

SV Spis

Bruksanvisning



Electrolux

# INNEHÅLL

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....                 | 3  |
| 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....                | 4  |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....                   | 7  |
| 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN..... | 8  |
| 5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....             | 9  |
| 6. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....                  | 10 |
| 7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....       | 11 |
| 8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....             | 12 |
| 9. UGN – RÅD OCH TIPS.....                   | 13 |
| 10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....       | 24 |
| 11. FELSÖKNING.....                          | 26 |
| 12. INSTALLATION.....                        | 27 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....                  | 34 |

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontakter serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



Varningar/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren 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.

### 1.1 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.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

### 1.2 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 häll 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 flammen, 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.
- 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 elstöt.
- 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 ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

## 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Produkten är lämplig för följande marknader: **SE**

### 2.1 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 skåplucken 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 tippar. Se kapitlet Montering.
- 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.

## 2.3 Gasanslutning

- Alla gasanslutningar ska göras av en behörig person.
- Kontrollera före installation att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas och gastryck) och produktens inställningar är kompatibla.
- Se till att kallluft kan cirkulera i produkten.
- Information om gastillförsel finns på typskylten.
- Denna produkt är inte ansluten till en anordning som leder ut förbränningsprodukter. Se till att ansluta produkten enligt gällande installationsregler. Var uppmärksam på kraven för lämplig ventilation.

## 2.2 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.

## 2.4 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.

**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 eldfasta 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.
- Tillse god ventilation i rummet där produkten är installerad.
- Använd bara stabila kokkärl med rätt form och diameter, större än brännarnas diameter.
- Kontrollera att lågan inte släcks när du snabbt vridet vredet från MAX- till MIN-läget.
- Använd bara de tillbehör som levereras med produkten.
- Installera inte en elldiffusör på brännaren.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## 2.5 Skötsel och rengöring

**WARNING!**

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta närmaste auktoriserade servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet 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 slippeffekt,

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.
- Diska inte brännarna i diskmaskinen.

## 2.6 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.

## 2.7 Avfallshantering



### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

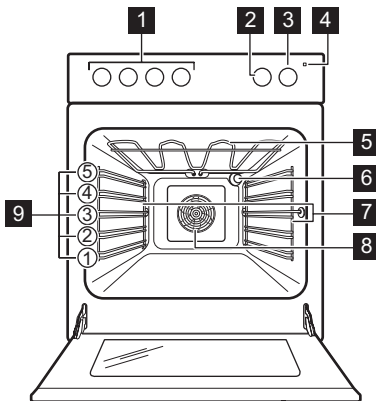
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in iuti produkten.
- Lägg de externa gasledningarna plant.

## 2.8 Underhåll

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

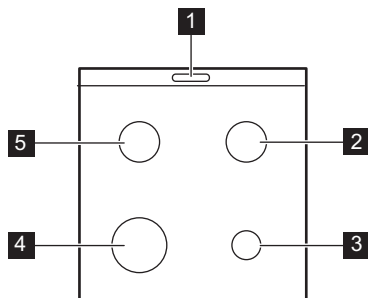
# 3. PRODUKTBESEKRVNING

## 3.1 Allmän översikt



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

## 3.2 Beskrivning av hällen



- 1** Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 2** Medelsnabb brännare
- 3** Extrabrännare
- 4** Brännare med trippelkrona
- 5** Medelsnabb brännare

## 3.3 Tillbehör

- **Trådhylla**  
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Ugnspanna**  
För kakor och småkakor. För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

### • Förvaringslåda

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

# 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

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

## 4.2 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.

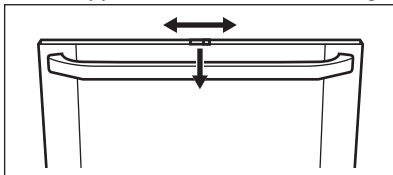
4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i 15 minuter.

Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## 4.3 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

För att öppna luckan förs låset åt höger.

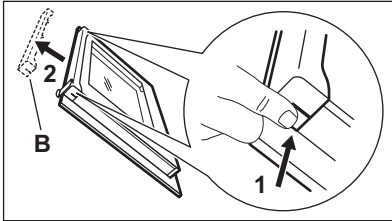


Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

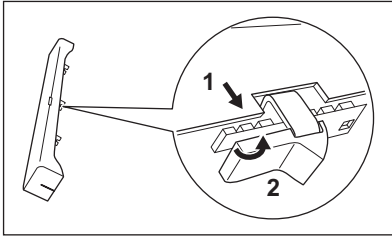


#### 4.4 Avaktivera det mekaniska lucklåset

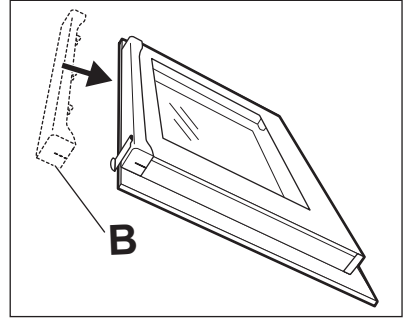
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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.

## 5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



#### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

#### 5.1 Tändning av hållbrännarna



Tänd alltid brännaren innan du ställer kokkärl på den.



#### **WARNING!**

Var mycket försiktig när du använder öppen eld i en köksmiljö. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för felaktig användning av öppen eld.

1. Tryck ned vredet för hållen och vrid det till läget ☆.
2. Håll vredet för hållen intryckt i högst 10 sekunder så hinner termoelementet värmas upp. Om detta inte görs kommer gastillförseln att brytas.

3. Justera lågan när den har blivit normal.



#### **WARNING!**

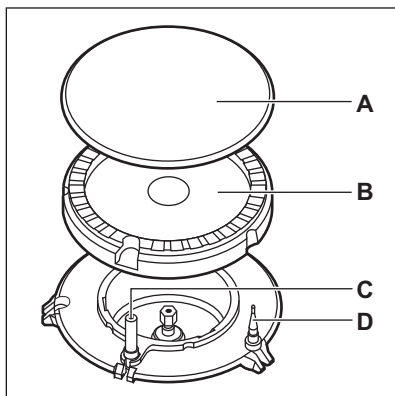
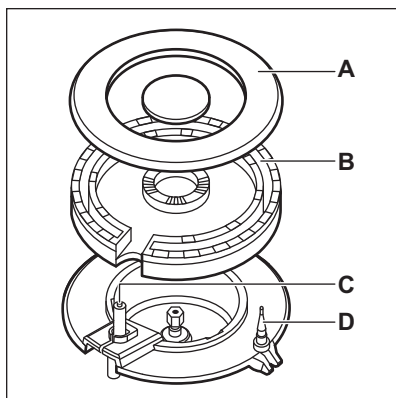
Håll inte vredet intryckt längre än 15 sekunder. Om brännaren inte tänds efter 15 sekunder, släpp vredet, ställ det i Av-läge och vänta minst en minut innan du försöker tända brännaren igen.



Om brännaren inte tänds efter några försök, kontrollera att kronan och dess lock sitter i rätt läge.

-  Brännaren kan tändas utan elektrisk ström. Håll i detta fall en låga intill brännaren, tryck ned motsvarande vred och vrid det till högsta läget. Håll vredet intryckt i högst 10 sekunder så hinner termoelementet värmas upp.
-  Om brännaren släcks, vrid vredet till avstängt läge och försök tända brännaren igen efter minst en minut.
-  Gnistgeneratoren kan starta automatiskt när du slår på strömmen efter installationen eller ett strömavbrott. Detta är normalt.

## 5.2 Översikt över brännaren



- A. Brännarlock
- B. Brännarkrona
- C. Tändlåga
- D. Termoelement

## 5.3 Stänga av brännaren

Släck lågan genom att vrida vredet till avstängt läge **0**.



### **WARNING!**

Vrid alltid ned lågan eller stäng av den innan kokkärl tas bort från brännaren.

## 6. HÄLL - RÅD OCH TIPS



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kokkärl



### **WARNING!**

Ställ inte samma kokkärl på två brännare.



### **WARNING!**

Ställ inte instabila eller skadade kärl på brännaren för att förhindra spill och skador.



### **FÖRSIKTIGHET!**

Kontrollera att kokkärlshandtagen inte är ovanför hällens framkant.

**FÖRSIKTIGHET!**

Kontrollera att kokkärlen ställs mitt på brännaren för att få maximal stabilitet och lägre gasförbrukning.

**6.2 Diameter kokkärl****WARNING!**

Använd endast kokkärl med en diameter som motsvarar brännarnas storlek.

| Brännare     | Kokkärlets diameter (mm) |
|--------------|--------------------------|
| Trippelkrona | 180 - 260                |
| Medelsnabb   | 120 - 220                |
| Extra        | 80 - 160                 |

**7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING****WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

**7.1 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.
- Diska rostfria delar med vatten, och torka sedan med en mjuk duk.

**7.2 Kokkärlsstöd**

Kokkärlsstöden tål inte maskindisk. De måste diskas för hand.

1. Avlägsna kokkärlsstöden för att enkelt rengöra hällen.



Var försiktig när du sätter tillbaka kokkärlsstöden för att undvika att hällens ovansida skadas.

2. Emaljbeläggningen kan ibland ha vassa kanter så var försiktig när du diskar kokkärlsstöden för hand och torkar dem. Om nödvändigt kan du

avlägsna envisa fläckar med en rengöringspasta.

3. Var noga med att placera kokkärlsstöden korrekt efter rengöring.
4. För att brännarna ska fungera korrekt måste du kontrollera att kokkärlsstödens armar är i mitten av brännaren.

**7.3 Rengöring av hällen**

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen.
- **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.
- För att rengöra de emaljerade delarna, locket och kronan, diska med varmt vatten och tvål och torka dem noga innan du sätter tillbaka dem.

**7.4 Rengöring av tändstiftet**

Denna funktion har en keramisk tändningslåga och en metallektrod. Håll dessa komponenter rena för att förhindra svårigheter med att tända, och se till att ringens hål inte är blockerade.

## 8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 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, ugsfunktionerna eller temperaturen.

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

### 8.2 Ugsfunktioner

| Symbol                                                                              | Ugsfunktion        | Tillämpning                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | 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 ugsnivå.                                                                                                                                  |
|  | Pizza/paj          | För ugsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning 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 ugsnivå. 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).                                                        |

| Symbol                                                                            | Ugnsfunktion | Tillämpning                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------|
|  | Tina         | För att tina frysta livsmedel.                       |
|  | Ugnslampas   | För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion. |

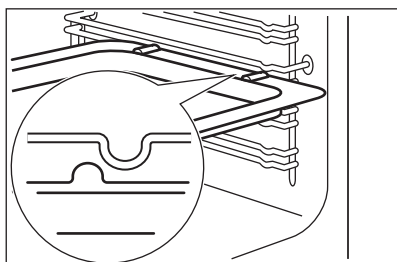
### 8.3 Kylfläkt

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

### 8.4 Sätta in ugnsstillbehören

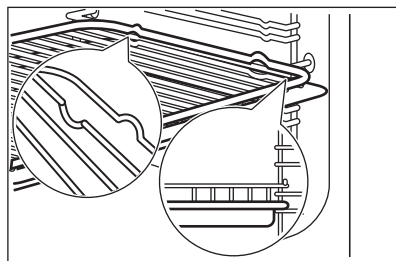
#### Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



#### Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa pannan mellan skenorna på hyllstöden och ugns gallret 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.

## 9. UGN – RÅD OCH TIPS



#### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 9.1 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.

## 9.2 Tips för bakning

| Bakresultat                                                       | Möjlig orsak                                                 | Lösning                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.                       | Ugnsnivån är fel.                                            | Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.                                                                        |
| Kakan faller ihop och blir degig, 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.<br><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.                                    |

## 9.3 Baka i varmluft

| Livsmedel    | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------|-----------------|-----------|----------|
| Franskbullar | 175 - 185       | 15 - 20   | 2 + 4    |

| Livsmedel                 | Temperatur (°C) | Tid (min)                | Ugnsnivå |
|---------------------------|-----------------|--------------------------|----------|
| Grahamsbullar             | 165 - 180       | 20 - 30                  | 2 + 4    |
| Fyllda smörgåsar          | 170 - 180       | 15 - 20                  | 2 + 4    |
| Formbröd                  | 170 - 190       | 30 - 40                  | 1 + 4    |
| Salta kringlor            | 160 - 170       | 15 - 20                  | 2 + 4    |
| Vitt bröd / runt bröd     | 170 - 180       | 35 - 45                  | 2 + 4    |
| Fullkornsbröd             | 160 - 170       | 35 - 45                  | 2 + 4    |
| Rågbröd, blandning        | 250             | -                        | 2 + 4    |
| - bakning                 | 160 - 170       | 60 - 70                  | 2 + 4    |
| Baguetter                 | 180 - 200       | 20 - 30                  | 2 + 4    |
| Pannkakor                 | 150 - 160       | 50 - 60                  | 3        |
| Fruktkakor                | 140 - 150       | 70 - 80                  | 3        |
| Muffins                   | 160 - 170       | 15 - 25                  | 2 + 4    |
| Rulltårta                 | 190 - 210       | 6 - 15                   | 3        |
| Bullar                    | 185 - 195       | 8 - 15                   | 2 + 4    |
| Lång limpa                | 170 - 180       | 25 - 35                  | 2 + 4    |
| Pepparkakor               | 160 - 170       | 8 - 15                   | 2 + 4    |
| Kaka i form               | 150 - 160       | 30 - 40                  | 2 + 4    |
| Sockerkakor/Madeirakakor  | 150 - 160       | 50 - 60                  | 2        |
| Maränger                  | 100             | 90 - 120                 | 2 + 4    |
| Marängbottnar             | 100             | 90 - 120                 | 2 + 4    |
| Småkakor                  | 150 - 160       | 10 - 20                  | 2 + 4    |
| Petit-choux               | 155 - 165       | 30 - 40                  | 2 + 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160       | förbakning, botten 10-15 | 2 + 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160       | dekorerings 35-45        | 2 + 4    |
| Frukttårter, smuldeg      | 170 - 180       | 30 - 40                  | 2 + 4    |

## 9.4 Över/undervärme

| Livsmedel    | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------|-----------------|-----------|----------|
| Franskbullar | 200 - 225       | 8 - 12    | 3 - 4    |

| Livsmedel                 | Temperatur (°C) | Tid (min)                | Ugnsnivå |
|---------------------------|-----------------|--------------------------|----------|
| 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    |
| 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 10-15 | 3 - 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 175             | dekorering 35-45         | 3 - 4    |
| Frukttårter, smuldeg      | 190 - 200       | 25 - 35                  | 3 - 4    |
| Mjuk marsipankaka         | 210 - 230       | 10 - 12                  | 2        |

## 9.5 Pizza-tabell

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



| Livsmedel                                     | Temperatur (°C)         | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------------------------------------------|-------------------------|-----------|----------|
| Foccacia                                      | 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    |
| Fryst pizza                                   | 200                     | 15 - 20   | 1 - 2    |
| Tårter, hembakade - förbakning, bullar        | 215 - 225               | 35 - 45   | 3 - 4    |
| Tårter, hembakade - dekorering                | 215 - 225               | 35 - 45   | 3 - 4    |
| Tårter, frusna                                | 200                     | 15 - 25   | 3 - 4    |

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

## 9.6 Tillaga i varmluft

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Fisk, kokning                          | 150 - 160       | _1)                   | 2 + 4    |
| Fisk, stekning                         | 165 - 175       | _ 1)                  | 2 + 4    |
| Köttfärslimpa                          | 165 - 175       | 60 - 70               | 2 + 4    |
| Danska köttbullar                      | 165 - 175       | 35 - 45               | 2 + 4    |
| Leverpâté                              | 165 - 175       | 65 - 75               | 2 + 4    |
| Potatisgratäng                         | 175             | 55 - 65               | 2 + 4    |
| Lasagne, hemlagad                      | 175             | 60 - 70               | 2 + 4    |
| Lasagne, 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    |

| Livsmedel                     | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Tårtor, hembakade - dekorerad | 165 - 175       | 30 - 40               | 2 + 4    |
| Tårtor, 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.

## 9.7 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    |
| Gratänger                              | 180 - 200       | 50 - 60               | 2 - 3    |
| Potatisgratäng                         | 200             | 55 - 65               | 3 - 4    |
| 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    |
| Frys 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.

## 9.8 Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsgnivor (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på galleret 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.

## 9.9 Steka i varmluft

### Nötkött

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

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

### Kalv

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

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

### Lamm

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

### Fläsk

| Livsmedel               | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|-------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Fläskstek <sup>1)</sup> | 175             | 60 - 70      | 2 - 3    |

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

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

### Fågel

| Livsmedel                                | Temperatur (°C) | Tid (min/kg)       | Ugnsnivå |
|------------------------------------------|-----------------|--------------------|----------|
| Kyckling, i bitar                        | 180             | 55 - 65            | 2 - 3    |
| Anka <sup>1)</sup>                       | 150             | 55 - 65            | 2 - 3    |
| Anka lågtemperaturtillagad <sup>1)</sup> | 130             | totalt ca 5 timmar | 2 - 3    |
| Stekt kalkon, fylld                      | 150             | 50 - 60            | 1 - 2    |
| Kalkonbröst                              | 175             | 70 - 80            | 2 - 3    |

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

## 9.10 Stekning med Över/Undervärme

### Nötkött

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

### Kalv

| Livsmedel            | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfilé <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 lågtemperaturtillagad <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.

**9.11 Bryning ****Nötkött**

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

**Kalv**

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

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

**Lamm**

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

**Fläsk**

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

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

**Fågel**

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

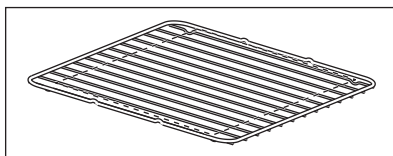
<sup>1)</sup> Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

**9.12 Grillning i allmänhet****WARNING!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- **Grilla alltid med maximal temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- 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.

## 9.13 Grillning

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

## 9.14 Torkning

produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

För bästa resultat: stäng av produkten när halva tiden har gått. Öppna

### Grönsaker

| Livsmedel     | Temperatur (°C) | Tid (t) | Ugnsnivå     |              |
|---------------|-----------------|---------|--------------|--------------|
|               |                 |         | 1 positioner | 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 positioner | 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        |

## 9.15 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     | Upptinings-<br>tid (min) | Efteruppti-<br>ningstid<br>(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                               | -                                                                                         |

## 10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 10.1 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.

### 10.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



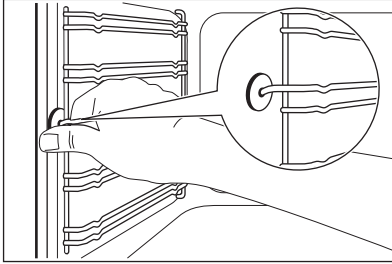
Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.



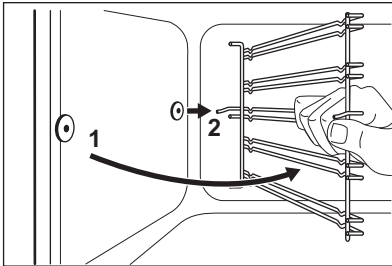
### 10.3 Borttagning av ugnsstegarna

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.

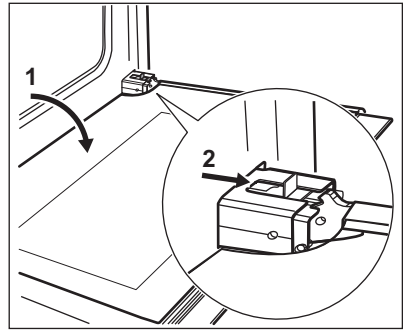


#### FÖRSIKTIGHET!

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

### 10.4 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.

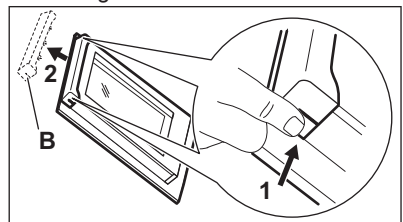
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

### 10.5 Ta bort och rengöra luckglaset

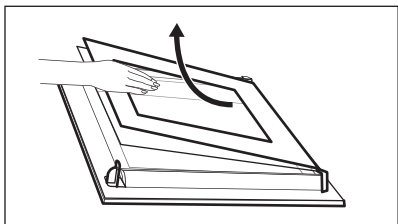


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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 luckglaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



#### 4. Rengör ugnsluckans glaspaneler.

Sätt tillbaka glaset genom att följa stegen i omvänd ordning.

### 10.6 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. 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 ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

### 10.7 Ta bort förvaringslådan



#### **WARNING!**

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

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

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

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

## 11. FELSÖKNING



#### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 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 utlöst.                                                                | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en behörig elektriker. |

| Problem                                                           | Möjlig orsak                               | Lösning                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brännarna fungerar inte.                                          | Ingen gastillförsel.                       | Kontrollera gasanslutningen.                                                             |
| Det finns ingen gnista när du försöker aktivera gnistgeneratoren. | Brännarlock och krona sitter fel.          | Sätt brännarens lock och krona rätt.                                                     |
| Flamman släcks direkt efter den tänts.                            | Termoelementet är inte tillräckligt varmt. | När du tänt flamman ska vredet tryckas in i 10 sekunder eller mindre.                    |
| Flamringen är sned.                                               | Brännarkronan är igensatt av matrester.    | Kontrollera att injektorn inte är blockerad och att brännarkronan är ren.                |
| 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. |

## 11.2 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.)                         | ..... |

## 12. INSTALLATION



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 12.1 Tekniska data

| Mått |              |
|------|--------------|
| Höjd | 850 - 939 mm |

| Mått  |        |
|-------|--------|
| Bredd | 596 mm |
| Djup  | 600 mm |

## 12.2 Förbikopplingsdiameterar

| BRÄNNARE | Ø FÖRBIKOPPLING<br>1/100 mm |
|----------|-----------------------------|
| Extra    | 28                          |

| BRÄNNARE     | Ø FÖRBIKOPPLING<br>1/100 mm |
|--------------|-----------------------------|
| Medelsnabb   | 32                          |
| Trippelkrona | 56                          |

## 12.3 Andra tekniska data

|                         |                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Gas ursprunglig:</b> | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar                                |
| <b>Gas utbyte:</b>      | G20 (2H) 20 mbar<br>G110 (1a) 8 mbar<br>G120 (1b) 8 mbar |
| <b>Nätspänning:</b>     | 230 V ~ 50 Hz                                            |
| <b>Produktkategori:</b> | III1a2H3B/P<br>II2H3B/P                                  |
| <b>Produktklass:</b>    | 1                                                        |

## 12.4 Gasbrännare för NATURGAS G20 20 mbar

| BRÄNNARE     | NORMAL EFFEKT<br>kW | MINSTA EFFEKT<br>kW | INJEKTORMÄRKE<br>1/100 mm |
|--------------|---------------------|---------------------|---------------------------|
| Trippelkrona | 3.5                 | 1.4                 | 135                       |
| Medelsnabb   | 2.0                 | 0.45                | 96                        |
| Extra        | 1.0                 | 0.35                | 70                        |

## 12.5 Gasbrännare för gasol (butan/propan) G30/G31 30/30 mbar

| BRÄNNARE     | NORMAL EF-<br>FEKT kW | MINSTA EF-<br>FEKT kW | INJEKTOR-<br>MÄRKE 1/100<br>mm | NOMINELLT<br>GASFLÖDE g/h |
|--------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Trippelkrona | 3.5                   | 1.4                   | 97                             | 255                       |
| Medelsnabb   | 2.0                   | 0.45                  | 71                             | 145                       |
| Extra        | 1.0                   | 0.35                  | 50                             | 73                        |

## 12.6 Gasbrännare för stadsgas G110 8 mbar

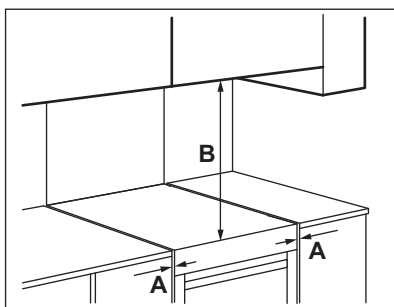
| BRÄNNARE     | NORMAL EFFEKT<br>kW | MINSTA EFFEKT<br>kW | INJEKTORMÄRKE<br>1/100 mm |
|--------------|---------------------|---------------------|---------------------------|
| Trippelkrona | 3.45                | 1.4                 | 350                       |
| Medelsnabb   | 2.0                 | 0.45                | 210                       |
| Extra        | 1.0                 | 0.35                | 142                       |

## 12.7 Gasbrännare för stadsgas G120 8 mbar

| BRÄNNARE     | NORMAL EFFEKT<br>kW | MINSTA EFFEKT<br>kW | INJEKTORMÄRKE<br>1/100 mm |
|--------------|---------------------|---------------------|---------------------------|
| Trippelkrona | 3.45                | 1.4                 | 290                       |
| Medelsnabb   | 2.0                 | 0.45                | 197                       |
| Extra        | 1.0                 | 0.35                | 132                       |

### 12.8 Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.



#### Minsta avstånd

| Mått | mm  |
|------|-----|
| A    | 2   |
| B    | 685 |

### 12.9 Gasanslutning

Använd fasta anslutningar eller använd ett flexibelt rör i rostfritt stål i enlighet med gällande regelverk. Om flexibla metalledningar används, se noga till att de inte kommer i kläm eller kommer i kontakt med rörliga delar.

### 12.10 Anslutning med böjliga icke-metalliska rör

Du kan använda ett böjligt rör om anslutningen är lättåtkomlig. Det böjliga röret måste fästas ordentligt med klämmor.

Använd alltid rörhållaren och packningen vid installation. Det böjliga röret kan användas när:

- det inte kan bli varmare än rumstemperatur, högre än 30 °C,
- det inte är längre än 1500 mm,
- det inte smalnar av någonstans,
- det inte är snott eller åtdraget,
- det inte kommer i kontakt med vassa kantar eller hörn,
- dess skick kan kontrolleras på ett enkelt sätt.

Kontrollera vid kontroll av det böjliga röret:

- det inte uppvisar några sprickor, jack eller brännmärken på de två ändarna och hela längden,
- materialet inte har hårdnat, utan uppvisar sin rätta elasticitet,
- fästklämmorna inte har rostat,
- hållbarhetsdatumet inte har passerats.

Ifall en eller flera defekter syns, laga inte röret, utan ersätt det.



#### **WARNING!**

När installationen är klar, kontrollera att tätningen på varje rörbeslag inte läcker. Kontrollera tätningen med en tvållösning, inte en eldslåga.

Gastillförseln anslutning sitter på baksidan av kontrollpanelen.



#### **WARNING!**

Innan gasen ansluts ska produkten kopplas från eluttaget eller säkringen stängas av i säkringsdosan. Stäng primärventilen på gastillförseln.

## 12.11 Justering för olika typer av gas



### **WARNING!**

Låt endast en auktoriserad person göra justeringarna för olika typer av gas.



Om produkten är inställd på flytande gas kan du ändra det till naturgas, med rätt munstycken. Gasflödet justeras beroende på gastypen.

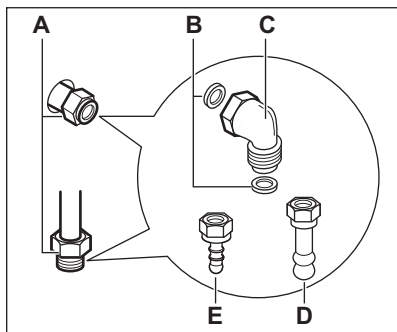


### **WARNING!**

Kontrollera att gasvreden är i avstängt läge innan du byter munstycken. Koppla loss produkten från eluttaget. Låt produkten svalna. Det finns risk för personskador.



Produkten är inställd på standardgas. Använd alltid packningen för att ändra inställningen.



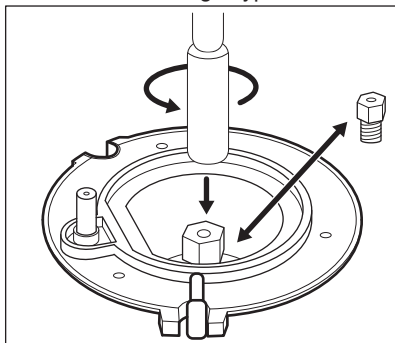
- A. Gasanslutningspunkt (endast en punkt gäller för denna produkt)
- B. Packning
- C. Justerbar anslutning
- D. Rörhållare för naturgas
- E. Rörhållare för gasol

## 12.12 Byte av munstycken i hällen

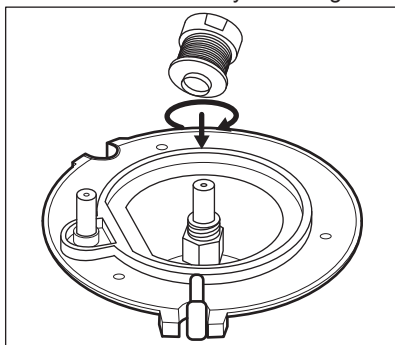
Byt munstycken när du byter gastyp.

1. Ta bort kokkärslstöden.

2. Ta bort brännarnas lock och kronor.
3. Ta bort munstyckena med en 7 mm nyckel.
4. Byt injektorer motsvarande de som behövs för den gastyp du använder.



5. Ändra till gas G110, G120 eller G2.350 genom att ansluta luftreglaget till huvudmunstyckena. Skruva åt det så mycket det går.



6. Byt ut typsskylten (sitter nära anslutningen till gasbehållaren) mot en skylt som anger den nya typen av gastillförsel.



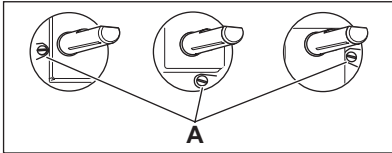
Denna skylt ligger i påsen som medföljer produkten.

Ifall gastillförseltrycket inte är konstant eller är annat från det nödvändiga trycket måste du montera en tryckregulator på gasledningen.

## 12.13 Justering av hållbrännarens miniminivå

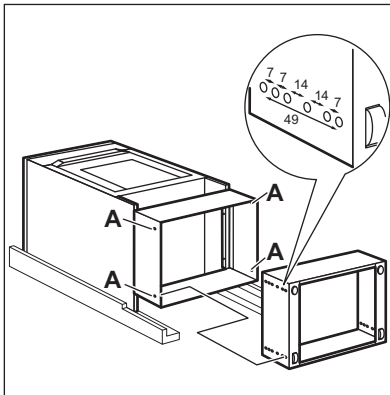
Justera brännarnas miniminivå:

1. Tänd brännaren.
2. Vrid vredet till minimiläget.
3. Ta bort vredet.
4. Justera förbikopplingsskruvens position (A) med en tunn skruvmejsel. Förbikopplingsskruvens position (A) beror på modell.



- Om du byter från naturgas till flytande gas ska du dra åt justeringsskruven helt och hållet.
- Om du byter från flytande gas till naturgas ska du lossa förbikopplingsskruven cirka 1/4 varv (1/2 varvet för brännare med trippelkrona).

## Justera spisens höjd



- i** Om du har en mini-köksinstallation kan du flytta spissockeln bakåt så att den passar bakom golvlisten i köksskåpen.



### VARNING!

Kontrollera att lågan inte släcks när du snabbt vridet vredet från max-läget till minimiläget.

## 12.14 Justering av höjd



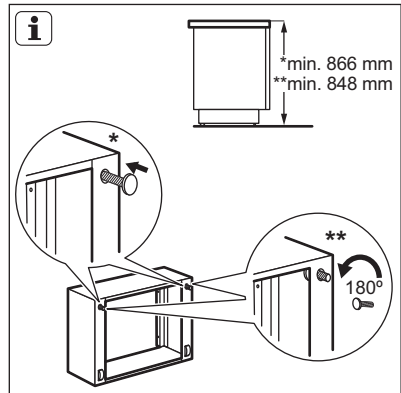
När du installerar produkten, justera höjden så att dess ovansida är i nivå med köksskåpen.

Produktens ursprungliga mått återfinns i tabellen med tekniska data.

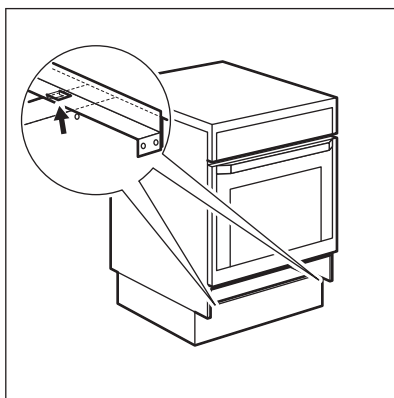
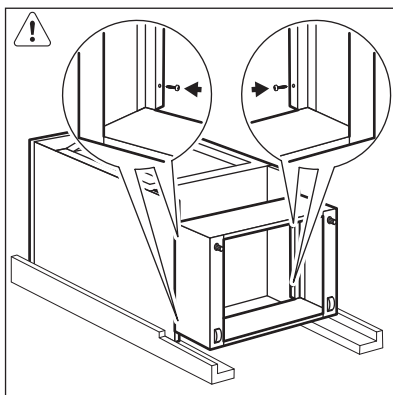
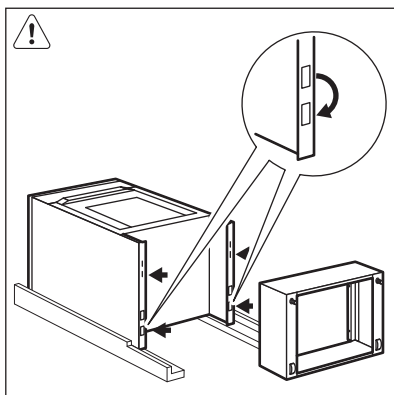
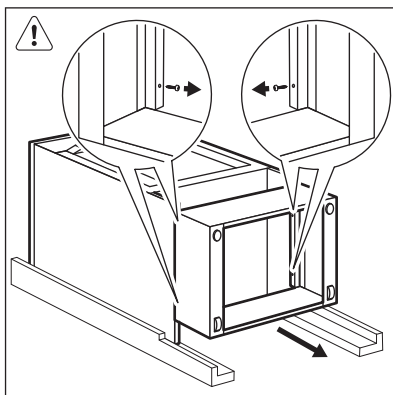
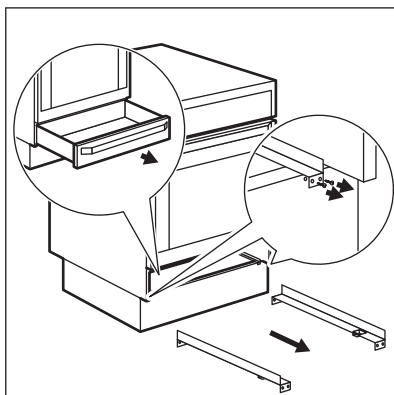


### FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du ställer produkten på golvet. Det finns risk för skada. Lägg produkten på kartongskivor eller styrencellplast för att skydda den.

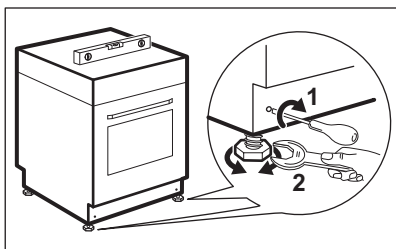


# Justera spissockeln



När du installerar produkten,  
justera dess ovansida  
horisontellt.





Använd en skruvmejsel för att justera hjulen (1). Använd en nyckel för att justera de små fötterna i produktens botten (2).

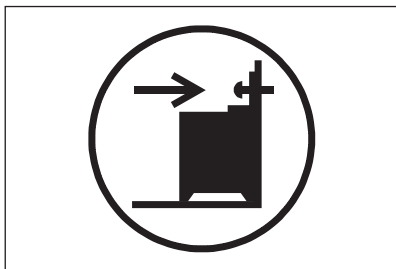
## 12.15 Tippskydd



### FÖRSIKTIGHET!

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

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

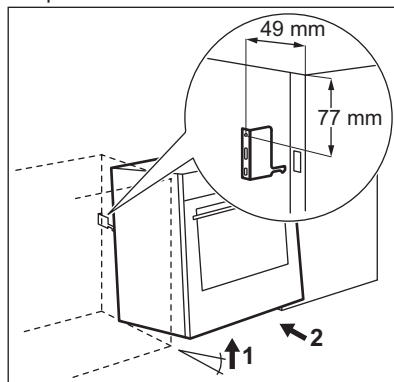


### FÖRSIKTIGHET!

Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

1. Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tippskyddet.
2. Montera tippskyddet 77 mm nedanför produktens ovansida, och med 49 mm avstånd från produktens vänstra sida till det runda hålet på konsolen. Se bilden. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).
3. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Se bilden. Lyft produktens framsida (1) och sätt den i mitten av utrymmet mellan skåpen (2). Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.



## 12.16 Elektrisk installation



### VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

|                                                    |                             |               |
|----------------------------------------------------|-----------------------------|---------------|
| Modellbeskrivning                                  | EKK6050AOW                  |               |
| Typ av håll                                        | Håll inuti fristående spis  |               |
| Antal gasbrännare                                  | 4                           |               |
| Energieffektivitet per gasbrännare (EE gas burner) | Vänster fram – trippelkrona | 52.8 %        |
|                                                    | Vänster bak – snabb         | 54.6 %        |
|                                                    | Höger fram – reserv         | ingen uppgift |
|                                                    | Höger bak – medelsnabb      | 54.6 %        |
| Energieffektivitet för gashällen (EE gas hob)      | 54.0 %                      |               |

EN 30-2-1: Brinnande gas för matlagningsprodukter för hushållsbruk - del 2-1 : Energihushållning – Allmänt

### 13.2 Håll - Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.

- Innan du använder brännarna och pannstöden måste du kontrollera att de är ihopsatta på rätt sätt.
- Kokkärlets botten ska ha rätt diameter för brännarens storlek.
- Ställ kokkärlet direkt över brännaren och i mitten av den.
- När vätskor börjar koka, vrid ner lågan för att låta vätskan bara sjuda.
- Använd om möjligt en tryckkokare. Läs i handboken till den.

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

|                                                         |                           |
|---------------------------------------------------------|---------------------------|
| Leverantörens namn                                      | Electrolux                |
| Modellbeskrivning                                       | EKK6050AOW                |
| 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

47.6 kg

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

### 13.4 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.

## 14. MILJÖSKYDD

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

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

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



867307895-B-392015

