

Bruksanvisning

Spis

## Innehåll

|                                            |    |                                     |    |
|--------------------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Säkerhetsinformation.....                  | 2  | Ugn – daglig användning .....       | 12 |
| Säkerhetsföreskrifter .....                | 3  | Ugn – Råd och tips .....            | 14 |
| Produktbeskrivning .....                   | 5  | Ugn – underhåll och rengöring ..... | 24 |
| Innan maskinen används första gången ..... | 6  | Felsökning .....                    | 27 |
| Håll – daglig användning .....             | 7  | Installation .....                  | 28 |
| Håll - Råd och tips .....                  | 11 | Energieffektivitet .....            | 29 |
| Håll – underhåll och rengöring .....       | 12 |                                     |    |

Med reservation för ändringar.

## Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

### Säkerhet för barn och handikappade



WARNING!

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

### Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Övervakad matlagning på en håll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikyten / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicerepresentant eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.

## Säkerhetsföreskrifter

### Installation



**WARNING!** Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- 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.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tipsar. Se kapitlet Montering.

## Elektrisk anslutning



**WARNING! Risk för brand och elektriska stötar.**

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- 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, speciellt inte när 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 endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln 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.

## Använd



**WARNING! Risk för skador och brännskador.  
Risk för elektrisk stöt.**

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



**WARNING! Risk för brand och explosion**

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



**WARNING! Risk för skador på produkten föreligger.**

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## Skötsel och rengöring

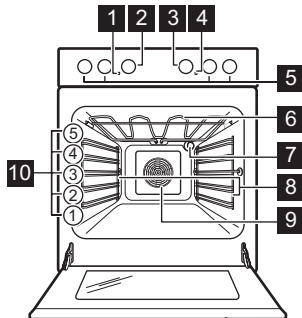


**WARNING!** Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

## Produktbeskrivning

### Allmän översikt



## Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.



**WARNING!** Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## Avfallshantering

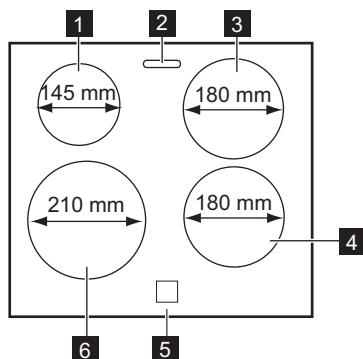


**WARNING!** Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

- 1 Kontrollampa/symbol/indikator för ström
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Temperaturvred
- 4 Temperaturlampa / symbol / indikator
- 5 Vred för spisen
- 6 Värmeelement
- 7 Ugnslampa
- 8 Ugnsstegar, löstagbara
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsnivåer

## Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon 1400 W, med effektfunktion 2500 W
- 2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 4 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 5 Kontrollpanel
- 6 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3600 W

## Tillbehör

- **Trådhylla**  
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**  
Förvaringslådan finns under ugsutrymmet.

## Innan maskinen används första gången



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

## Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugsnstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

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

## Använda touch-kontrollerna

Aktivera en funktion genom att hålla in vald symbol på displayen i minst en sekund.

## Förvärmning

Sätt den tomma produkten på förvärmning för att bränna bort fett.

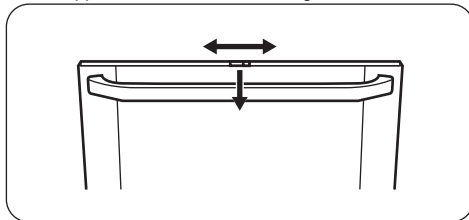
1. Välj funktionen och maximal temperatur.
2. Låt produkten stå på i en timme.
3. Välj funktionen och maximal temperatur.

4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
  5. Välj funktionen och maximal temperatur.
  6. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
- Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

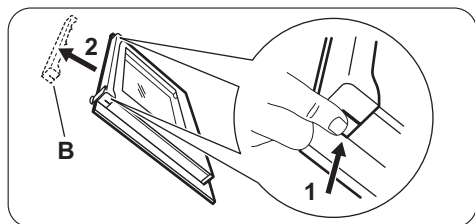
För att öppna luckan förs låset åt höger.



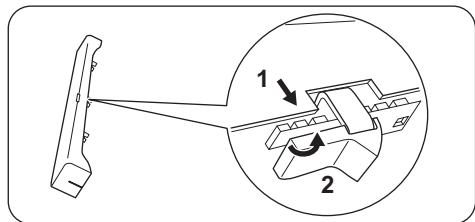
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

## Avaktivera det mekaniska lucklåset

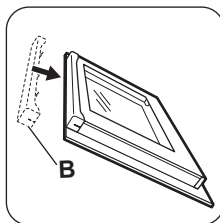
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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.



#### Avaktivera det mekaniska lucklåset

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



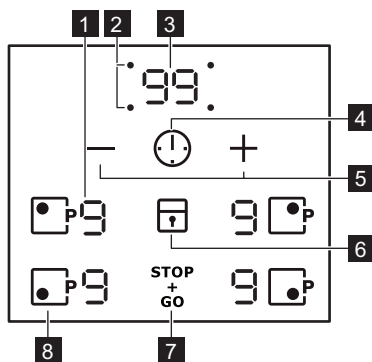
Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

## Häll – daglig användning



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

### Beskrivning av hällen



Använd touch-kontrollerna för att betjäna produkten. Displayerna, indikatorerna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

|   | Touch-kontroll | Funktion                        | Kommentar                                         |
|---|----------------|---------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 | -              | Värmelägesdisplay               | För att visa det inställda värmeläget.            |
| 2 | -              | Timerindikatorer för kokzonerna | För att visa för vilken kokzon tiden är inställd. |

|   | Touch-kontroll  | Funktion       | Kommentar                                   |
|---|-----------------|----------------|---------------------------------------------|
| 3 | -               | Timerdisplay   | För att visa tiden i minuter.               |
| 4 |                 | -              | För att välja kokzon.                       |
| 5 | + /<br>—        | -              | För att öka eller minska tiden.             |
| 6 |                 | Lås / Barnlås  | För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.      |
| 7 | STOP<br>+<br>GO | STOP+GO        | För att aktivera och avaktivera funktionen. |
| 8 |                 | Effektfunktion | För att aktivera och avaktivera funktionen. |

## Visningar av värmelägen

| Display  | Beskrivning                                                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Kokzonen är avstängd.                                                                           |
| -        | Kokzonen är på.                                                                                 |
|          | STOP+GO-funktionen är igång.                                                                    |
|          | Automax-funktionen är igång.                                                                    |
|          | Effektfunktion är på.                                                                           |
| + siffra | Ett fel har uppstått.                                                                           |
| /  /     | OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme. |
|          | Lås /Barnlås-funktionen är igång.                                                               |
|          | Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.            |
|          | Automatisk avstängning-funktionen är igång.                                                     |

### OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



**WARNING!** / / Risk för brännskador från restvärme.  
Kontrolllampan visar restvärmenivån.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

### Värmeläge

Ställ in eller ändra värmeläget genom att vrida vredet till rätt värmeläge. Vrid vredet till avstängt läge **0** för att avaktivera.

### Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

- alla kokzoner är avaktiverade.



- du inte ställer in värmeläge efter hällen har aktiverats.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kalla.
- du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

| Värmeläge                                                                                 | Hällen stängs av efter |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 timmar               |
| 3 - 4                                                                                     | 5 timmar               |
| 5                                                                                         | 4 timmar               |
| 6 - 9                                                                                     | 1,5 timme              |

## Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** vrid

kokzonsvredet till läge **A**.  tänds på displayen. Ställ genast in rätt värmeläge.

**Avaktivera funktionen:** vrid vredet till avstängt läge.

## Effektfunktion

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på .  tänds.

**Avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## Timer

### Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

**Ställ först in kokzonen och sedan funktionen.** Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in funktionen.

**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på  på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** välj kokzonen med . Tryck på  eller .

**Avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på . Den kvarvarande tiden räknas ner till 00. Kokzonens indikator slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på  och .



När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen inaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

### CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på  på timern varpå  tänds. När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan  och räknad tid (minuter).

**För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**Avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på  eller . Kokzonens indikator slocknar.

## Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används (värmelägesdisplayen visar .

**Aktivera funktionen:** tryck på . Tryck på  eller  på timern för att ställa in tiden. Displayen av kokzonerna avaktiveras automatiskt efter 10 sekunder. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

**Avaktivera funktionen:** aktivera och avaktivera den vänstra främre kokzonen under en kort tid.



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

**Aktivera funktionen:** tryck på .  tänds.

**Avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.



Om du ändrar värmeläget avaktiveras funktionen och displayen visar det nya värmeläget.

## Lås

Du kan låsa sensorerna på hällen när kokzonerna är aktiverade.

**Ställ in värmeläget först.**

**Aktivera funktionen:** tryck på .  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

**Avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.



När du ändrar värmeläget eller stänger av hällen avaktiveras även denna funktion.

## Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** hällen måste vara avstängd. Tryck  tills  blinkar. Tryck på .  tänds i 4 sekunder.

**Avaktivera funktionen:** hällen måste vara avstängd.

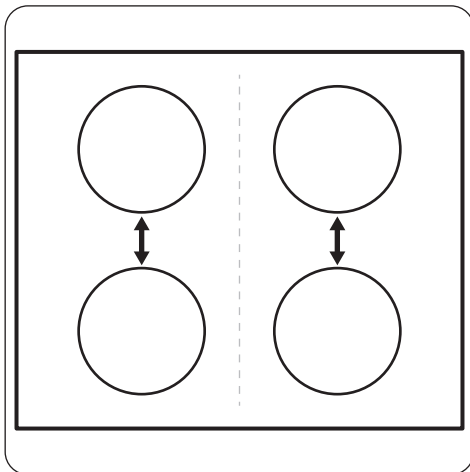
Tryck  tills  blinkar. Tryck på .  tänds i 4 sekunder.

**För att kringgå funktionen för ett enskilt**

**tillagningstillfälle:** aktivera kokzonen.  tänds. Tryck på  tills  tänds. **Ställ in värmeläge inom 4 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar produkten aktiveras funktionen.

## Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



## Häll - Råd och tips



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

### Kokkärl



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

### Kokkärlsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

### Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kokkärlets botten.



Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

### Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns.

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

### Minsta kokkärlsdiameter

| Kokzon               | Minsta kokkärlsdiameter (mm) |
|----------------------|------------------------------|
| Vänster bak - 145 mm | 125                          |

| Kokzon                | Minsta kokkärlsdiameter (mm) |
|-----------------------|------------------------------|
| Höger bak - 180 mm    | 145                          |
| Höger fram - 180 mm   | 145                          |
| Vänster fram - 210 mm | 180                          |

### Ljud under användning

#### Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

**Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.**

### Sparar energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

### Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| Värmeläge                                                                               | Använd för:                                           | Tid (min)   | Tips                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
|  - 1 | Varmhållning av tillagad mat.                         | efter behov | Lägg ett lock på ett kokkärl. |
| 1 - 2                                                                                   | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin. | 5 - 25      | Rör om med jämna mellanrum.   |

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

## Häll – underhåll och rengöring



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

### Allmän information

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

### Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialsrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

## Ugn – daglig användning



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

## Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har vredssymboler, kontrolllampor 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.

## Ugnsfunktioner

| Symbol | Ugnsfunktion       | Tillämpning                                                                                                                                                          |
|--------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ●      | Avstängt läge      | Produkten är avstängd.                                                                                                                                               |
|        | Varmluft           | För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme.                       |
|        | Över/Undervärme    | Baka och steka mat på en ugnsnivå.                                                                                                                                   |
|        | Pizza/paj          | För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv brynning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över/Undervärme. |
|        | Varmluftsgrillning | Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.                                                                   |
|        | Max Grill          | För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.                                                                                           |
|        | Torkning           | För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).                                                          |
|        | Tina               | För att tina frysta livsmedel.                                                                                                                                       |
|        | Ugnslampa          | För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.                                                                                                                 |
|        | Knapplås           | För att låsa ugnsfunktioner.                                                                                                                                         |

## Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyrtorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

## Låsa ugnen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.



Funktionslåset inaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Vrid vredet till symbolen

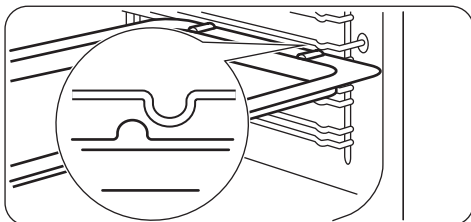
Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

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

## Sätta in ugnstillbehören

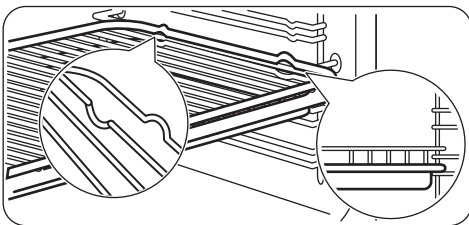
### Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



## Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa pannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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

## Ugn – Råd och tips



**WARNING!** Se säkerhetsavsnitten.



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

## Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.

- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

## Tips för bakning

| Bakresultat                                                       | Möjlig orsak                                                 | Lösning                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.                       | Ugnsnivån är fel.                                            | Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.                                                                        |
| Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder. | Ugnstemperaturen är för hög.                                 | Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.                                    |
| Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder. | För kort gräddningstid.                                      | Förläng gräddningstiden. <b>Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.</b>          |
| Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder. | Det finns för mycket vätska i degen.                         | Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin. |
| Kakan är för torr.                                                | Ugnstemperaturen är för låg.                                 | Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.                                          |
| Kakan är för torr.                                                | För lång gräddningstid.                                      | Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.                                         |
| Kakan blir ojämnt brun.                                           | Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort. | Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.                                            |
| Kakan blir ojämnt brun.                                           | Degen är ojämnt fördelad.                                    | Fördela degen jämnt på bakplåten.                                                                        |
| Kakan blir inte klar med den inställda tiden.                     | Ugnstemperaturen är för låg.                                 | Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.                                    |

## Baka i varmluft

| Livsmedel             | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|-----------------------|-----------------|-----------|----------|
| Franskbullar          | 175 - 185       | 15 - 20   | 2 + 4    |
| Grahamsbullar         | 165 - 180       | 20 - 30   | 2 + 4    |
| Fyllda smörgåsar      | 170 - 180       | 15 - 20   | 2 + 4    |
| Formbröd              | 170 - 190       | 30 - 40   | 1 + 4    |
| Salta kringlor        | 160 - 170       | 15 - 20   | 2 + 4    |
| Vitt bröd / runt bröd | 170 - 180       | 35 - 45   | 2 + 4    |
| Fullkornsbröd         | 160 - 170       | 35 - 45   | 2 + 4    |
| Rågbröd, blandning    | 250             | -         | 2 + 4    |
| - bakning             | 160 - 170       | 60 - 70   | 2 + 4    |
| Baguetter             | 180 - 200       | 20 - 30   | 2 + 4    |
| Pannkakor             | 150 - 160       | 50 - 60   | 3        |
| Fruktkakor            | 140 - 150       | 70 - 80   | 3        |

| Livsmedel                 | Temperatur (°C) | Tid (min)                    | Falsnivå |
|---------------------------|-----------------|------------------------------|----------|
| Muffins                   | 160 - 170       | 15 - 25                      | 2 + 4    |
| Rulltårta                 | 190 - 210       | 6 - 15                       | 3        |
| Bullar                    | 185 - 195       | 8 - 15                       | 2 + 4    |
| Lång limpa                | 170 - 180       | 25 - 35                      | 2 + 4    |
| Pepparkakor               | 160 - 170       | 8 - 15                       | 2 + 4    |
| Kaka i form               | 150 - 160       | 30 - 40                      | 2 + 4    |
| Sockerkakor/Madeirakakor  | 150 - 160       | 50 - 60                      | 2        |
| Maränger                  | 100             | 90 - 120                     | 2 + 4    |
| Marängbottnar             | 100             | 90 - 120                     | 2 + 4    |
| Småkakor                  | 150 - 160       | 10 - 20                      | 2 + 4    |
| Petit-choux               | 155 - 165       | 30 - 40                      | 2 + 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160       | förbakning, bottnar<br>10-15 | 2 + 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160       | dekorerings 35-45            | 2 + 4    |
| Frukttårter, smuldeg      | 170 - 180       | 30 - 40                      | 2 + 4    |

## Över/undervärme

| Livsmedel          | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Franskbullar       | 200 - 225       | 8 - 12    | 3 - 4    |
| Grahamsbullar      | 190 - 200       | 20 - 25   | 3 - 4    |
| Fyllda smörgåsar   | 200 - 225       | 10 - 12   | 3 - 4    |
| Ciabattabullar     | 210 - 230       | 10 - 20   | 3 - 4    |
| Foccacia           | 220 - 230       | 15 - 20   | 3 - 4    |
| Pitabröd           | 250             | 5 - 15    | 3 - 4    |
| Salta kringlor     | 180 - 200       | 12 - 15   | 3 - 4    |
| Vitt bröd          | 190 - 210       | 25 - 40   | 1 - 2    |
| Ciabatta           | 210 - 220       | 15 - 25   | 1 - 2    |
| Fullkornsbröd      | 180 - 200       | 35 - 45   | 1 - 2    |
| Rågbröd, blandning | 275             | -         | 1        |
| - bakning          | 190             | 55 - 65   | 1        |
| Baguetter          | 220 - 230       | 15 - 30   | 3 - 4    |



| Livsmedel                 | Temperatur (°C) | Tid (min)                   | Falsnivå |
|---------------------------|-----------------|-----------------------------|----------|
| Pannkakor                 | 170 - 180       | 50 - 60                     | 2 - 3    |
| Kaka i form               | 170 - 180       | 35 - 45                     | 3 - 4    |
| Sockerkakor/Madeirakakor  | 170 - 180       | 40 - 50                     | 1 - 2    |
| Smörgåstårta, bullar      | 200 - 225       | 8 - 12                      | 3 - 4    |
| Maränger                  | 100             | 90 - 120                    | 3 - 4    |
| Marängbottnar             | 100             | 90 - 120                    | 3 - 4    |
| Småkakor                  | 160 - 180       | 6 - 15                      | 3 - 4    |
| Petit-choux               | 170 - 190       | 30 - 45                     | 3 - 4    |
| Rulltårta                 | 190 - 210       | 10 - 12                     | 3 - 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 175 - 200       | förbakning, bullar<br>10-15 | 3 - 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 175             | dekorerings 35-45           | 3 - 4    |
| Frukttårter, smuldeg      | 190 - 200       | 25 - 35                     | 3 - 4    |
| Mjuk marsipankaka         | 210 - 230       | 10 - 12                     | 2        |

## Pizza-tabell

| Livsmedel                                     | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Falsnivå |
|-----------------------------------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Ciabattabullar                                | 200 - 220               | 10 - 20   | 2 - 3    |
| Focaccia                                      | 220 - 230               | 10 - 20   | 2 - 3    |
| Ciabatta                                      | 190 - 200               | 15 - 25   | 2 - 3    |
| Frukttårter, mördegskakor                     | 170 - 180               | 35 - 45   | 2 - 3    |
| Frukttårter, smuldeg                          | 175 - 200               | 25 - 35   | 2 - 3    |
| Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning) | 180 - 200               | 25 - 35   | 1 - 2    |
| Pizza, hemlagad (tunn botten)                 | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 15 - 20   | 1 - 2    |
| Frost pizza                                   | 200                     | 15 - 20   | 1 - 2    |
| Tårter, hembakade - förbakning, bullar        | 215 - 225               | 35 - 45   | 3 - 4    |
| Tårter, hembakade - dekorerings               | 215 - 225               | 35 - 45   | 3 - 4    |
| Tårter, frusna                                | 200                     | 15 - 25   | 3 - 4    |

1) Fövärm ugnen.

## Tillaga i varmluft

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Falsnivå |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Fisk, kokning                          | 150 - 160       | _ 1)                  | 2 + 4    |
| Fisk, stekning                         | 165 - 175       | _ 1)                  | 2 + 4    |
| Köttfärslimpa                          | 165 - 175       | 60 - 70               | 2 + 4    |
| Danska köttbullar                      | 165 - 175       | 35 - 45               | 2 + 4    |
| Leverpâté                              | 165 - 175       | 65 - 75               | 2 + 4    |
| Potatisgratäng                         | 175             | 55 - 65               | 2 + 4    |
| Lasagne, hemlagad                      | 175             | 60 - 70               | 2 + 4    |
| Lasagne, frusen                        | 175             | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pastagrätäng                           | 165 - 175       | 40 - 50               | 2 + 4    |
| Pizza, hembakad                        | 180 - 200       | 20 - 35               | 3        |
| Fryst pizza                            | 180 - 200       | 15 - 25 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pommes frites, frusna                  | 180 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Tårter, hembakade - förbakning, bullar | 165 - 175       | 15 - 20               | 2 + 4    |
| Tårter, hembakade - dekorerad          | 165 - 175       | 30 - 40               | 2 + 4    |
| Tårter, 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.

## Över/Undervärme

| Livsmedel         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| 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    |
| Gratänger         | 180 - 200       | 50 - 60   | 2 - 3    |
| Potatisgratäng    | 200             | 55 - 65   | 3 - 4    |

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Falsnivå |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Lasagne, hemlagad                      | 200             | 50 - 60               | 2 - 3    |
| Lasagne, frusen                        | 175 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 3 - 4    |
| Pastagrätäng                           | 180 - 200       | 30 - 40               | 2 - 3    |
| Pizza, hembakad                        | 220 - 230       | 15 - 25               | 2 - 3    |
| Fryst pizza                            | 220 - 230       | 15 - 25 <sup>2)</sup> | 2 - 3    |
| Pommes frites, frusna                  | 225 - 250       | 20 - 30 <sup>2)</sup> | 3 - 4    |
| Tårtor, hembakade - förbakning, bullar | 190 - 210       | 15 - 25               | 3 - 4    |
| Tårtor, hembakade - dekorerad          | 190 - 210       | 20 - 30               | 3 - 4    |
| Tårtor, 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.

## Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsformar (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i produkten väger minst 1 kg.

- För att förhindra att köttssaft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärmen.

## Steka i varmluft

### Nötkött

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

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

**Kalv**

| Livsmedel            | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Falsnivå |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile <sup>1)</sup> | 160             | 60 - 70      | 2 - 3    |

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

**Lamm**

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

**Fläsk**

| Livsmedel                  | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Falsnivå |
|----------------------------|-----------------|--------------|----------|
| 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    |

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

**Fågel**

| Livsmedel                             | Temperatur (°C) | Tid (min/kg)       | Falsnivå |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------|----------|
| 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    |

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

**Stekning med Över/Undervärme**

**Nötkött**

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

| Livsmedel        | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Falsnivå |
|------------------|-----------------|--------------|----------|
| Engelsk rostbiff | 180             | 90 - 120     | 1 - 3    |

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

## Kalv

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

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

## Lamm

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

## Fläsk

| Livsmedel                  | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Falsnivå |
|----------------------------|-----------------|--------------|----------|
| 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    |

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

## Fågel

| Livsmedel                             | Temperatur (°C) | Tid (min/kg)       | Falsnivå |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------|----------|
| 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    |

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

## Bryning

### Nötkött

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

### Kalv

| Livsmedel            | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Falsnivå |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfile <sup>1)</sup> | 160             | 60 - 70      | 2 - 3    |

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

### Lamm

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

### Fläsk

| Livsmedel                  | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Falsnivå |
|----------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Fläskstek <sup>1)</sup>    | 180             | 60 - 70      | 2 - 3    |
| Fläskkotlett <sup>1)</sup> | 175             | 60           | 2 - 3    |
| Fläskkarré                 | 160             | 90 - 120     | 2 - 3    |
| Skinka                     | 150             | 60 - 100     | 1 - 2    |

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

### Fågel

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

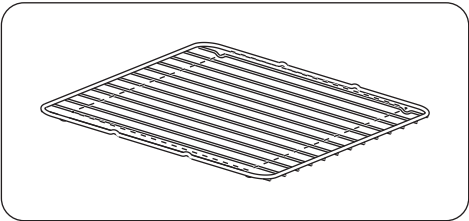
1) Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

## Grillning i allmänhet



**VARNING!** Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- **Grilla alltid med maximal temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid den djupa formen som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.
- **Förvärm alltid en tom ugn med grillfunktionerna i 5 minuter.**



Grillområdet är inställt i mitten av nivån.

## Grillning



| Livsmedel                       | Temperatur (°C) | Tid (min) |           | Falsnivå |
|---------------------------------|-----------------|-----------|-----------|----------|
|                                 |                 | 1:a sidan | 2:a sidan |          |
| Fläskkotletter                  | 250             | 7 - 9     | 4 - 6     | 3 - 4    |
| Lammkotletter                   | 250             | 7 - 10    | 5 - 6     | 3 - 4    |
| Kyckling, i bitar               | 250             | 20 - 25   | 15 - 20   | 3 - 4    |
| Korv                            | 250             | 3 - 5     | 2 - 4     | 3 - 4    |
| Revben, förtillagade i 20 min.  | 250             | 15 - 20   | 15 - 20   | 3 - 4    |
| Fisk, skivor av torsk eller lax | 250             | 10 - 15   | 5 - 10    | 3 - 4    |
| Rostat bröd                     | 250             | 2 - 3     | 1 - 2     | 3 - 4    |

## Torkning

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

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

## Grönsaker

| Livsmedel     | Temperatur (°C) | Tid (t) | Falsnivå   |              |
|---------------|-----------------|---------|------------|--------------|
|               |                 |         | 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) | Falsnivå   |              |
|-------------|-----------------|---------|------------|--------------|
|             |                 |         | 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        |

Upptining ❄️

- Ta bort förpackningen från maten. Lägg maten på en tallrik.
- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.
  - Använd ugnens första hyllnivå. Den längst ner.

| Livsmedel  | Mängd     | Upptiningstid (min) | Efterupptiningstid (min) | Kommentar                                                                                 |
|------------|-----------|---------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kyckling   | 1 kg      | 100 - 140           | 20 - 30                  | Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden. |
| Kött       | 1 kg      | 100 - 140           | 20 - 30                  | Vänd efter halva tiden.                                                                   |
| Kött       | 500 g     | 90 - 120            | 20 - 30                  | Vänd efter halva tiden.                                                                   |
| Forell     | 150 g     | 25 - 35             | 10 - 15                  | -                                                                                         |
| Jordgubbar | 300 g     | 30 - 40             | 10 - 20                  | -                                                                                         |
| Smör       | 250 g     | 30 - 40             | 10 - 15                  | -                                                                                         |
| Grädde     | 2 x 200 g | 80 - 100            | 10 - 15                  | Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.                                      |
| Mjuk kaka  | 1,4 kg    | 60                  | 60                       | -                                                                                         |

Ugn – underhåll och rengöring



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
  - Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
  - Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.
  - Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
  - Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.



## Produkter i rostfritt stål eller aluminium

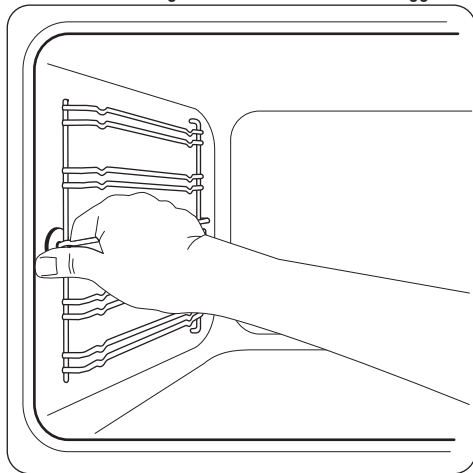


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

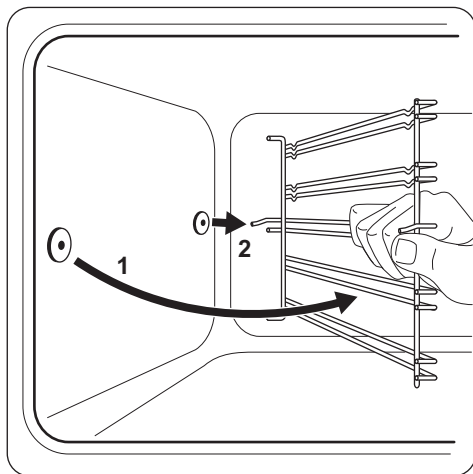
## Borttagning av ugnsstegarna

Ta ut ugnsstegarna när ugnen ska rengöras.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



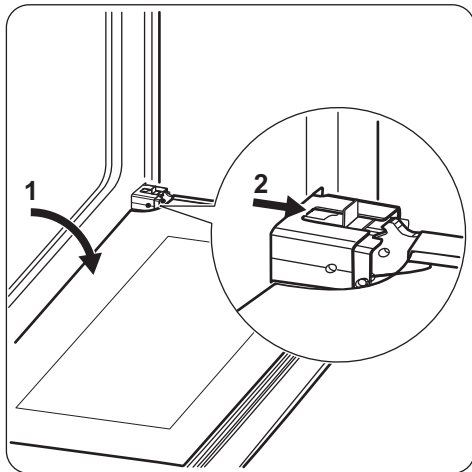
Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.



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

## 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.

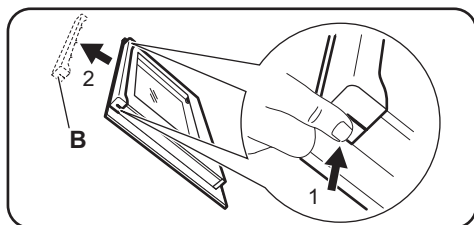
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

## Ta bort och rengöra luckglasen

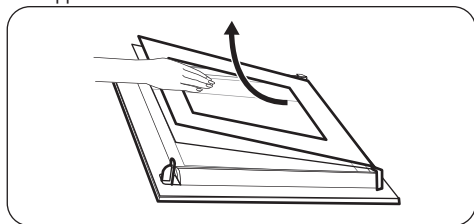


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

1. Ta tag i lucklisten (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.

## Ugnstak

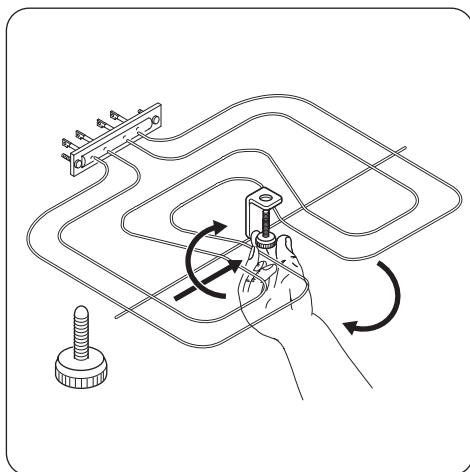


**WARNING!** Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

Ta ut ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.
3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt i ugnsstegarna.



**WARNING!** Se till att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

## Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inändöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



**WARNING!** Risk för elstöt! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

## 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.

## Ta bort förvaringslådan



**VARNING!** Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand föreligger

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

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

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

## Felsökning



**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

### Om produkten inte fungerar...

| Problem                                                                                   | Möjlig orsak                                                                          | Lösning                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan inte aktivera produkten.                                                           | Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.                                         |
| Du kan inte aktivera produkten.                                                           | En säkring har utlösts.                                                               | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en behörig elektriker. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.                                           | Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.                             | Tryck bara på en touch-kontroll.                                                                               |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.                                           | STOP+GO-funktionen är igång.                                                          | Se avsnittet "Häll - Daglig användning".                                                                       |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.                                           | Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.                                  | Rengör kontrollpanelen.                                                                                        |
| En ljudsignal ljuder och hällen stängs av.<br>En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån. | Du har satt något på en eller flera touchkontroller.                                  | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.                                                                     |
| Restvärmeindikator går inte att tända.                                                    | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.                | Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.            |
| Automax-funktionen fungerar inte.                                                         | Zonen är het.                                                                         | Låt zonen bli tillräckligt sval.                                                                               |
| Automax-funktionen fungerar inte.                                                         | Det högsta värmeläget är inställt.                                                    | Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.                                                         |
| Värmeläget ändras mellan två nivåer.                                                      | Effektreglering-funktionen är igång.                                                  | Se avsnittet "Häll - Daglig användning".                                                                       |
| Touch-kontrollerna blir varma.                                                            | Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.                              | Placera stora kokkärn på de bakre zonerna om möjligt.                                                          |

| Problem                                        | Möjlig orsak                                           | Lösning                                                                                  |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| tänds på hällens display.                      | Automatisk avstängning är på.                          | Avaktivera hällen och aktivera den igen.                                                 |
| tänds på hällens display.                      | Barnlås- eller Lås-funktionen fungerar.                | Se avsnittet "Häll - Daglig användning".                                                 |
| tänds på hällens display.                      | Det står inget kokkärl på zonen.                       | Ställ ett kokkärl på zonen.                                                              |
| tänds på hällens display.                      | Fel kokkärl.                                           | Använd rätt typ av kokkärl.<br>Se avsnittet "Häll – råd och tips".                       |
| tänds på hällens display.                      | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen. | Använd kokkärl med rätt mått.<br>Se avsnittet "Häll – råd och tips".                     |
| Ugnen värms inte upp.                          | Ugnen är avstängd.                                     | Sätt på ugnen.                                                                           |
| Ugnen värms inte upp.                          | Nödvändiga inställningar är inte gjorda.               | Kontrollera att rätt inställningar gjorts.                                               |
| Belysningen fungerar inte.                     | Lampan är trasig.                                      | Byt lampa.                                                                               |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen. | Du lät maten stå för länge i ugnen.                    | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar. |

Tekniska data

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.  
Information som kundtjänst behöver finns på typskylten.  
Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens

innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

| Vi rekommenderar att du antecknar den här: |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Modell (Mod.)                              | ..... |
| PNC (produktnummer)                        | ..... |
| Serienummer (S.N.)                         | ..... |

Installation



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Tekniska data

| Mått  |              |
|-------|--------------|
| Höjd  | 850 - 939 mm |
| Bredd | 596 mm       |

| Mått |        |
|------|--------|
| Djup | 600 mm |

## Elektrisk installation



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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.



**FÖRSIKTIGHET!** Om du ansluter stickproppen från spisen till en 3-faskontakt, måste den ha en neutral fas. Annars fungerar inte spisen.

## Tippskydd



**FÖRSIKTIGHET!** Montera tipskyddet 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 tipskyddet.



Kontrollera att du placerar tipskyddet på rätt höjd.

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

## Energieffektivitet

### Informationsblad och information för ugnar enligt EU 65-66/2014

|                                                        |                           |
|--------------------------------------------------------|---------------------------|
| Leverantörens namn                                     | Elektro Helios            |
| Modellbeskrivning                                      | SI6553                    |
| Energiindex                                            | 105.9                     |
| Energiklass                                            | A                         |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme | 0.95 kWh/program          |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft        | 0.90 kWh/program          |
| Antal utrymmen                                         | 1                         |
| Värmekälla                                             | Elektricitet              |
| Ljudstyrka                                             | 72 l                      |
| Typ av ugn                                             | Ugn inuti fristående spis |
| Massa                                                  | 56.5 kg                   |

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

## Ugn - Energibesparing

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

### Allmänna tips

- Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
- Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.

- När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
- För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.
- Använd restvärmen för att värma annan mat.

- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning.

## MILJÖSKYDD

---

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

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





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

