



**Electrolux**



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



**LKR66440SW**

**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.....             | 8  |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....         | 9  |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 10 |
| 7. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....            | 11 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 12 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....       | 13 |
| 10. UGN – KLOCKFUNKTIONER.....         | 16 |
| 11. UGN – RÅD OCH TIPS.....            | 17 |
| 12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 28 |
| 13. FELSÖKNING.....                    | 31 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET.....            | 32 |
| 15. MILJÖSKYDD.....                    | 34 |

## 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.
- **VARNING!** 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.
- **VARNING!** 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.
- **VARNING!** 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 ugniformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **VARNING!** 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.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- **VARNING!** 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

#### **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärn faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tipsar. Se kapitlet Montering.

### 2.2 Elektrisk anslutning

#### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.

- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

### 2.3 Använd

#### **VARNING!**

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. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Använd inte produkten som en direkt kokyta. Tillagning måste alltid ske med lämpliga kokkärl.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

**⚠ VARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i 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 fuktats 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.

**⚠ VARNING!**

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsbotten.

- 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. Fruktjuice 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 undersida kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

## 2.4 Underhåll och rengöring

**⚠ VARNING!**

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Ugsutrymmet 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

### ⚠ VARNING!

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

### ⚠ VARNING!

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

### ⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 3.1 Tekniska data

### Mått

Höjd 850 - 936 mm

Bredd 596 mm

Djup 600 mm

## 3.2 Elektrisk installation

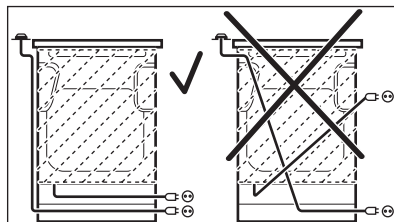
### ⚠ VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel. Anslutningsterminalen sitter bakom bakpanelen.

### ⚠ VARNING!

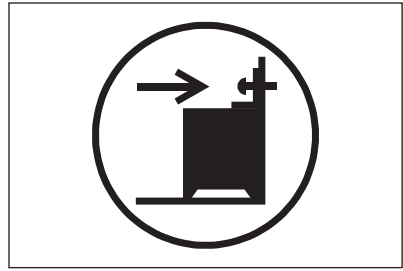
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



### 3.3 Tippskydd

#### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats. Din produkt har symbolerna som visas på bilderna (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.

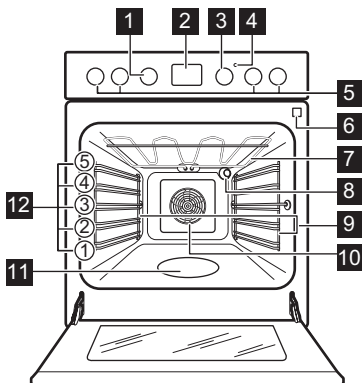


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

## 4. PRODUKTBESKRIVNING

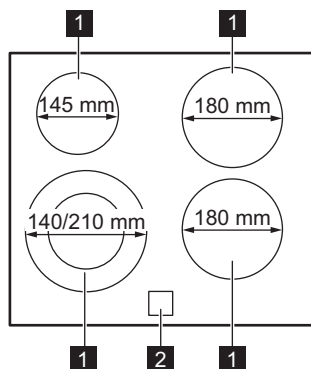
### 4.1 Allmän översikt



**1** Funktionsvred för ugn

- 2** Display
- 3** Temperaturvred
- 4** Temperaturindikator/symbol
- 5** Vred för hällen
- 6** Uttag för matlagningstermometern
- 7** Värmeelement
- 8** Lampa
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Fläkt
- 11** Ugnsutrymmets nedsänkning
- 12** Hyllplaceringar

## 4.2 Häll - översikt



- 1 Kokzon
- 2 Restvärmeindikator




## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.


### 5.1 Initial förvärmning och rengöring



Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. 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 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.


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

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

### 5.3 Ändra tid



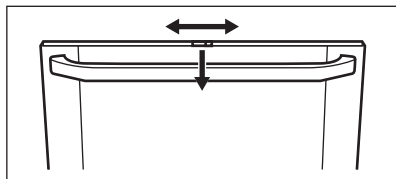
Du kan inte ändra klockan om någon av funktionerna är aktiverade.

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

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

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

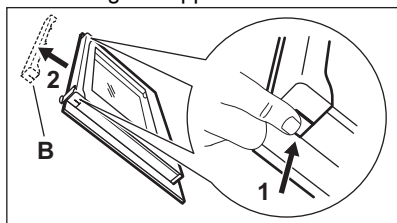
För att öppna luckan förs låset åt höger.



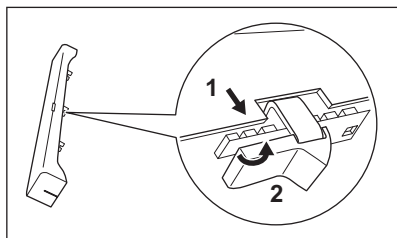
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

### 5.5 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

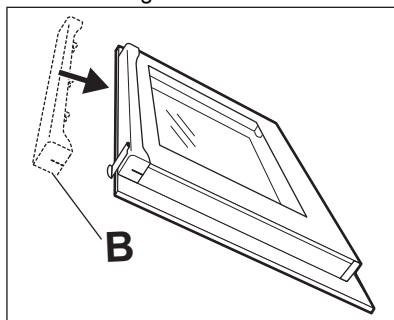
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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   |
| ☉        | Dubbelzon |

| Symboler | Funktion           |
|----------|--------------------|
| ⎵        | Varmhållning       |
| 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 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

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

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

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

## 6.3 Restvärmeindikator

### ⚠ VARNING!

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.

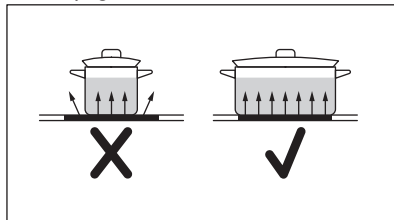
### i

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       | Kokkärldiameter (mm) | Effekt (W) |
|--------------|----------------------|------------|
| Vänster bak  | 125 - 145            | 1200       |
| Höger bak    | 150 - 180            | 1800       |
| Höger fram   | 150 - 180            | 1800       |
| Vänster fram | 140 - 210            | 1000/2200  |

## 7.3 Förenklad matlagningsguide



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 kokkärlet.  |
| 1 - 2            | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.   | 5 - 25    | Rör om då och då.   |
| 2                | Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.   | 10 - 40   | Tillaga med locket på.  |
| 2 - 3            | Sjud ris och mjölkkrätter, värm 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.   |
| 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, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd när det behövs.  |
| 7 - 8            | Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.  | 5 - 15    | Vänd när det behövs.  |
| 9                | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.                                  |           |   |

## 8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### ⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.

- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.



### ⚠ 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 Ugnsfunktioner

**0 Av-läge**  
Ugnen är avstängd.



#### **Varmluft**

För att steka och baka med samma tillagnings-temperatur på upp till två nivåer. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.



#### **Över-/undervärme**

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



#### **Pizza-funktionen / AirFry**



Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån. / Steka maten med mindre olja eller utan bakplåt-spapper. För rätter som pommes frites eller pizza.



#### **Varmluftsgrillning**

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



#### **Snabbgrillning**

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



#### **SteamBake**

För att tillsätta fukt under tillagning. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.



#### **Torkning**

Torka skivad mat.



#### **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.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.



#### **Funktionslås**

Låsa ugn- och hållfunktionerna.



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

## 9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



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

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

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

## 9.3 Aktivera funktionen: SteamBake

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.



### **WARNING!**


Risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när du använder funktionen: SteamBake.
- Öppna luckan försiktigt när funktionen har varit på: SteamBake.



Se avsnittet "Råd och tips".

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



### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

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

6. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.



### **WARNING!**


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

## 9.4 Låsa ugnen och spishällen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.



Funktionslåset stänger inte av spisens huvudströmförsörjning.

Vrid vredet till symbolen .

Vredet kommer ut cirka 2 mm.

**Låsa upp ugnen och spishällen:** Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

## 9.5 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.

## 9.6 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter köttets innetemperatur medan det tillagas.

Två temperaturer ska ställas in:


- Ugnstemperaturen. Se tabellen för ugnstekning.
- Tillagningstemperaturen. Se tabellen för matlagningstermometern.

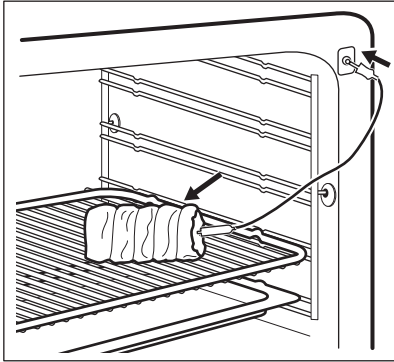


### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.


1. Sätt i matlagningstermometers spets i mitten av köttet.
2. Anslut matlagningstermometern i uttaget framtill på produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

Matlagningstermometers indikator  blinkar.



3. Tryck på knappen  $\oplus$  eller  $\ominus$  för att ställa in inntemperaturen. Du kan ställa in temperaturen på mellan 30 °C och 99 °C.
4. Välj funktion och ugnstemperatur.
5. En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den angivna inntemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Stäng av produkten.
7. Dra ut matlagningstermometers kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.

Om du inte tycker att köttet är tillräckligt tillagat, utför du de ovanstående stegen på nytt och anger en högre inntemperatur.

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

### **VARNING!**

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometers spets och kontakt. Matlagningstermometern är het. Det finns risk för brännskador.

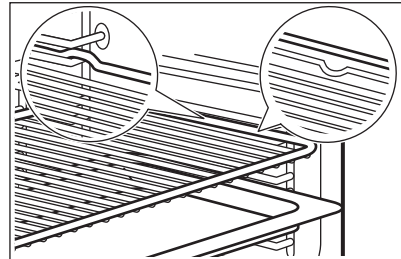
## 9.7 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



Små inbuktningar ökar säkerheten och ger tippskydd. De är också tippskyddsanordningar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida .



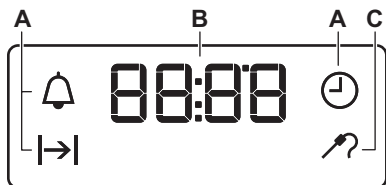
Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

## 10. UGN – KLOCKFUNKTIONER

### 10.1 Display



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

### 10.2 Knappar

| Knapp | Funktion | Beskrivning                 |
|-------|----------|-----------------------------|
| —     | MINUS    | Ställa in tiden.            |
| 🕒     | KLOCKA   | Ställa in en klockfunktion. |
| +     | PLUS     | Ställa in tiden.            |

### 10.3 Klockfunktioner

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

### 10.4 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på 🕒 flera gånger tills ⏸ börjar blinka.
3. Tryck på + eller — för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar ⏸.

4. En ljudsignal hörs och ⏸ blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.


6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.


### 10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på 🕒 flera gånger tills 🔔 börjar blinka.
2. Tryck på + eller — för att ställa in önskad tid.  
Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

## 10.6 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.

2. Tryck på och håll in . Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

## 11. UGN – RÅD OCH TIPS

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperatur och baktid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

### 11.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

### 11.2 Tips för bakning

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.

| 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.                    |

## 11.3 Varmluft: Bakning

| 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    |
| 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    |

## 11.4 Över-/undervärme: Bakning

| Livsmedel       | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------------|-----------------|-----------|----------|
| Bröd/Bullar     | 200 - 225       | 8 - 12    | 3 - 4    |
| Fullkornsbullar | 190 - 200       | 20 - 25   | 3 - 4    |

| Livsmedel                | Temperatur (°C) | Tid (min)                   | Ugnsnivå |
|--------------------------|-----------------|-----------------------------|----------|
| 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    |
| 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        |

## 11.5 Tillaga i varmluft

| Livsmedel         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Fisk, kokning     | 150 - 160       | 1)        | 2 + 4    |
| Fisk, stekning    | 165 - 175       | 1)        | 2 + 4    |
| Köttfärslimpa     | 165 - 175       | 60 - 70   | 2 + 4    |
| Danska köttbullar | 165 - 175       | 35 - 45   | 2 + 4    |

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|--|-----------------|-----------------------|----------|
| Leverpâté                              | 165 - 175       | 65 - 75               | 2 + 4    |
| Potatisgratäng                         | 175             | 55 - 65               | 2 + 4    |
| Lasagne, hemlagad                      | 175             | 60 - 70               | 2 + 4    |
| Lasagne, fryst                         | 175             | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pastagrätäng                           | 165 - 175       | 40 - 50               | 2 + 4    |
| Pommes frites, frusna                  | 180 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Tärtor, hembakade - förbakning, bullar | 165 - 175       | 15 - 20               | 2 + 4    |
| Tärtor, hembakade - dekorerad          | 165 - 175       | 30 - 40               | 2 + 4    |
| Tärtor, frusna                         | 175             | 25 - 35 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

## 11.6 Över/Undervärme

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|--|-----------------|-----------------------|----------|
| Fisk, kokning                          | 160 - 170       | _1)                   | 2 - 3    |
| Fisk, stekning                         | 180 - 200       | _1)                   | 2 - 3    |
| Köttfärslimpa                          | 175 - 200       | 45 - 60               | 2 - 3    |
| Danska köttbullar                      | 175 - 200       | 30 - 45               | 3 - 4    |
| Leverpâté                              | 180 - 200       | 50 - 60               | 2 - 3    |
| Gratinované jedlo                      | 180 - 200       | 50 - 60               | 2 - 3    |
| Potatisgratäng                         | 200             | 55 - 65               | 3 - 4    |
| Lasagne, hemlagad                      | 200             | 50 - 60               | 2 - 3    |
| Lasagne, fryst                         | 175 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 3 - 4    |
| Pastagrätäng                           | 180 - 200       | 30 - 40               | 2 - 3    |
| Pommes frites, frusna                  | 225 - 250       | 20 - 30 <sup>2)</sup> | 3 - 4    |
| Tärtor, hembakade - förbakning, bullar | 190 - 210       | 15 - 25               | 3 - 4    |
| Tärtor, hembakade - dekorerad          | 190 - 210       | 20 - 30               | 3 - 4    |
| Tärtor, frusna                         | 200 - 225       | 20 - 30 <sup>2)</sup> | 3 - 4    |

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

## 11.7 Pizza-funktionen

| 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        |
| Pajer, hembakade – avslutning                   | 175 - 200               | 35 - 45   | 3        |
| Pajer, frysta                                   | 190 - 210               | 15 - 25   | 3        |

1) Förvärm ugnen.

## 11.8 Varmluft med fukt

### Bröd och pizza

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

### Kakor på en bakplåt

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

### Kakor i form

| Livsmedel        | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Sufflé           | 200             | 30 - 40   | 3        |
| Socketkaksbotten | 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        |

## 11.9 SteamBake

### Bakning

| Livsmedel                  | Temperatur (°C) | Vatten i utrymmets upphöjning (ml) | Föruppvärmningstid (min) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------------------|-----------------|------------------------------------|--------------------------|-----------|----------|
| Franskröd                  | 180             | 150                                | 10                       | 30 - 40   | 2        |
| Bröd/Bullar                | 200             | 150                                | 5                        | 20 - 25   | 2        |
| Focaccia                   | 190             | 150                                | 10                       | 20 - 25   | 1        |
| Hemlagad pizza             | 230             | 150                                | 10                       | 15 - 20   | 2        |
| Cookies, scones, croissant | 160             | 150                                | 10                       | 10 - 20   | 2        |
| Plommonkaka, kanelbullar   | 160             | 150                                | 10                       | 70 - 80   | 2        |

## Fryst mat

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Vatten i utrymmets upphöjning (ml) | Föruppvärmningstid (min) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------------|------------------------------------|--------------------------|-----------|----------|
| Pizza     | 200             | 100                                | 10                       | 15        | 2        |
| Croissant | 170             | 50                                 | 10                       | 25        | 2        |
| Lasagne   | 200             | 200                                | 10                       | 35 - 45   | 2        |

## Regenerering av mat/uppvärmning

| Livsmedel      | Temperatur (°C) | Vatten i utrymmets upphöjning (ml) | Föruppvärmningstid (min) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------|-----------------|------------------------------------|--------------------------|-----------|----------|
| Franskröd      | 110             | 100                                | -                        | 30 - 40   | 2        |
| Bröd/Bullar    | 110             | 100                                | -                        | 20 - 25   | 2        |
| Hemlagad pizza | 110             | 100                                | -                        | 15 - 20   | 2        |
| Focaccia       | 110             | 100                                | -                        | 20 - 30   | 2        |
| Grönsaker      | 110             | 100                                | -                        | 15 - 25   | 2        |
| Ris            | 110             | 100                                | -                        | 15 - 26   | 2        |
| Pasta          | 110             | 100                                | -                        | 15 - 27   | 2        |
| Kött           | 110             | 100                                | -                        | 15 - 28   | 2        |

## Ugnsstekning

| Livsmedel            | Temperatur (°C) | Vatten i utrymmets upphöjning (ml) | Föruppvärmningstid (min) | Tid (min)                              | Ugnsnivå |
|----------------------|-----------------|------------------------------------|--------------------------|--|----------|
| Kyckling             | 210             | 200                                | -                        | 70 - 75                                | 2        |
| Halv kyckling        | 210             | 200                                | -                        | 35 - 50                                | 2        |
| Fläskstek            | 180             | 200                                | -                        | 65 - 70                                | 2        |
| Rostbiff, 1 - 1,5 kg | 200             | 200                                | -                        | 1. 50 - 55<br>2. 60 - 65<br>3. 65 - 70 | 2        |
| Ugnsstekt kalkon     | 200             | 200                                | -                        | 70 - 85                                | 2        |

### 11.10 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.

Stek kött och fisk i stora bitar (1 kg eller mer).

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

## 11.11 Steka i varmluft

### Kalvkött

| 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 lågtemperaturlagad <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.

## 11.12 Stekning med Över/Undervärme

### Kalvkött

| Livsmedel            | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile <sup>1)</sup> | 180             | 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 | 180             | 80 - 100     | 2        |

## Fläsk

| Livsmedel                  | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|----------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Fläskstek <sup>1)</sup>    | 200             | 60 - 70      | 3        |
| Fläskkotlett <sup>1)</sup> | 200             | 60           | 3        |
| Fläskkarré                 | 180             | 90 - 120     | 2 - 3    |
| Skinka                     | 160             | 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                     | 200             | 55 - 65            | 2 - 3    |
| Anka <sup>1)</sup>                    | 160             | 55 - 65            | 2 - 3    |
| Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup> | 130             | totalt ca 5 timmar | 2 - 3    |
| Stekt kalkon, fylld                   | 160             | 50 - 60            | 1 - 2    |
| Kalkonbröst                           | 200             | 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.

## 11.13 Tabell matlagningstermometer

### Nötkött

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

### Kalv

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

### Lamm

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

## Fläsk

| Livsmedel  | Innertemperatur (°C) | Ugnsnivå |
|------------|----------------------|----------|
| Fläskstek  | 80                   | 2 - 3    |
| Fläskkarré | 75 - 80              | 2 - 3    |
| Skinka     | 70 - 75              | 1 - 2    |

## Fågel

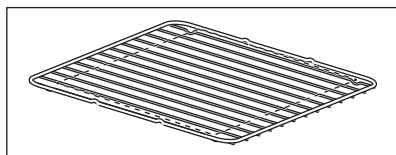
| Livsmedel   | Innertemperatur (°C) | Ugnsnivå |
|-------------|----------------------|----------|
| Kalkonbröst | 75 - 80              | 2 - 3    |

## 11.14 Grill i allmänhet

### **VARNING!**

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

- **Grillning med maximal temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.
- Sätt alltid traktörpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av gallret.

## 11.15 Torkning

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

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

## Grönsaker

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

## Frukt

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

## 11.16 AirFry

### Produkter att tillaga

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

### Potatisprodukter

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

### Färska grönsaker

| Livsmedel                            | Mängd    | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------------------------|----------|-----------------|-----------|----------|
| Skivad zucchini, färsk <sup>1)</sup> | ca 500 g | 180 - 220       | 25 - 35   | 3        |

<sup>1)</sup> tillsätt 1 tsk olivolja för att undvika att det fastnar

### Annat

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

## 11.17 Information för testinstitut

| Livsmedel   | Funktion         | Temperatur (°C) | Tid (min)                                   | Tillbehör       | Ugnsnivå |
|---|------------------|-----------------|---|-----------------|----------|
| Småkakor (20 stycken/plåt)  | Över-/undervärme | 170             | 20 - 30                                     | Plåt            | 4        |
| Småkakor (20 stycken/plåt) <sup>1)</sup>                              | Varmluft         | 150             | 20 - 30                                     | Plåt            | 2        |
| Småkakor (20 stycken/plåt) <sup>1)</sup>                              | Varmluft         | 150             | 25 - 35                                     | Bricka/ugnsform | 1 + 4    |
| Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt | Över-/undervärme | 180             | 70 - 90                                     | Galler          | 1        |
| Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt | Varmluft         | 160             | 70 - 90                                     | Galler          | 2        |
| Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt | Pizza-funktionen | 160             | 60 - 80                                     | Galler          | 2        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret                | Över-/undervärme | 170             | 30 - 40                                     | Galler          | 3        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret                | Varmluft         | 150             | 35 - 45                                     | Galler          | 2        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (ø 26 cm) på gallret <sup>1)</sup>         | Varmluft         | 160             | 25 - 35                                     | Galler          | 1 + 4    |
| Shortbread/smördegssrem-sor   | Varmluft         | 140             | 20 - 35                                     | Plåt            | 3        |
| Shortbread/smördegssrem-sor   | Varmluft         | 140             | 20 - 30                                     | Plåt            | 1 + 4    |
| Shortbread/smördegssrem-sor   | Över-/undervärme | 160             | 20 - 35                                     | Plåt            | 3        |
| Rostat bröd <sup>1)</sup>   | Snabbgrillning   | Max             | 1 - 5                                       | Galler          | 4        |
| Hamburgare  | Grill            | Max             | 15 - 20 första sidan.<br>10-15 andra sidan. | Galler/ugnsform | 4 + 1    |

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 10 minuter.

## 12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 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. Applicera inte medlet på de katalytiska ytorna.

### 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 (förutom AirFry-plåten).
- Använd inte rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål när du rengör non-stick tillbehören och AirFry-SuperClean plåten.

## 12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slip-effekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

## 12.3 Katalytisk rengöring

### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

### VARNING!

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

### i


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

### i

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

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

För att stödja denna självrengöringsprocedur ska ugnen värmas upp tom regelbundet.

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

## 12.4 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.

### i

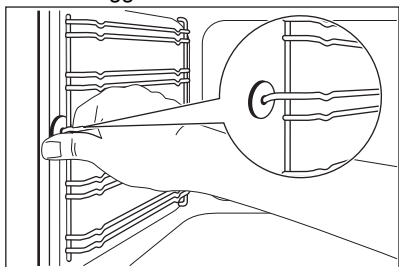
För funktionen: SteamBake vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnens bottenfördjupning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkbeläggningar vid rumstemperatur i 30 minuter.
3. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och en mjuk trasa.

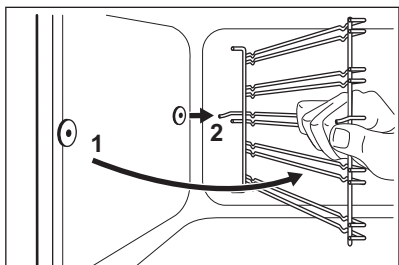
## 12.5 Borttagning av ugnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



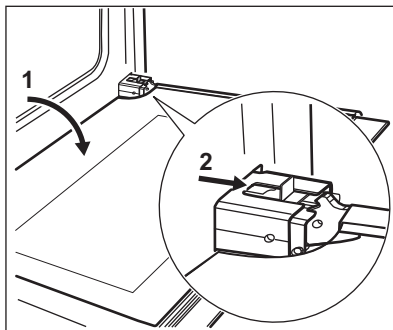
Sätt tillbaka ugnstegarna i omvänd ordning.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

## 12.6 Ta bort ugnsluckan

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.

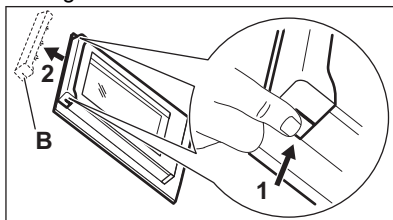
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

## 12.7 Ta bort och rengöra luckglasen

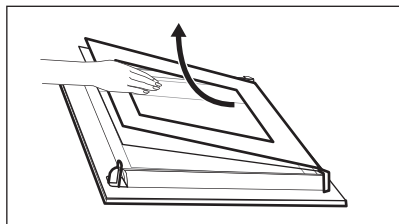


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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



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



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

## 12.8 Byte av lampan

### ⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
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 ugnslampa mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

## 12.9 Lådan

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

Skjut in lådan för att öppna den. Lådan kommer ut.

### ⚠ VARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

### ⚠ VARNING!

Förvara inte brandfarliga föremål (såsom rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper, rengöringsprodukter, aerosoler, eller plastföremål) i lådan. När du använder ugnen kan lådan bli varm. Det finns en risk för brand.

Lådan kan tas bort för rengöring.

### Ta ut lådan:

1. Dra ut lådan helt.
2. Lyft lådan något så att den kan lyftas uppåt i en vinkel mot lådskenorna. Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

## 13. FELSÖKNING

### ⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 13.1 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. |

| Problem   | Möjlig orsak   | Åtgärd   |
|---|--|--|
| 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.  |
| Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.         |  | Aktivera den inre värmezonen först.  |
| Ugnen värms inte upp.                                   | Ugnen är avstängd.   | Slå på ugnen.  |
| Ugnen värms inte upp.                                   | Klockan är inte inställd.  | Ställ tiden  |
| Ugnen värms inte upp.                                   | Nödvändiga inställningar är inte inställda.                                | Kontrollera att inställningarna är korrekta.   |
| Lampan fungerar inte.                                   | Lampan är trasig.  | Byt ut lampan.   |
| Displayen visar "12.00".                                | Ett strömavbrott har inträffat.  | Ställ in tiden på klockan igen.  |
| Displayen visar F11.                                    | Matlagningstermometerens kontakt är inte rätt isatt i uttaget.             | Sätt in matlagningstermometerens stickkontakt helt i uttaget.  |
| 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.   |
| Det blev inte bra när jag använde SteamBake-funktionen. | Du fyllde inte på bottenkålen med vatten.                                  | Se "Aktivera SteamBake-funktionen".  |
| Vattnet i bottenkålen kokar inte.                       | Temperaturen är för låg.   | Ställ in temperaturen på minst 110 °C. Se kapitlet "Ugn – Råd och tips".   |
| Vattnet rinner ut ur ugnens bottenfördjupning.          | Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.                            | Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i ugnens bottenfördjupning. Se "Aktivera SteamBake-funktionen". |

### 13.2 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.)  | ..... |

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

## 14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

|  |                          |             |
|--|--------------------------|-------------|
| Modellidentifiering                                | LKR66440SW               |             |
| 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               | 18.0 cm     |
|  | Höger bak                | 18.0 cm     |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram             | 169.2 Wh/kg |
|  | Vänster bak              | 188.3 Wh/kg |
|  | Höger fram               | 195.5 Wh/kg |
|  | Höger bak                | 195.5 Wh/kg |
| Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)      | 187.1 Wh/kg              |             |

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

### 14.2 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.

### 14.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförfordningar för ugn

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Leverantörens namn  | Electrolux                |
| Modellidentifiering   | LKR66440SW 947941601      |
| Energieffektivitetsindex                                      | 95.3                      |
| Energieffektivitetsklass                                      | A                         |
| Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge | 0.95 kWh/cykel            |
| Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge       | 0.82 kWh/cykel            |
| Antal kaviteter   | 1                         |
| Värmekälla  | Elektricitet              |
| Volym   | 73 l                      |
| Typ av ugn  | Ugn inuti fristående spis |
| Massa   | 58.3 kg                   |

## 14.4 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 tätninglist 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.

## 14.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning



Effektförbrukning i viloläge

0.8 W

Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget

20 min

## 15. MILJÖSKYDD

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

hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



**electrolux.com**

867364685-A-212025



**CE**