



Thinking of you
Electrolux



EKC7110AO

SV SPIS

BRUKSANVISNING



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
3. PRODUKTBESKRIVNING	7
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	7
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	9
6. HÅLL – RÅD OCH TIPS	9
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	10
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	11
9. UGN – RÅD OCH TIPS	12
10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	17
11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	19
12. INSTALLATION	20

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



VARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

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

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.
- 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.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

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



WARNING

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

Elektrisk anslutning



VARNING

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

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.



VARNING

Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på diskmaskinen.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.

- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flaman med ett lock eller en brandfilt.



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

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



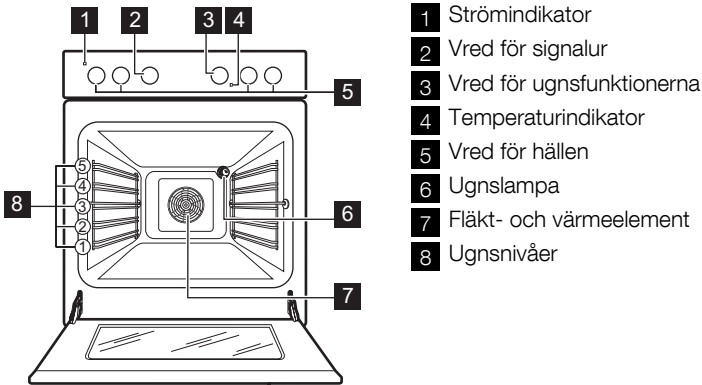
VARNING

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 iuti produkten.

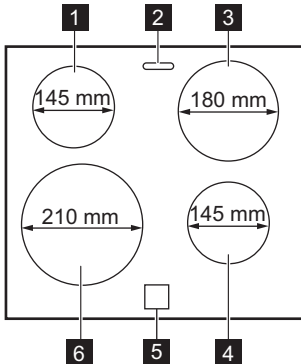
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



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

3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Ångutlopp
- 3 Kokzon 1800 W
- 4 Kokzon 1200 W
- 5 Restvärmeindikering
- 6 Kokzon 2300 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 säkerhetsavsnitten.

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 Bränna ur ugnen

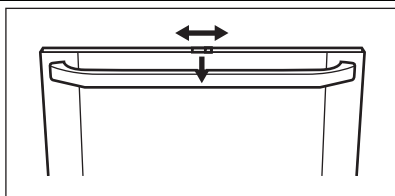
Bränn ur produkten för att avlägsna eventuella rester från ugnsytan. Tillbehören kan bli hetare än vid normal användning. Un-

der denna tid kan ugnen avge en viss lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt. Ställ in maximal temperatur under 1 timme.

4.3 Barnlås

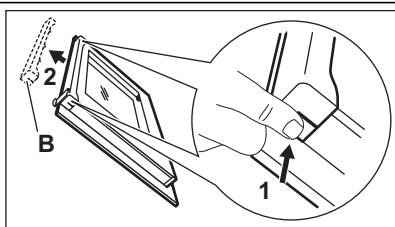
Barnlåset är som standard aktiverat.

Öppna och stänga luckan

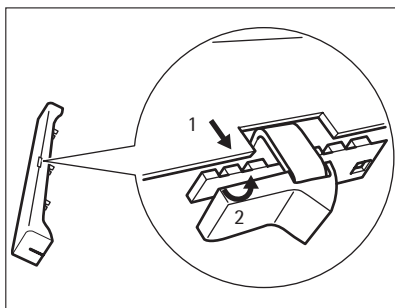


För att öppna luckan förs låset åt höger. Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

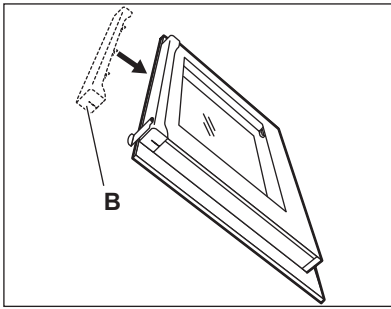
Avaktivera barnlåset



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.



- 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. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.



Kokzonerna fungerar inte om du inte ställer in signaluret.

5.1 Värmelägen

Kontrollvred	Funktion
0	AV-läge
1-9	Värmelägen (1 - lägst; 9 - högst)

- Vrid kontrollvredet till önskat värmeläge.
- Vrid kontrollvredet till läge **0** för att slutföra tillagningen.



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

- Vrid vredet medurs och ställ in erforderlig tid som hällen ska vara igång.
- När tiden löper ut frånkopplas strömmen till alla kokzoner.
- Om du vill använda hällen längre tid måste du ställa in timern på nytt.

5.3 Restvärmeindikering

Restvärmeindikeringen tänds när en kokzon är varm.



VARNING

Risk för brännskador på grund av restvärme!

5.2 Signalur

Signaluret avaktiverar kokzonerna efter inställd tid. Den maximala tiden du kan ställa in är 120 minuter.

6. HÄLL – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kokkärsl



- Kokkärelets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.
- Kokkärsl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka missfärgning på glaskeramiken.

6.2 Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärelet.
- Ställ kokkärelet på kokzonen innan du sätter på zonen.

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

6.3 Exempel på olika typer av tillagning

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING
Se säkerhetsavsnitten.

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:

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar,

fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett särskilt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

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



FÖRSIKTIGHET

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

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Kylfläkt

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

8.2 Aktivera och avaktivera produkten

- Vrid vredet för ugnsfunktioner till en ugnsfunktion.

8.3 Ugnsfunktioner

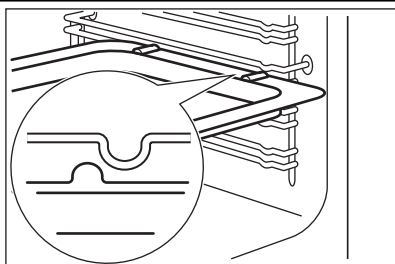
Ugnsfunktion		Tillämpning
	Av-läge	Produkten är avstängd.
	Ugnslampa	För att aktivera ugnslampan utan en tillagningsfunktion.
	Upptining	För att tina frysta livsmedel.
100 – 250	Intervall för temperaturinställning för varmluftstillagning	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur utan att aromerna blandas.

Strömindikatorn tänds när produkten är igång.

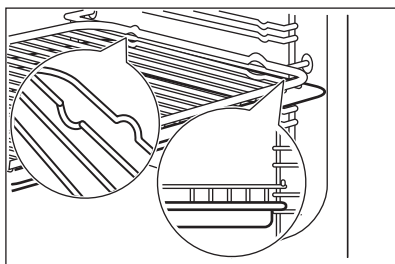
Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.

- För att avaktivera produkten, vrid funktionsvredet för ugnen till Av-läget.

8.4 Sätta in ugnstillbehör



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



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-/stekingsskåp 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 lägsta temperaturen den första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Bakningstiden kan förlängas med 10–15 minuter, om du bakar kakor på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. 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
Småfranska	2+4	175-185	15-20
Grahamsbullar	2+4	165-180	20-30
Småt gærbröd med fyll	2+4	170-180	15-20
Formbröd	1+4	170-190	30-40
Salta kringlor	2+4	160-170	15-20
Vetebröd / Limpor	2+4	170-180	35-45
Fullkornsbröd	2+4	160-170	35-45
Rågbröd, blandning	2+4	250	varmhållning
- bakning	2+4	160-170	60-70
Baguetter	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Fruktkakor	3	140-150	70-80
Muffins	2+4	160-170	15-25

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Rulltarta	3	190-210	6-15
Bullar	2+4	185-195	8-15
Längder/ Kransar	2+4	170-180	25-35
Pepparkakor	2+4	160-170	8-15
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sockerkakor/Ma- deirakakor	2	150-160	50-60
Marängar	2+4	100	90-120
Marängbottnar	2+4	100	90-120
- värmning	2+4	med ugnen av- stängd	25
Kex/skorpor	2+4	150-160	10-20
Petit-choux	2+4	155-165	30-40
Fruktårter, mör- degskakor	2+4	150-160	förbakning, bottnar 10-15
Fruktårter, mör- degskakor	2+4	150-160	dekorerig 35-45
Fruktårter, smul- deg	2+4	170-180	30-40

9.3 Stekning

Stekkär

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

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

9.4 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

9.5 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

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
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.

9.6 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 säkerhetsavsnitten.

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

föremål eller diskvatten. Detta kan förstöra beläggningen!



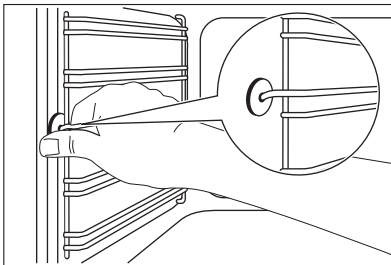
Ugnsmodeller i rostfritt stål eller aluminium:

Rengör ugnsluckan endast med en våt svamp. Torka luckan med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller skarpa produkter eftersom de kan skada ugnens ytor. Följ samma regler när du rengör ugnens kontrollpanel.

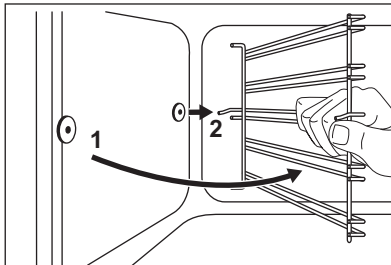
10.1 Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegarna



1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från 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.

10.2 Rengöring av ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



VARNING

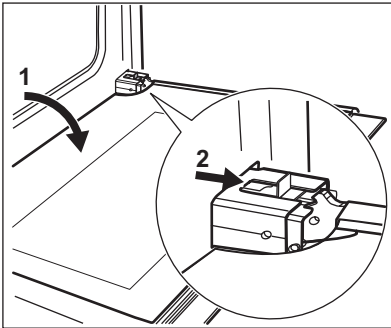
Se till att glasskivorna har svalnat innan du rengör glassluckan. Det finns risk att glaset går sönder.



VARNING

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

Ta bort luckan:



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



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

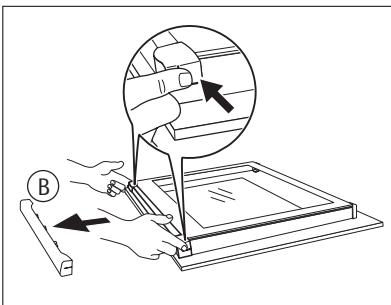
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

10.3 Ugnsglaspaneler

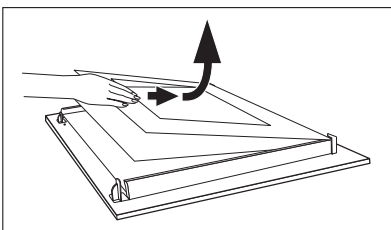


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

Borttagning och rengöring av luckglaset



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



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

Följ stegen i motsatt ordning för att sätta tillbaka glaset.

10.4 Ugnslampa



VARNING

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

Innan du byter ut ugnslampa:

- Stäng av ugnen.
- Ta ut säkringarna ur säkringssskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.



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

Byte av ugnslampa

1. Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.
Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampen i ugnen mot en ugnslampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

10.5 Ta bort förvaringslådan

För enklare rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

Ta bort förvaringslådan

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

Sätta tillbaka förvaringslådan

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



VARNING

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

11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund	Kontakta kundtjänst om kokzonen är eller borde vara varm
Produkten fungerar inte	Säkringen i säkringssskåpet har löst ut	Kontrollera säkringen. Kontakta en behörig elektriker om säkringen löser ut mer än en gång.
Ugnen värms inte upp	Ugnen är inte på	Sätt på ugnen
Ugnen värms inte upp	Nödvändiga inställningar är inte gjorda	Kontrollera inställningarna
Ugnslampa tänds inte	Glödlampa är trasig	Byt ut ugnslampa
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnutrymmet	Maten har fått stå kvar för länge i ugnen	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

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

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

12. INSTALLATION



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Tekniska data

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Bredd	696 mm
Djup	600 mm
Ugnskapacitet	79 L

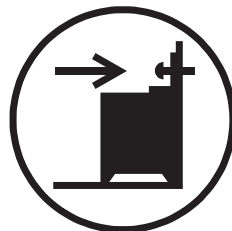


12.2 Tippskydd



FÖRSIKTIGHET

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



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



FÖRSIKTIGHET


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

13. 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



892957356-A-152013

