



Thinking of you
Electrolux



EKI6059EFW

.....
DA KOMFUR
SV SPIS

.....
BRUGSANVISNING 2
BRUGSANVISNING 33



INDHOLD

1. OM SIKKERHED	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE	7
4. FØR IBRUGTAGNING	8
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG	9
6. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	13
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	14
8. OVN – DAGLIG BRUG	15
9. OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	16
10. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	27
11. HVIS NOGET GÅR GALT	30
12. TEKNISKE DATA	31
13. INSTALLATION	31

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler til dette apparat.
- Vær forsigtig, når du rør ved opbevaringsskuffen. Den kan blive meget varm.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Hvis den glaskeramiske overflade er revnet: Sluk for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.

- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.



ADVARSEL

Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

Tilslutning, el



ADVARSEL

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlige stikkontakt.
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Elledninger må ikke komme i berøring med apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførte og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fat-

ningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.2 Brug



ADVARSEL

Risiko for personskade, forbrændinger eller elektrisk stød.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tilstoppede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid grillhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke ovnlågen, når den er åben.
- Brug ikke en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til at betjene apparatet.
- Hold altid apparatets låge lukket, når apparatet er i brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De bliver varme.
- Sæt kogezonen på "sluk" efter brug.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som fræsætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.

**ADVARSEL**

Der er fare for brand eller eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Forsøg ikke at slukke en brand med vand. Frakobl apparatet, og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.

**ADVARSEL**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Læg ikke aluminiumfolie direkte på apparatets bund.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer ribberne.
- Misfarvning af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl i garantilovens forstand.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.

- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.3 Vedligeholdelse og rengøring

**ADVARSEL**

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadiget. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metaliske genstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.4 Indvendig belysning

- Den type ovnpære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.

**ADVARSEL**

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

2.5 Bortskaffelse

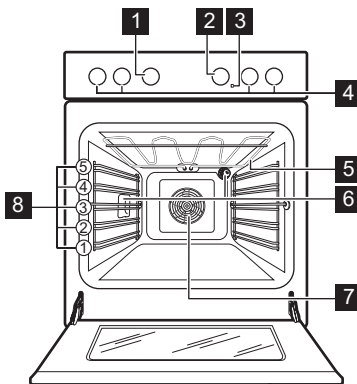


ADVARSEL

Risiko for personskade eller kvæling.

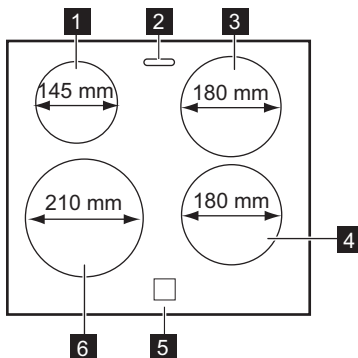
3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Funktionsvælger, ovn
- 2 Temperaturvælger
- 3 Lampe for temperatur
- 4 Betjeningsknapper, kogesektion
- 5 Varmeelement
- 6 Ovnpære
- 7 Blæser og varmelegeme
- 8 Ristpositioner

3.2 Kogepladens layout



- 1 Induktionskogezone, 1400 W, med boosterfunktion, 2500 W
- 2 Udluftning
- 3 Induktionskogezone, 1800 W, med boosterfunktion, 2800 W
- 4 Induktionskogezone, 1800 W, med boosterfunktion, 2800 W
- 5 Betjeningspanel
- 6 Induktionskogezone, 2300 W, med boosterfunktion, 3600 W

3.3 Tilbehør

- **Grillrist**

Til service, kageforme, stege.

- **Bageplade**

Til kager og småkager.

- **Bradepande**

Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Magasinskuffe**

Nedenunder selve ovnen findes magasinskuffen

4. FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

- Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnrubber fra ovnen (hvis relevant).
- Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

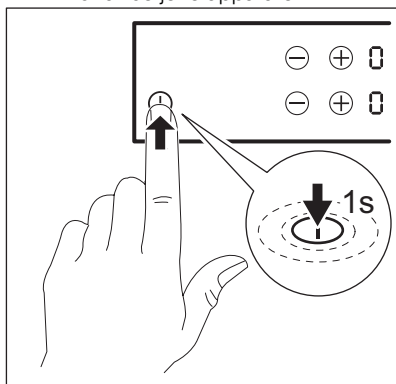


Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

4.2 Sensorfelt






Rør ved, og hold på tasten på betjeningspanelet i mindst 1 sekund for at betjene apparatet.



4.3 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at afbrænde resterende fedt.

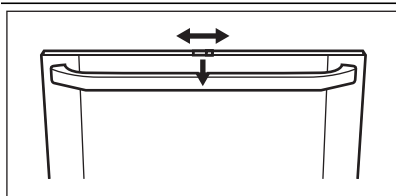
1. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i én time.
3. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 10 minutter.
5. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 10 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Det er normalt. Sørg for god udluftning.

4.4 Børnesikring

Børnesikringen er som standard aktiveret.

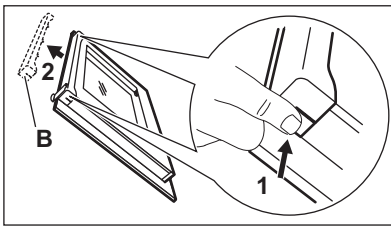
Åbning og lukning af lågen



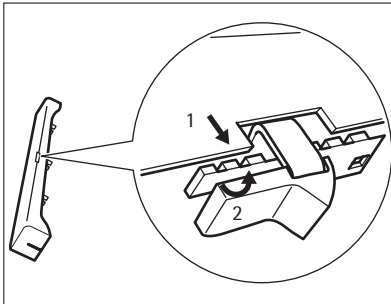
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.

Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

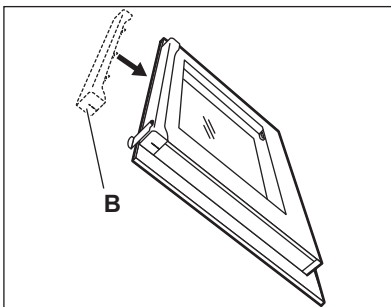
Deaktivering af børnesikringen



1. Tryk på lågelisten (B) på hver side. Det frigiver låsen.
2. Træk lågelisten op og fjern den.



3. Fjern låsearmen (1), flyt den til højre (2) og sæt den i igen.



4. Hold lågelisten (B) i hver ende og placer den på indersiden af lågen. Sæt lågelisten i den øverste kant af lågen.

Aktivering af børnesikringen

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.



Børnesikringen deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

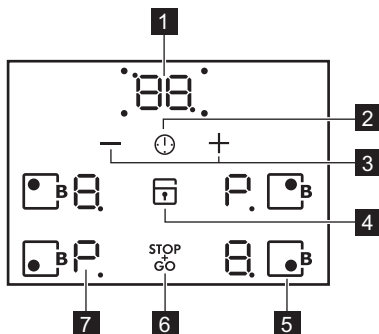
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

5.1 Oversigt over betjeningspanelet




Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Lamperne og displayet viser, hvilken funktion, der er i gang.

Sensorfelt	Funktion
1	Timerdisplayet. Viser tiden i minutter.
2	Vælg kogezone.
3	+ / - Øger eller mindsker tiden.
4	Låser/låser op for betjeningspanelet.
5	Aktivering af boosterfunktionen.
6	Aktiverer/deaktiverer STOP+GO-funktionen.
7	Indikator for varmetrin. Viser varmetrinnet.

5.2 Display for varmetrin

Display	Forløb
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	Funktionen STOP+GO er i gang.
	Funktionen Automax er i gang.
	Boosterfunktionen er i gang.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (tre-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holder varm/restvarme.
	Lås/Børnesikringen er slået til.
	Uegnet kogegrej eller for lille, eller der står intet kogegrej på kogezonen.

Display	Forløb
	Automatisk slukning er aktiveret.

5.3 Varmetrin

Drej knappen med uret for at aktivere en kogezone eller øge varmetrinnet. Displayet viser varmetrinnet.


Drej knappen mod uret for at mindske varmetrinnet. Drej knappen til positionen

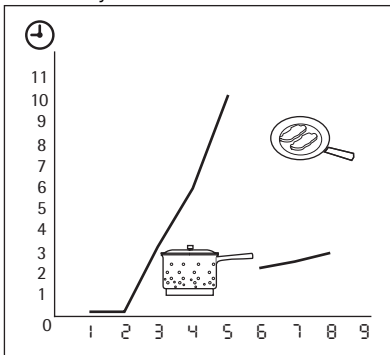
0 for at slukke for kogezone.

5.4 Opkogningsautomatik



Opkogningsautomatikken lader dig opnå det ønskede varmetrin i løbet af kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid (se diagrammet) og skruer derefter ned til det ønskede niveau.

Sådan startes opkogningsautomatikken:

1. Drej knappen for kogezone til positionen **A**.  tændes i displayet.
2. Indstil straks det ønskede varmetrin.
3. Drej knappen til positionen **SLUK** for at afbryde funktionen.

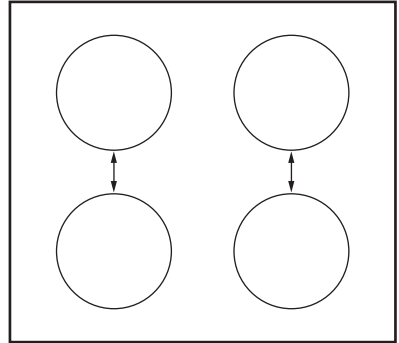


5.5 Booster-funktion

Boosterfunktionen tilføjer ekstra effekt til induktionskogezoneerne. Boosterfunktionen er højst aktiv i 10 minutter. Derefter slår induktionszonen automatisk tilbage på det højeste varmetrin. Drej knappen til det ønskede varmetrin for at aktivere, og berør derefter  .  tændes i displayet. Funktionen deaktiveres, når varmetrinnet ændres.


5.6 Effektstyring

Effektstyringen fordeler effekten parvis mellem to kogezone (se tegningen). Boosterfunktionen øger effekten til det højeste trin for den ene kogezone i et par og sætter den anden kogezone ned på et lavere varmetrin. Displayet for den reducerede zone skifter mellem to niveauer.



5.7 Timer


Brug funktionen til at indstille automatisk slukning for en kogezone.

1. Indstil kogezone. Berør  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.


 Kogezone skal indstilles, før timeren aktiveres.

2. Indstil varmetrinnet for kogezone. Du kan også indstille det, efter du har aktiveret timeren.
3. Berør **+** eller **-** på betjeningspanelet for at aktivere timeren eller ændre den indstillede tid. Der kan højst vælges 99 minutter.


Kontrollampen for kogezone blinker hurtigere. Timeren begynder at tælle ned.

4. Berør  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone blinker, for at se den resterende tid. Displayet viser resttiden.

Når den indstillede tid er gået, blinker **00**, og der udsendes et lydsignal. Kogezone slukkes.



5. Berør  for at slå lydsignalet fra.






Indstil kogezone med , og berør - for at deaktivere timeren, før den indstillede tid er gået. Uret tæller ned til **00**. Kontrollampen for kogezone slukkes.

Du kan bruge timeren som minutur, når der ikke er tændt for kogezone. For at gøre dette skal du indstille kogezone og aktivere timeren, men ikke vælge varmetrin.

5.8 Stop + Go

Stop + Go  -funktionen indstiller alle kogezone, der bruges på det laveste varmetrin ().

Denne funktion standser ikke timerfunktionen.

- Berør  for at aktivere funktionen. Displayet viser symbolet .
- Berør  for at deaktivere funktionen. Displayet viser det tidligere indstillede varmetrin.






Når du ændrer varmetrinnet, deaktiveres funktionen, og displayet viser den nye varmeindstilling.

5.9 Lås

Når kogezone er i brug, kan betjeningspanelet låses. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Denne funktion standser ikke timerfunktionen.

1. Indstil varmetrinnet.
2. Berør  for at aktivere funktionen. Displayet viser symbolet  i 4 sekunder.
3. Berør  for at deaktivere funktionen. Displayet viser det tidligere indstillede varmetrin.






Når der slukkes for apparatet, deaktiveres funktionen.






5.10 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.


Aktivering af børnesikringen

1. Kontroller, at kogesektionen er slukket. Der må ikke vises symboler på




betjeningspanelet, bortset fra  /  / .

2. Berør  i 4 sekunder. Symbolet  blinker på betjeningspanelet.
3. Berør , mens symbolet  blinker.
4. Displayet viser  i 4 sekunder. Børnesikringen er aktiveret.






Udfør trinnene igen for at deaktivere børnesikringen. Displayet viser  i 4 sekunder. Børnesikringen deaktiveres.

Deaktivering af børnesikringen til en enkelt madlavning

1. Tænd og sluk for den ønskede kogezone.
2. Mens displayet viser , skal du berøre , indtil displayet viser .
3. Indstil varmetrinnet for kogezone inden for 4 sekunder.
4. Når kogesektionen deaktiveres, slås børnesikringen til.

5.11 OptiHeat Control (tre-trins restvarmeindikator)

OptiHeat Control viser niveauet af restvarme ( \  \ ). Induktionskogezone skaber den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Varmen i kogegrejet varmer glaskeramikken op.






ADVARSEL

Forbrændingsrisiko ved restvarme!






5.12 Automatisk slukning

Kogesektionen slukkes automatisk, hvis:

- Alle kogezone er slukket .
- Du spilder noget eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Kogesektionen bliver for varm (f.eks. hvis en gryde koger tør). Du kan først bruge kogesektionen, når kogezone er kølet af.

- Du bruger forkert kogegrej. Displayet viser symbolet , og der slukkes automatisk for kogezone efter 2 minutter.
- Du ikke slukker for en kogezone eller ændrer på varmetrinnet. Efter et stykke tid (se tabellen) vises symbolet  i displayet, og der slukkes for kogesektionen.

Varmetrin	Sluktid
  - 	6,0 timer

Varmetrin	Sluktid
 - 	5,0 timer
	4,0 timer
 - 	1,5 timer

6. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

6.1 Kogegrej til induktionskogezone



Ved madlavning med induktion opbygger et kraftigt elektromagnetisk felt varme indvendig i kogegrejet næsten øjeblikkeligt.

Kogegrej

- **Egnet:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **Forkert:** Aluminium, kobber, messing, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter sig til bunden af kogegrejet.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Kogegrejets mål: Induktionskogezoneerne tilpasser sig til en vis grad automatisk til størrelsen på kogegrejets bund. Den magnetiske del af kogegrejets bund skal have en minimal diameter.

Kogezone	Mindste diameter for kogegrej [mm]
Bageste højre — 180 mm	145
Forreste højre — 180 mm	145
Bageste venstre — 145 mm	125
Forreste venstre — 210 mm	180

6.2 Støj under brug

Hvis du kan høre:

- Små knald: Kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer (sandwichbund).
- Fløjtende lyd: En eller flere kogezone kører på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichbund).
- Brummen: En eller flere kogezone kører på højt varmetrin.
- Klikken: Elektronikken arbejder.
- Hvislen, summen: Blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt med apparatet.

6.3 Energibesparelse




- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.

- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezone.

6.4 Eksempler på anvendelse

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Var- me- trin	Bruges til:	Tid	Gode råd
 1	Hold den tilberedte mad varm	Efter behov	Læg et låg på kogegrejet
1-2	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gelatine	5-25 min.	Bland ind imellem
1-2	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10-40 min.	Læg låg på under tilberedningen
2-3	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter	25-50 min.	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen
3-4	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20-45 min.	Tilsæt nogle spsk. væske
4-5	Dampning af kartofler	20-60 min.	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler
4-5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper	60-150 min.	Op til 3 l væske plus ingredienser
6-7	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer	Efter behov	Vendes undervejs
7-8	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tournedos, steaks	5-15 min.	Vendes undervejs
9	Kogning af større mængder vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites		

Boosterfunktionen er velegnet til at varme store mængder vand.

7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

Rengør altid apparatet efter brug.
Brug altid kogegrej med ren bund.



Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

Sådan fjernes snavs:

1. – **Fjernes straks:** Smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan det beskadige apparatet. Brug en særlig skraber til glas. Sæt skraberens skråt ned på glasoverfalden, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er tilstrækkeligt afkølet:** Rande af kalk

eller vand, fedtstænk, metalskin-
nende misfarvning. Brug et rengø-
ringsmiddel til glaskeramik eller
rustfrit stål.

2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.

3. Slut med at **tørre apparatet efter med en ren klud.**

8. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

8.1 Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køle-
blæseren automatisk for at holde appa-
ratets overflader kølige. Hvis du slukker for
apparatet, kører blæseren videre, indtil
temperaturen i apparatet er faldet.

2. Drej termostatknappen for at indstille
en temperatur.








Temperaturindikatoren tænder når
temperaturen i apparatet stiger.




3. For at slukke for apparatet drejes
knappen for ovnfunktioner og tempe-
raturvælgeren til sluk-positionen.

8.2 Aktivering og deaktivering af apparatet

1. Drej ovnens funktionsvælger for at
vælge en ovnfunktion.

8.3 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til
 SLUK-position	Apparatet er slukket.
 Varmluft	Til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riller, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden. Ovn-temperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
 Over- under- varme	Til bagning og stegning på én ovnrille. Det øverste og nederste varmelegeme er tændt på samme tid.
 Tærte/Pizza	Til fremstilling af pizza, quiche eller tærte. Ovn-temperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
 Bruning	Til at tilberede store stykker kød. Her arbejder grillelement og blæser efter hinanden, så den varme luft cirkulerer om retterne i ovnen.
 Stor grill	Til grillstegning af flade madvarer i store mængder. Til ristning af brød. Hele grillelementet er tændt.
 Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons).

Ovnfunktion	Egnet til
 Optøning	Til optøning af dybfrost.
 Ovnpåre	Sådan aktiveres ovnlampen uden, at der er valgt en ovnfunktion.
 Funktionslås	Til låsning af ovnfunktionerne.

8.4 Funktionslås

Ovnens funktionsvælger har en indbygget funktionslås.




Funktionslåsen deaktiverer ikke komfurets strømforsyning.

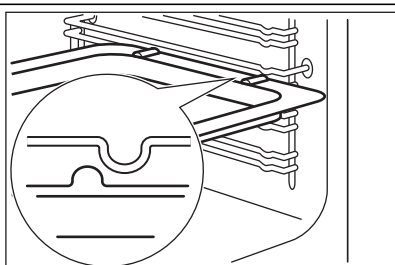
Oplåsning af ovnen

Tryk på knappen, og drej den til den ønskede position.

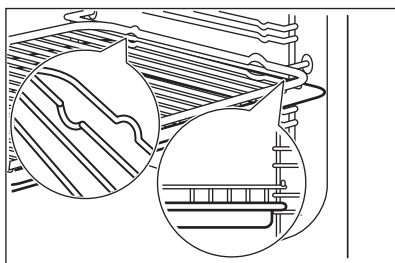
Låsning af ovnen

Drej knappen til symbolet . Knappen går ca. 2 mm ud.

8.5 Isætning af ovntilbehør



Den dybe bradepande og grillristen har kanter i siderne. Disse kanter og formen på skinnerne er en speciel anordning til at hindre, at kogegrejet glider.



Indsættelse af rist og bradepande samtidigt

Anbring risten oven på bradepanden. Skub grill/bradepanden ind mellem skinnerne ud for en af rillerne.

9. OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskriften samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.


**BEMÆRK**

Brug en bradepande til meget fugtigt bagværk. Frugtsaft kan give varige pletter på emaljen.

Når du tilbereder dybfrost, kan bageplade og bradepande "slå sig" under bagningen. Bagepladen og bradepanden retter sig ud, når de er kølet af.

Sådan bruges bagetabellerne

- Vi anbefaler, at du bruger den laveste af temperaturerne første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillinger til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan være 10-15 minutter længere, når du bager i flere lag.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udignes under bagningen.

9.1 Bagning   **Generelle bemærkninger**

- Din nye ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og rille efter tabellernes angivelser.
- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så eftervarmen udnyttes.

Bagetip

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen er for lys i bunden	Der er valgt forkert rille	Sæt kagen i en lavere rille
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetemperaturen er for høj	Brug en lavere indstilling
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetiden er for kort	Forlæng bagetiden Indstil ikke højere temperatur for at forkorte bagetiden
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Der er for meget væde i dejen	Tilsæt mindre væske Kontroller røretiden, især hvis du bruger røremaskine
Kagen er for tør	Ovntemperaturen er for lav	Vælg en højere ovntemperatur
Kagen er for tør	Bagetiden er for lang	Vælg en kortere bagetid
Kagen bruner ikke jævnt	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort	Vælg lavere ovntemperatur og længere bagetid
Kagen bruner ikke jævnt	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt i bageformen

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen bliver ikke bagt færdig på den indstillede bage tid	Temperaturen er for lav	Vælg en lidt højere temperatur

9.2 Varmluft

Madvarens art	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Boller	2+4	175-185	15-20
Fuldkorns boller	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Kringler	2+4	160-170	15-20
Hvidt brød/	2+4	170-180	30-40
Fuldkorns brød	2+4	160-170	35-45
Rugbrødsblanding	2+4	250	opvarmning
- bagning	2+4	160-170	60-70
Småt gærbrød	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sandkage/Madeira kage	2	150-160	50-60
Marengs	2+4	100	90-120
Marengsbunde	2+4	100	90-120
- opvarmning	2+4	med slukket ovn	25
Lagkagebunde	2+4	150-160	10-20
Vandbakkelser	2+4	155-165	30-40
Frugttærter, småkager af mørdej	2+4	150-160	præ-bagte, baser 10 - 15
Frugttærter, småkager af mørdej	2+4	150-160	slut 35 - 45
Frugttærter, smuldrekage	2+4	170-180	30-40

9.3 Baging med over-/undervarme

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	3-4	200-225	8-12
Grovboller	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Ciabattaboller	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Kringle	3-4	180-200	12-15
Franskrød	1-2	190-210	25-40
Ciabattabrød	1-2	210-220	15-25
Groft brød	1-2	180-200	35-45
Rugbrød, mix	1	275	opvarmning
-baging	1	190	55-65
Flûtes	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sandkage	1-2	170-180	40-50
Lagkagebunde	3-4	200-225	8-12
Marengs	3-4	100	90-120
Marengsbunde	3-4	100	90-120
-eftervarme	3-4	i slukket ovn	25
Småkager	3-4	160-180	6-15
Vandbakkelser	3-4	170-190	30-45
Roulade	3-4	190-210	10-12
Frugttærte mørdej	3-4	175-200	forbagning bund 10-15
Frugttærte mørdej	3-4	175	færdigbagning 35-45
Frugttærte smuldredej	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12

9.4 Pizza-tærte

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Ciabattaboller	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabattabrød	2-3	190-200	15-25
Frugttærte mørdej	2-3	170-180	35-45
Frugttærte smuldredej	2-3	175-200	25-35

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hjemmelavet (tynd)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Pizza, frossen færdigret	1-2	200	15-20
Tærte, hjemmelavet forbaging bund	3-4	215-225	35-45
Tærte, hjemmelavet færdigbaging	3-4	215-225	35-45
Tærte, frossen færdigret	3-4	200	15-25

¹⁾ forvarm ovnen

9.5 Stegning

Stegte retter

- Brug varrefast kogegrej til stegning (se producentens vejledning).
- Store stege kan steges direkte i bradepanden eller på ovnrysten med bradepanden under (hvis den findes).

- Steg magert kød i en bradepande med et låg. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges i bradepanden uden låg.

9.6 Stegning med varmluft

Oksekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid i min pr. kg. kød
Roastbeef ¹⁾	2-3	125	80-120
Culotte-bruning	2-3	200	ialt 10
Culotte-stegning	2-3	150	50-60
Oksesteg, gammeldags	1-2	160	90-120

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250° C. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet ¹⁾	2-3	160	60-70

Lammekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	160	80-100

Svinekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg ¹⁾	2-3	175	60-70
Ribbensteg ¹⁾	2-3	175	60
Nakkefilet	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, parteret	2-3	180	55-65
And ¹⁾	2-3	150	55-65
And langtidsstegning ¹⁾	2-3	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

9.7 Stegning med over-/undervarme **Oksekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Roastbeef ¹⁾	2-3	125	80-120
Culotte-bruning	2-3	225	ialt 10
Culotte-stegning	2-3	160	50-60
Oksesteg, gammel dags	1-3	180	90-120

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250° C. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet ¹⁾	2-3	180	60-70

Lammekød


Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	180	80-100

Svinekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg ¹⁾	3	200	60-70
Ribbensteg ¹⁾	3	200	60
Nakkefilet	2-3	180	90-120
Skinke	1-2	160	60-100

Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, parteret	2-3	200	55-65
And ¹⁾	2-3	160	55-65
And langtidsstegning ¹⁾	2-3	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	160	50-60
Kalkunbryst	2-3	200	70-80

9.8 Tilberedning med varmluft 

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2+4	150-160	1)
Fisk, stegning	2+4	165-175	1)
Farsbrød	2+4	165-175	60-70
Frikadeller	2+4	165-175	35-45
Leverpostej	2+4	165-175	65-75
Kartoffelgratin	2+4	175	55-65
Lasagne, hjemmelavet	2+4	175	60-70

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Lasagne, frossen færdigret	2+4	175	30-45 2)
Pastagratin	2+4	165-175	40-50
Pizza, hjemmelavet	3	180-200	20-35
Pizza, frossen færdigret	2+4	180-200	15-25 2)
Pommes frites, frosne	2+4	180-200	30-45 2)
Tærte, hjemmelavet - forbagning bund	2+4	165-175	15-20
Tærte, hjemmelavet - færdigbagning	2+4	165-175	30-40
Tærte, frossen færdigret	2+4	175	25-35 2)

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

2) Ved tilberedning på to niveauer (dobbel portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

9.9 Tilberedning med over-/undervarme

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2-3	160-170	1)
Fisk, stegning	2-3	180-200	1)
Farsbrød	2-3	175-200	45-60
Frikadeller	3-4	175-200	30-45
Leverpostej	2-3	180-200	50-60
Gratin	2-3	180-200	50-60
Kartoffelgratin	3-4	200	55-65
Lasagne, hjemmelavet	2-3	200	50-60
Lasagne, frossen færdigret	3-4	175-200	30-45 2)
Pastagratin	2-3	180-200	30-40
Pizza, hjemmelavet	2-3	220-230	15-25
Pizza, frossen færdigret	2-3	220-230	15-25 2)

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Pommes frites, frosne	3-4	225-250	20-30 2)
Tærte, hjemmelavet - forbagning bund	3-4	190-210	15-25
Tærte, hjemmelavet - færdigbagning	3-4	190-210	20-30
Tærte, frossen færdigret	3-4	200-225	20-30 2)

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

2) Ved tilberedning på to niveauer (dobbel portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

9.10 Infrathermgrill

Oksekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Culotte -bruning	2-3	200	ialt 10
Culotte -stegning	2-3	150	50-60
Oksesteg, gammeldags	1-2	160	90-120

Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet 1)	2-3	160	60-70

1) Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250° C. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	160	80-100

Svinekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg 1)	2-3	180	60-70

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Ribbensteg ¹⁾	2-3	175	60
Nakkefilet	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling	2-3	180	55-65
And ¹⁾	2-3	150	55-65
And langtidsstegning ¹⁾	2-3	ikke velegnet	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

9.11 Grill

Brug altid grillfunktionen med den højeste temperaturindstilling



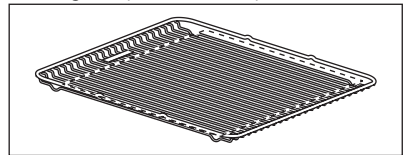
Grill altid med ovndøren lukket



Inden grillstegning skal den tomme ovn altid forvarmes i 5 minutter.

- Sæt risten i den rille, der er anbefalet i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden i første rille, så den kan opsamle fedtet.
- Grillsteg kun flade stykker af kød eller fisk.

Ovnen griller på midten af pladen



Madvare der grilles	ribbe	Temperatur °C	Tid min/1.side	Tid min/2.side
Svinekotelet	3-4	250	7-9	4-6
Lammekotelet	3-4	250	7-10	5-6
Kylling, parteret	3-4	250	20-25	15-20
Grillpølser	3-4	250	3-4	1-2
Spareribs, forkogte 20 min	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skiver af torsk eller laks	3-4	250	10	5
Ristning af toastsbrød	3-4	250	2-3	-

9.12 Tørring

Grøntsager

Madvare til tørring	Temperatur °C	Rille / 1 lag	Rille / 2 lag	Tid i timer (vejledende)
Bønner	60-70	3	1-4	6-8
Peberfrugt (strimler)	60-70	3	1-4	5-6
Suppeurter	60-70	3	1-4	5-6
Svampe	50-60	3	1-4	6-8
Krydderurter	40-50	3	1-4	2-3

Frukt

Madvare til tørring	Temperatur °C	Rille / 1 lag	Rille / 2 lag	Tid i timer (vejledende)
Svesker	60-70	3	1-4	8-10
Abrikoser	60-70	3	1-4	8-10
Æblebåde	60-70	3	1-4	6-8
Pærer	60-70	3	1-4	6-9

9.13 Optøning

- Tag maden ud af emballagen, og læg den på en tallerken, der stilles på ovenens rist.

- Læg ikke en tallerken eller skål over. Det kan forlænge optøningstiden meget.
- Sæt risten i første rille fra bunden.

Madvare	ribbe	Tid min	Efteroptøning min	Bemærkning
Kylling, 1000 g	2	120-140	20-30	Læg kyllingen på en omvendt underkop i en større tallerken. Vendes efter halvdelen af tiden.
Kød, 1000g	2	100-140	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden.
Kød, 500g	2	90-120	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden.
Forel, 150g	2	25-35	10-15	-
Jordbær, 300g	2	30-40	10-20	-
Smør, 250g	2	30-40	10-15	-
Fløde, 2 x 2dl	2	80-100	10-15	Fløde kan godt piskes, selv om den stadig er frosset hist og her
Kage, 1400g	2	60	60	-

10. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel
- Rengør altid ovnrummet efter brug. Så kan du lettere få snavset af, og det brænder ikke fast.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes nonstick-tilbehør: Brug ikke skræppe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan ødelægge nonstick-belægningen!



Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en våd svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

fedt, som samles på siderne, når ovnen bruges.

For at hjælpe selvrensningssystemet skal du regelmæssigt opvarme ovnen uden madvarer:

- Tænd for ovenlyset.
- Tag tilbehøret ud af ovnen.
- Vælg en ovnfunktion.
- Indstil ovntemperaturen til 250 °C, og lad den være tændt i 1 time.
- Rengør ovnrummet med en blød og fugtig svamp.



ADVARSEL

Brug ikke ovnspray, skurende rengøringsmidler, sæbe eller andre rengøringsmidler til rengøring af den katalytiske belægning. Det vil beskadige den katalytiske belægning.



Misfarvning af den katalytiske belægning forringer ikke de katalytiske egenskaber.

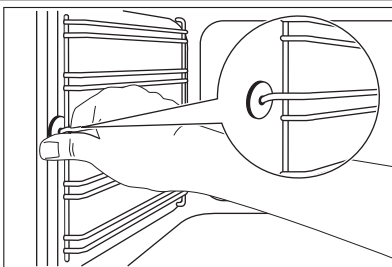
10.2 Ovnriiler

Ovnriiberne kan fjernes, så ovnens sidevægge kan rengøres.

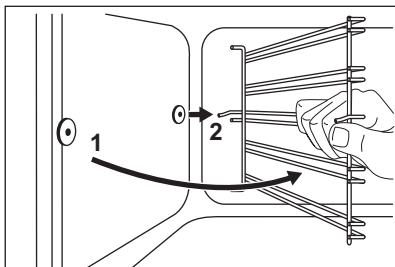
10.1 Katalytiske sider og loft

Ovnens sider og loft med katalytisk belægning er selvrensende. De absorberer

Udtagning af ovenriiber



1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnrribben væk fra sidevæggen, og fjern den.

Montering af ovnrribber

Monter ovnrubberne i omvendt rækkefølge.



Teleskopudtræk:

Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad!



BEMÆRK

Sørg for, at den længste fastgørelsestråd er foran. Enden af de to tråde skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.



ADVARSEL

Lad ruderne køle af, før de rengøres. Der er en risiko for, at glasset går i stykker.



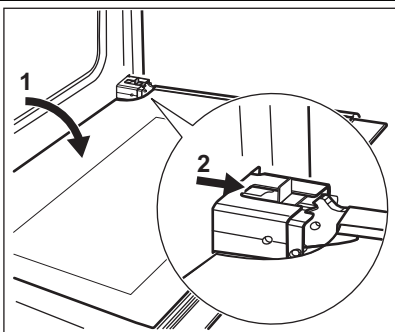
ADVARSEL

Hvis ruderne beskadiges eller får ridser, mister glasset styrke og kan gå i stykker. Udskift ruderne for at undgå dette. Kontakt det lokale servicecenter for at få yderligere oplysninger.

10.3 Rengøring af ovnlåge

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.

Aftagning af låge:



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.



For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

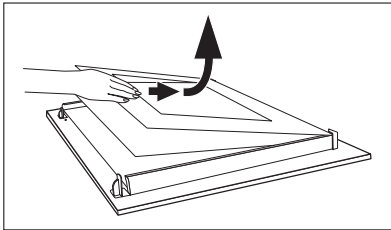
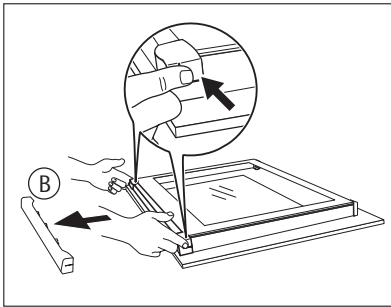
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

10.4 Ovnglasruder



Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

Udtagning og rengøring af lågeglas



1. Hold i begge sider af dørlisten (B) i dørens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.

2. Træk i lågelisten, og tag den ud.

3. Hold i overkanten af hvert enkelt glas, og træk det opad og ud af styreskinnen.

4. Rengør lågeglassene.

Monter glassene i modsat rækkefølge.



BEMÆRK

De udtagelige glas har et mærke på én af siderne. Sørg for, at mærket placeres i øverste venstre hjørne.

3. Udskift ovnpæren med en tilsvarende pære, der er varrefast op til 300 °C.



Brug en ovnpære af samme type.

4. Monter dækglasset.

10.5 Ovnpære



ADVARSEL

Vær forsigtig, når du skifter ovnpæren. Der er fare for elektrisk stød!

Før du skifter ovnpære:

- Sluk for ovnen.
- Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.



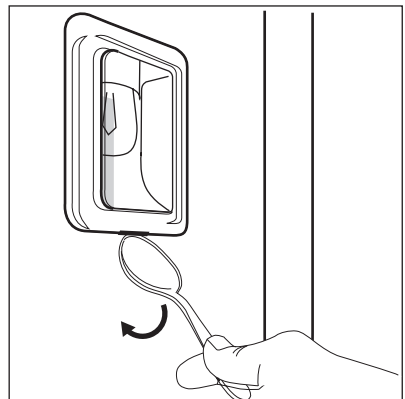
Læg en klud i bunden af ovnen for at beskytte ovnpæren og dækglasset.

Udskiftning af ovnpæren

1. Pærens dækglas er placeret bagerst i ovnrummet.
Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.

10.6 Udskiftning af ovnpæren

1. Ovnpæren er placeret i venstre side af ovnrummet. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske). Gør glasset rent.



3. Udskift om nødvendigt ovnpæren med en tilsvarende pære, der er var-mefast op til 300 °C.



Brug den samme type ovnpære.

4. Montér glasset.
5. Isæt venstre ovnribbe.

10.7 Udtagning af skuffen

Magasinskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

Udtagning af skuffen

1. Træk skuffen ud, så langt den kan komme.

2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes skråt opefter og ud af skinnerne.

Isættelse af skuffen

Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.



ADVARSEL

Når ovnen er i brug, kan der op-hobes varme i magasinskuffen. Derfor må der ikke opbevares brændbare materialer heri, f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rensespray osv.

11. HVIS NOGET GÅR GALT



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet virker ikke, eller kogesektionens display viser "-".	Sikringen på husets eltav-le (sikringsboks) er gået.	Se efter på tavlen. Kon-takt en autoriseret instal-latør, hvis sikringen går mere end én gang.
Apparatet virker slet ikke.	Stikket er ikke sat helt ind i stikkontakten.	Sæt stikket helt ind i stik-kontakten.
Apparatet virker slet ikke.	Afbryderen på hfi-relæet er slået fra.	Slå afbryderen på hfi-re-læet til.
Apparatet virker slet ikke.	Børnesikringen/funktions-lås (afhænger af model) er aktiveret.	Deaktivér børnesikringen/ funktionslås (afhænger af model).
Apparatet virker slet ikke.	Apparatet er slukket.	Tænd for apparatet.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Kontrollér indstillingerne.
Ovnpæren tænder ikke.	Ovnpæren er defekt.	Udskift pæren.
Der sætter sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for læn-ge i ovnen.	Lad ikke maden stå i ov-nen længere end 15-20 minutter efter tilberednin-gen.
Apparatet er slukket, men det udsender stadigvæk lyde.	Køleblæseren er stadig-væk tændt.	Det er ikke nødvendigt at foretage sig noget. Det er normalt.
Kogesektionens display viser "F".	Uegnet eller for lille koge-grej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.	Brug egnet kogegrej.

Kontakt forhandleren eller servicecentret, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på komfurets frontramme.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

12. TEKNISKE DATA

Mål	
Højde	850 - 939 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

Mål	
Ovnens rumfang	74 l



Hvis ovnen tilsluttes til en 3-faset kontakt, skal denne have en neutral fase. Ellers fungerer apparatet ikke.

13. INSTALLATION



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

13.1 Tippet sikring



BEMÆRK

Tippet sikringen skal monteres. Ellers kan apparatet risikere at vælte.

Dit apparat viser symbolet, som vises på billedet (hvis relevant) for at huske dig på at installere tippet sikringen.




Sørg for at montere tippet sikringen i den korrekte højde.




BEMÆRK

Se det medfølgende installationshæfte for at få mere at vide om apparatets installation.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet  .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.
Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske

apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet  , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	34
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	35
3. PRODUKTBESKRIVNING	38
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	39
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	40
6. HÅLL – RÅD OCH TIPS	44
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	45
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	46
9. UGN – RÅD OCH TIPS	47
10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	57
11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	60
12. TEKNISKA DATA	61
13. INSTALLATION	62

WE'RE THINKING OF YOU

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och snygg har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

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

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokytorna.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.
- Om ytan är sprucken, stäng av hushållsapparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



VARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.

- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.

**VARNING**

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

Elektrisk anslutning

**VARNING**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.2 Använd**VARNING**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Produktens lucka ska alltid vara stängd när produkten är igång.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De blir heta.
- Stäng av kokzonen efter användning.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.

**VARNING**

Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor

- eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
 - Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
 - Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på diskmaskinen.
 - Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
 - Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
 - Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flaman med ett lock eller en brandfilt.

**VARNING**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - Sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - Lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta 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.
- Kokkärn av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.

2.3 Skötsel och rengöring

**VARNING**

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

2.4 Inre belysning

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

**VARNING**

Risk för elektrisk stöt.

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

2.5 Avfallshantering



VARNING

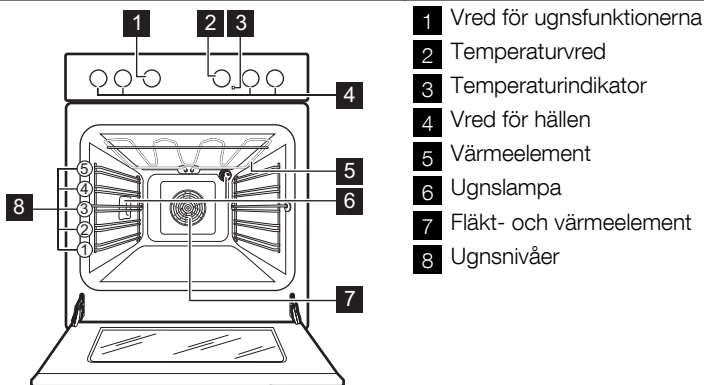
Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

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

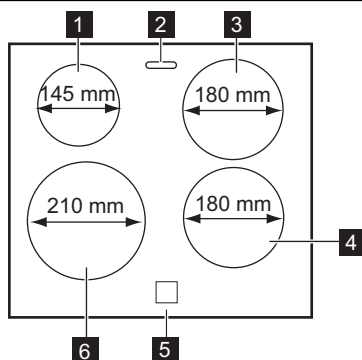
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Vred för ugnsfunktionerna
- 2 Temperaturvred
- 3 Temperaturindikator
- 4 Vred för hällen
- 5 Värmeelement
- 6 Ugnslampa
- 7 Fläkt- och värmeelement
- 8 Ugnsnivåer

3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon 1400 W, med effektfunktion 2500 W
- 2 Ångutlopp
- 3 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 4 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 5 Kontrollpanel
- 6 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3600 W

3.3 Tillbehör

• Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.

• Platt bakplåt

För kakor och småkakor.

• Långpanna

För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.

• Förvaringslåda

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

4.1 Första rengöring

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

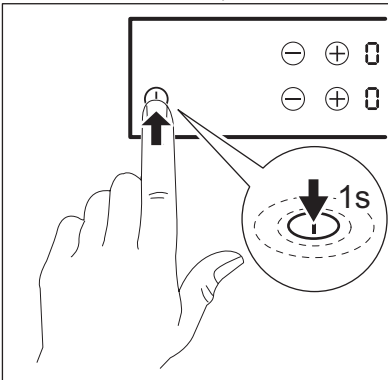


Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

4.2 Touch-kontroll






Tryck på och håll in sensorn på kontrollpanelen i minst en sekund för att använda produkten.



4.3 Bränna ur ugnen

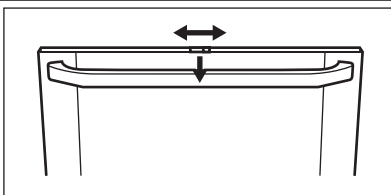
Upphetta den tomma produkten för att bränna bort återstående fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt produkten vara igång i en timme.
3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
4. Låt produkten vara igång i tio minuter.
5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i tio minuter. Delarna kan bli varmare än vanligt. Produkten kan avge en lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

4.4 Barnlås

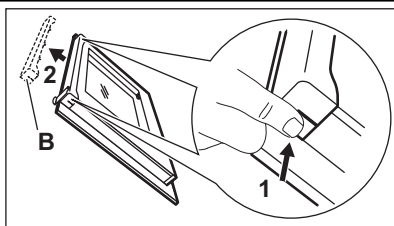
Barnlåset är som standard aktiverat.

Öppna och stänga luckan

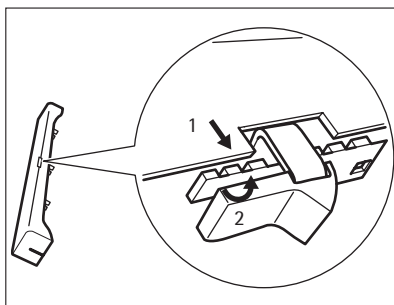


För att öppna luckan förs låset åt höger. Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

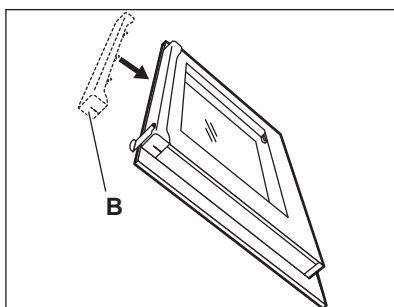
Avaktivera barnlåset



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



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



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

Aktivera barnlåset

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



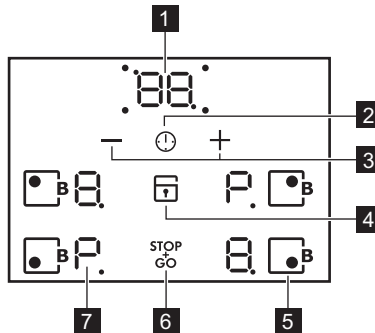
Avstängning av produkten avaktiverar inte det mekaniska barnlåset.

5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING

**VARNING**

Se säkerhetskapitlenä.

5.1 Beskrivning av kontrollpanelen




Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten. Indikeringarna och displayen visar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion
1 Timerdisplay.	För att visa tiden i minuter.
2 ⏻	För att välja kokzon
3 + / -	För att öka eller minska tiden.
4 🔒	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
5 🔥 _B	För att aktivera effektfunktionen.
6 STOP + GO	För att aktivera och avaktivera STOP +GO-funktionen.
7 Värmelägesdisplay.	För att visa det inställda värmeläget.

5.2 Värmelägesdisplay

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 9	Kokzonen är på.
u	STOP+GO-funktionen är aktiverad.
R	Automax-funktionen är igång.
P	Booster-funktionen är igång.
E + siffra	Ett fel har uppstått.
☰ / ☷ / ☱	OptiHeat Control (trestegs restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
L	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.
F	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.

Display	Beskrivning
	Den automatiska avstängningen har aktiverats.

5.3 Värmeläge


Vrid vredet medurs för att aktivera en kokzon eller öka värmeläget. Displayen visar värmeläget.

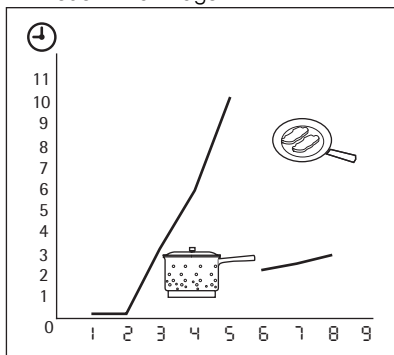
Vrid vredet moturs för att minska värmeläget. Vrid vredet till läge **0** för att avaktivera.

5.4 Automax



Med den automatiska funktionen kan du få nödvändigt värmeläge på kort tid. Den ställer in det högsta värmeläget under en viss tid (se diagrammet) och sänker sedan värmen till valt läge.

För att starta Automax:

1. Vrid kokzonsvredet till **A**-läget.  tänds på displayen.
2. Ställ genast in önskat värmeläge.
3. Stäng av funktionen genom att vrida vredet till "av"-läget.

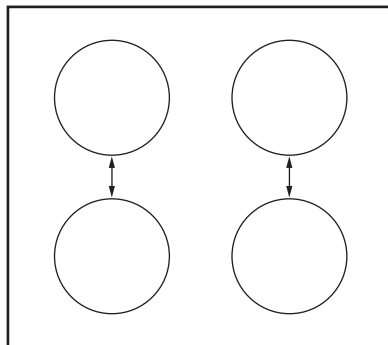


5.5 Booster-funktion

Booster-funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Booster-funktionen är aktiv i maximalt 10 minuter. Därefter ställs induktionskokzonen automatiskt in på det högsta värmeläget. Aktivera genom att vrida vredet till nödvändigt värmeläge och tryck sedan på .  tänds på displayen. För att avaktivera funktionen ändrar du värmeläget.


5.6 Effektregering


Effektregeringen delar upp effekten mellan två kokzoner parvis (se illustrationen). Effektfunktionen ökar effekten till den högsta nivån för en kokzon i paret och minskar effektnivån för den andra kokzonen. Displayen för den reducerade kokzonen ändras mellan två nivåer.




5.7 Timer


Använd den för att ställa in en automatisk avstängningstid för en kokzon.



1. Ställ in kokzonen. Tryck på  flera gånger tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.

 Du måste ställa in kokzonen innan du kan ställa timern.

2. Ställ in värmeläget för kokzonen. Du kan även ställa in den efter att du aktiverat timern.
3. Aktivera timern eller ändra inställd tid genom att trycka på **+** eller **-** på hällens kontrollpanel. Den maximala tiden du kan ställa in är 99 minuter. Kokzonens indikering blinkar sakta. Timern börjar räkna ned.
4. Du kan se återstående tid genom att trycka på  flera gånger tills indikeringen för nödvändig kokzon blinkar snabbt. På displayen visas den återstående tiden.



När inställd tid nåtts blinkar **00** och en ljudsignal hörs. Kokzonen inaktiveras.

5. Tryck på  för att stänga av signalen.




-  Om du vill avaktivera timern innan inställd tid nåtts ställer du in kokzonen på  och trycker på -. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikering slocknar.


Timern kan användas som signalur när kokzoner inte används. Du gör detta genom att ställa in kokzonen och aktivera timern, men ställ inte in värmeläget.

5.8 Stop+Go

Funktionen Stop+Go  ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget ().




Funktionen stoppar inte timerfunktionen.


- För att aktivera denna funktion, tryck på . I displayen visas symbolen .
- För att avaktivera denna funktion, tryck på . Displayen visar värmeläget som du ställde in tidigare.

-  När du ändrar värmelägena inaktiveras funktionen och displayen visar de nya värmelägena.

5.9 Lås

När kokzonen är aktiverad kan du låsa kontrollpanelen. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget. Funktionen stoppar inte timerfunktionen.




1. Ställ in ett värmeläge.
2. För att aktivera denna funktion, tryck på . I displayen visas symbolen  i 4 sekunder.
3. För att avaktivera denna funktion, tryck på . Displayen visar värmeläget som du ställde in tidigare.






-  Om du avaktiverar produkten avaktiveras funktionen.



5.10 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.




Aktivera/inaktivera Barnlåset

1. Se till att produkten är inaktiverad. Det får inte visas några symboler på kontrollpanelen, förutom  /  / .




2. Tryck på  i 4 sekunder. Symbolen  blinkar på kontrollpanelen.
3. Tryck på  medan symbolen  blinkar.
4. I displayen visas symbolen  i 4 sekunder. Barnlåset är aktiverat.

-  Barnlåset inaktiveras genom att stegen ovan görs igen. I displayen visas symbolen  i 4 sekunder. Barnlåset är inaktiverat.

För att inaktivera barnlåset för ett enstaka tillagningstillfälle

1. Aktivera och inaktivera den kokzon som behövs.
2. När displayen visar  trycker du på  tills displayen visar .
3. Ställ in ett värmeläge för kokzonen på mindre än 4 sekunder.
4. När du inaktiverar hällen aktiveras Barnlåset.

5.11 OptiHeat Control (trestegs restvärmeindikering)

OptiHeat Control visar restvärmenivån ( \  \ ). Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagning- en direkt i kokkärlets botten. Värmen i kokkärlet värmer upp glaskeramiken.






VARNING


Risk för brännskador från restvärme!

5.12 Automatisk avstängning

Hällen stängs av automatiskt om:

- Alla kokzoner är avaktiverade .
- Du spiller något eller sätter något på hällens kontrollpanel längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Displayen visar symbolen  och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- Du inaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund (se tabellen) visar displayen symbolen  och hällen stängs av.

Värmeläge	Avstängningstid
 1 - 2	6,0 timmar

Värmeläge	Avstängningstid
3 - 4	5,0 timmar
5	4,0 timmar
6 - 9	1,5 timmar

6. HÄLL – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

6.1 Kockärl för induktionskokzoner



Vid matlagning med induktion genereras värme nästan omedelbart i kockäret av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Kockärismaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Fel:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- Vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- Du kan sätta en magnet i kockärets botten.



Kockärets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

Kockärets mått: Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärets botten upp till en viss gräns. Den magnetiska delen av kockärets botten måste ha en minimidiameter.

Kokzon	Minsta kockärldiameter [mm]
Höger bak - 180 mm	145
Höger fram - 180 mm	145

Kokzon	Minsta kockärldiameter [mm]
Vänster bak - 145 mm	125
Vänster fram - 210 mm	180

6.2 Buller under användning

Om du hör:

- Knackande ljud: är kockäret tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- Visslande ljud: använder du en eller flera kokzoner med höga effektnivåer och kockäret är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- Surrande: en eller flera kokzoner används på höga energinivåer.
- Klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- Brus, surrande: beror detta på att fläkten är igång.

De beskrivna ljuden är normala och antyder inte att det är något fel på produkten.


6.3 Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kockäret.
- Sätt kockärl på kokzonen innan den slås på.

6.4 Exempel på olika typer av tillagning

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Vär- melä- ge	Använd för:	Tid	Tips
 1	Håll maten som du tillagat varm	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl
1-2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5-25 min	Rör om då och då
1-2	Stanning: fluffiga omeletter, ägg- stanning	10-40 min	Tillaga med lock
2-3	Småkoka ris och mjölkkrätter, vär- ma färdiglagade rätter	25-50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk- baserade rätter under tillag- ningen
3-4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20-45 min	Tillsätt några matskedar väts- ka
4-5	Ångkoka potatis	20-60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis
4-5	Tillaga större mängder mat, stuv- ningar och soppor	60-150 min	Upp till 3 l vätska plus ingre- dienser
6-7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, köttletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden
7-8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff	5-15 min	Vänd efter halva tiden
9	Koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fri- tera pommes frites		

Booster-funktionen är bäst för att värma upp stora mängder vatten.

7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



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

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speci-

ell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett särskilt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

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

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

8.1 Kylfläkt

När produkten är på aktiveras fläkten automatiskt för att hålla produktens ytor svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills temperaturen i produkten har svalnat.

8.2 Aktivera och inaktivera produkten

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner till en ugnsfunktion.

2. Vrid temperaturvredet till en temperatur.

Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.

3. Avaktivera produkten genom att vrida vredet för ugnsfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

8.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion		Tillämpning
0	Av-läge	Produkten är avstängd.
	Varmluft	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över/undervärme.
	Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå. De övre och undre värmeelementen är igång samtidigt.
	Pizza/paj	För att laga pizza, quiche eller paj. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över/undervärme.
	Bryning	För tillagning av stora köttstycken. Här verkar grillelement och fläkt växelvis så att den varma luften cirkulerar runt maträtten.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För rostning av bröd. Värmen kommer från hela grillelementet.
	Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
	Upptining	För att tina frysta livsmedel.
	Ugnslampa	För att aktivera ugnslampan utan en tillagningsfunktion.
	Funktionslås	För att låsa ugnsfunktioner.


8.4 Funktionslås

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt lås.

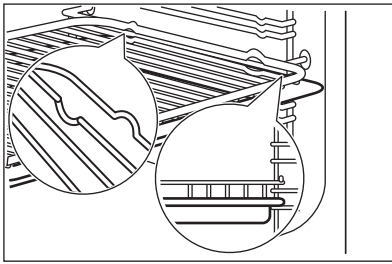
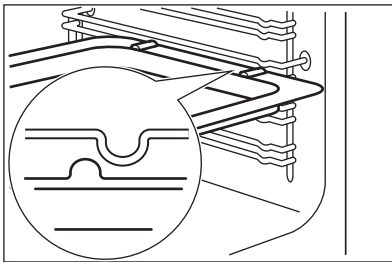


Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Låsa ugnen

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

8.5 Sätta in ugnstillbehör



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

Sätta in ugnsgallret och långpannan tillsammans

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

9. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se säkerhetskapitlen.



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



FÖRSIKTIGHET

Använd en djup långpanna för mycket fuktiga kakor. Fruktsjuicer kan orsaka permanenta fläckar på emaljen.

9.1 Bakning

Allmänna anvisningar

- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekingenskapen än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placering av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Med längre bakningstider kan ugnen stängas av ca 10 minuter innan bakningstiden är slut, för att använda restvärmen.

När du använder frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna

kallnar igen återtar de sin normala form.

Användning av baktabellerna

- Vi rekommenderar att använda den lägre temperaturen den första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.

- Bakningstiden kan förlängas med 10–15 minuter, om du bakar kakor på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är inte tillräckligt gräddad på undersidan	Fel ugnsnivå	Ställ plåten på en lägre nivå
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För hög ugnstemperatur	Sänk temperaturen
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För kort gräddningstid	Förläng gräddningstiden Öka inte temperaturen för att minska gräddningstiden
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska. Kontrollera mixningstiden, speciellt om du använder en matberedare
Kakan är för torr	För låg ugnstemperatur	Ställ in en högre temperatur
Kakan är för torr	För lång gräddningstid	Ställ in en kortare gräddningstid
Kakan blir inte jämnt gräddad	För hög temperatur och för kort gräddningstid	Minska temperaturen och öka gräddningstiden
Kakan blir inte jämnt gräddad	Degen inte jämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
Kakan gräddas inte med den inställda tiden	För låg temperatur	Höj temperaturen något

9.2 Baka i varmluft

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Franskbullar	2+4	175-185	15-20
Grahamsbullar	2+4	165-180	20-30
Små jästbröd med fyllning	2+4	170-180	15-20
Salta kringlor	2+4	160-170	15-20
Vitt bröd	2+4	170-180	30-40
Fullkornsbröd	2+4	160-170	35-45
Rågbröd, blandning	2+4	250	varmhållning

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
- bakning	2+4	160-170	60-70
Baguetter	2+4	180-200	20-30
Braspannekaka	3	150-160	50-60
Formkaka	2+4	150-160	30-40
Sockerkakor/Ma- deirakakor	2	150-160	50-60
Maränger	2+4	100	90-120
Marängbottnar	2+4	100	90-120
- värmning	2+4	med ugnen av- stängd	25
Småkakor	2+4	150-160	10-20
Petit-choux	2+4	155-165	30-40
Frukttårter, mör- degskakor	2+4	150-160	förbakning, bottnar 10-15
Frukttårter, mör- degskakor	2+4	150-160	dekorerings 35-45
Frukttårter, smul- deg	2+4	170-180	30-40

9.3 Traditionell bakning

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	3-4	200-225	8-12
Grahamsbullar	3-4	190-200	20-25
Små jästbröd med fyll- ning	3-4	200-225	10-12
Ciabattabullar	3-4	210-230	10-20
Focaccia	3-4	220-230	15-20
Pitabröd	3-4	250	5-15
Salta kringlor	3-4	180-200	12-15
Vetebröd	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbröd	1-2	180-200	35-45
Rågbröd, blandning	1	275	värmning
- bakning	1	190	55-65
Baguetter	3-4	220-230	15-30
Braspannekaka	2-3	170-180	50-60
Formkaka	3-4	170-180	35-45

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

9.4 Pizza-tabell

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

¹⁾ förvärm ugnen

9.5 Stekning

Stekkärl

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

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

9.6 Steka i varmluft

Nötkött

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	200	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	150	50-60
Rostbiff	1-2	160	90-120

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

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	160	60-70

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/sadel	2	160	80-100

Gris

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

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	180	55-65
Anka ¹⁾	2-3	150	55-65
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	2-3	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	150	50-60
Kalkonbröst	2-3	175	70-80

9.7 Traditionell stekning **Nötkött**

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

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

Kalv

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

Lamm

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

Gris

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

Fågel

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

9.8 Varmluftstillagning 

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

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

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

9.9 Över/Undervärme

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

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

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

9.10 Bryning

Nötkött

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

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff	1-2	160	90-120

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	160	60-70

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

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/revben	2	160	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	2-3	180	60-70
Fläskkotlett ¹⁾	2-3	175	60
Fläskkarré	2-3	160	90-120
Skinka	1-2	150	60-100

Fågel

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

9.11 Grillning

Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning



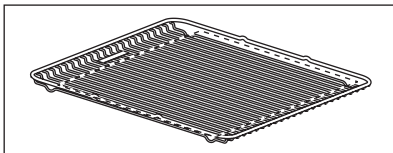
Grilla alltid med stängd ugnslucka



Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

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

Grillområdet är inställt i mitten av nivån



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

9.12 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

9.13 Avfrostning

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

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

Typ av mat	Galler	Tid i minuter	Slutlig avfrostning min	Kommentarer
Kyckling, 1000 g	2	120-140	20-30	Lägg kycklingen på ett upp och nervänt tefat på ett större fat. Vänd efter halva tiden.
Kött, 1000 g	2	100-140	20-30	Vänd efter halva tiden.
Kött, 500 g	2	90-120	20-30	Vänd efter halva tiden.
Forell, 150 g	2	25-35	10-15	-
Jordgubbar, 300 g	2	30-40	10-20	-
Smör, 250 g	2	30-40	10-15	-
Grädde, 2 x2 dl	2	80-100	10-15	Grädde kan vispas även om den fortfarande är lite frusen.
Kaka, 1400 g	2	60	60	-

10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

- Torka av produktens framsida med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. På det viset kan du lättare få bort smuts och den bränner inte fast.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsgöring.
- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan förstöra Super Cleanytan.



Produkter i rostfritt stål eller aluminium

Ugnsluckan ska endast rengöras med en fuktig trasa eller svamp. Torka torrt med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Följ samma regler när du rengör ugnens kontrollpanel.

10.1 Katalytiska väggar och tak

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

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

- Tänd ugnsbelysningen.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
- Välj en ugnsfunktion.

- Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
- Rengör ugnen med en mjuk fuktig svamp.

**VARNING**

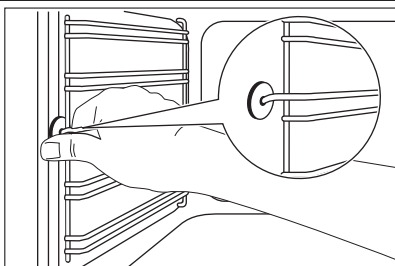
Försök inte rengöra den katalytiska ytan med ugnssprej, frätande medel, tvål eller andra rengöringsmedel. Den katalytiska ytan kan skadas.



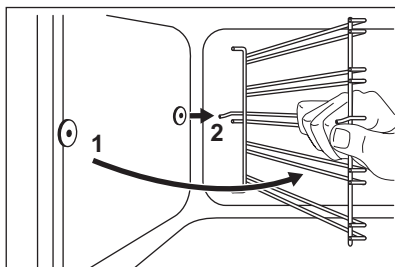
Missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.

10.2 Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegarna

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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

Sätta i ugnsstegarna

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

**För utdragbara bakplåtsskenor:**

Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt!

**FÖRSIKTIGHET**

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

**VARNING**

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

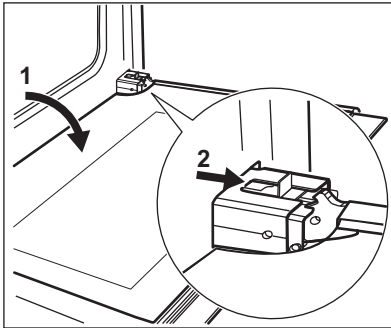
**VARNING**

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

10.3 Rengöring av ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

Ta bort luckan:



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

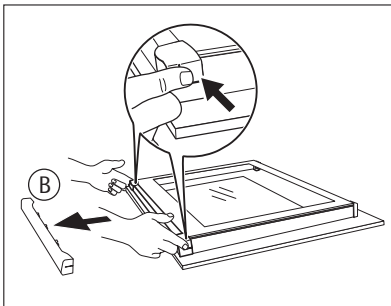
i Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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

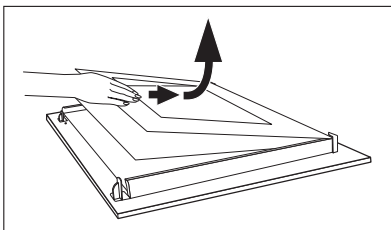
10.4 Ugnsglaspaneler

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

Borttagning och rengöring av luckglaset



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



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

Föl stegen i motsatt ordning för att sätta tillbaka glaset.



FÖRSIKTIGHET

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



VARNING

Var försiktig när du byter ugnslampa. Det finns risk för stöt.

Innan du byter ut ugnslampan:

- Stäng av ugnen.

- Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.



Sätt en handduk på ugnens botten för att undvika att skada ugnsbelysningen och lampglaset.

Byte av ugnslampan

1. Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.

2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan i ugnen mot en ugnslampa som tål upp till 300 °C.

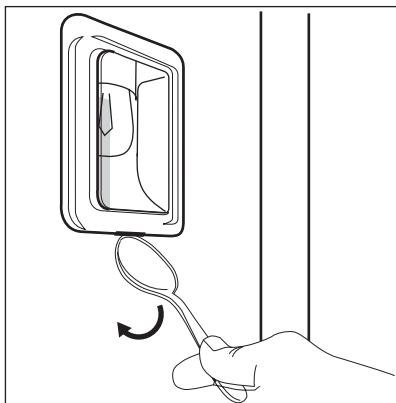


Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

10.6 Byte av ugnslampan

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



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



Använd samma typ av ugnslampa.

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

10.7 Ta bort förvaringslådan

För enklare rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

Ta bort förvaringslådan

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

Sätta tillbaka förvaringslådan

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



VARNING

Förvaringslådan kan bli het när ugnen används. Av det här skälet ska lättantändliga föremål, som t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, grytvantar, papper, rengöringsmedel osv., inte förvaras däri.

11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se säkerhetskapitlenä.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte alls eller hällens display visar "-".	Säkringen i säkringsskåpet har löst ut.	Kontrollera säkringen. Kontakta en behörig elektriker om säkringen löser ut mer än en gång.
Produkten fungerar inte.	Stickkontakten är inte isatt ordentligt.	Sätt i stickkontakten ordentligt.
Produkten fungerar inte.	Jordfelsbrytaren är avstängd.	Slå på jordfelsbrytaren.
Produkten fungerar inte.	Barnlåset/Funktionslåset (beroende på modell) är aktiverat.	Inaktivera Barnlåset/Funktionslåset (beroende på modell).
Produkten fungerar inte.	Produkten är avstängd.	Sätt på produkten.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera inställningarna.
Ugnsbelysningen tänds inte.	Glödlampan är trasig.	Byt ut ugnslampan.
Ånga och kondens avsetts på maten och i ugnen.	Maten har fått stå kvar för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten är avstängd men låter fortfarande.	Kylfläkten går fortfarande.	Ingen åtgärd behövs. Detta är normalt.
Hällens display visar "F".	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkäril är placerat på kokzonen.	Använd rätt typ av kokkäril.

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

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

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)
 Produktnummer (PNC)
 Serienummer (S.N.)

12. TEKNISKA DATA

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Vikt	596 mm
Djup	600 mm

Mått	
Ugnskapacitet	74 l



Om du ansluter stickproppen från spisen till en 3-faskontakt, måste den ha en neutral fas. Annars fungerar inte spisen.

13. INSTALLATION



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

13.1 Tippskydd



FÖRSIKTIGHET

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



FÖRSIKTIGHET


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



14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska

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

www.electrolux.com/shop



892957574-A-132013