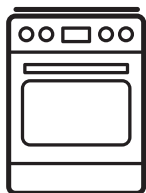




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**LKR65000SW**

**SV** Bruksanvisning | **Spis**



# Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....           | 2  |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....         | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                   | 7  |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....             | 9  |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....         | 10 |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 11 |
| 7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....            | 12 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 13 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....       | 13 |
| 10. UGN – RÅD OCH TIPS.....            | 15 |
| 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 28 |
| 12. FELSÖKNING.....                    | 30 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....            | 31 |
| 14. MILJÖSKYDD.....                    | 33 |

## 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 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 personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om 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 funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## **1.2 Allmän säkerhet**

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- 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.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning 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.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

- **WARNING! Brandfara:** Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra 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 kan bli heta.
- **WARNING! Om ytan är sprucken** ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- **WARNING! Ugnen och åtkomliga delar** blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING! Kontrollera** att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- **WARNING! Använd endast hållskydd** som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. 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 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

#### **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.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.

- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

### **WARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga 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 jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå 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 sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

## 2.4 Underhåll och rengöring

### **WARNING!**

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 ytmaterialen försämras.
- Ugsnutrymmet 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 våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, 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 Invändig belysning

### **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 driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.

- Använd endast originalreservdelar.

## 2.7 Avyttring

### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

# 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

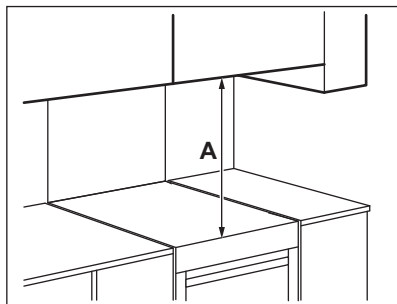
## 3.1 Tekniska data

### Mått

|       |              |
|-------|--------------|
| Höjd  | 893 - 912 mm |
| Bredd | 596 mm       |
| Djup  | 600 mm       |

## 3.2 Produktens placering

Du kan placera din fristående produkt med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn.



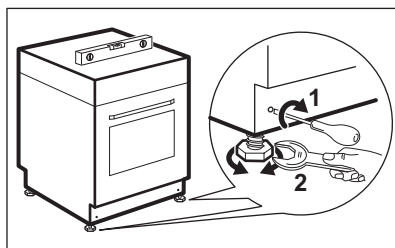
### Minsta avstånd

| Dimension | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 650 |

## 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).

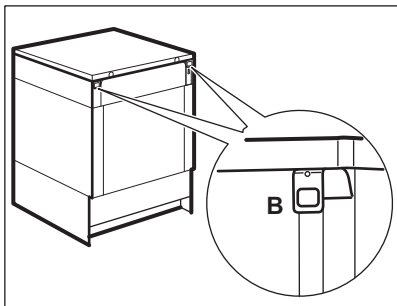
## 3.4 Tippskydd

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

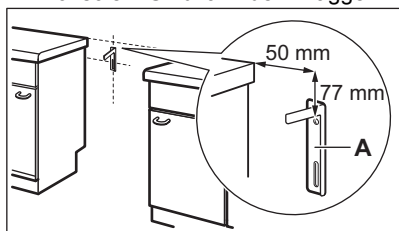
### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Installera tipskyddet för att förhindra att produkten välter på grund av felaktig belastning. Tipskyddet fungerar bara när produkten placeras på rätt plats.

Tipskyddet har två delar (A + B). Du hittar tipskyddet (B) på höger eller vänster sida av produktens bakre vägg.



1. Montera tipskyddet (A) på väggen. Kontrollera att väggen är gjord av ett fast material. Om inte, måste du göra väggen tillräckligt stark för att kunna hålla vikten. Se till att ytan bakom produkten är jämn.
2. Placera produkten i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet.
3. Installera tipskyddet, (A) cirka 77 mm nedanför produktens ovansida och med 50 mm avstånd från produktens vänstra eller högra sida, i det runda hålet på konsolen. Skruva in den i väggen.



4. Kontrollera att tipskyddet (A) passar minst 20 mm in i hålet på produktens bakre vägg (B) när du skjuter in produkten.

## 3.5 Elektrisk installation

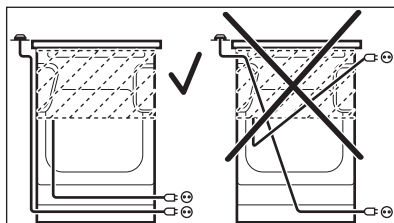
### **WARNING!**

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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

### **WARNING!**

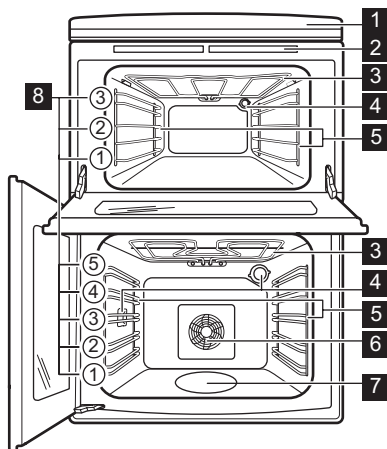
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.





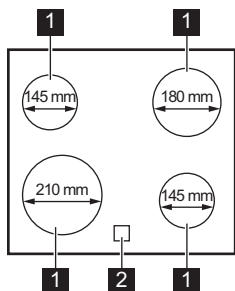
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



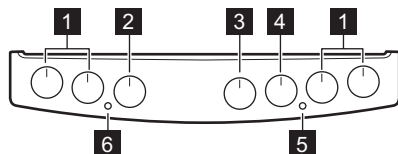
- 1 Kontrollpanel och håll
- 2 Ventilationsöppningar för kylfläkten
- 3 Värmeelement
- 4 Lampa
- 5 Ugnsstegar, borttagbara
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsutrymmets nedsänkning
- 8 Hyllplaceringar

### 4.2 Häll - översikt



- 1 Kokzon
- 2 Restvärmeindikator

### 4.3 Spisens kontrollpanel



- 1 Vred för hällen
- 2 Vred för övre ugnens funktioner
- 3 Vred för huvudugns funktioner
- 4 Temperaturvred för huvudugnen
- 5 Temperaturindikator/symbol för huvudugnen
- 6 Temperaturindikator/symbol för övre ugnen

### 4.4 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Initial förvärmning och rengöring

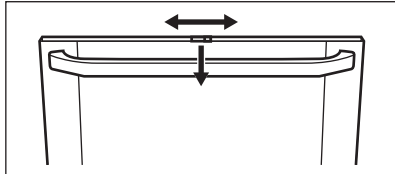
Förvärm båda tomma ugnarna före första användning och kontakt med livsmedel. Värm upp en ugn i taget. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning. Ställ in nedanstående funktioner, om tillämpligt.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen  för huvudugnen eller **100 - 250** för den övre ugnen. Ställ in temperaturen på 250°C. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Ställ in funktionen . Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

### 5.2 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

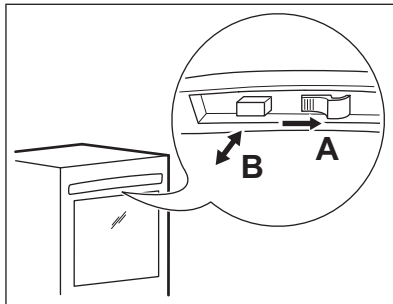
För att öppna luckan förs låset åt höger.



Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

### 5.3 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:

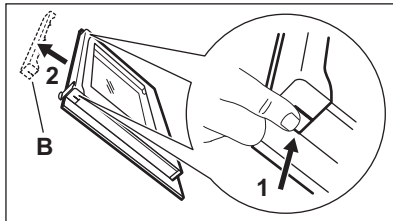
| Tillval                             | Beskrivning         |
|-------------------------------------|---------------------|
| Avaktivera det mekaniska lucklåset. | Släpp knappen B.    |
| Aktivera det mekaniska lucklåset.   | Släpp låsknappen A. |



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

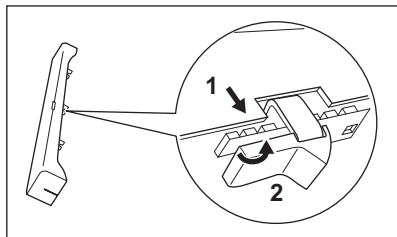
### 5.4 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

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

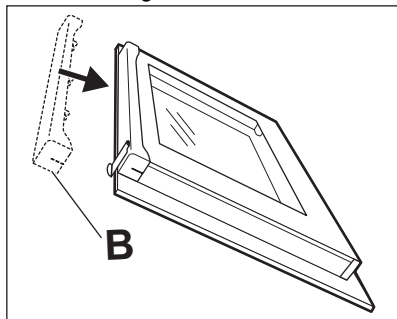


2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.

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 Värmeinställning

| Symboler | Funktion           |
|----------|--------------------|
| 0        | Av-läge            |
| 1 - 9    | Värmeinställningar |



Använd restvärme för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid ratten för respektive kokzon till önskad värmeinställning.

Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

### 6.2 Restvärmeindikator

#### ⚠ VARNING!

Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

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

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

# 7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

**⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 7.1 Kokkärl

Resultatet beror på kokkärlets material

**i**

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

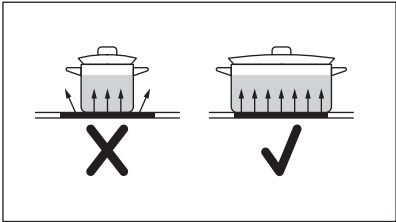
**i**

Använd inte kokkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.

**i**

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

För att spara energi och se till att hällen fungerar korrekt måste kokkärlets botten ha en lämplig minimidiameter.



## 7.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Kokkärlsdiameter (mm) | Effekt (W) |
|--------------|-----------------------|------------|
| Vänster bak  | 125 - 145             | 1200       |
| Höger bak    | 150 - 180             | 1800       |
| Höger fram   | 125 - 145             | 1200       |
| Vänster fram | 180 - 210             | 2300       |

## 7.3 Förenklad matlagningsguide

**i**

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

| Värmeinställning | Använd för att:                                     | Tid (min) | Tips                                                                                             |
|------------------|-----------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Se till att hålla tillagad mat varm.                | vid behov | Placera ett lock på kokkärl.                                                                     |
| 1 - 2            | Hollandaisésås, smält: smör, choklad, gelatin.      | 5 - 25    | Rör om då och då.                                                                                |
| 2                | Tillgaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.           | 10 - 40   | Tillaga med locket på.                                                                           |
| 2 - 3            | Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter. | 25 - 50   | Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4            | Stuva grönsaker, fisk, kött.                        | 20 - 45   | Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.                      |

| Värmeinställning | Använd för att:                                                                                                     | Tid (min) | Tips                                                                                                                      |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 - 5            | Ångkoka potatis och andra grönsaker.                                                                                | 20 - 60   | Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen. |
| 4 - 5            | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.                                                                      | 60 - 150  | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                                                    |
| 6 - 7            | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kottletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 7 - 8            | Intensiv stekning, råakor, ryggbiffar, biffar.                                                                      | 5 - 15    | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 9                | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar 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 påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.



### VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

### 8.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, 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 är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Övre ugnsfunktioner

0

**Av-läge**  
Ugnen är avstängd.



### Ugnsbelysning

Tända lampan.

100

### Över-/undervärme

-

Bakning och stekning på en ugnsnivå.

250



### Grill

För att grilla plana medelstora livsmedel i mitten av ugnsstegen. För brödrostning.



### Snabbgrillning

För att grilla tunt skivad mat och rosta bröd.

## 9.2 Funktioner för huvudugnen



### VARNING!

Håll inga vätskor i ugnens bottenkål före och under tillagningsprocessen. Det finns en risk för skador.

0

### Av-läge

Ugnen är avstängd.



### Varmluft

För att baka på högst två nivåer samtidigt och för att torka mat.

Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.



### Pizza-funktionen

Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



### Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



### Torkning

Torka skivad mat.



### Snabbgrillning

För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.



### Varmluftsgrillning

Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Bryna och göra gratänger.



### Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass och ekodesignförfordningar (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt IEC/EN 60350-1.

Den är utformad för att spara energi under tillagningen.

Ugnsluckan ska vara 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", Energibesparing.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt.



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

## 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.

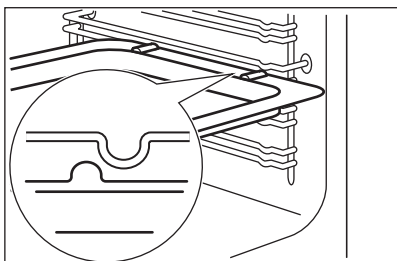
## 9.4 Kylfläkt

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 Montera ugnstillbehören

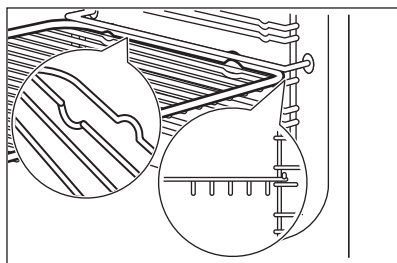
### Ugnsform/ Bakplåt:

Skjut in långpannan eller bakplåten mellan stegparen på önskad nivå.



### Galler:

Skjut in gallret mellan stödskenorna.



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att ugnsformar glider.

## 10. 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.

### 10.1 Övre ugn

Den övre ugnen är mindre än huvudugnen. Den har tre hyllnivåer. Den är lämplig för tillagning av mindre mängder mat. Den lämpar sig särskilt för bakning av fruktkakor, småkakor, pajdegbottnar eller quiche.

### 10.2 Undre ugn

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

### 10.3 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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.

## 10.4 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. |
| 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.                    |

## 10.5 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    |
| Baguetter             | 220 - 230       | 15 - 30   | 1 - 2    |
| Pannkakor             | 170 - 180       | 50 - 60   | 1 - 2    |
| Fruktkakor            | 150 - 170       | 70 - 80   | 1 - 2    |



| Livsmedel                 | Temperatur (°C)    | Tid (min)                   | Ugnsnivå |
|---------------------------|--------------------|-----------------------------|----------|
| 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 avstängd | 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    |
| Frukttårter, mördegskakor | 175 - 200          | förbakning, bullar<br>10-15 | 1 - 2    |
| Frukttårter, mördegskakor | 175                | dekorerings 35-45           | 1 - 2    |
| Frukttårter, smuldeg      | 190 - 200          | 25 - 35                     | 1 - 2    |
| Mjuk marsipankaka         | 210 - 230          | 10 - 12                     | 1 - 2    |
| Pannkakor                 | 210 - 220          | 15 - 30                     | 1 - 2    |

## 10.6 Varmluftsbakning – huvudugn

| Livsmedel              | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bröd/Bullar            | 175 - 185       | 15 - 20   | 2 + 4    |
| Fullkornsbullar        | 165 - 180       | 20 - 30   | 2 + 4    |
| Fyllda smörgåsar       | 170 - 180       | 15 - 20   | 2 + 4    |
| Färslimpa              | 170 - 190       | 30 - 40   | 1 + 4    |
| Kringlor               | 160 - 170       | 15 - 20   | 2 + 4    |
| Vitt bröd / Rund limpa | 170 - 180       | 35 - 45   | 2 + 4    |
| Fullkornsbröd          | 160 - 170       | 35 - 45   | 2 + 4    |
| Rågbröd, mix           | 250             | -         | 2 + 4    |
| - bakning              | 160 - 170       | 60 - 70   | 2 + 4    |
| Baguetter              | 180 - 200       | 20 - 30   | 2 + 4    |

| Livsmedel                | Temperatur (°C) | Tid (min)               | Ugnsnivå |
|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------|
| Pannkakor                | 150 - 160       | 50 - 60                 | 3        |
| Fruktkaka                | 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    |
| Limpa                    | 170 - 180       | 25 - 35                 | 2 + 4    |
| Pepparkakor              | 160 - 170       | 8 - 15                  | 2 + 4    |
| Mjuk kaka                | 150 - 160       | 30 - 40                 | 2 + 4    |
| Sockerkakor/Madeirakakor | 150 - 160       | 50 - 60                 | 2        |
| Maränger                 | 90 - 110        | 90 - 120                | 2 + 4    |
| Marängbottnar            | 90 - 110        | 90 - 120                | 2 + 4    |
| Småkakor                 | 150 - 160       | 10 - 20                 | 2 + 4    |
| Petit-choux-deg          | 155 - 165       | 30 - 40                 | 2 + 4    |
| Fruktpajer, mördeg       | 150 - 160       | förbakning, degar 10–15 | 2 + 4    |
| Fruktpajer, mördeg       | 150 - 160       | slutbearbetning 35–45   | 2 + 4    |
| Fruktpajer, smuldeg      | 170 - 180       | 30 - 40                 | 2 + 4    |

## 10.7 Traditionell bakning – huvudugn

| Livsmedel          | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bröd/Bullar        | 200 - 225       | 8 - 12    | 3 - 4    |
| Fullkornsbullar    | 190 - 200       | 20 - 25   | 3 - 4    |
| Fyllda smörgåsar   | 200 - 225       | 10 - 12   | 3 - 4    |
| Ciabatta-bullar    | 210 - 230       | 10 - 20   | 3 - 4    |
| Foccacia           | 220 - 230       | 15 - 20   | 3 - 4    |
| Pitabröd           | 250             | 5 - 15    | 3 - 4    |
| 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    |
| Bakning av rågbröd | 180 - 200       | 55 - 65   | 1        |
| – bakning          | 190             | 55 - 65   | 1        |
| Baguetter          | 220 - 230       | 15 - 30   | 3 - 4    |

| Livsmedel                | Temperatur (°C) | Tid (min)                   | Ugnsnivå |
|--------------------------|-----------------|-----------------------------|----------|
| Pannkaka                 | 170 - 180       | 50 - 60                     | 2 - 3    |
| Mjuk kaka                | 170 - 180       | 35 - 45                     | 3 - 4    |
| Sockerkakor/Madeirakakor | 170 - 180       | 40 - 50                     | 1 - 2    |
| Sandwichkakbottnar       | 200 - 225       | 8 - 12                      | 3 - 4    |
| Maränger                 | 90 - 110        | 90 - 120                    | 3 - 4    |
| Marängbottnar            | 90 - 110        | 90 - 120                    | 3 - 4    |
| Småkakor                 | 160 - 180       | 6 - 15                      | 3 - 4    |
| Petit-choux-deg          | 170 - 190       | 30 - 45                     | 3 - 4    |
| Rulltårta                | 190 - 210       | 10 - 12                     | 3 - 4    |
| Fruktpajer, mördeg       | 175 - 200       | förbakning, bullar<br>10-15 | 3 - 4    |
| Fruktpajer, mördeg       | 170 - 180       | slutbearbetning 35-<br>45   | 3 - 4    |
| Fruktpajer, smuldeg      | 190 - 200       | 25 - 35                     | 3 - 4    |
| Tysk ringkaka i marsipan | 210 - 230       | 10 - 12                     | 2        |

## 10.8 Varmluft med fukt

### Bröd och pizza

| Livsmedel         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bullar            | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Frys 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 form

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

### Fisk

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

| Livsmedel       | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------------|-----------------|-----------|----------|
| 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 |
|----------------------|-----------------|-----------|----------|
| Småkakor             | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Macaroons            | 160             | 25 - 35   | 3        |
| Muffins              | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Välsmakande 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        |

## 10.9 Pizzabord

| Livsmedel                                       | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------------------------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Ciabatta-bullar                                 | 200 - 220               | 10 - 20   | 2        |
| Foccacia                                        | 220 - 230               | 10 - 20   | 2        |
| Ciabatta                                        | 190 - 200               | 15 - 25   | 2        |
| Fruktpajer, mördeg                              | 170 - 180               | 35 - 45   | 2        |
| Fruktpajer, smuldeg                             | 175 - 200               | 25 - 35   | 2        |
| Pizza, hemlagad (tjock – med massor av topping) | 180 - 200               | 25 - 35   | 1        |
| Pizza, hemlagad (tunn deg)                      | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 15 - 20   | 1        |
| Fryst pizza                                     | 190 - 200               | 15 - 20   | 3        |
| Pajer, hembakade – förbakning, bottnar          | 175 - 200               | 35 - 45   | 3        |

| Livsmedel                     | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Pajer, hembakade – avslutning | 175 - 200       | 35 - 45   | 3        |
| Pajer, frysta                 | 190 - 210       | 15 - 25   | 3        |

1) Förvärm ugnen.

## 10.10 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                         | 170 - 190       | 55 - 65               | 2 + 4    |
| Lasagne, hemlagad                      | 170 - 190       | 60 - 70               | 2 + 4    |
| Lasagne, fryst                         | 170 - 190       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pastagrätäng                           | 165 - 175       | 40 - 50               | 2 + 4    |
| Pommes frites, frysta                  | 180 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pajer, hembakade – förbakning, bottnar | 165 - 175       | 15 - 20               | 2 + 4    |
| Pajer, hembakade – avslutning          | 165 - 175       | 30 - 40               | 2 + 4    |
| Pajer, frysta                          | 170 - 190       | 25 - 35 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |

1) Vid stekning eller kokning av fisk beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Testa genom att sticka in 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.

## 10.11 Över-/undervärme – huvudugn

| Livsmedel         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Fisk, kokning     | 160 - 170       | _1)       | 3        |
| Fisk, stekning    | 180 - 200       | _1)       | 3        |
| Köttfärslimpa     | 175 - 200       | 45 - 60   | 3        |
| Danska köttbullar | 175 - 200       | 30 - 45   | 3        |
| Leverpâté         | 180 - 200       | 50 - 60   | 3        |
| Gratäng           | 180 - 200       | 50 - 60   | 3        |

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Potatisgratäng                         | 190 - 210       | 55 - 65               | 3        |
| Lasagne, hemlagad                      | 190 - 210       | 50 - 60               | 3        |
| Lasagne, fryst                         | 175 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 3        |
| Pastagrätäng                           | 180 - 200       | 30 - 40               | 3        |
| Pommes frites, frysta                  | 225 - 250       | 20 - 30 <sup>2)</sup> | 3        |
| Pajer, hembakade – förbakning, bottnar | 190 - 210       | 15 - 25               | 3        |
| Pajer, hembakade – avslutning          | 190 - 210       | 20 - 30               | 3        |
| Pajer, frysta                          | 200 - 225       | 20 - 30 <sup>2)</sup> | 3        |

<sup>1)</sup> Vid stekning eller kokning av fisk beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Testa genom att sticka in en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet är fisken klar.

<sup>2)</sup> 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.

## 10.12 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

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

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

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttssaft flera gånger under stekning.

## 10.13 Stekning med Över/Undervärme - övre ugnen

### Nötkött

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

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

### Kalvkött

| Livsmedel            | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile <sup>1)</sup> | 180             | 60 - 70      | 2 - 3    |

<sup>1)</sup> Annat 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 <sup>1)</sup>    | 200             | 60 - 70      | 2        |
| Fläskkotlett <sup>1)</sup> | 200             | 60           | 2        |
| Fläskkarré                 | 180             | 90 - 120     | 1 - 2    |
| Skinka                     | 160             | 60 - 100     | 1 - 2    |

<sup>1)</sup> Annat 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 <sup>1)</sup>                    | 160             | 55 - 65            | 1 - 2    |
| Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup> | 130             | totalt ca 5 timmar | 1 - 2    |
| Stekt kalkon, fylld                   | 160             | 50 - 60            | 1 - 2    |
| Kalkonbröst                           | 200             | 70 - 80            | 1 - 2    |

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

## 10.14 Steka i varmluft - Huvudugn

### Nötkött

| Livsmedel                      | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|--------------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Engelsk rostbiff <sup>1)</sup> | 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    |

<sup>1)</sup> 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 |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile <sup>1)</sup> | 160             | 60 - 70      | 2 - 3    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>    | 175             | 60 - 70      | 2 - 3    |
| Fläskkotlett <sup>1)</sup> | 175             | 60           | 2 - 3    |
| Fläskkarré                 | 160             | 90 - 120     | 2 - 3    |
| Skinka                     | 150             | 60 - 100     | 1 - 2    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>                       | 150             | 55 - 65            | 2 - 3    |
| Anka lågtemperaturtillagad <sup>1)</sup> | 130             | totalt ca 5 timmar | 2 - 3    |
| Stekt kalkon, fylld                      | 150             | 50 - 60            | 1 - 2    |
| Kalkonbröst                              | 175             | 70 - 80            | 2 - 3    |

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

## 10.15 Traditionell stekning – Huvudugn

### Nötkött

| Livsmedel              | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Rostbiff <sup>1)</sup> | 125             | 80 - 120     | 2 - 3    |
| Rumpstek – bryning     | 225             | totalt 10    | 2 - 3    |
| Rumpstek – stekning    | 160             | 50 - 60      | 2 - 3    |
| Rostbiff               | 180             | 90 - 120     | 1 - 3    |

<sup>1)</sup> Annat 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 |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile <sup>1)</sup> | 180             | 60 - 70      | 2        |

<sup>1)</sup> Annat 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        |

## Fläskkött

| Livsmedel                | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|--------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Grisstek <sup>1)</sup>   | 200             | 60 - 70      | 3        |
| Fläskkarré <sup>1)</sup> | 200             | 60           | 3        |
| Lammhalsfiléer           | 180             | 90 - 120     | 3        |
| Skinka                   | 160             | 60 - 100     | 2        |

<sup>1)</sup> Annat 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, delad                     | 200             | 55 - 65               | 2        |
| Anka <sup>1)</sup>                  | 160             | 55 - 65               | 2        |
| Anka långsam stekning <sup>1)</sup> | 130             | totalt cirka 5 timmar | 2        |
| Stekt kalkon, fylld                 | 160             | 50 - 60               | 2        |
| Kalkonbröst                         | 200             | 70 - 80               | 2        |
| Hel kyckling                        | 220             | 60 - 90               | 2        |

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

## 10.16 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 |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile <sup>1)</sup> | 160             | 60 - 70      | 2 - 3    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>    | 180             | 60 - 70      | 2 - 3    |
| Fläskkotlett <sup>1)</sup> | 175             | 60           | 2 - 3    |
| Fläskkarré                 | 160             | 90 - 120     | 2 - 3    |
| Skinka                     | 150             | 60 - 100     | 1 - 2    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>                    | 150             | 55 - 65            | 2 - 3    |
| Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup> | lämpar sig inte | totalt ca 5 timmar | 2 - 3    |
| Stekt kalkon, fylld                   | 150             | 50 - 60            | 1 - 2    |
| Kalkonbröst                           | 175             | 70 - 80            | 2 - 3    |

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

## 10.17 Grillning

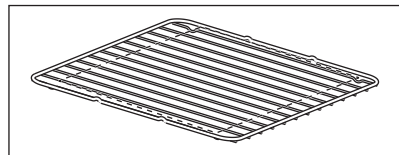


### WARNING!

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

- **Grilla alltid på högsta temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.

- Sätt alltid långpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av gallret.

## 10.18 Grillning - övre ugnen

| Livsmedel      | Tid (min) |           | Ugnsnivå |
|----------------|-----------|-----------|----------|
|                | 1:a sidan | 2:a sidan |          |
| Fläskkotletter | 7 - 9     | 4 - 6     | 2 - 3    |

| Livsmedel                       | Tid (min) |           | Ugnsnivå |
|---------------------------------|-----------|-----------|----------|
|                                 | 1:a sidan | 2:a sidan |          |
| 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    |

## 10.19 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    |
| 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    |

## 10.20 Information för testinstitut

### 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 <sup>1)</sup> | SteamBake        | 160             | 70 - 80   | Plåt      | 2        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret                     | Över-/undervärme | 200             | 25 - 35   | Galler    | 2        |

| Livsmedel                                              | Funktion         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Tillbehör | Ugnsnivå |
|--------------------------------------------------------|------------------|-----------------|-----------|-----------|----------|
| 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/smördegssrem-sor                            | Över-/undervärme | 160             | 20 - 30   | Plåt      | 3        |
| Shortbread/smördegssrem-sor                            | Varmluft         | 140             | 20 - 30   | Plåt      | 3        |
| Shortbread/smördegssrem-sor                            | Varmluft         | 140             | 15 - 25   | Plåt      | 1 / 4    |

1) Tillsätt 150 ml vatten i ugnsutrymmets botten.

## Övre ugn

| Livsmedel                                                             | Funktion         | Temperatur (°C) | Tid (min)                                   | Tillbehör       | Ugnsnivå |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|---------------------------------------------|-----------------|----------|
| Småkakor (20 stycken/ plåt)                                           | Över-/undervärme | 150             | 25 - 35                                     | Plåt            | 2        |
| Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt | Över-/undervärme | 170             | 60 - 80                                     | Galler          | 1        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret                | Över-/undervärme | 170             | 20 - 30                                     | Galler          | 2        |
| Shortbread/smördegssrem-sor                                           | Över-/undervärme | 140             | 15 - 25                                     | Plåt            | 2        |
| Rostat bröd                                                           | Grill            | -               | 3 - 8                                       | Galler          | 2        |
| Hamburgare                                                            | Grill            | -               | 15-25 (första sidan)<br>10-20 (andra sidan) | Galler/ugnsform | 2        |

## 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anvisning för rengöring

#### Rengöringsmedel

- Rengör produktens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera packningen runt ugnsutrymmet.

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

#### Vid daglig användning

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka hålrummet med en mikrofiberduk efter varje användning.

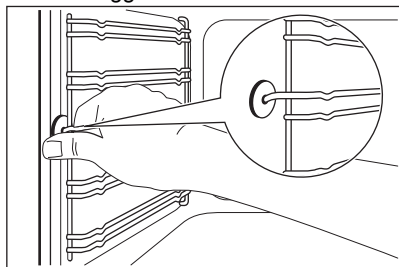
#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör non-stick tillbehören.

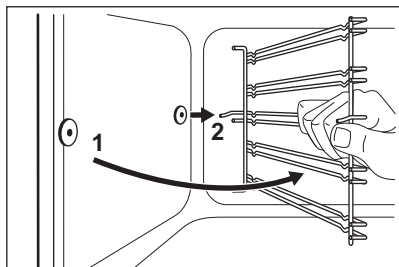
## 11.2 Borttagning av ugnsstegarna

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 ugnsstegen i omvänd ordning.

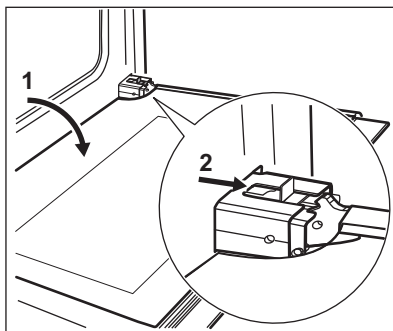


### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

## 11.3 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.

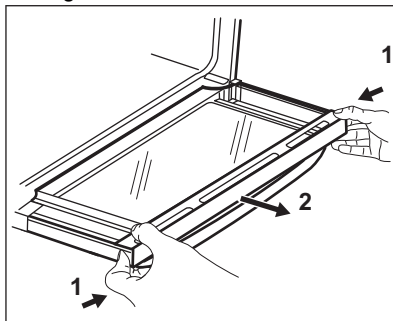
Sätt tillbaka den övre ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd kraft om det behövs.

## 11.4 Ta bort och rengöra luckglasen - övre ugn



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 klämläset.



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

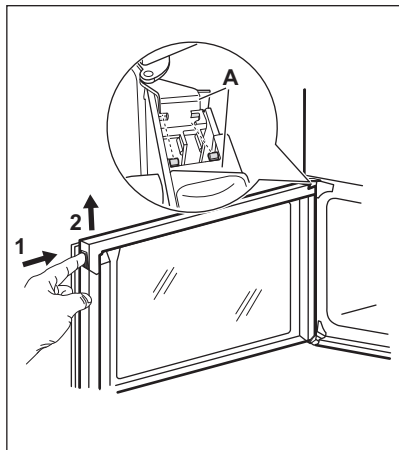
Sätt tillbaka glaset genom att följa stegen i omvänd ordning.

## 11.5 Ta bort och rengöra luckglaset - 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 luckglaset.



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

## 11.6 Byte av lampan



### WARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan 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



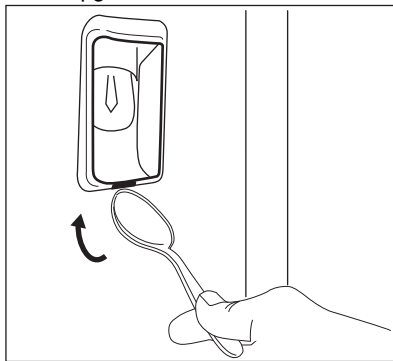
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt 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 ugnssteg.

## 12. FELSÖKNING



### WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 12.1 Vad gör jag om ...

| Problem                                               | Möjlig orsak                                                                      | Åtgärd                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan inte aktivera produkten.                       | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till nätspänning.                                                          |
| Du kan inte aktivera produkten.                       | Säkringen har gått.                                                               | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.                       | Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.        | Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.                      |
| Ugnen värms inte upp.                                 | Ugnen är avstängd.                                                                | Slå på ugnen.                                                                                                        |
| Ugnen värms inte upp.                                 | Nödvändiga inställningar är inte inställda.                                       | Kontrollera att inställningarna är korrekta.                                                                         |
| Lampan fungerar inte.                                 | Lampan är trasig.                                                                 | Byt ut lampan.                                                                                                       |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet. | Du har lämnat maten i ugnen för länge.                                            | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.                               |

## 12.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

# 13. ENERGIEFFEKTIVITET

## 13.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

|                                |                          |         |
|--------------------------------|--------------------------|---------|
| Modellidentifiering            | LKR65000SW               |         |
| Typ av häll                    | Häll för fristående spis |         |
| Antal kokzoner                 | 4                        |         |
| Uppvärmningsmetod              | HighLight                |         |
| Diameter på runda kokzoner (Ø) | Vänster fram             | 21.0 cm |
|                                | Vänster bak              | 14.5 cm |
|                                | Höger fram               | 14.5 cm |
|                                | Höger bak                | 18.0 cm |

|                                                    |              |             |
|----------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram | 177.1 Wh/kg |
|                                                    | Vänster bak  | 188.3 Wh/kg |
|                                                    | Höger fram   | 188.3 Wh/kg |
|                                                    | Höger bak    | 182.2 Wh/kg |
| Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)      |              | 184.0 Wh/kg |

IEC/EN 60350-2 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

### 13.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.

- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

### 13.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar för ugn

|                                                               |                                                        |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Leverantörens namn                                            | Electrolux                                             |
| Modellidentifiering                                           | LKR65000SW 947941535                                   |
| Energieffektivitetsindex                                      | Övre ugn: 105.6<br>Huvudugn: 95.3                      |
| Energieffektivitetsklass                                      | Övre ugn: A<br>Huvudugn: A                             |
| Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge | Övre ugn: : 0.75 kWh/cykel<br>Huvudugn: 0.95 kWh/cykel |
| Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge       | Övre ugn: : ingen uppgift<br>Huvudugn: 0.82 kWh/cykel  |
| Antal kaviteter                                               | 2                                                      |
| Värmekälla                                                    | Elektricitet                                           |
| Volym                                                         | Övre ugn: : 39 l<br>Huvudugn: 73 l                     |
| Typ av ugn                                                    | Ugn inuti fristående spis                              |
| Massa                                                         | 62.8 kg                                                |

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

### 13.4 Ugn – Energibesparing

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tättningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.



Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

**Tillagning med varmluft**

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

**Restvärme**

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan

tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

**Varmhållning**

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

**Varmluft med fukt**

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

**13.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge**

|                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strömförbrukning i fränläge                                                               | 0.3 W  |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget | 20 min |

**14. MILJÖSKYDD**

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med

hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.  
  
Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland





