vänd efter halva tiden.
Kött, 1 000 g	2	100-140	20-30	Vänd efter halva tiden.
Kött, 500 g	2	90-120	20-30	Vänd efter halva tiden.
Forell, 150 g	2	25-35	10-15	-
Jordgubbar, 300 g	2	30-40	10-20	-
Smör, 250 g	2	30-40	10-15	-
Grädde, 2 x2 dl	2	80-100	10-15	Grädde kan vispas även om den fortfarande är lite frusen.
Kaka, 1 400 g	2	60	60	-

## Ugn – underhåll och rengöring

**! Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

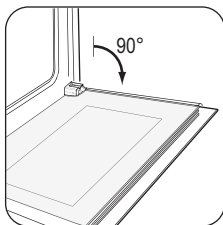
- Rengör produktens framsida med en mjuk duk och varmt vatten med rengöringsmedel.
- Använd ett vanligt rengöringsmedel för att rengöra metalltygorna.
- Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. Därigenom är det lättare att ta bort smuts och den bränner inte fast.
- Tag bort svår smuts med ett speciellt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

### Rengöring av ugnsluckan

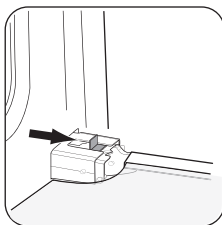
Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

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

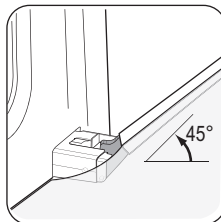
**! Varning** När luckans glaspaneler skadas eller reparas blir glaset skört och kan gå sönder. För att förhindra detta måste du byta ut dem. Kontakta ditt lokala servicecenter för ytterligare information.



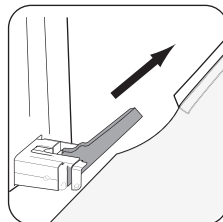
Öppna luckan.



Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.



Stäng luckan tills glidstycket blockerar den.



Avlägsna luckan.

Sätt tillbaka ugnsluckan när rengöringen är klar. Gör detta genom att följa anvisningarna i omvänd ordning. Kontrollera att du hör klickljudet när du sätter tillbaka luckan. Det kan vara nödvändigt att ta i ordentligt.

### Rengöring av ugnsluckan

**! Varning** Se till att glaspanelerna har svalnat innan du rengör glasluckan. Glaset kan brista.

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

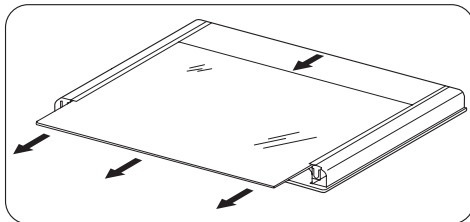
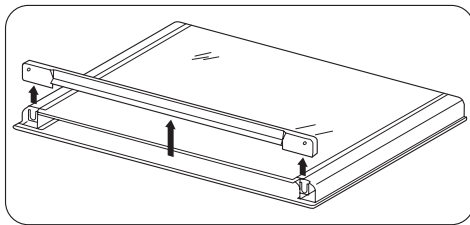
**! Varning** Använd inte ugnen utan glapanelerna.

**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 av glaset:

1. Ta bort den invändiga beklädnaden från luckan och lyft av.
2. Håll luckans glas på plats med ena handen innan du för ut glaset med den andra handen.

**i** För att byta glaset, följ proceduren i omvänd ordning. Panelen måste sättas på samma sätt som före proceduren.



## Ugnslampa

**!** **Varning** Risk för elektrisk stöt!

### Innan du byter ugnslampa:

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

**i** Lägg en duk på ugnsbotten för att skydda ugnslampans och skyddsglasets.

### Byte av glödlampa/rengöring av lampglaset

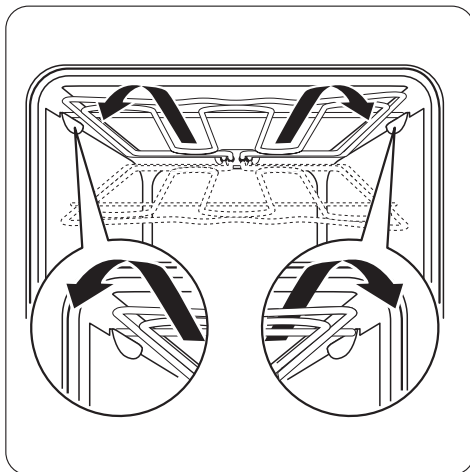
1. Tag bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut glödlampans med en 300°C värmebeständig ugnslampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

## Ugnstak

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

## Fälla ned värmeelementet

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



## Sätta tillbaka värmeelementet

1. Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

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

2. Sätt in ugnsstegarna.

## Om maskinen inte fungerar

**!** **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Restvärmeindikatorn tänds inte	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund	Kontakta kundtjänst om kokzonen är eller borde vara varm

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte	Säkringen i säkringsskåpet har löst ut	Kontrollera säkringen. Kontakta en behörig elektriker om säkringen löser ut mer än en gång.
Ugnen värms inte upp	Ugnen går inte att slå på	Sätt på ugnen med knappen
Ugnen värms inte upp	Nödvändiga inställningar är inte gjorda	Kontrollera inställningarna.
Ugnslampan fungerar inte	Glödlampan är trasig	Byt ut glödlampan
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnstrymmet	Maten har fått stå kvar för länge i ugnen	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar

Kontakta din återförsäljare eller Kundtjänst om du inte kan lösa problemet själv.

**!** **Varning** Låt en behörig elektriker eller annan kompetent person reparera produkten.

**Viktigt** Om du har hanterat produkten på fel sätt och måste tillkalla en servicetekniker från vår kundtjänst eller din återförsäljare är detta besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.

Kontakta din återförsäljare eller Kundtjänst om du inte kan lösa problemet själv.

## Installation

**!** **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

### Tekniska data

Mått	
Höjd	900 mm
Bredd	600 mm
Djup	600 mm
Ugnskapacitet	66 l

**!** **Varning** Placera inte produkten på en sockel.

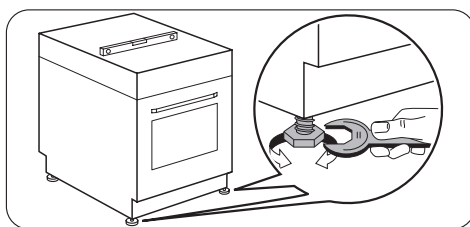
### Avvägning

Använd de små fötterna på produktens undersida för att justera in spisens ovansida på samma höjd som vidstående köksenheter.

**Vi behöver nedanstående uppgifter för att kunna hjälpa dig snabbt och korrekt. Uppgifterna finner du på typskylten (se avsnittet "Beskrivning av produkten").**

- Modellbeteckning .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.) .....

**i** **Information om produkter med metallfront:**  
Om du öppnar luckan under eller direkt efter bakning eller stekning kan imma bildas på glaset.



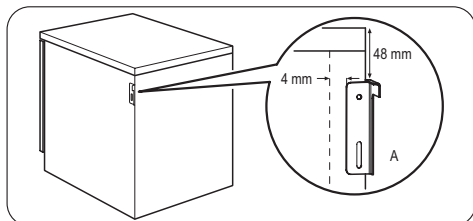
**!** **Varning** Montera tipskyddet så att produkten inte välter vid felaktig belastning.

Tipskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats.

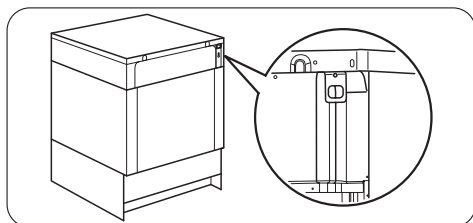
### Montering av tipskydd

1. Installera produkten på rätt plats och justera in den till rätt höjd innan du monterar tipskyddet.
2. Montera tipskyddet 48 mm nedanför hällens kant och 4 mm från väggen (köksskåpet). Skruva fast det ordentligt i stabilt material eller använd


lämplig förstärkning. Det går också att montera ett tipskydd på höger sida.



3. Se till att ytan bakom produkten är jämn. Annars måste det finnas ett utrymme som motsvarar avståndet mellan tipskyddet och väggen. Därigenom kan tipskydden monteras ordentligt så att de fungerar korrekt. Tipskydd måste sticka in minst 20 mm i hålet på produktens baksida när produkten har ställts på rätt plats.





## Miljöskydd


Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.


**Viktigt** Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd, justera sidavstånden för att centrera produkten i mitten.

## Elektrisk installation

-  **Varning** Endast en behörig och kompetent person får utföra den elektriska installationen.
-  Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om du inte följer föreskrifterna i avsnittet "Säkerhet".

Denna produkt levereras med stickkontakt och nätka-  
bel.

-  **Förpackningsmaterial**  
Förpackningsmaterialet är miljövänligt och åter-  
användbart. Plastdelar är markerade med en interna-  
tionell förkortning, till exempel PE, PS etc. Sortera för-  
packningsmaterialet i här för avsedda behållare vid  
kommunens miljöstation.

-  **Varning** För att produkten inte skall utgöra  
någon fara måste den göras obrukbar före  
kassering.  
Tag ur stickkontakten från eluttaget och tag bort  
nätkabeln från produkten.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

