



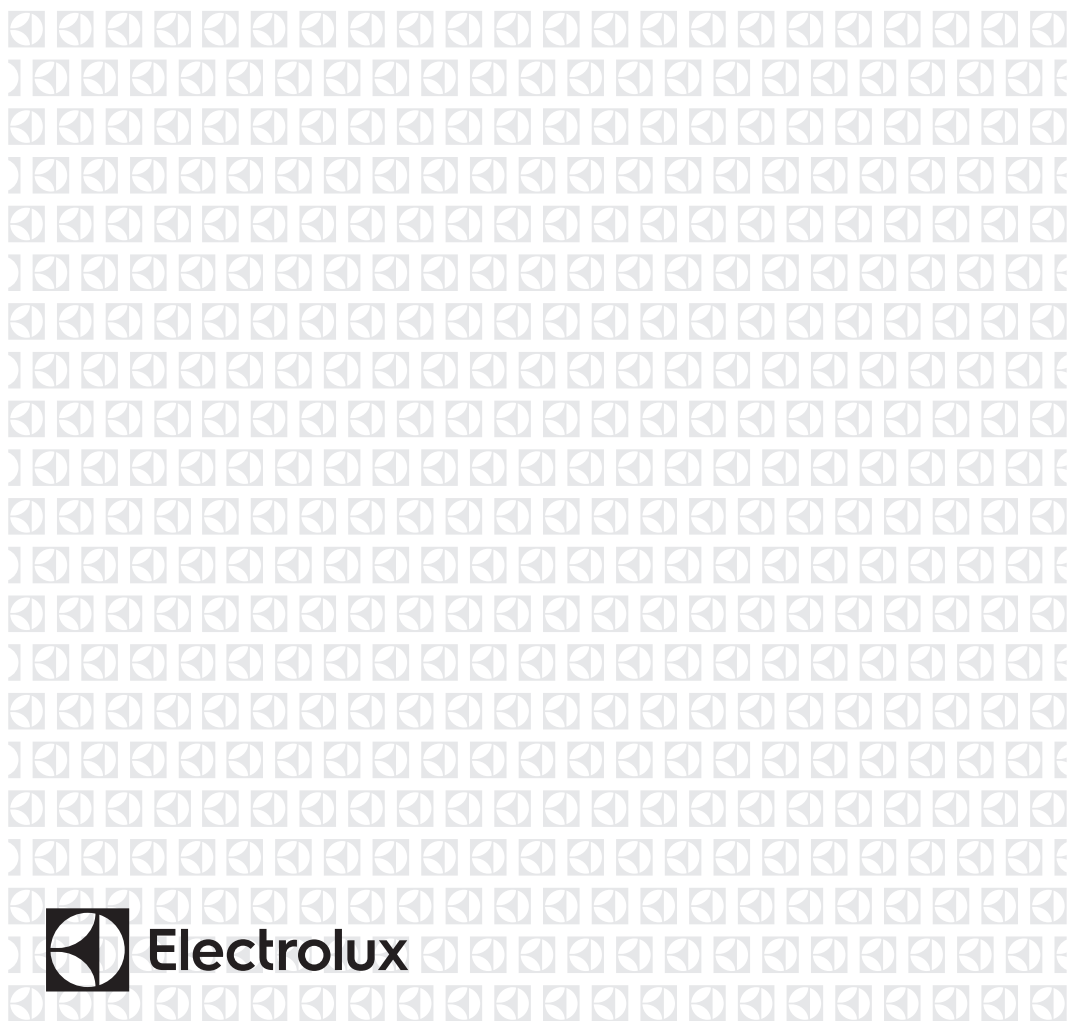
---

DA Komfur  
NO Komfyr

---

Brugsanvisning  
Bruksanvisning

2  
27



**Electrolux**

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	9
6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	10
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING.....	11
8. OVN – DAGLIG BRUG .....	11
9. OVN - BRUG AF TILBEHØRET.....	12
10. OVN - TIPS OG RÅD.....	13
11. OVN – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING.....	18
12. FEJLFINDING.....	21
13. INSTALLATION.....	22
14. ENERGIEFFEKTIV.....	24

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

⚠ Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

📄 Generelle oplysninger og gode råd

🌿 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. ⚠ OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



#### ADVARSEL!

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

### 1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere apparatet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.

- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre kogesektionens glaslåge eller glasset i de hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis glaskeramikoverfladen/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten,

et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.

- Vær forsigtig, når du rør ved opbevaringsskuffen. Den kan blive meget varm.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakked skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, at apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej

ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.

- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

### 2.2 Tilslutning, el



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke adaptere med flere stik og forlængerledninger.
- Netledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.

- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets låge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.  
Risiko for elektrisk stød.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som fræsætningsplads.



### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede

genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.

- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Opbevar ikke varmt kogegej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegej på den.
- Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.
- Kogegej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse

genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse.  
Træk stikket ud af stikkontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

## 2.5 Indvendig belysning

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

## 2.6 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

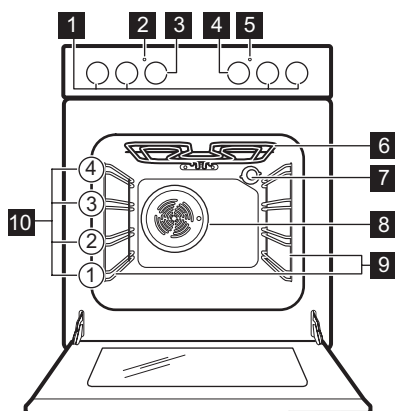
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

## 2.7 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

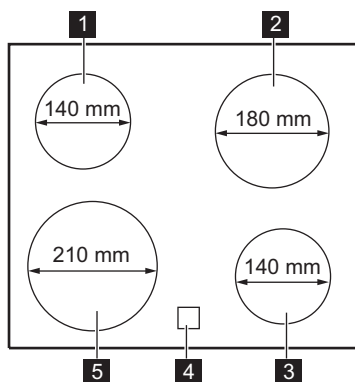
## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Oversigt over apparatet



- 1** Knapper til kogesektion
- 2** Temperaturindikator/-symbol
- 3** Termostatknop
- 4** Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 5** Kogesektionslampe/symbol/kontrollampe
- 6** Varmeelement
- 7** Ovnpære
- 8** Ventilator
- 9** Ovnrubber, udtagelige
- 10** Rillepositioner

### 3.2 Oversigt over kogesektionen



- 1** Kogezone, 1200 W
- 2** Kogezone, 1800 W
- 3** Kogezone, 1200 W
- 4** Restvarmeindikator
- 5** Kogezone, 2300 W

### 3.3 Tilbehør

- **Trådris**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**

Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Opbevaringsskuffe**  
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

## 4. FØR FØRSTE ANVENDELSE



**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra apparatet.





Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør apparatet og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.  
Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

### 4.2 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at brænde det tiloversblevne fedt af.

1. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i en time.
3. Vælg funktionen  og indstil den maksimale temperatur.  
Maksimumtemperaturen for denne funktion er 210 °C.
4. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.

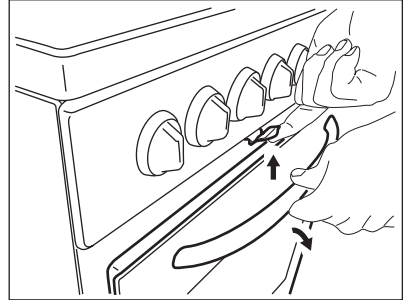
Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Dette er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

### 4.3 Mekanisk dørlås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

**Sådan åbnes apparatets låge:**

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen.

Tryk ikke på dørlåsen, når du lukker ovenlågen!



Den mekaniske dørlås annulleres ikke, når der slukkes for apparatet.

## 5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Slukposition
1 - 9	Varmetrin



Brug restvarmen til at nedsætte energiforbruget. Sluk for kogezone ca. 5 - 10 minutter før madlavningen er afsluttet.

Drej betjeningsknappen til det ønskede varmetrin.

Kontrollampen giver sig til at lyse. Afslut tilberedningen ved at dreje knappen til sluk-position.

Hvis alle kogezone er deaktiverede slukker kontrolindikatoren.

### 5.2 Restvarmeindikator



**ADVARSEL!**  
Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Indikatoren tænder, når en kogezone er varm.

## 6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

### 6.1 Kogegrej



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

### 6.2 Eksempler på anvendelse



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

## 7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** Smeltet plastik, plastfolie, sukker og sukkerholdige

madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Sæt specialskraber skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalkinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalkinnende misfarvning:** brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en fugtig klud.

## 8. OVN – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Aktivering og deaktivering af apparatet



#### Afhænger af model, hvis apparatet har kontrollamper, knapsymboler eller indikatorer:






- Lampen tændes, når apparatet er i gang.
- Symbolet viser, om funktionsvælgeren styrer en af kogezoneerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.
- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.

1. Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknappen for at vælge en temperatur.
3. Drej apparatets funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen for at slukke for apparatet.

### 8.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af apparatet eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

## 8.3 Ovnfunktioner

Sym- bol	Ovnfunktion	Egnet til
0	SLUK-position	Apparatet er slukket.
	Over/under varme	Til bagning og stegning på én ristposition.
	Grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød. Maksimumtemperaturen for denne funktion er 210 °C.
	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	Varmluft	Til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riller end én, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.
	Optøning	Denne funktion kan anvendes til optøning af frosne madvarer, som f.eks. grøntsager og frugt. Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang. Termostatknappen skal stå i slukket position for at kunne bruge denne funktion.
	Let tilberedning	Til at bage i forme og tørre på én ovnrille ved en lav temperatur.
	Optøning	Denne funktion kan anvendes til optøning af frosne madvarer, som f.eks. grøntsager og frugt. Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang. Termostatknappen skal stå i slukket position for at kunne bruge denne funktion.

## 9. OVN - BRUG AF TILBEHØRET

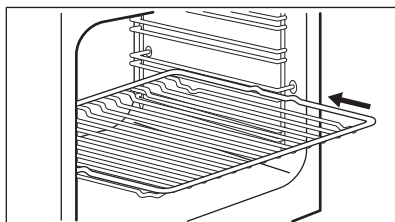


### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Isætning af tilbehør

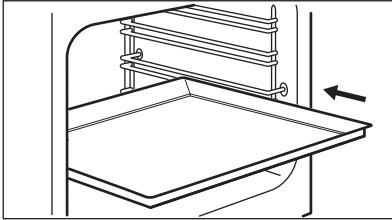
Grillrist:



Sæt risten ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.

Bakke:

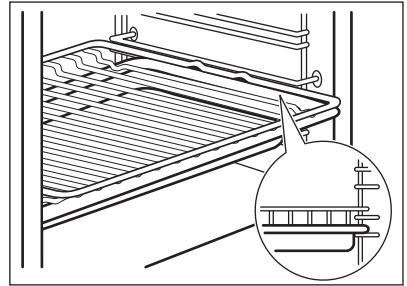
- i** Skub ikke bagepladen helt hen til ovnrummets bagvæg. Dette forbinder, at varmen cirkulerer rundt om pladen. Maden kan brænde på, især på den bageste del af pladen.



Skub bakken eller bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner. Sørg for, at den ikke rører ovnens bagvæg.

Rist og grill/bradepande sammen:

Skub grill / bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner og risten på skinnerne ovenover.



## 10. OVN - TIPS OG RÅD



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

- Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og dæk ikke nogen af dets dele med alufolie, når du tilbereder mad. Dette kan ændre stege-/bageresultaterne og beskadige emaljen.

### 10.1 Generelle oplysninger

- Apparatet har fire ovnriller. Tæl ribberne fra bunden af apparatet.
- Ovnens har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det mindsker tilberedningstiden og energiforbruget.
- Dampen kan sætte sig som fugt i apparatet eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid på afstand af apparatet, når du åbner dets låge under tilberedning. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Tør fugt væk, hver gang du har brugt apparatet.

### 10.2 Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger såsom temperatur, tilberedningstid og ovnrille efter tabellernes angivelser.
- Brug den laveste temperatur den første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.
- Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.
- Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

### 10.3 Baging af kager

- Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bage tiden er gået.
- Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

### 10.4 Tilberedning af kød og fisk

- Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.
- Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.
- Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under

stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.

### 10.5 Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

### 10.6 Almindelig madlavning

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Kagesnitte	250	150	25 - 30	3	bageplade
Flad kage <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 190	40 - 50	3	bageplade
Æbletærte <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runde aluminiumbelagte plader (diameter: 20 cm)
Små kager <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	bageplade
Sukkerbrøds-kage uden fedt <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumbelagt plade (diameter: 26 cm)
Bradepandekage	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	bageplade
Kylling, hel	1350	200 - 220	60 - 70	2	grillrist
				1	bageplade
Fjerkræ, halvret	1300	190 - 210	35 + 30	3	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådris
				1	bageplade
Flanbrød <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Fylt kage med gær <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	bageplade
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bageplade
Kvarrkage	2600	170 - 190	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	bageplade
Julekage <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	bageplade
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumbelagte plader (længde: 20 cm)
Rumænsk sandkage <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Gærboller <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	bageplade
Roulade <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	bageplade
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	bageplade
Sandkage <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	bageplade
Smørkage <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Forvarm ovnen i 15 minutter.

3) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for apparatet.

4) Forvarm ovnen i 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

6) Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, efter du har slukket for apparatet.

7) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 18 minutter.

10.7 Varmluft 

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Kagesnitte 1)	250	145	25	3	bageplade
Kagesnitte 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	bageplade
Flad kage 1)	1000	150	30	2	bageplade
Flad kage 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Lukket æbletærte	1200 + 1200	175	55	2	2 runde aluminiumbelagte plader (diameter: 20 cm) på den samme rille
Små kager 1)	500	155	30	2	bageplade
Små kager 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	bageplade
Sukkerbrøds-kage uden fedt 1)	350	160	30	1	1 rund aluminiumbelagt plade (diameter: 26 cm)
Bradepandekage	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	bageplade
Kylling, hel	1400	180	55	2	grillrist
				1	bageplade
Flæskesteg	800	170 - 180	45 - 50	2	grillrist
				1	bageplade
Fyldt kage med gær	1200	150 - 160	20 - 30	2	bageplade
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bageplade
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Schweizisk æbleflan 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	bageplade

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Julekage 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	bageplade
Quiche Lorraine 3)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Rumænsk sandkage 3)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Gærroller 1)	800	190	15	3	bageplade
Gærroller 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	bageplade
Roulade 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	bageplade
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	bageplade
Marengs	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bageplade
Æblekage m. smuldredej	1500	160 - 170	25 - 35	3	bageplade
Sandkage 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	bageplade
Smørkage 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for apparatet.

3) Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

4) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 - 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 15 minutter.

## 10.8 Let madlavning

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Kagesnitter 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	bageplade

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille	Tilbehør
Flad kage 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	bageplade
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	bageplade
Roulade 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	bageplade
Marengs 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	bageplade
Sandkage 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bageplade
Smørkage 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bageplade
Kylling, hel	1200	220 - 230	45 - 55	2	grillrist
				1	bageplade

1) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 20 minutter.

2) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

## 11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skræppe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

### 11.2 Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium

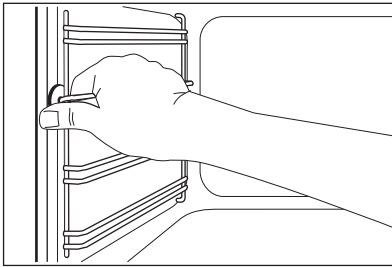


Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud. Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

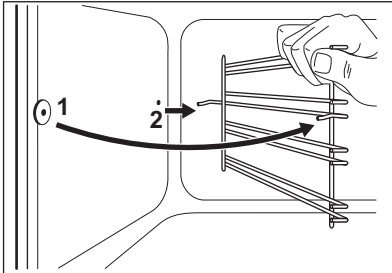
### 11.3 Udtagning af ovnribber

Før at rengøre ovnen fjernes ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnrribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Monter ovnrubberne i omvendt rækkefølge.

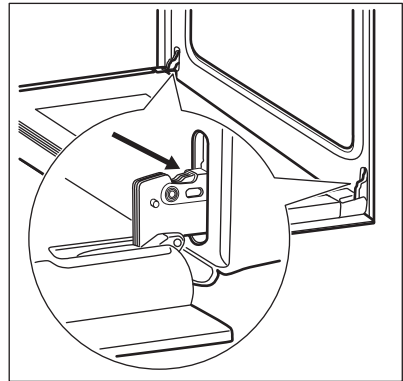
## 11.4 Rengøring af ovnlåge

Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og det indvendige glas for at rengøre det.

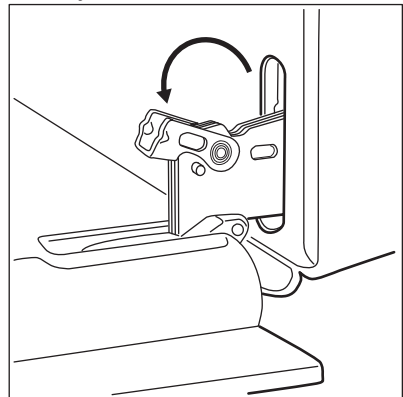
- i** Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.

**!** **FORSIGTIG!**  
Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

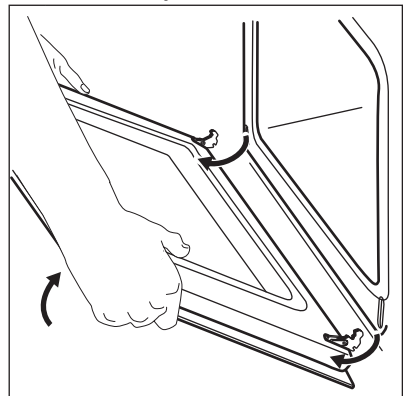
1. Åbn lågen helt, og hold på de to hængsler.



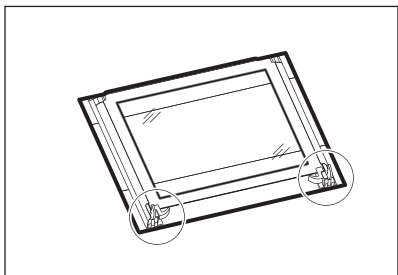
2. Løft armene på de to hængsler, og drej dem.



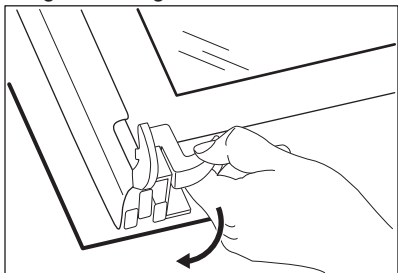
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



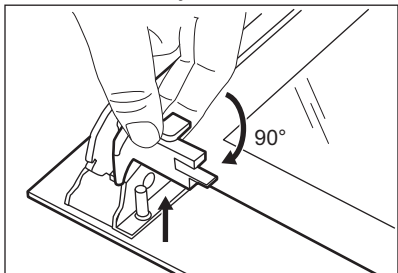
4. Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under.



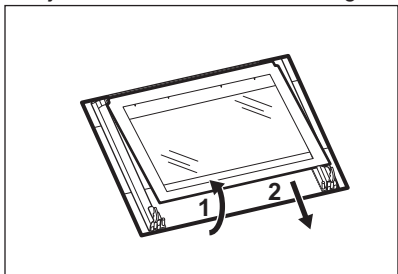
5. Udløs låsesystemet, så det inderste glas kan tages ud.



6. Drej de to holdere 90°, og tag dem ud af deres leje.



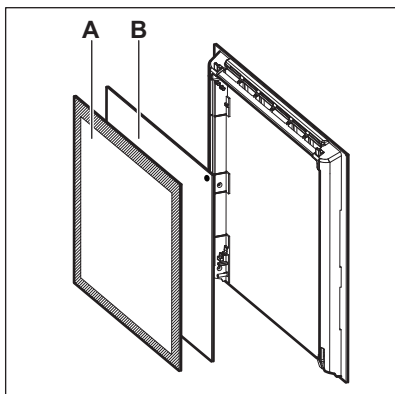
7. Løft forsigtigt et glas ad gangen og fjern det. Start fra det øverste glas.



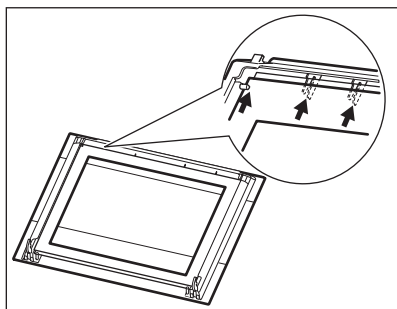
8. Rengør glasset med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt.

Når rengøringen er udført, skal glasset og ovnlågen monteres. Udfør ovennævnte trin i modsat rækkefølge.

Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



## 11.5 Udtagning af skuffen

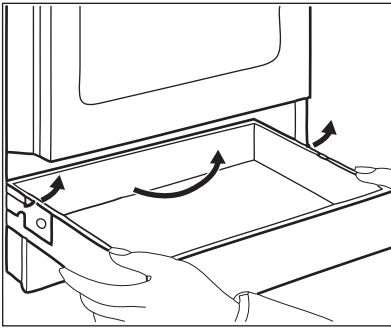


### ADVARSEL!

Opbevar ikke brændbare genstande (såsom rensesvampe, plasticposer, grillhandsker, papir eller rensesprays) i skuffen. Når du bruger ovnen kan skuffen blive varm. Der er risiko for brand.

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk kurven så langt ud, den kan komme.



2. Løft skuffen langsomt.
3. Træk skuffen helt ud  
Montér skuffen i modsat rækkefølge.

## 11.6 Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum.  
Det forhindrer, at glasset og rummet  
beskadiges.



### ADVARSEL!

Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren.  
Pæren og glasset kan blive varmt.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

## Den bageste pære

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér lampeglasset.

# 12. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 12.1 Hvis noget går galt...

Fejl	Mulige årsager	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke sluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. Ovnens bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Ovnens/kogesektionens display viser en fejlkode, som ikke er i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for apparatet med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinet på under 10 sekunder.

Fejl	Mulige årsager	Afhjælpning
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezone er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezone har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Maden er for kort eller lang tid om at blive færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Justér om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugsanvisningen.

## 12.2 Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

### Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. INSTALLATION



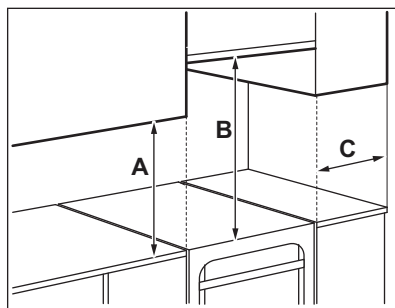
### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 Placering af apparatet

Det fritstående apparat kan monteres med elementer på en eller to sider og i hjørnet.

Se tabellen for minimale monteringsafstande.



#### Minimumsafstande

Mål	mm
A	400

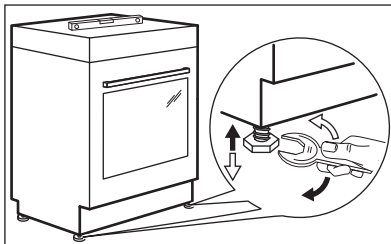
Mål	mm
B	650
C	150

### 13.2 Tekniske data

Spænding	230 V
Frekvens	50 Hz
Apparatklasse	1

Mål	mm
Højde	900
Bredde	600
Dybde	600

### 13.3 Justering af apparatet



Brug de små fødder under apparatet til at nivellere apparatets overflade i forhold til de andre køkkenelementer.

### 13.4 Tippet sikring

Indstil apparatet i den rigtige højde, før tippet sikring monteres.



#### **FORSIGTIG!**

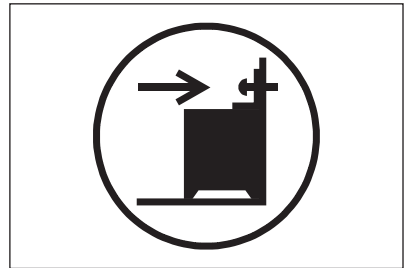
Sørg for at montere tippet sikringen i den korrekte højde.



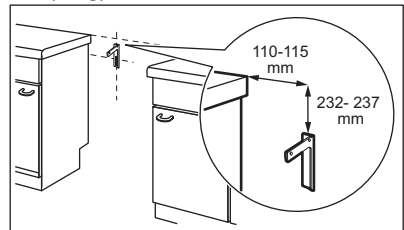
Sørg for, at overfladen bag komfuret er plan.

Tippet sikringen skal monteres. Ellers kan apparatet risikere at vælte.

Dit apparat viser symbolet, som vises på billedet (hvis relevant) for at huske dig på at installere tippet sikringen.



1. Monter tippet sikringen 232 - 237 mm nede fra apparatets øverste overflade og 110 - 115 mm fra siden af apparatet i det runde hul på et beslag. Skru den godt ind i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



2. Hullet er placeret på venstre side bag på apparatet. Løft apparatets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.



Hvis du har ændret komfurets mål, bør du nivellere tippesikringen korrekt.

**FORSIGTIG!**

Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.

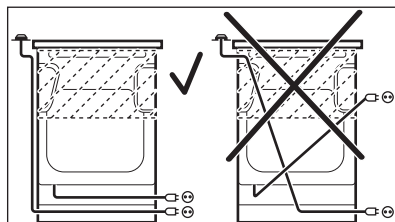
**13.5 Elektrisk installation****ADVARSEL!**

Producenten er ikke ansvarlig, hvis du ikke følger sikkerhedsforskrifterne i kapitlerne om sikkerhed.

Dette apparat er forsynet med et netkabel og uden et netstik.

**ADVARSEL!**

El-kablet må ikke røre den del af apparatet som er gråskraveret på illustrationen.

**14. ENERGIEFFEKTIV****14.1** Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	EKC60310JW	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Bageste venstre	14,0 cm
	Bageste højre	18,0 cm
	Forreste højre	14,0 cm
	Forreste venstre	21,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	188,3 Wh/kg
	Bageste højre	182,1 Wh/kg
	Forreste højre	188,3 Wh/kg
	Forreste venstre	180,8 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	184,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elkogeapparater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne.

**14.2 Kogesektion - Energibesparelse**

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegejret, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegejret på den.
- Kogegejrets bund skal have den samme diameter som kogezone.
- Sæt det mindre kogegejre på de mindre kogezone.
- Sæt kogegejret direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

### 14.3 Produktkort og information for ovne i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	EKC60310JW
Energieffektivitetsindeks	96.2
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,84 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0,76 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	57 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	46.0 kg

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

### 14.4 Ovn - Energibesparelse



Ovnen har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

#### Generelle råd

Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når apparatet er tændt. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedning. Hold lågepakningen ren, og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.


#### Tilberedning med blæser


Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

### **Holde mad varm**

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

## **15. MILJØHENSYN**

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

# INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	28
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	30
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	32
4. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	33
5. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK.....	34
6. KOKETOPP - RÅD OG TIPS.....	34
7. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING.....	35
8. OVN – DAGLIG BRUK .....	36
9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET .....	37
10. OVN – RÅD OG TIPS.....	38
11. OVN – STELL OG RENGJØRING .....	43
12. FEILSØKING.....	46
13. MONTERING.....	47
14. ENERGIEFFEKTIV.....	49

## VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettstedet vårt for å:**



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
**[www.electrolux.com/webservices](http://www.electrolux.com/webservices)**



Registrer produktet ditt for å få bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



#### ADVARSEL!

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

### 1.2 Generelt om sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Denne enheten er beregnet på bruk opptil 2000 m over havnivå.
- Dette produktet skal ikke brukes på skip eller båter.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dekorativ dør.
- Ikke monter produktet på en plattform som ikke er beregnet på dette produktet.

- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må **ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på koketoppen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Om glasskeramikkoverflaten / glassoverflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller likt kvalifiserte personer for å unngå elektriske farer.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Den kan bli varm.

- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet har enten utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i anvisningene, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

### 2.2 Elektrisk tilkøpling



#### **ADVARSEL!**

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Ikke la nettkablene berøre eller komme nær produktets dør, spesielt ikke når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble

produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringseenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

- Lukk døren til produktet helt, før du setter støpselet i stikkkontakten.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.  
Risiko for elektrisk støt.

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



### ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

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



### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i produktet direkte på bunnen.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill – /stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la gryter koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen i produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

## 2.4 Stell og rengjøring



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dørglassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet.

Kontakt det autoriserte service-senteret.

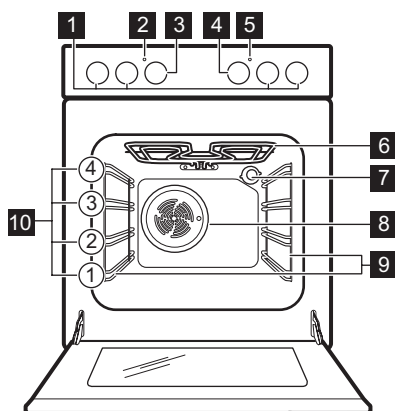
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## 2.5 Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.

# 3. PRODUKTBEKRIVELSE

## 3.1 Generell oversikt



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

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

## 2.6 Avfallsbehandling



### ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

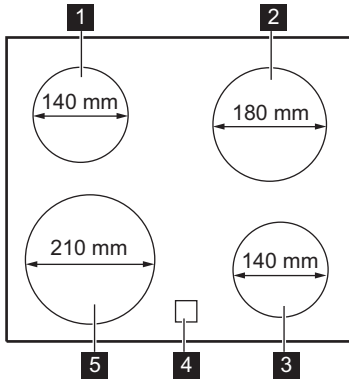
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn eller dyr kan bli innestengt i produktet.

## 2.7 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

- 1 Brytere til komfyrtoppen
- 2 Temperaturindikator/symbol
- 3 Termostatbryter
- 4 Bryter til ovnsfunksjonene
- 5 Koketopplampe/symbol/indikator
- 6 Varmeelement
- 7 Ovnslampe
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Brett plasseringer

## 3.2 Oversikt over platetoppen



- 1 Kokesone 1200 W
- 2 Kokesone 1800 W
- 3 Kokesone 1200 W
- 4 Restvarmeindikator
- 5 Kokesone 2300 W

## 3.3 Tilbehør

- **Rist**  
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**  
Til kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**

Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.

- **Oppbevaringsskuff**  
Oppbevaringsskuffen er under stekeovnsrommet.

## 4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

## 4.1 Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra produktet.



Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".


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

## 4.2 Forvarming

Forvarm det tomme produktet for å brenne av gjenværende fett.

1. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.

2. La produktet være i bruk i 1 time.

3. Velg ovnsfunksjonen  og angi maksimal temperatur.  
Maksimumstemperatur for denne funksjonen er 210 °C.

4. La produktet være i bruk i 15 minutter.

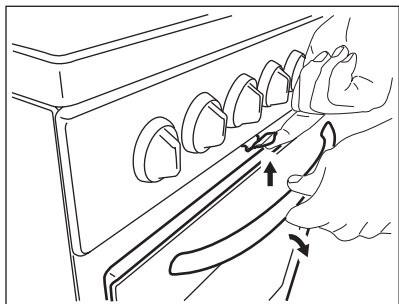
Tilbehør kan bli varmere enn vanlig.  
Produktet kan avgi lukt og røyk. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

## 4.3 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

### Åpne døren til produktet:

1. Trekk og hold dørlåsen.



**2. Åpne døren.**  
Ikke trekk i dørlåsen når du lukker  
ovnens dør!

**i** Den mekaniske dørlåsen  
deaktiveres ikke når  
produktet slås av.

## 5. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Varmeinnstilling

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
1 - 9	Effekttrinn



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

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

Hvis alle kokesonene er slått av, slukker  
indikatoren.

### 5.2 Restvarmeindikator



**ADVARSEL!**  
Forbrenningsfare som følge  
av restvarme.

Indikatoren tennes når en kokesone er  
varm.

## 6. KOKETOPP - RÅD OG TIPS



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Kokekar



Kokekarets bunn må være  
så tykk og jevn som mulig.



Kokekar av emaljert stål eller  
med aluminiums- eller  
kobberbunn kan misfarge  
den glasskeramiske  
overflaten.

### 6.2 Eksempler på tilberedningsmåter



Opplysningene i tabellen er  
kun veiledende.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
2 - 3	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått.
3 - 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
4 - 5	Dampkoking av poteter.	20 - 60	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.
4 - 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 - 7	Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koteletter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 - 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pottes frites.		

## 7. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren bunn.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke koketoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på koketoppen.
- Bruk en spesiskrape til glasset.

### 7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker. Hvis ikke kan smusset forårsake skade på komfyrtoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettflekker, blank misfarging av metallet. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper.

Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.

- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** bruk en oppløsning av

vann og edikk og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. OVN – DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Slå produktet på og av



**Det avhenger av modellen om produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:**

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



1. Drei ovnsfunksjonsbryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. For å slå av produktet, drei bryteren til ovnsfunksjonen og termostatbryteren til Av-posisjonen ("Off").

### 8.2 Sikkerhetstermostat

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

### 8.3 Ovnsfunksjoner

Sym-bol	Ovnsfunksjon	Bruksområde
	Av-posisjon	Produktet er av.
	Over-/undervarme	For å bake og steke på én brett plassering.
	Min. Grill	For å grille flate matvarer og riste brød. Maksimumstemperatur for denne funksjonen er 210 °C.
	Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.

Sym-bol	Ovnfunksjon	Bruksområde
	Varmluft	For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres rettene imellom.
	Tine	Denne funksjonen kan brukes for å tine frosne mat, slik som grønnsaker og frukt. Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten. For å bruke denne funksjonen, må temperaturbryteren være i av-posisjon.
	Lett steking	For å bake i former og tørke på én brettplassing ved lav temperatur.
	Tine	Denne funksjonen kan brukes for å tine frosne mat, slik som grønnsaker og frukt. Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten. For å bruke denne funksjonen, må temperaturbryteren være i av-posisjon.

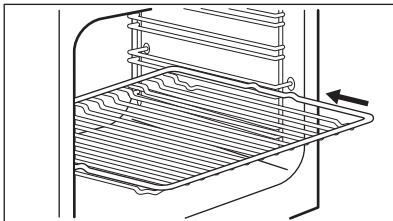
## 9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

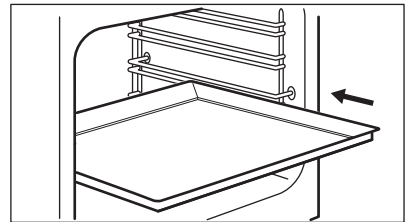
### 9.1 Sette på plass tilbehøret

Rist:



Skyv risten inn sporene på brettstigen.

Panne/brett:



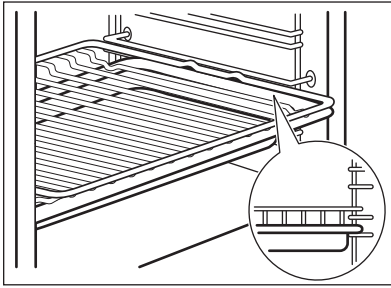
Skyv brettet eller pannen inn i sporene på brettstigen. Se til at det ikke berører veggen bak ovnen.

Rist og grill-/stekepanne sammen:

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



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



## 10. OVN – RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.



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

### 10.1 Generell informasjon

- Produktet har fire brett plasseringer. Tell hylleposisjonene fra bunnen av produktet.
- Produktet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres til et minimum.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene på døren. Dette er normalt. Hold alltid litt avstand fra produktet når du åpner produktets dør under tilberedning. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Tørk vekk eventuell fuktighet etter hvert bruk av produktet.
- Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til komponenter med aluminiumsfolie under tilberedningen. Det kan endre stekerresultatene og skade emaljebelegget.

### 10.2 Steking av bakst

- Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn det gamle produktet gjorde. Sammenlign de vanlige innstillingene som temperatur, tilberedningstid og brett plasseringer med verdiene i tabellene.
- Still inn en lavere temperatur den første gangen.
- Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.
- Steketiden kan forlenges med 10–15 minutter hvis du steker kaker i flere høyder.
- Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt i begynnelsen. Hvis dette skjer, må du ikke endre temperaturinnstillingen. Forskjellene utjevnes under stekeprosessen.
- Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.

### 10.3 Bake kaker

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

### 10.4 Tilberedning av fisk og kjøtt

- Bruk en grill - /stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

- La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.
- For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i grill - /stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

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

## 10.5 Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

## 10.6 Over- og undervarme

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plassering	Praktisk tilbehør
Gjærbakst	250	150	25 - 30	3	stekebrett
Kakebunn <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	stekebrett
Eplekake	2000	170 - 190	40 - 50	3	stekebrett
Elepai <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runde aluminiumsformer (diameter: 20 cm)
Småkaker <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	stekebrett
Fettfritt sukkerbrød <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumsform (diameter: 26 cm)
Kake i langpanne	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	stekebrett
Hel kylling	1350	200 - 220	60 - 70	2	rist
				1	stekebrett
Kylling, delt i to	1300	190 - 210	35 + 30	3	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	190 - 210	30 - 35	3	Rist
				1	stekebrett
Tertebunn <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	stekebrett
Fylt gjærbakst <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	stekebrett
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	170 - 190	60 - 70	2	stekebrett

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Praktisk tilbehør
Epleterte 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	stekebrett
Julekake 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	stekebrett
Quiche Lorraine 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund form (diameter: 26 cm)
Bondebrød 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumsformer (lengde: 20 cm)
Rumensk formkake 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brettplasse-ring
Rumensk svampkake – tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brettplasse-ring
Rundstykker av gjærdeig 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	stekebrett
Rullekake 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	stekebrett
Smuldrekake 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	stekebrett
Formkake 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	stekebrett
Rørekake 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Forvarm ovnen i 15 minutter.

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

4) Forvarm ovnen i 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 10 – 15 minutter.

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

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

10.7 Varmluft 

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Praktisk tilbehør
Gjærbakst <sup>1)</sup>	250	145	25	3	stekebrett
Gjærbakst <sup>1)</sup>	250 + 250	145	25	1 + 3	stekebrett
Kakebunn <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	stekebrett
Kakebunn <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	stekebrett
Eplekake	2000	170 - 180	40 - 50	3	stekebrett
Kremet eplepai	1200 + 1200	175	55	2	2 runde aluminiumsformer (diameter: 20 cm) på samme brettplasse-ring
Småkaker <sup>1)</sup>	500	155	30	2	stekebrett
Småkaker <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	stekebrett
Fettfritt sukkerbrød <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 rund aluminiumsform (diameter: 26 cm)
Kake i langpanne	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	stekebrett
Hel kylling	1400	180	55	2	rist
				1	stekebrett
Svinestek	800	170 - 180	45 - 50	2	rist
				1	stekebrett
Fylt gjærbakst	1200	150 - 160	20 - 30	2	stekebrett
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	stekebrett
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	160 - 170	40 - 50	1	stekebrett
Epleterte <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	stekebrett
Julekake <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	stekebrett

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Praktisk tilbehør
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund form (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	stekebrett
Rumensk formkake <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brettplassing
Rumensk svampkake – tradisjonell	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brettplassing
Rundstykker av gjærdeig <sup>1)</sup>	800	190	15	3	stekebrett
Rundstykker av gjærdeig <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	stekebrett
Rullekake <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	stekebrett
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	stekebrett
Marengs	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	stekebrett
Smuldrekake	1500	160 - 170	25 - 35	3	stekebrett
Formkake <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	stekebrett
Rørekake <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

3) Forvarm ovnen i 10 – 15 minutter.

4) Sett temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 10 – 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 15 minutter.

## 10.8 Enkel matlaging

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plassering	Praktisk tilbehør
Gjærbakst 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	stekebrett
Kakebunn 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	stekebrett
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	stekebrett
Rullekake 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	stekebrett
Marengs 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	stekebrett
Formkake 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	stekebrett
Rørekake 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	stekebrett
Hel kylling	1200	220 - 230	45 - 55	2	rist
				1	stekebrett

1) Sett temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 20 minutter.

2) Sett temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

## 11. OVN – STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Merknader om rengjøring

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.
- Rengjør produktet innvendig etter hvert bruk. Fettopsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
- Rengjør hardnakkete smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

### 11.2 Produkter i rustfritt stål eller aluminium

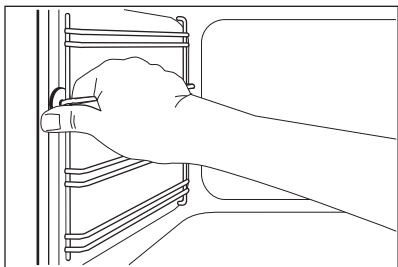


Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk den en myk klut. Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnsens betjeningspanel på samme måte.

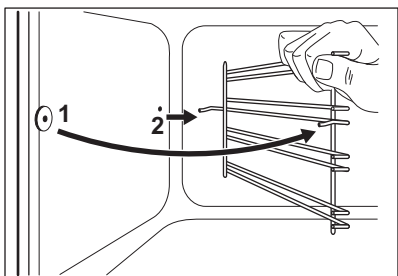
### 11.3 Fjerne ovnsstigene

For å rengjøre ovnen fjerner du ovnsstigene.

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



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



Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.

## 11.4 Rengjøring av ovnsdøren

Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de indre glasspanelene for rengjøring.



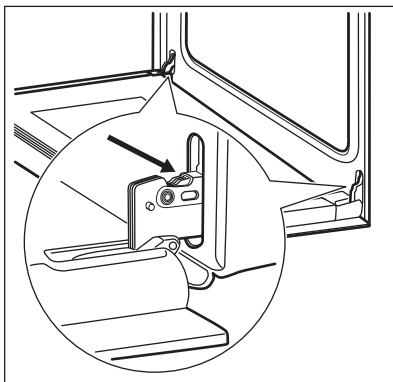
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.



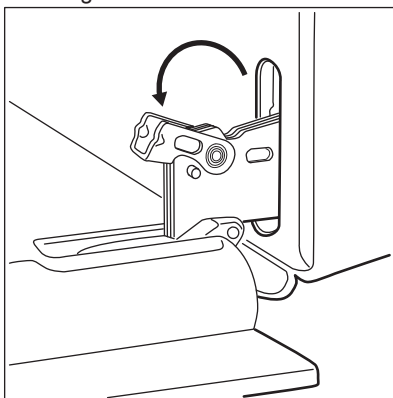
### **FORSIKTIG!**

Ikke bruk produktet uten glasspanelene.

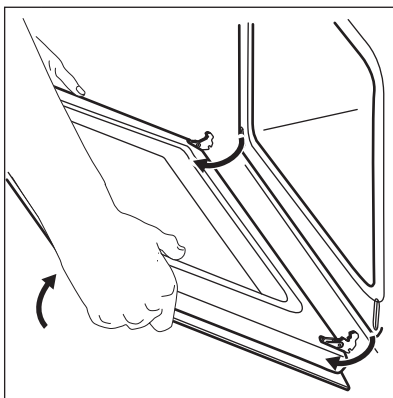
1. Åpne døren helt, og hold de to dørhengslene.



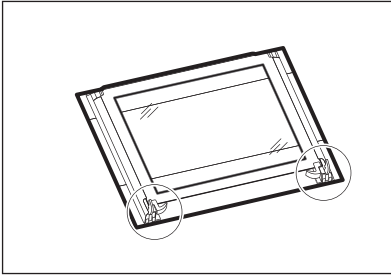
2. Løft og dreii spakene på de to hengslene.



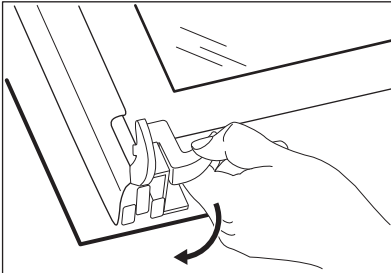
3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon. Trekk så døren utover og ta den ut av holderen.



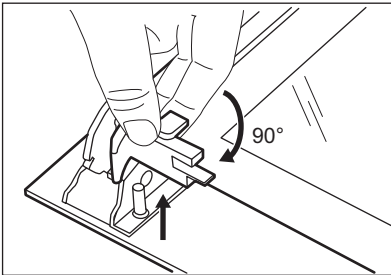
4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.



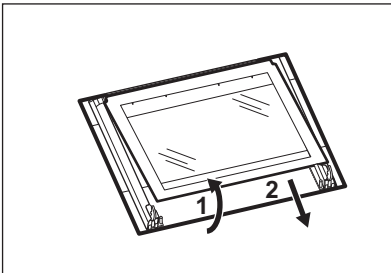
5. Frigjør låsesystemet for å fjerne glasspanelene.



6. Drei de to festene 90° og ta dem ut av holderne.



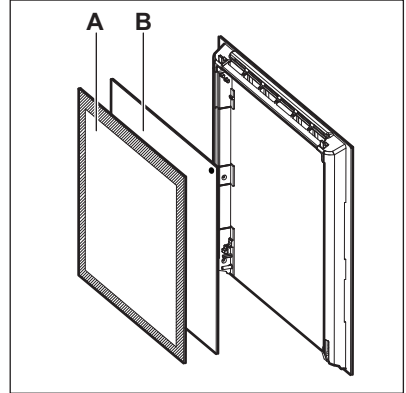
7. Løft først forsiktig opp og fjern så glasspanelene én etter én. Begynn med det øverste panelet.



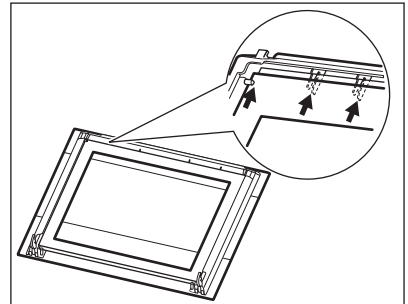
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene godt.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge.

Sørg for at glasspanelene (A og B) settes på plass igjen i riktig rekkefølge.



Pass på at du setter det midterste glasspanelet riktig i holderne.



## 11.5 Ta ut skuffen

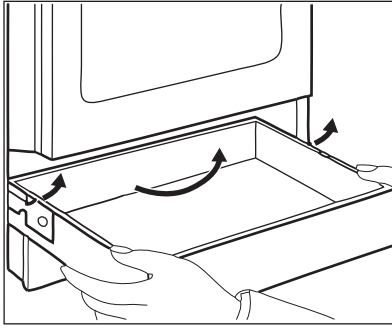


### ADVARSEL!

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

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



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

### 11.6 Skifte lyspære

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

## 12. FEILSØKING



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke slå på produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen. Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Ovns-/komfyrtoppdisplayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	Slå av produktet ved hjelp av sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.



### ADVARSEL!

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

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

### Baklampe

1. Drei glassdekelet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekelet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekelet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Sikringen har gått.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lypæren.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for fort ferdigstekt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.

## 12.2 Servicedata

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

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)	.....
PNC (produktnummer)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. MONTERING



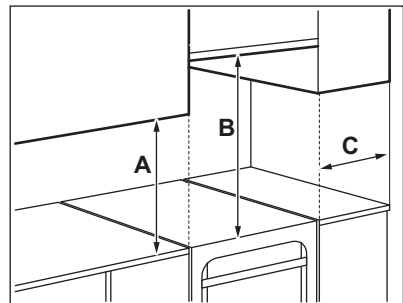
### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 13.1 Plassering av produktet

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

Se tabellen for minimumsavstander for tilpasning.



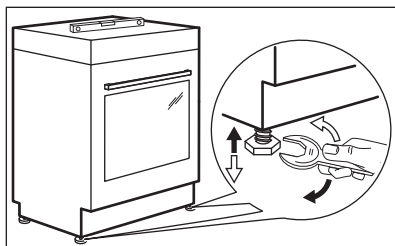
**Minimum avstand**

Dimensjoner	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

**13.2 Tekniske data**

Energitilførsel	230 V
Frekvens	50 Hz
Produktklasse	1

Dimensjoner	mm
Høyde	900
Bredde	600
Dybde	600

**13.3 Nivellering av produktet**

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

**13.4 Vippestikring**

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

**FORSIKTIG!**

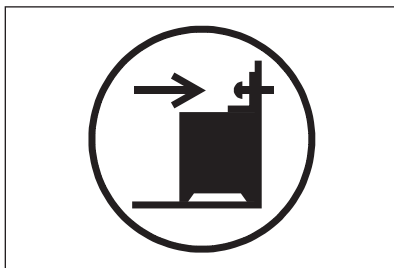
Sørg for at du monterer vippestikringen i korrekt høyde.



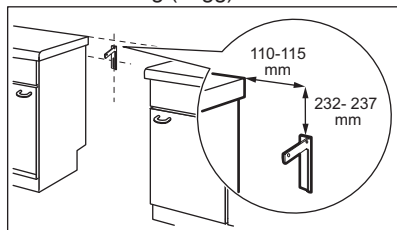
Sørg for at veggen bak produktet er jevn.

Du må installere vippestikringen. Hvis ikke kan produktet velte.

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



1. Monter vippestikringen 232 – 237 mm fra toppen av produktet og 110 – 115 mm fra siden av produktet til det runde hullet på braketten. Skru den fast i massivt materiale eller egnet forsterkning (vegg).



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

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



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

### 13.5 Elektrisk montering

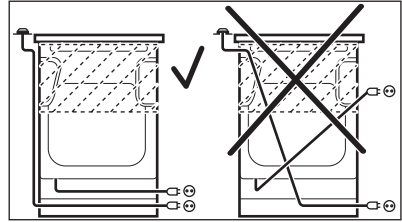


**ADVARSEL!**  
Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Dette produktet leveres med en strømledning og uten støpsel.



**ADVARSEL!**  
Strømledningen må ikke komme i kontakt med den delen av produktet som er skyggelagt i figuren.



## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Produktinformasjon for komfyrtopp i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	EKC60310JW		
Komfyrtopp-type	Komfyrtopp inni frittstående komfyr		
Antall kokesoner	4		
Varmeteknologi	Stråleovn		
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Venstre bak	14,0 cm	
	Høyre bak	18,0 cm	
	Høyre foran	14,0 cm	
	Venstre foran	21,0 cm	
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre bak	188,3 Wh/kg	
	Høyre bak	182,1 Wh/kg	
	Høyre foran	188,3 Wh/kg	
	Venstre foran	180,8 Wh/kg	
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	184,9 Wh/kg		

EN 60350-2 – Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Komfyrtopp – Metoder for måling av ytelse.

### 14.2 Komfyrtopp – Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bunn av kokekaret og kokesonene må ha samme diameter.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

### 14.3 Produktbeskrivelse og informasjon for ovner i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	EKC60310JW
Energieffektivitetsindeks	96,2
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,84 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, vifte- tvunget modus	0,76 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	57 l
Type ovn	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	46.0 kg

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

### 14.4 ovn – energisparende



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare energi under matlaging.

#### Generelle tips

Sørg for at ovnsdøren er lukket ordentlig mens produktet er på. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.

Sett om mulig maten i ovnen uten forvarming.

Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.


#### Matlaging med vifte


Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

#### Holde maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

## 15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867342775-A-282018

