



Thinking of you
Electrolux



EKS50150OW

NO KOMFYR
SV SPIS

BRUKSANVISNING
BRUKSANVISNING

2
21



INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	8
5. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK.....	8
6. KOKETOPP - RÅD OG TIPS.....	9
7. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING.....	9
8. OVN – DAGLIG BRUK	10
9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET	10
10. OVN – RÅD OG TIPS.....	11
11. OVN – STELL OG RENGJØRING	14
12. FEILSØKING.....	17
13. MONTERING.....	18

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på vårt nettsted for å finne:



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



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



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.spare parts.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.



⚠ Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon



ℹ Generell informasjon og tips



🌿 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



ADVARSEL!

Fare for kvelning, skade og permanent uferhet.

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

1.2 Generelt om sikkerhet

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

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

2.2 Elektrisk tilkopling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader. Fare for elektrisk støt.

- Bare bruk dette produktet i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.

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



ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

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



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
 - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i produktet direkte på bunnen.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på funksjonen. Dette

er ikke en defekt som omfattes av garantilovene.

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

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

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

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

2.5 Innvendig belysning

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



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

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

2.6 Avfallsbehandling



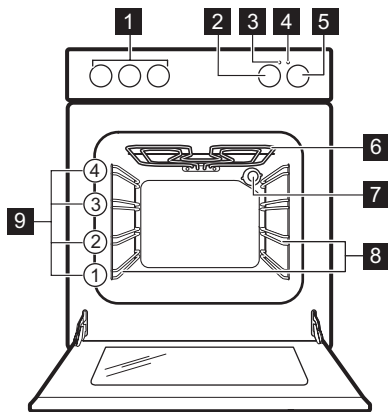
ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

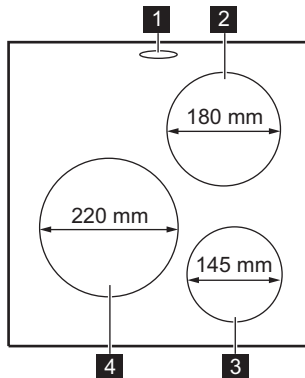
3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



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

3.2 Oversikt over platetoppen



- 1 Damputløp – nummer og posisjon avhengig av modell
- 2 Kokesone 1500 W
- 3 Kokesone 1500 W
- 4 Kokesone 2000 W

3.3 Tilbehør

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

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

4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

4.1 Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra produktet.





Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

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

4.2 Forvarming

Forvarm det tomme produktet for å brenne av gjenværende fett.

1. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
2. La produktet være i bruk i 1 time.
3. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur. Maksimumstemperatur for denne funksjonen er 210 °C.
4. La produktet være i bruk i 15 minutter.

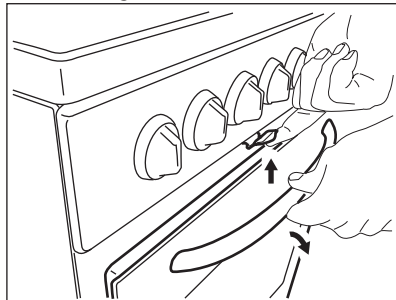
Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Produktet kan avgis lukt og røyk. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

4.3 Mekanisk døråls

Døren kan ikke åpnes av barn.

Åpne døren til produktet:

1. Trekk og hold døråsen.



2. Åpne døren.

Ikke trekk i døråsen når du lukker ovnsens dør!



Den mekaniske døråsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

5. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Varmeinnstilling

Symbol- er	Funksjon
0	Av-posisjon
1 - 6	Effekttrinn



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

Drei betjeningsbryteren til ønsket effekttrinn.

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

Hvis alle kokesonene er slått av, slukker indikatoren.

5.2 Bruk av hurtigplate

En rød prikk midt på platen viser en hurtigplate. En hurtigplate varmes opp raskere enn vanlige plater. De røde prikkene er malt på platene. De kan skades ved bruk og til og med forsvinne helt etter en periode. Den har ingen effekt på ytelsen til koketoppen.

6. KOKETOPP - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Kokekar



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

6.2 Energisparing

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.
- Bunnen av grytene må ha samme mål som kokesonen.

6.3 Eksempler på tilberedningsmåter

Var-meinn-stilling:	Bruksområde:
1	Holde varm

Var-meinn-stilling:	Bruksområde:
2	Forsiktig småkoking
3	Småkoking
4	Steking/bruning
5	Koke opp
6	Koke opp / rask steking / frityrsteking

7. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

- Rengjør produktet etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren bunn.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke produktets funksjon.

Rustfritt stål

- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for rustfritt stål på kantene i rustfrittstål.
- Kanten i rustfritt stål kan endre farge som en følge av høy varme.
- Komponenter i rustfritt stål, må du rengjøre med vann, og deretter tørke med en myk klut.

7.2 Rengjøring av den elektriske koketoppen

1. Bruk skurepulveret eller skuresvampen.
2. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
3. Varm opp kokeplaten til lav temperatur og la den tørke.
4. Kokeplatene må smøres regelmessig inn med symaskinolje for å holdes i god stand. Tørk av oljen med tørkepapir.

8. OVN – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Slå produktet på og av



Det er avhengig av modell om produktet ditt har brytersymboler, indikatorer eller lys:

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

1. Drei ovnsfunksjonsbryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. For å slå av produktet, drei funksjonsbryteren og termostadbryteren til Av-posisjonen («Off»).

8.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av produktet eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

8.3 Ovnsfunksjoner

Sym-bol	Ovnsfunksjon	Bruksområde
0	Av-posisjon	Produktet er av.
	Over- og undervarme	For å bake eller steke retter på én brett plassering.
	Overvarme	For å brune brød, kaker og butterdeig. For ettersteking av ferdigretter.
	Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
	Max. Grill	For å grille større mengder flate matvarer og for å riste brød.
	Hurtigvarme	For å steke store steker eller fjærkre i én høyde. Også for å gratinere og brune.
	Lavtemperatursteking	For å tilberede møre, saftige steker.

9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET



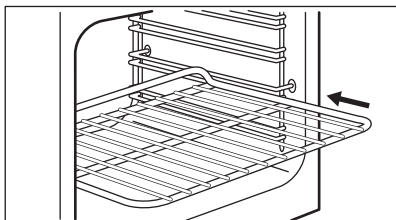
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Sette på plass tilbehøret

Rist:

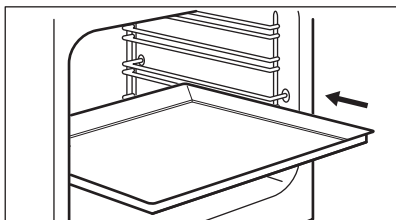
- i** Ovnristen har en spesiell form på baksiden som hjelper til med varmesirkuleringen.



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

Panne/brett:

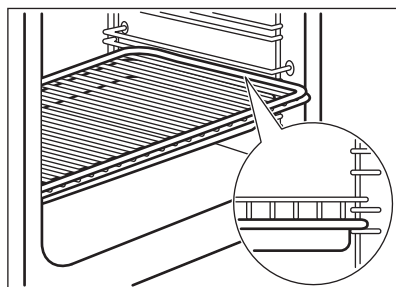
- i** Ikke skyv stekebrettet helt inn til den bakre veggen i ovnsrommet. Dette forhindrer varmen fra å sirkulere rundt brettet. Maten kan bli brent, spesielt på den bakre delen av brettet.



Skyv grill – /stekepannen inn i sporene på brettstigen. Se til at det ikke berører veggen bak ovnen.

Rist og grill-/stekepanne sammen:

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



10. OVN – RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

10.1 Generell informasjon

- Produktet har fire brettplasseringer. Tell hylleplasseringene fra bunnen av produktet.

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

10.2 Steking av bakst

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

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

10.6 Over- og undervarme

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

10.3 Bake kaker

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

10.4 Tilberedning av fisk og kjøtt

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

10.5 Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

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

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Brett-plassering	Tilbehør
Hel kylling	1350	200 - 220	60 - 70	2	rist
				1	stekebrett
Kylling, delt i to	1300	190 - 210	35 + 30	3	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	190 - 210	30 - 35	3	Rist
				1	stekebrett
Tertebunn 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	stekebrett
Fylt gjær-bakst 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	stekebrett
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	170 - 190	60 - 70	2	stekebrett
Epleterte 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	stekebrett
Julekake 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	stekebrett
Quiche Lor-raine 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund form (di- ameter: 26 cm)
Bondebrød 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiums- former (lengde: 20 cm)
Rumensk for- mkake 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiums- former (lengde: 25 cm) på samme brett- plassering
Rumensk svampkake – tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiums- former (lengde: 25 cm) på samme brett- plassering
Rundstykker av gjærdeig 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	stekebrett
Rullekake 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	stekebrett
Smuldrekake 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	stekebrett

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Brett-plassering	Tilbehør
Formkake 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	stekebrett
Rørekake 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Forvarm ovnen i 15 minutter.

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

4) Forvarm ovnen i 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 10 – 15 minutter.

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

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

10.7 Rask grilling

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Brett-plassering	Tilbehør
Toast 1)	500	250	2 - 4	3	rist
Biffer 2)	1000	250	15 + 15	3	rist
				1	stekebrett
Halv kylling	1200	230	30 + 30	2	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	500	230	25 + 25	3	rist
				1	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 4 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

11. OVN – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel.
- Rengjør produktet innvendig etter hvert bruk. Fetttoppsamling eller andre

matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.

- Rengjør hardnakkete smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

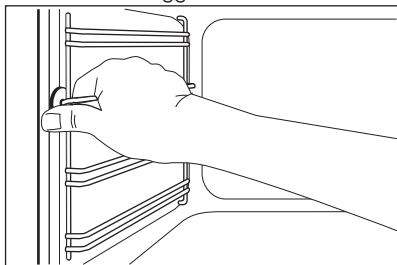
11.2 Produkter i rustfritt stål eller aluminium

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

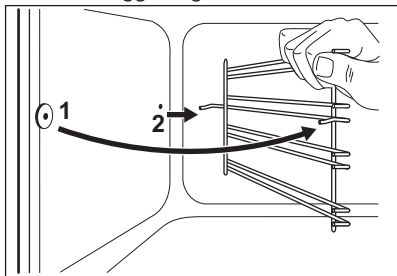
11.3 Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

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



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



Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.

11.4 Ovnstaket



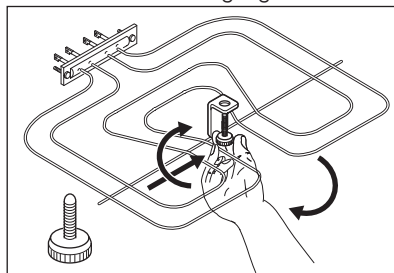
ADVARSEL!

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

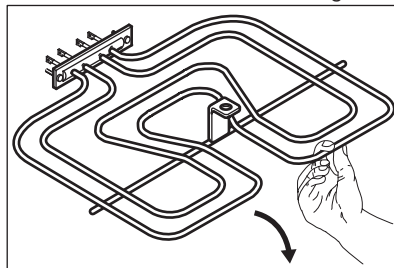
Fjern brettstigene.

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

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



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.



3. Rengjør ovnstaket med en myk klut og varmt såpevann, og la det tørke. Bruk omvendt rekkefølge for å montere varmeelementet.

Monter brettstigene.



ADVARSEL!

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

11.5 Fjerning og montering av ovns glass

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



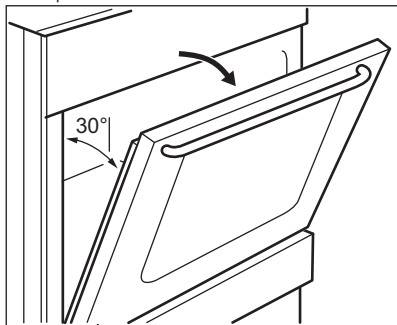
ADVARSEL!

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

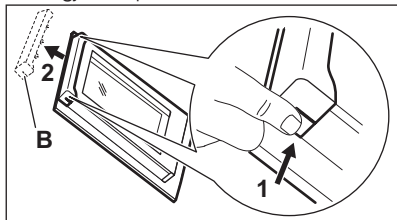
**ADVARSEL!**

Ikke bruk produktet uten glassene.

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



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



3. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

**ADVARSEL!**

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

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

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

**OBS!**

Glasset med påtrykt dekor må vende inn i ovnen.

**OBS!**

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

**OBS!**

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

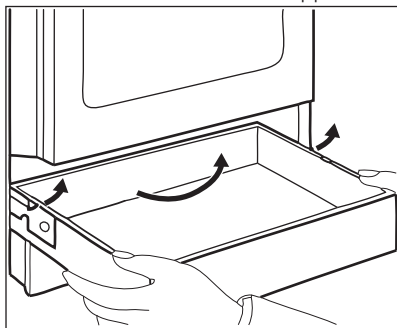
11.6 Ta ut skuffen

**ADVARSEL!**

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

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



2. Løft skuffen langsomt.

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

11.7 Skifte lyspære

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

**ADVARSEL!**

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

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

Den bakre pæren

1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke slå på produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen. Ovnens blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Sikringen har gått.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 - 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Ovnens blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for fort ferdigstekt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.

12.2 Servicedata

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

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

PNC (produktnummer)

Serienummer (S.N.)

13. MONTERING

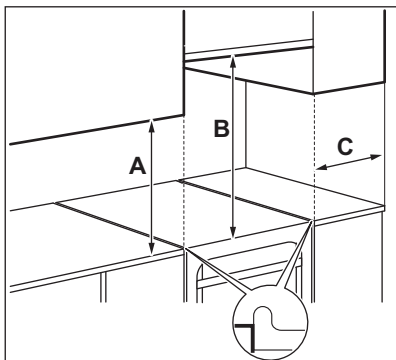
**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Plassering av produktet

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

Se tabellen for minimumsavstander for tilpasning.



Minimum avstand

Dimensjoner	mm
A	400
B	650
C	150

13.2 Tekniske data

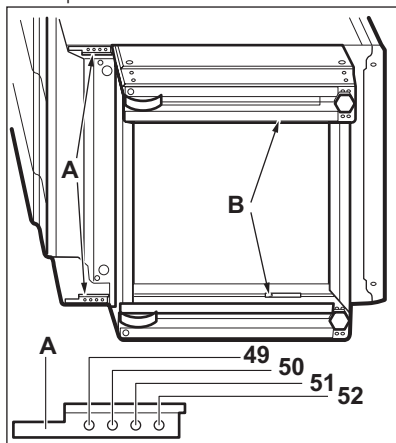
Dimensjoner	mm
Justerbar	854 - 919
Bredde	500
Dybde	600

Total strømtilførsel	7665 B
Produktklasse	3

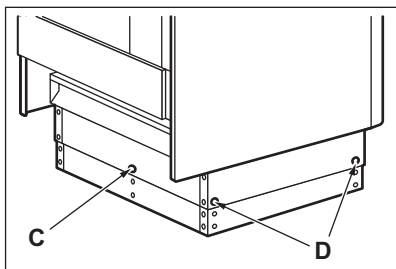
13.3 Endre høyde og dybde på komfyren

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

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

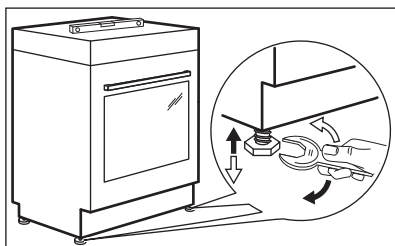


3. Angi nødvendig dybde.
4. Skru inn skruene A og B
5. Når det gjelder høyden, fjerner du skruen C (1 skrue) i midten bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer).



6. Trykk sokkelen inn til nødvendig høydeinnstilling: 919, 984 eller 854 mm.
7. Skru inn skruene C og D.

13.4 Sette produktet i vater



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

13.5 Vippesikring

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



OBS!

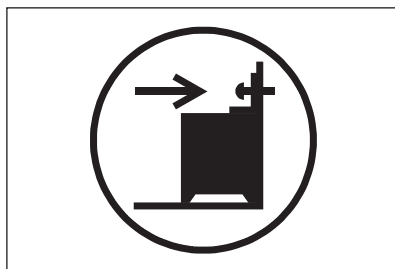
Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



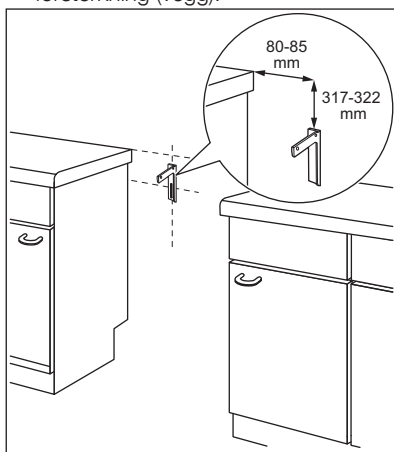
Sørg for at veggen bak produktet er jevn.

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

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



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



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



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



OBS!

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

13.6 Elektrisk installasjon



ADVARSEL!

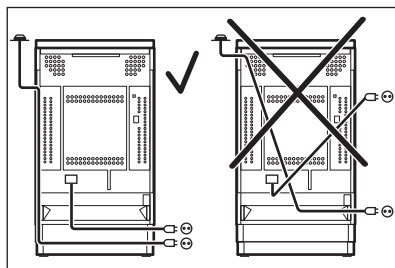
Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med støpsel og strømledning.





ADVARSEL!

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



14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Ta med produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakte noen i kommunen din for å få hjelp.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	22
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	23
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	26
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	27
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	27
6. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....	28
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	28
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	28
9. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	29
10. UGN – RÅD OCH TIPS.....	30
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	33
12. FELSÖKNING.....	36
13. INSTALLATION.....	37

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.

 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.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 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 flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.

- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tipsar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med 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.

- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador och brännskador. Risk för elektrisk stöt.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.

**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

**VARNING!**

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glasen kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmateriallet försämrats.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

2.5 Inre belysning

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

**VARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

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

2.6 Avfallshantering

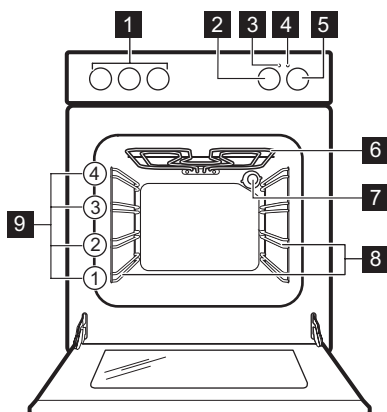
**VARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

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

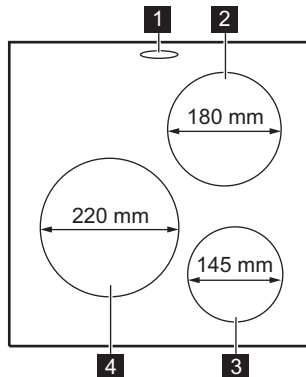
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



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

3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 2 Kokzon 1500 W
- 3 Kokzon 1500 W
- 4 Kokzon 2000 W

3.3 Tillbehör

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

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

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegarna ur produkten.





Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

1. Rengör produkten innan du använder den första gången.
2. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

4.2 Bränna ur ugnen

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

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

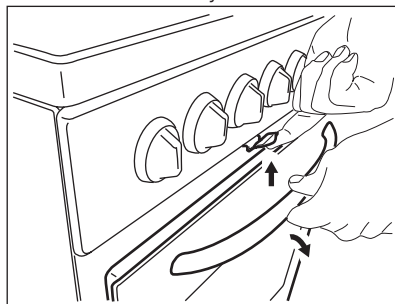
helt normalt. Se till att du har tillräckligt med ventilation i rummet.

4.3 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna luckan.

Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Värmeläge

Symbol- er	Funktion
0	Avstängt läge
1 - 6	Värmeinställningar



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 510 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid vredet till önskat värmeläge.

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

Om alla kokzoner är avaktiverade släcks hällens kontrollampa.

5.2 Använda snabbplattan

En röd punkt i mitten av plattan visar att det är en snabbplatta. En snabbplatta värms upp snabbare än vanliga plattor. De röda punkterna är målade på plattorna. De kan slitas under användning och till och med försvinna helt efter en tid. Detta har dock inte någon effekt på hällens funktion.

6. HÄLL - RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockkärl



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

6.2 Sparar energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kockkärl.
- Sätt kockkärl på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.
- Botten på pannor och kockkärl måste vara lika stor som kokzonen.

6.3 Exempel på tillagningsområden

Värme-läge:	Tillämpning:
1	Varmhållning
2	Lätt sjudning
3	Sjudning
4	Stekning/bryning
5	Uppkokning
6	Uppkokning/snabbstekning/fritering

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kockkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.

Rostfritt stål

- Använd ett särskilt rengöringsmedel för rostfritt stål för de rostfria kanterna på hällen.
- Kokplattornas rostfria kanter kan ändra färg på grund av den höga temperaturen.

- Diska rostfria delar med vatten, och torka sedan med en mjuk duk.

7.2 Rengöring av den elektriska kokplattan

1. Använd rengöringspulver eller skursvampen.
2. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. Värm sedan kokplattan till en låg temperatur och låt den torka.
4. Gnid regelbundet in kokplattorna med symaskinolja för att håll dem i bra skick. Torka bort oljan med hushållspapper.

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Aktivera och inaktivera produkten



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

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

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

8.2 Säkerhetstermostat

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

8.3 Ugnsfunktioner

Sym-bol	Ugnsfunktion	Tillämpning
0	Avstängt läge	Produkten är avstängd.
	Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Övre värmeelement	För att brungrädda bröd, kakor och bakverk. För att avsluta tillagade rätter.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Snabbuppvärmning	För stekning av större stycken kött eller fågel på en nivå. Även för att gratinera och bryna.
	Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.

9. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

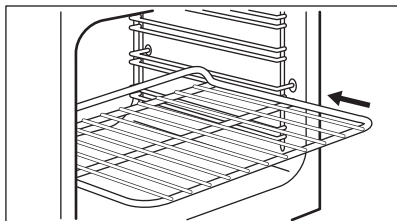
Se säkerhetsavsnitten.



Gallret har en speciell form baktill som underlättar värmecirkulationen.

9.1 Sätta in tillbehör

Galler:

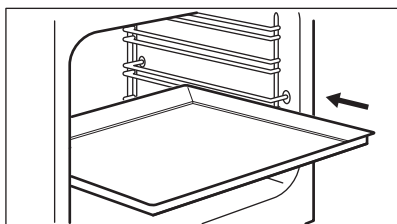


Skjut in gallret mellan stegparen på önskad nivå. De dubbelsidiga kanterna ska vara i ugnens bakre del och peka uppåt.

Plåt:



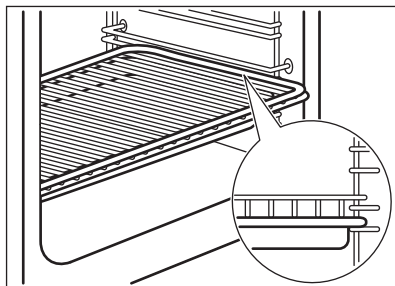
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar att värmen cirkulerar runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



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

Galler och djup panna tillsammans:

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



10. UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.

- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

10.1 Allmän information

- Produkten har fyra hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter

10.2 Gräddning

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

- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga bakningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

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

10.3 Baka kakor

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

10.6 Över/Undervärme

10.4 Tillagning av kött och fisk

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

10.5 Tillagningstider

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

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

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Smördegskakor	250	150	25 - 30	3	bakplåt
Tunn kaka 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm)
Småkakor 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200 - 220	60 - 70	2	galler
				1	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Halv kyckling	1300	190 - 210	35 + 30	3	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådhylla
				1	bakplåt
Mördegskaka 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Fylld jästkaka 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakplåt
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakplåt
Julkaka 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	bakplåt
Quiche Lorraine 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm)
Ungersk valnötsdessert 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (sömlös galuska) - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	bakplåt
Rulltårta 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	bakplåt
Maränger	400	100 - 120	40 - 50	2	bakplåt
Smulpaj 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Butterkaka 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	bakplåt

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 15 minuter.

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

4) Förvärm i ugnen i 20 minuter.

5) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

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

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

10.7 Max grill

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

1) Förvärm i ugnen i 4 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.

- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

11.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium

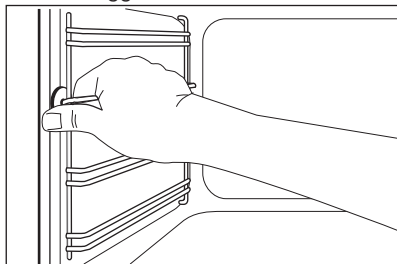


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

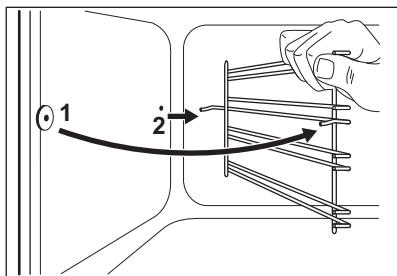
11.3 Ta ut ugnsstegarna

Ta ut ugnsstegarna när ugnen ska rengöras.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

11.4 Ugnstak



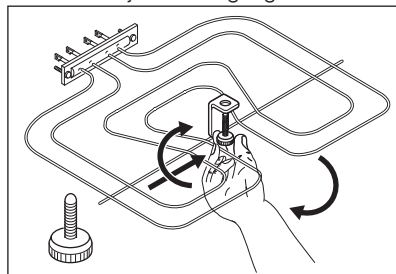
WARNING!

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

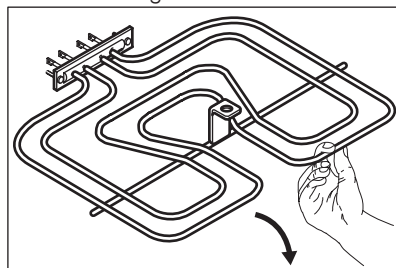
Ta ut ugnsstegarna.

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

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



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt i ugnsstegarna.



WARNING!

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

11.5 Demontering och montering av luckglasen

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

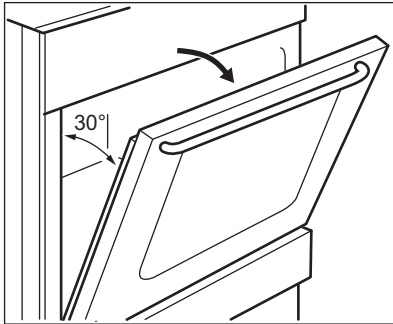
**VARNING!**

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

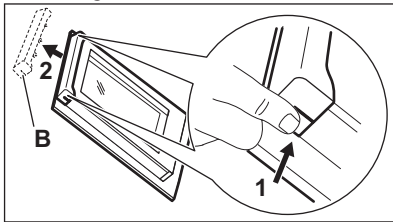
**VARNING!**

Använd inte ugnen utan ugnsglasen.

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



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



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

**VARNING!**

När du tar ut luckglasen försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglasen och dra upp dem ett i taget.
5. Rengör luckglasen med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga. Sätt tillbaka luckglasen i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först och sedan det större.

**FÖRSIKTIGHET!**

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

**FÖRSIKTIGHET!**

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

**FÖRSIKTIGHET!**

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

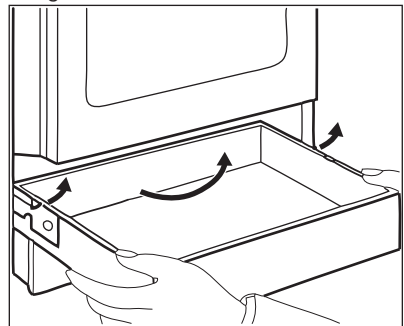
11.6 Ta bort förvaringslådan

**VARNING!**

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

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
3. Dra ut lådan helt.

För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

11.7 Byte av lampan

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



WARNING!

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

1. Inaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Sätt tillbaka lampglaset.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Om produkten inte fungerar

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte aktivera produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen. Ugnen värms inte upp.	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	En säkring har utlösts.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.

12.2 Tekniska data

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

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (Mod.)
PNC (produktnummer)
Serienummer (S.N.)

13. INSTALLATION

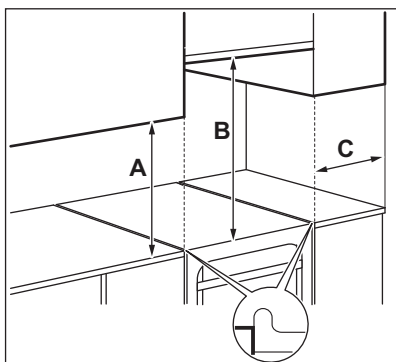
**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Placering av produkten

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

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

Mått	mm
A	400
B	650
C	150

13.2 Tekniska data

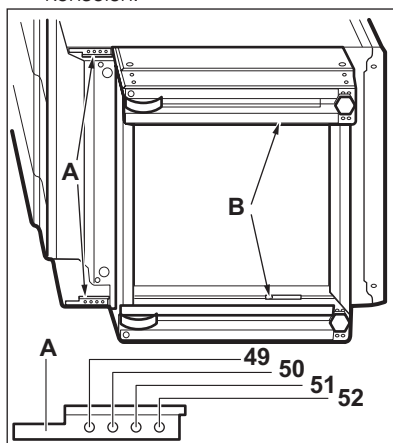
Mått	mm
Höjd	854 - 919
Bredd	500
Djup	600

Total effekt	7665 W
Produktklass	3

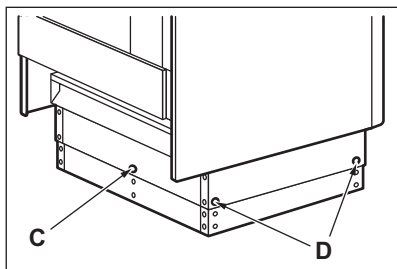
13.3 Ändring av spisens höjd och djup

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

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

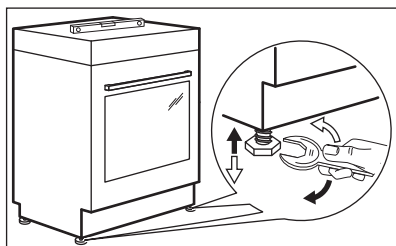


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 919, 984 eller 854 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

13.4 Höjdstjustering av produkten



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

13.5 Tippskydd

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



FÖRSIKTIGHET!

Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



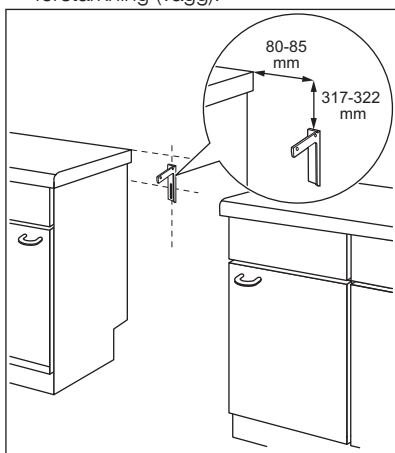
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar det kan produkten tippa över.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



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



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

sidoavståndet för att centrera produkten.



Om du ändrade måtten på spisen måste du justera tippskyddet.



FÖRSIKTIGHET!

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

13.6 Elektrisk installation



VARNING!

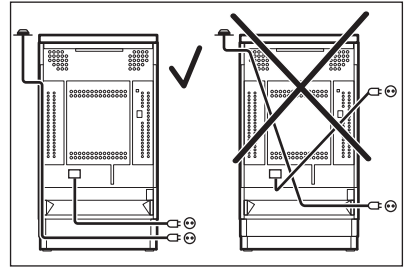
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en anslutningsplugg och kabel.





VARNING!

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



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.

