

SV Spis

Bruksanvisning

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	11
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	12
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	13
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	16
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	17
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	30
13. FELSÖKNING.....	33
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	34

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du väljer en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som grundar sig på årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du använder den, kan du vara trygg i vetskapen om att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.electrolux.com/support



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 märkplåten.

 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 unga och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt av 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 under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING: Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten 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 flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: 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.
- VARNING: 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 ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

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 skåplucken 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



WARNING!

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



WARNING!

Risk för personskador och brännskador.

Risk för elstötar.

- 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.



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 självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.

- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på 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.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former 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. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkokas.
- 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 sådana föremål när de flyttas 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



WARNING!

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 milda 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



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Kassering



WARNING!

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



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

Mått	
Höjd	850 - 936 mm
Bredd	596 mm

Mått	
Djup	600 mm

3.2 Elektrisk installation



VARNING!

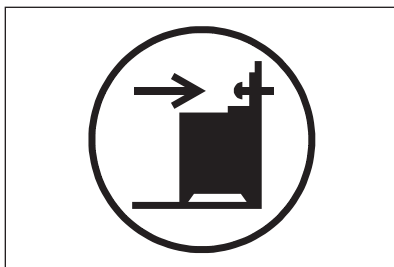
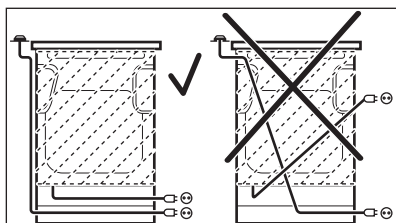
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel



VARNING!

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



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

3.3 Tippskydd



FÖRSIKTIGHET!

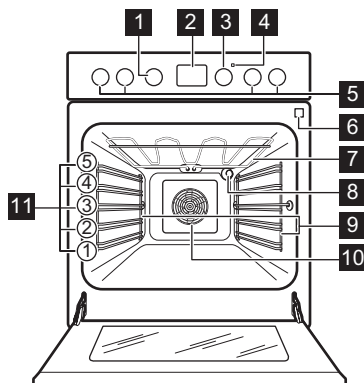
Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats.

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

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

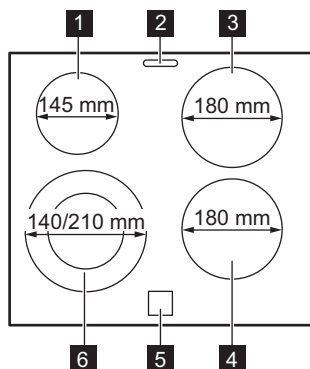
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Vred för ugsfunktionerna
- 2** Display
- 3** Temperaturvred
- 4** Temperaturindikator/symbol
- 5** Vred för hällen
- 6** Uttag för matlagningstermometern
- 7** Värmeelement
- 8** Lampa
- 9** Ugnsstege, löstagbar
- 10** Fläkt
- 11** Ugnsnivåer

4.2 Beskrivning av hällen



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

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **AirFry**
Försök steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
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.

🕒 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 **|→|** är aktiverad.

Tryck på 🕒 flera gånger tills kontrollampan för klockfunktionen blinkar.

För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

5.4 Förvärmning

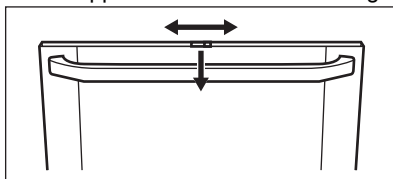
Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen Ställ in maximal temperatur.
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.

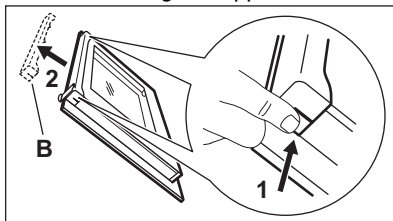
För att öppna luckan förs låset åt höger.



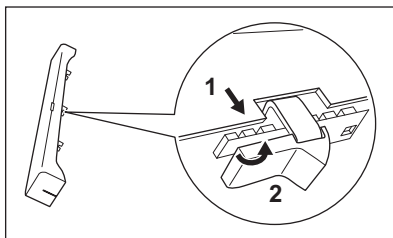
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.6 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

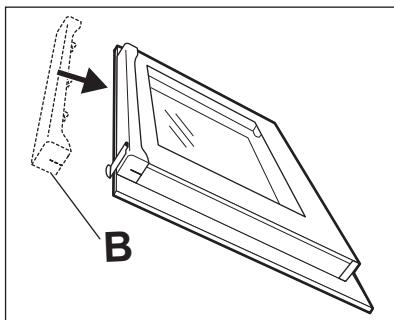
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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 avposition.

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.

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

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkär!l

- Kokkär!lens 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.



Kokkär!l av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.

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 på locket på kastrullen.
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 mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade 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 av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

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.

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



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Varmluft	Baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över/Undervärme.
	Över/Undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Paj/pizza /AirFry	Baka på en hyllplacering för en mer intensiv bryning och spröd botten. /Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper. För rätter som pommes frites eller pizza.
	Bryning	Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Även för att bryna och gratinera.
	Max Grill	För att grilla tunna matvaror i stora mängder och rosta bröd.
	Ångbakning	För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Varmluft med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och 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", Energi-besparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.
	Knapplås	Låsa ugns- och hållfunktionerna.



Maten kan tinas genom att välja Varmluft med fukt-funktionen utan att ställa in temperaturen.

9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



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 ugnsfunktionerna för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Inaktivera ugnen genom att vrida vreden för ugnsfunktionerna och temperatur till avstängt läge.

9.3 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.

9.4 Kylfläkt

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

9.5 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen vid tillagning av kött.

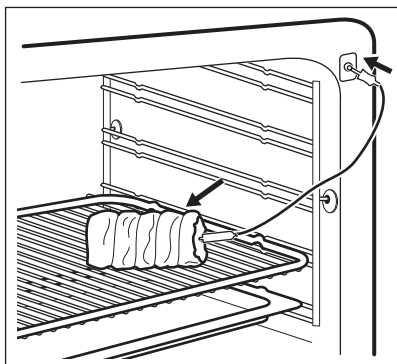
Två temperaturer behöver ställas in:

- 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 produktens framsida. Kontrollampen för matlagningstermometern  blinkar.



3. Tryck på $\pm$ - eller --- -knappen för att ställa in inntemperaturen. 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 inntemperaturen.
6. Stänga 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 inntemperatur.

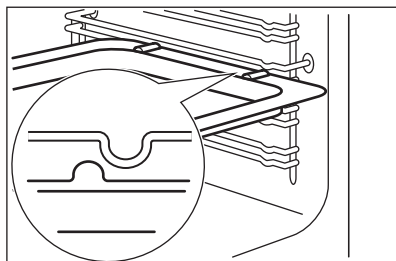
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra inntemperaturen.

**VARNING!**

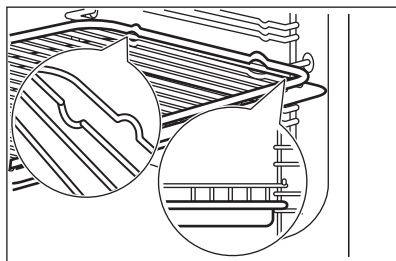
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

9.6 Sätta in ugnstillbehören**Långpanna:**

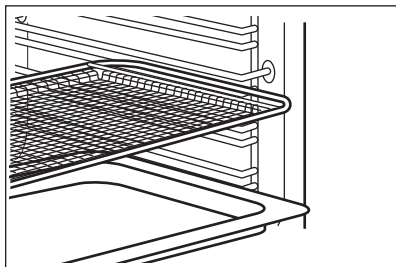
För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.

**Galler och långpanna tillsammans:**

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

**AirFry plåt:**

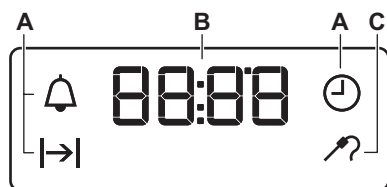
Sätt AirFry-plåten på tredje ugnsnivån. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.



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

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



- A. Klockfunktioner
B. Timer
C. Indikator för matlagningstermometer

10.2 Knappar

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

10.3 Klockfunktioner

Klockfunktion		Program
	KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
	SIGNALUR	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

10.4 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
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.

10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.

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.

10.6 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



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

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.

11.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

11.2 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
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 längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	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.

11.3 Baka i varmluft

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
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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
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
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	förbakning, botten 10-15	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	dekorerings 35-45	2 + 4
Frukttårter, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Övervärme

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
Ciabattabullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	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
Smörgåstårter, 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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Petit-choux	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frukttårter, mördegskakor	175 - 200	förbakning, bullar 10-15	3 - 4
Frukttårter, mördegskakor	175	dekorering 35-45	3 - 4
Frukttårter, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Mjuk marsipankaka	210 - 230	10 - 12	2

11.5 Tillaga i varmluft

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, fryst	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagrätäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frusna	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tårter, hembakade - dekorering	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tårter, 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.

11.6 Över/Undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	_1)	2 - 3
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
Gratinované jedlo	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, fryst	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	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.

11.7 Pizza-tabell

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ciabattabullar	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fryst pizza	200	15 - 20	1 - 2
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tårter, hembakade - dekorerad	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tårter, frusna	200	15 - 25	3 - 4

1) Fövärm ugnen.

11.8 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

11.9 Ångbakning **Bakning**

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmnings-tid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbröd	180	150	10	30 - 40	2
Franskbullar	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Hemlagad pizza	230	150	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)	Föruppvärmnings-tid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmnings-tid (min)	Tid (min)	Ugns-nivå
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Sous-vide-tillagning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmnings-tid (min)	Tid (min)	Ugns-nivå
Franskbröd	110	100	-	30 - 40	2
Franskbullar	110	100	-	20 - 25	2
Hemlagad pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Grönsaker	110	100	-	15 - 25	2
Ris	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Kött	110	100	-	15 - 28	2

Stekning

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

11.10 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

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.

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1 kg.

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

11.11 Steka i varmluft

Kalkkött

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
Anka lågtemperaturlagad 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.

11.12 Stekning med Över/Undervärme

Kalkkött

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 lågtemperaturlagad 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.

11.13 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

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

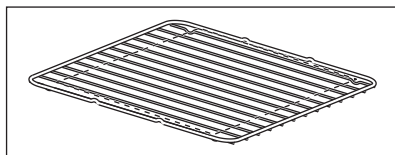
Fågel

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

11.14 Grillning i allmänhet**WARNING!**

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 fett på den första hyllpositionen.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.



Grillområdet är inställt i mitten av hyllan.

11.15 Torkning

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

För bästa resultat: stäng av produkten när halva tiden har gått. Öppna produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.16 AirFry **Bagerivaror**

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Croissanter, frysta	cirka 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Smördeg, fryst	cirka 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Smördeg, färsk	cirka 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Fryst pizza	cirka 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Potatisprodukter

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pommes Frites, frysta	cirka 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Tjocka pommes frites, frysta	cirka 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Potatisklyftor, frysta	cirka 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketter	cirka 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Färska grönsaker

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Skivad zucchini, färsk ¹⁾	cirka 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ tillsätt 1 tsk olivolja för att undvika att det sätter sig fast

Annat

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kotletter, frysta	cirka 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Friterade räkor, frysta	cirka 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Bläckfiskringar, frysta	cirka 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Chicken nuggets, frysta	cirka 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Fiskpinnar, frysta	cirka 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.17 Information till provanstalter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över/Undervärme	170	20 - 30	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	20 - 35	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	20 - 40	Plåt	1 / 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över/Undervärme	180	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	160	70 - 90	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Paj/pizza	170	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som står diagonalt. ¹⁾	Ångbakning	160	70 - 80	Plåt	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över/Undervärme	160	30 - 45	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 45	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 50	Galler	1 / 4
Shortbread/smördegsgremsor	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3
Shortbread/smördegsgremsor	Varmluft	140	25 - 45	Plåt	1 / 4
Shortbread/smördegsgremsor	Över/Undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd	Grill	Max	5 - 9	Galler	4
Hamburgare av nötkött	Grill	Max	15 - 20 första sidan. 10 - 15 andra sidan.	Galler/långpanna	4

1) Häll 150 ml vatten i ugns botten.

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

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

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel. Applicera inte det på de katalytiska ytorna.



Används varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin (förutom AirFry-plåten).

Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning och AirFry-plåten med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

12.2 Rengöra AirFry-plåten

1. Sätt AirFry-plåten på bakplåten.
2. Häll i varmt vatten och diskmedel och låt det stå.
3. Rengör AirFry-plåten med en svamp eller en borste för att ta bort matrester.

Den kan också diskas i diskmaskinen.



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



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

12.3 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.

Väggarna med katalytisk emalj är självrengörande. De absorberar fett som samlas på väggarna när produkten är igång.

För att stödja denna självrengöringsprocedur ska ugnen värmas upp tom 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 produkten har svalnat, rengör den med en mjuk, fuktig svamp.

12.4 Katalytisk rengöring



FÖRSIKTIGHET!

Rengör inte den katalytiska ytan med ugnssprej, såpa eller andra rengöringsmedel. Det skadar den katalytiska ytan.



FÖRSIKTIGHET!

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



WARNING!

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

12.5 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.



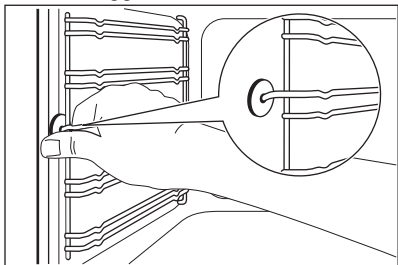
För funktionen: Ångbakningvi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5-10 användningar.

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.

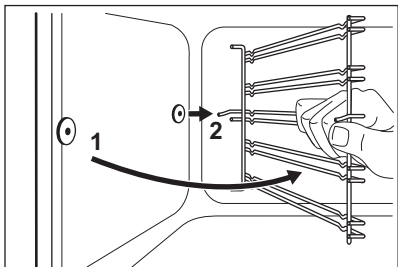
12.6 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.



FÖRSIKTIGHET!

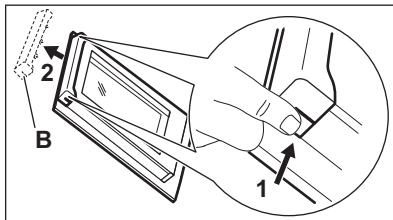
Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

12.7 Ta bort och rengöra luckglasen

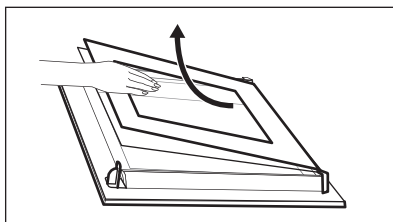


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll luckglasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler. Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

12.8 Byte av lampan



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampnan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Baklampan



Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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

12.9 Ta bort förvaringslådan



WARNING!

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 föreligger

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

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

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

13. FELSÖKNING



WARNING!

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 strömbavbrott.	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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 eller en 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 håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	LKR66440SW	
Typ av håll	Håll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	14,5 cm
	Höger fram	18,0 cm
	Höger bak	18,0 cm

Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	169,2 Wh / kg
	Vänster bak	188,3 Wh / kg
	Höger fram	195,5 Wh / kg
	Höger bak	195,5 Wh / kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		187,1 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsapparater - 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 och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	LKR66440SW
Energiindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.95 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.82 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	73 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	58.3 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagingsprodukter 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.

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

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.

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



867338983-A-392020

