EKC6560BOX
EKC6560BOW

SV Spis

Bruksanvisning

Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....5
3. INSTALLATION....8
4. PRODUKTBESKRIVNING....9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....10
6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING....12
7. HÄLL - RÅD OCH TIPS....13
8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....14
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING....14
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER....18
11. UGN – RÅD OCH TIPS....20
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....37
13. FELSÖKNING....40
14. ENERGIEFFEKTIVITET....42

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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice

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

Köpa 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: Modell, PNC, serienummer.
Informationen står 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 är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

VARNING!
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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- FÖRSIKTIGHETS: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- 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.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- VARNING: Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!
Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- 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.
- 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 stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om 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 anslutningssladden 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 Användning

VARNING!
Risk för skador och brännskador.
Risk för elektrisk stöt.

- Denna produkt är endast avsedd 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.

VARNING!
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 självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vi 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.
  - lägg inte aluminiumfolie på produkten eller 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 eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer 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.
- 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 glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Kassering

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. INSTALLATION

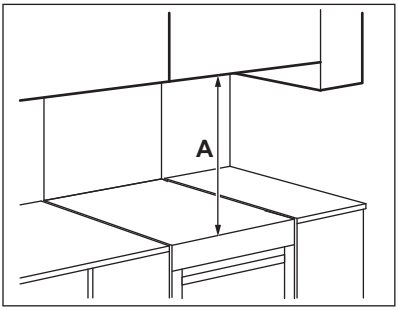
VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

Mått	
Höjd	893 - 912 mm
Bredd	599 mm
Djup	600 mm

3.2 Placering av produkten

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

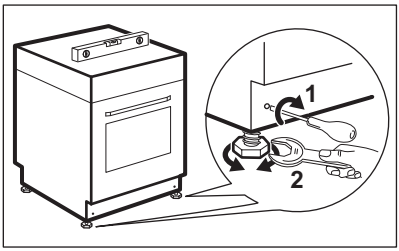


Minsta avstånd

Dimension	mm
A	685

3.3 Justering av höjd

När du installerar produkten, justera dess ovansida horisontellt.



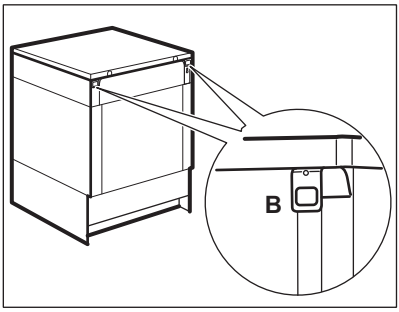
Använd en skruvmejsel för att justera hjulen (1). Använd en nyckel för att justera de små fötterna i produktens botten (2).

3.4 Tippskydd

Justera produkten till rätt höjd och ställ den på rätt plats innan du sätter dit tippskyddet.

FÖRSIKTIGHET!
Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats.

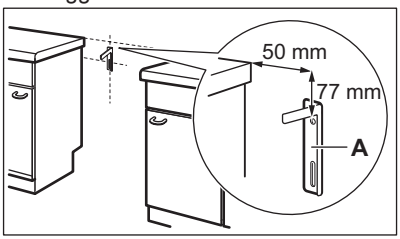
Tippskyddet består av två delar (A + B). Du hittar tippskyddet (B) till höger eller vänster på spisens baksida.



1. Installera tippskyddet (A) på väggen. Kontrollera att väggen är gjord av solitt material. Om den inte är det

måste du göra väggen tillräckligt stark för att hålla vikten.
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

2. Placera spisen i mitten av utrymmet mellan skåpen.
Om utrymmet är större än spisens bredd, måste du justera sidomåttet.
3. Installera tippskyddet (A) ca 77 mm nedanför produktens ovansida och med 50 mm avstånd från produktens vänstra eller högra sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast den i väggen.



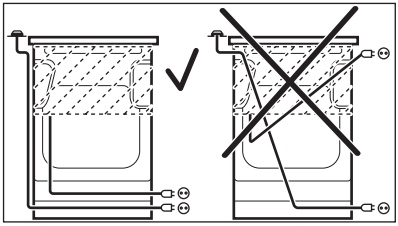
4. Kontrollera att tippskyddet (A) sticker in minst 20 mm i hålet på produktens baksida (B) när du skjuter in produkten.

3.5 Elektrisk installation

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

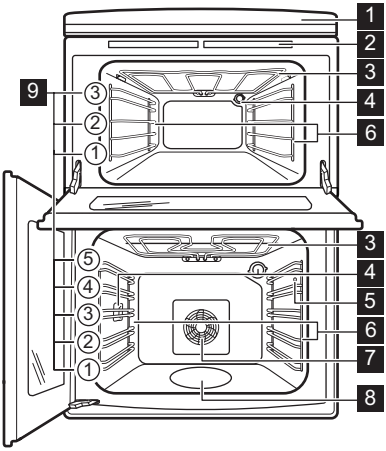
Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

VARNING!
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



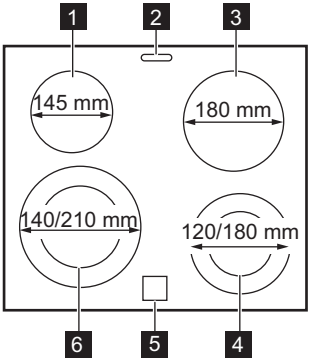
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



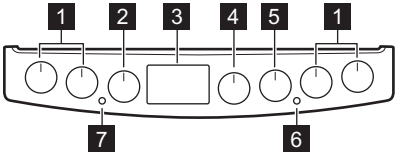
1 Kontrollpanel och häll
2 Ventilationsöppningar för kylfläkt
3 Värmeelement
4 Lampa
5 Uttag för matlagningstermometern
6 Ugnsstege, löstagbar
7 Fläkt
8 Ugnsutrymmets prägling
9 Ugnsnivåer

4.2 Beskrivning av hällen



1 Kokzon 1200 W
2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
3 Kokzon 1800 W
4 Kokzon 900/1800 W
5 Restvärmeindikator
6 Kokzon 1000/2200 W

4.3 Spisens kontrollpanel



1 Vred för hällen
2 Vred för övre ugnens funktioner
3 Display
4 Vred för huvudugnens funktioner
5 Temperaturvred för huvudugnen
6 Temperaturindikator/symbol för huvudugnen
7 Temperaturindikator/symbol för övre ugnen

4.4 Tillbehör

- **Galler**
  För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
  För kakor och småkakor.
- **Non-stick-långpanna**
  För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
  För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Utdragbara bakplåtsskenor**
  För hyllor och plåtar.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

5.2 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

Bara den övre ugnen fungerar utan inställd tid.

blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på + eller — för att ställa in rätt tid.
Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

5.3 Ändra tid

Du kan inte ändra klockan om funktionen Koktid eller Sluttid är aktiverad.

Tryck på flera gånger tills kontrollampan för klockfunktionen blinkar.
För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

5.4 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

Sätt de tomma ugnarna på förvärmning innan du använder dem första gången. Värm upp en ugn i taget.
Ställ in funktionerna nedan i tillämpliga fall.

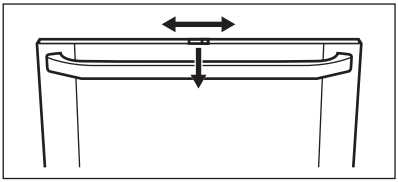
1. Ställ in funktionen .Ställ in temperature till 250 ºC.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in temperaturen till 250 ºC.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in temperaturen till 250 ºC.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna.

Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

5.5 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

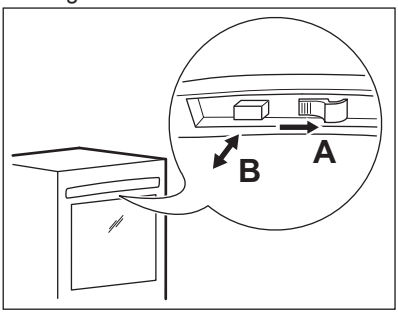
För att öppna luckan förs låset åt höger.



Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.6 Avaktivera och aktivera det mekaniska lucklåset - i den övre ugnen

1. Flytta och håll inne låsknappen A åt höger.



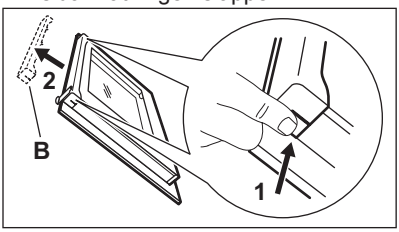
2. Tryck och håll inne knappen B.
3. Släpp låsknappen A.
4. Avaktivera eller aktivera det mekaniska lucklåset:

Tillval	Beskrivning
Avaktivera det mekaniska lucklåset.	Släpp knappen B.
Aktivera det mekaniska lucklåset.	Släpp låsknappen A.

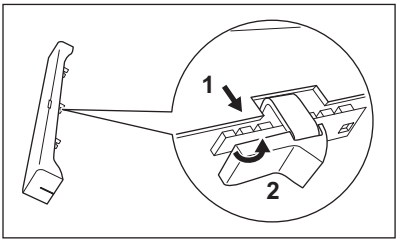
Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5.7 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

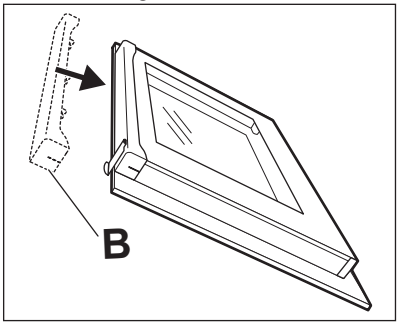
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken 1, flytta den åt höger 2 och sätt tillbaka den.



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



Aktivera det mekaniska lucklåset

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

Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeläge

Symboler	Funktion
0	Avstängt läge
◎	Dubbel kokzon
1 - 9	Värmeinställningar

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

Vrid vredet för vald kokzon till önskad värmeinställning.

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

6.2 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

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

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

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

6.3 Restvärmeindikator

VARNING!
Risk för brännskador från restvärme.

Kontrollampan tänds när en kokzon är varm, men den fungerar inte om nätströmmen är urkopplad.

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

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

7.2 Exempel på olika typer av tillagning

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

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

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Övre ugnens funktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Program
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Ugnslampa	För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
100 - 250	Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Grill med dubbel slinga	För att grilla plana medelstora livsmedel i mitten av ugnsstegen. För att rosta bröd.
	Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.

9.2 Funktioner i huvudugnen

Symbol	Ugnsfunktion	Program
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.

Symbol	Ugnsfunktion	Program
	Varmluft	För att baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in ugnstemperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Ångbakning	För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Paj/pizza	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten.
	Bryning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.
	Knapplås	För att låsa ugns- och hällfunktioner.

9.3 Aktivera och inaktivera övre ugnen/huvudugnen

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

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

1. Vrid vredet för övre ugnens/huvudugnens funktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Inaktivera ugnen genom att vrida vredet för övre ugnens/huvudugnens funktioner till avstängt läge.

9.4 Aktivera funktionen: Ångbakning

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.

VARNING!
Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när funktionen är igång. Ångbakning.
- Öppna ugnsluckan försiktigt när funktionen har varit på. Ångbakning.

Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll botten med kranvatten.
   Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml.
   Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Vrid funktionsvredet: Ångbakning.
4. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
5. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.

FÖRSIKTIGHET!
Fyll inte på ugnens botten med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

6. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.

VARNING!
Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

9.5 Låsa ugnen och hällen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.

Funktionslåset inaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Vrid vredet till symbolen.
Vredet hoppar ut cirka 2 mm.
Låsa upp ugnen och hällen: Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

9.6 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat..

9.7 Använda matlagningstermometern

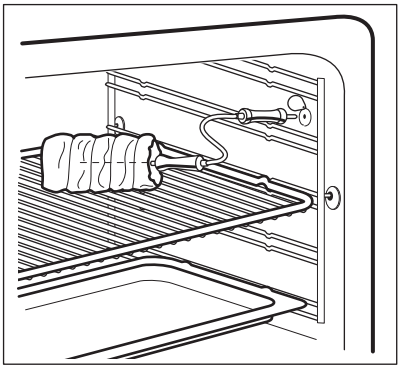
Matlagningstermometern mäter innertemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innertemperaturen. Se tabellen för innertemperatur.

FÖRSIKTIGHET!
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.
2. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på sidan av produkten. Kontrollampan för matlagningstermometern blinkar.



3. Tryck på +- eller —-knappen för att ställa in innertemperaturen.
   Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
5. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.
   En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innertemperaturen.
6. Stäng av produkten.
7. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

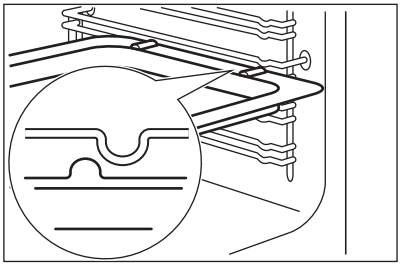
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på för att ändra innertemperaturen.

VARNING!
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

9.8 Sätta in ugnstillbehören

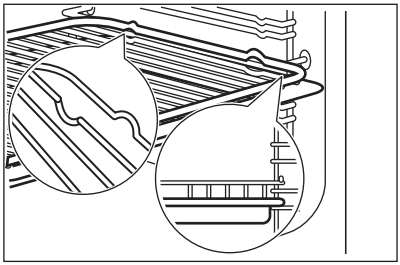
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



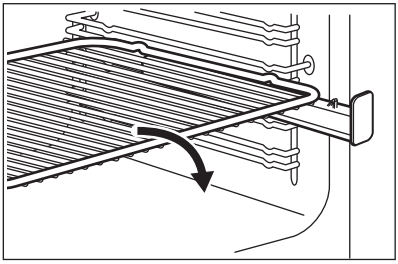
- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd.
- Den höga kanten runt stegen förhindrar att husgeråden halkar ur.

9.9 Teleskopskenor – isättning av ugnstillbehör

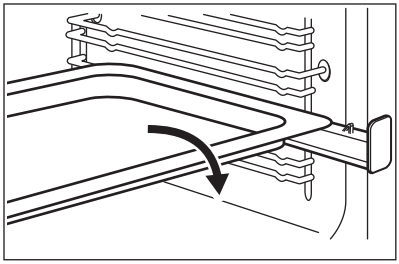
Spara installationsanvisningarna till bakplåtsskenorna för framtida användning.

FÖRSIKTIGHET!
Använd bara teleskopskenorna i undre ugnen.

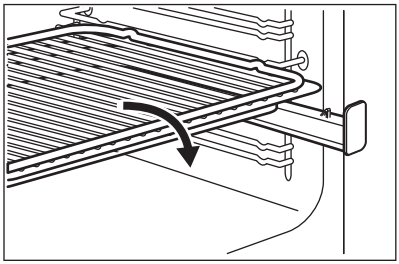
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.



Placera gallret på de utdragbara teleskopskenorna så att fötterna är vända nedåt.



Ställ långpannan eller den djupa formen på teleskopskenorna.

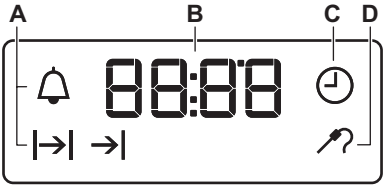


Sätt gallret på långpannan. Ställ gallret och den djupa formen på teleskopskenorna.

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display

Displayen fungerar bara med huvudugnen.



A. Klockfunktioner
B. Timer
C. Klockfunktion
D. Indikator för matlagningstermometer

10.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.

Knapp	Funktion	Beskrivning
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

10.3 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion		Program
	KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
|→|	KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen.
→|	SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av.
|→|→|	TIDSFÖRDRÖJ-NING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
	SIGNALUR	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALURET när som helst, även om produkten är avstängd.

10.4 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på flera gånger tills |→| börjar blinkar.
3. Tryck på + eller — för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar |→|.

4. En ljudsignal hörs och |→| blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

KOKTIDEN fungerar bara för huvudugnen.

10.5 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på flera gånger tills →| börjar blinkar.
3. Tryck på + eller — för att ställa in tiden.

Displayen visar →|.

4. En ljudsignal hörs och →| blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

Funktionen fungerar bara för huvudugnen.

10.6 Ställa in TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på flera gånger tills |→| börjar blinkar.
3. Tryck på + eller — för att ställa in KOKTIDEN.
4. Tryck på .
5. Tryck på + eller — för att ställa in SLUTTIDEN.
6. Tryck på för att bekräfta.

Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När tiden har uppnåtts hörs en ljudsignal.

7. Produkten stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

TIDSFÖRDRÖJNING fungerar bara för huvudugnen.

10.7 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på flera gånger tills börjar blinkar.
2. Tryck på + eller — för att ställa in önskad tid.

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.8 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in —.

Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

11. 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.

11.1 Övre ugn

Den övre ugnen är den mindre av de två ugnarna. Den har 3 ugnsnivåer. Användningsområdet är för att tillaga mindre mängder mat. Den ger särskilt goda resultat när den används för att tillaga fruktkakor, sötsaker och kryddade pajdegsbottnar eller quiche.

11.2 Undre ugn

Undre ugnen är särskilt lämpad för att tillaga stora mängder mat.

11.3 Gräddning

Använd den lägre temperaturen första gången.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.4 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	För kort gräddningstid.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

11.5 Bakning med Över/Undervärme - övre ugnen

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	200 - 225	10 - 20	1 - 2
Grahamsbullar	190 - 200	20 - 25	1 - 2
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	1 - 2
Kaka i form	190 - 210	30 - 40	1 - 2
Ciabattabullar	210 - 230	10 - 20	1 - 2
Foccacia	220 - 230	15 - 20	1 - 2
Pitabröd	230	5 - 15	1 - 2
Salta kringlor	180 - 200	12 - 15	1 - 2
Vitt bröd / runt bröd	175 - 225	35 - 45	1
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rågbröd, blandning	max. värmeläge	värmning	
- bakning	190	55 - 65	1 - 2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Baguetter	220 - 230	15 - 30	1 - 2
Pannkakor	170 - 180	50 - 60	1 - 2
Fruktkakor	150 - 170	70 - 80	1 - 2
Muffins	180 - 200	10 - 20	1 - 2
Rulltårta	220 - 230	6 - 14	1 - 2
Bullar	220 - 230	8 - 15	1 - 2
Lång limpa	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pepparkakor	220 - 225	8 - 12	1 - 2
Kaka i form	170 - 180	35 - 45	1 - 2
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Smörgåstårta, bullar	200 - 225	8 - 12	1 - 2
Maränger	100	90 - 120	1 - 2
Marängbottnar	100	90 - 120	1 - 2
- värmning	med ugnen av-stängd	25	1 - 2
Småkakor	160 - 180	6 - 15	1 - 2
Petit-choux	170 - 190	30 - 45	1 - 2
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	1 - 2
Frukttårtor, mördegskakor	175 - 200	förbakning, bullar 10-15	1 - 2
Frukttårtor, mördegskakor	175	dekorering 35-45	1 - 2
Frukttårtor, smuldeg	190 - 200	25 - 35	1 - 2
Mjuk marsipankaka	210 - 230	10 - 12	1 - 2
Pannkakor	210 - 220	15 - 30	1 - 2

11.6 Baka i varmluft - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Grahamsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyllda smörgåsar	170 - 180	15 - 20	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Formbröd	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Salta kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / runt bröd	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, blandning	250	-	2 + 4
- bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkakor	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rulltårta	190 - 210	6 - 15	3
Bullar	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Lång limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kaka i form	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Maränger	100	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	100	90 - 120	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frukttårtor, mördegskakor	150 - 160	förbakning, bottnar 10-15	2 + 4
Frukttårtor, mördegskakor	150 - 160	dekorering 35-45	2 + 4
Frukttårtor, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.7 Övervärme - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Grahamsbullar	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3 - 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ciabattabullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabröd	250	5 - 15	3 - 4
Salta kringlor	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rågbröd, blandning	275	-	1
- bakning	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannkakor	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kaka i form	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Smörgåstårta, bullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Maränger	100	90 - 120	3 - 4
Marängbottnar	100	90 - 120	3 - 4
Småkakor	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Petit-choux	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frukttårtor, mördegskakor	175 - 200	förbakning, bullar 10-15	3 - 4
Frukttårtor, mördegskakor	175	dekorering 35-45	3 - 4
Frukttårtor, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Mjuk marsipankaka	210 - 230	10 - 12	2

11.8 Ångbakning

Bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Förupp-värmnings-tid (min)	Tid (min)	Ugns-nivå
Franskbröd	180	150	10	35 - 45	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Förupp-värmnings-tid (min)	Tid (min)	Ugns-nivå
Franskbullar	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	2
Hemlagad pizza	230	100	10	15 - 20	2
Cookies, scones, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Plommonkaka, kanelbullar	160	150	10	70 - 80	2

Frysta matvaror

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Förupp-värmnings-tid (min)	Tid (min)	Ugns-nivå
Pizza	200	100	10	15 - 20	2
Croissant	160	50	10	15 - 30	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Sous-vide-tillagning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Förupp-värmnings-tid (min)	Tid (min)	Ugns-nivå
Franskbröd	110	100	10	15 - 25	2
Franskbullar	110	100	10	10 - 20	2
Hemlagad pizza	110	100	10	15 - 25	2
Focaccia	110	100	10	15 - 25	2
Grönsaker	110	100	10	15 - 25	2
Ris	110	100	10	15 - 25	2
Pasta	110	100	10	15 - 25	2
Kött	110	100	10	15 - 25	2

Stekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Förupp-värm-ningstid (min)	Tid (min)	Ugns-nivå
Kyckling	210	200	-	65 - 75	2
Halv kyckling	210	200	-	35 - 50	2
Fläskstek	180	200	-	65 - 70	2
Rostbiff, 1 - 1,5 kg 1. Röd 2. Mellan 3. Välstekt	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 75	2
Grillad kalkon	200	200	-	70 - 85	2

11.9 Varmluft med fukt

Bröd och pizza

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bullar	180	25 - 35	3
Fryst pizza 350 g	190	25 - 35	3

Kakor på en bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rulltårta	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Kakor i burk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Soufflé	200	30 - 40	3
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	3
Tårtbotten	150	25 - 35	3

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk i påsar 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	3
Fiskfilé, 300 g	180	25 - 35	3

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kött i påse 250 g	200	25 - 35	3
Köttspett 500 g	200	30 - 40	3

Små bakade godsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Cookies	180	25 - 35	3
Mandelbiskvier	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Crackers	170	20 - 30	3
Mördegskakor	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	15 - 25	3

Vegetarian

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Blandade grönsaker i påse 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grönsaker på plåt 700 g	180	25 - 35	3

11.10 Pizza-tabell

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ciabattabullar	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Frukttårtor, mördegskakor	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Frukttårtor, smuldeg	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, hemlagad (tunn botten)	200 - 230[1)]	15 - 20	1 - 2
Fryst pizza	200	15 - 20	1 - 2
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tårtor, hembakade - dekorering	175 - 200	35 - 45	3 - 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tårtor, frusna	200	15 - 25	3 - 4

1) Förvärm ugnen.

11.11 Tillaga i varmluft - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	-1)	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	- 1)	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danska köttbullar	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potatisgratäng	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hemlagad	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frusen	175	30 - 45 2)	2 + 4
Pastagratäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, hembakad	180 - 200	20 - 35	3
Fryst pizza	180 - 200	15 - 25 2)	2 + 4
Pommes frites, frusna	180 - 200	30 - 45 2)	2 + 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tårtor, hembakade - dekorering	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tårtor, frusna	175	25 - 35 2)	2 + 4

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.

11.12 Över/Undervärme - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	-1)	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, stekning	180 - 200	_1)	2 - 3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratänger	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frusen	175 - 200	30 - 45 2)	3 - 4
Pastagratäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, hembakad	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Fryst pizza	220 - 230	15 - 25 2)	2 - 3
Pommes frites, frusna	225 - 250	20 - 30 2)	3 - 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tårtor, hembakade - dekorering	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tårtor, frusna	200 - 225	20 - 30 2)	3 - 4

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.

11.13 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

11.14 Stekning med Över/Undervärme - övre ugnen

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff 1)	125	80 - 120	1 - 2
Rumpstek - bryning	225	totalt 10	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Rumpstek - stekning	160	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	180	90 - 120	1 - 2

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

Kalvkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfilé 1)	180	60 - 70	2 - 3

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

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/revben	180	80 - 100	1 - 2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek 1)	200	60 - 70	2
Fläskkotlett 1)	200	60	2
Fläskkarré	180	90 - 120	1 - 2
Skinka	160	60 - 100	1 - 2

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.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	200	55 - 65	2
Anka 1)	160	55 - 65	1 - 2
Anka lågtemperaturtillagad 1)	130	totalt ca 5 timmar	1 - 2
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	200	70 - 80	1 - 2

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.

11.15 Steka i varmluft - Huvudugn

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff 1)	125	80 - 120	2 - 3
Rumpstek - bryning	200	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfilé 1)	160	60 - 70	2 - 3

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

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/sadel	160	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek 1)	175	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett 1)	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

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.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	180	55 - 65	2 - 3
Anka 1)	150	55 - 65	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Anka lågtemperaturtillagad 1)	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

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.

11.16 Stekning med Över/Undervärme - Huvudugn

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff 1)	125	80 - 120	2 - 3
Rumpstek - bryning	225	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	160	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	180	90 - 120	1 - 3

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfilé 1)	180	60 - 70	2 - 3

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

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/revben	180	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek 1)	200	60 - 70	3
Fläskkotlett 1)	200	60	3
Fläskkarré	180	90 - 120	2 - 3
Skinka	160	60 - 100	1 - 2

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.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	200	55 - 65	2 - 3
Anka [1)]	160	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturtillagad [1)]	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	200	70 - 80	2 - 3

[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.

11.17 Bryning

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid i minuter per kg kött	Ugnsnivå
Rumpstek - bryning	200	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfilé[1)]	160	60 - 70	2 - 3

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

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/revben	160	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek [1)]	180	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett [1)]	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

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.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling	180	55 - 65	2 - 3
Anka 1)	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturtillagad 1)	lämpar sig inte	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

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.

11.18 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - bryning	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - stekning	55 - 65	2 - 3
Engelsk rostbiff	75 - 80	1 - 2

Kalv

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Oxfilé	65	2 - 3

Lamm

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Lägg/bog/sadel	90	2

Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Fläskstek	80	2 - 3
Fläskkarré	75 - 80	2 - 3

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Skinka	70 - 75	1 - 2

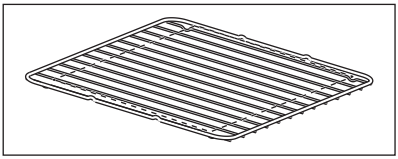
Fågel

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Kalkonbröst	75 - 80	2 - 3

11.19 Grillning i allmänhet

VARNING!
Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- **Grilla alltid med maximal temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid den djupa formen som ska fånga upp fettet på den första hyllpositionen.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.



Grillområdet är inställt i mitten av hyllan.

11.20 Grillning - övre ugnen

Livsmedel	Tid (min)		Ugnsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Fläskkotletter	7 - 9	4 - 6	2 - 3
Lammkotletter	7 - 10	5 - 6	2 - 3
Kyckling, i bitar	20 - 25	15 - 20	2 - 3
Korv	3 - 5	2 - 4	2 - 3
Revben, förtillagade i 20 min.	15 - 20	15 - 20	2 - 3
Fisk, skivor av torsk eller lax	10 - 15	5 - 10	2 - 3
Rostat bröd	1 - 3	1 - 2	2 - 3

11.21 Grillning - Huvudugn

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Fläskkotletter	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammkotletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kyckling, i bitar	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Korv	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Revben, förtillagade i 20 min.	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skivor av torsk eller lax	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4

11.22 Information till provanstalter

Huvudugn

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över/Undervärme	170	25 - 35	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	25 - 35	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	25 - 35	Plåt	1 / 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över/Undervärme	200	80 - 100	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	170	80 - 100	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (ø 20 cm) på gallret, diagonalt placerade 1)	Ångbakning	160	70 - 80	Plåt	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över/Undervärme	200	25 - 35	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	170	25 - 35	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	170	30 - 40	Galler	1 / 4
Shortbread/smördegsremsor	Över/Undervärme	160	20 - 30	Plåt	3

Livsmedel	Funktion	Tempe-ratur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsni-vå
Shortbread/smör-degsremsor	Varmluft	140	20 - 30	Plåt	3
Shortbread/smör-degsremsor	Varmluft	140	15 - 25	Plåt	1 / 4

1) Tillsätt 150 ml vatten i ugnsutrymmets botten.

Övre ugn

Livsmedel	Funktion	Tempe-ratur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsni-vå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över/Undervär-me	150	25 - 35	Plåt	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över/Undervär-me	170	60 - 80	Galler	1
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över/Undervär-me	170	20 - 30	Galler	2
Shortbread/smör-degsremsor	Över/Undervär-me	140	15 - 25	Plåt	2
Rostat bröd	Grill	-	3 - 8	Galler	2
Hamburgare av nöt-kött	Grill med dubbel slinga	-	15 - 25 (för-sta sidan) 10 - 20 (andra si-dan)	Galler/ långpan-na	2

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och milt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsrengöring. Applicera inte ugnsrengöringsmedel på de katalytiska ytorna.

Används varje dag

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.

Tillbehör

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehör med non-stick-beläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller 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.

12.3 Katalytisk rengöring

FÖRSIKTIGHET!
Rengör inte den katalytiska ytan med ugnssprej, frätande rengöringsmedel, såpa eller andra rengöringsmedel. Den katalytiska ytan kan skadas då.

Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.

VARNING!
Håll barn borta när du rengör ugnen vid höga temperaturer. Ugnsytan blir mycket varm och det finns risk att man bränner sig.

FÖRSIKTIGHET!
Tänd alltid ugnslampan vid katalytisk rengöring (i förekommande fall).

Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan den katalytiska rengöringen aktiveras.

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

För att stödja denna självrengöringsprocedur ska den tomma ugnen värmas upp regelbundet.

1. Rengör ugnens botten med varmt vatten och diskmedel, och torka den sedan.
2. Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
3. När ugnen har svalnat, rengör den med en mjuk, fuktig svamp.

12.4 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.

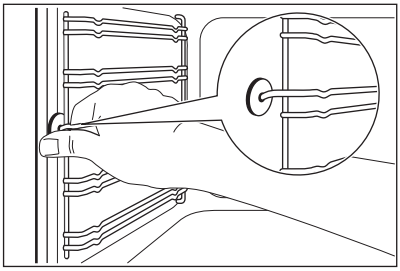
För funktionen: Ångbakningvi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5-10 användningar.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnutrymmets botten.
   Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

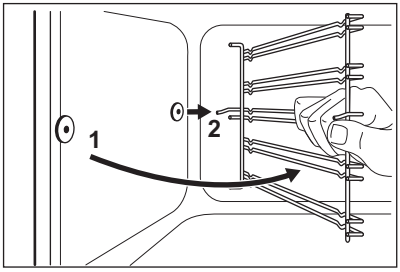
12.5 Borttagning av ugnsstegarna

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.



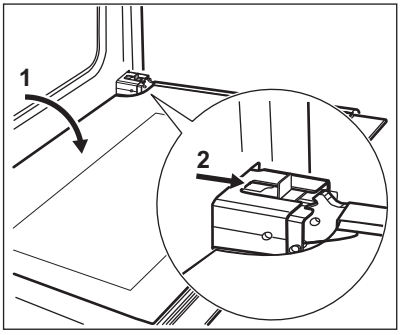
Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

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

12.6 Ta bort ugnsluckan - övre ugn

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



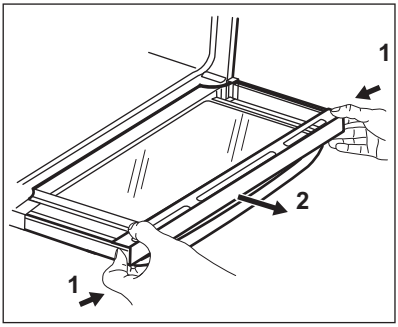
1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
   Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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

12.7 Ta bort och rengöra luckglasen - övre ugnen

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

1. Öppna dörren.
2. Ta tag i lucklisten på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



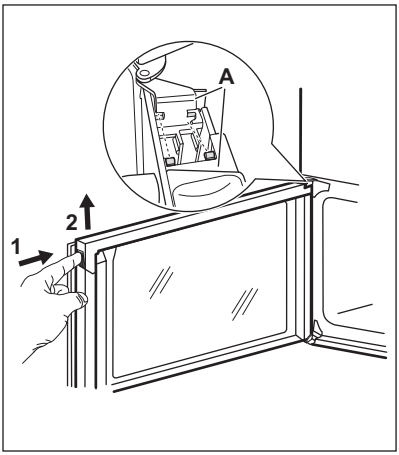
3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
4. Ta bort luckglasen.

Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

12.8 Ta bort och rengöra luckglasen - huvudugn

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

1. Tryck på ena sidan av luckans foder för att ta bort den.



2. Dra upp fodret.
3. Ta bort luckglasen.

Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i motsatt ordning. Innan fodret sänks ska först fodrets A-del fästas på luckan. Se bilden.

12.9 Byte av glödlampa

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen.

Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

Baklampan

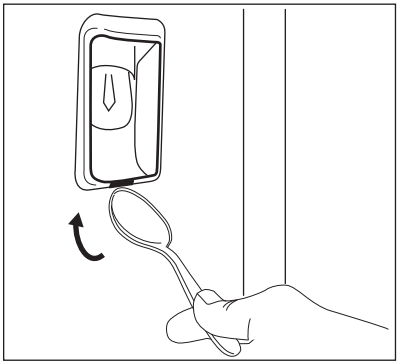
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



3. Rengör lampglaset.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Sätt i vänster ugnsstege.

13. FELSÖKNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag inte kan sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Jag inte kan sätta på produkten.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.		Aktivera den inre värmezonen först.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.
Displayen visar F11.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
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.
Det blev inte bra när jag använde Ångbakning-funktionen.	Du fyllde inte på bottenskålen med vatten.	Se "Aktivera Ångbakning-funktionen".
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till minst 110 °C. Se kapitlet "Tips och tips".
Vattnet rinner ut ur bottenskålen.	Det är för mycket vatten i bottenskålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i bottenskålen. Se "Aktivera Ångbakning-funktionen".

13.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare elleren auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation för häll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	EKC6560BOX EKC6560BOW	
Typ av häll	Häll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm 18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	169,2 Wh / kg 188,3 Wh / kg 187,7 Wh / kg 169,1 Wh / kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		178,6 Wh / kg

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

14.2 Häll - Energibesparing

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

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

14.3 Produktinformation för ugnar enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux

Modellbeskrivning	EKC6560BOX EKC6560BOW	
Energiindex	Övre ugn: 105.6 Huvudugn:95.3	
Energieffektivitetsklass	Övre ugn: A Huvudugn:A	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	Övre ugn: 0.75 kWh/program Huvudugn: 0.95 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	Övre ugn: not applicable Huvudugn: 0.82 kWh/program	
Antal kaviteter	2	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	Övre ugn: 39 l Huvudugn:73 l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	EKC6560BOX	63.85 kg
	EKC6560BOW	62.6 kg

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

14.4 Ugn - Energibesparing

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

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft
När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme
När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat
Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt
För att spara energi under tillagningen.

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♲. Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop

867337940-A-102019