

EKC6552AOW  
EKC6552AOX



---

**SV** Spis

---

Bruksanvisning



**Electrolux**

# INNEHÅLL

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....                 | 3  |
| 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....                | 5  |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....                   | 7  |
| 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN..... | 8  |
| 5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....             | 10 |
| 6. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....                  | 10 |
| 7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....       | 11 |
| 8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....             | 12 |
| 9. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....                | 14 |
| 10. UGN – RÅD OCH TIPS.....                  | 15 |
| 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....       | 27 |
| 12. FELSÖKNING.....                          | 30 |
| 13. INSTALLATION.....                        | 31 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET.....                  | 32 |

## 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 kontaktar 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.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- 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.
- Om glaskeramikyten / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- 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.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.
- 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

### 2.1 Installation



#### **VARNING!**

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.
- Produktsens 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.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktsens 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 skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

### 2.3 Använd



#### **VARNING!**

Risk för 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. Frukttjuicer 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.

## 2.4 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 auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Rengör 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 något slag av rengöringsmedel.

## 2.5 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.

## 2.6 Avfallshantering



### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

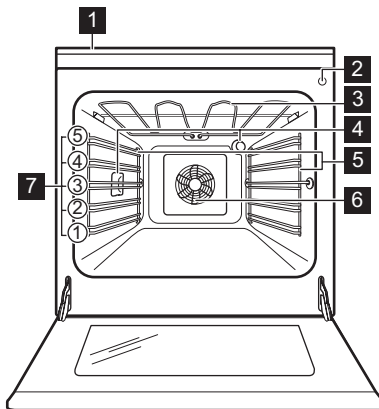
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs inuti produkten.

## 2.7 Underhåll

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

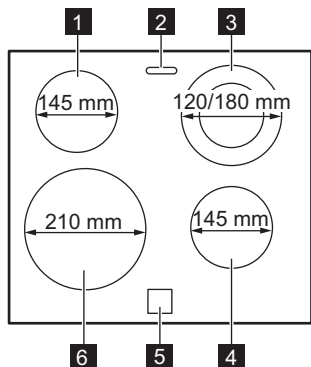
# 3. PRODUKTBESKRIVNING

## 3.1 Allmän översikt



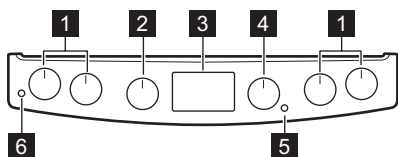
- 1** Kontrollpanel och häll
- 2** Uttag för matlagningstermometern
- 3** Värmeelement
- 4** Ugnslampa
- 5** Ugnsstegar, löstagbara
- 6** Fläkt
- 7** Ugnsnivåer

### 3.2 Beskrivning av hällen



- 1** Kokzon 1200 W
- 2** Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3** Kokzon 900/1800 W
- 4** Kokzon 1200 W
- 5** Restvärmeindikering
- 6** Kokzon 2300 W

### 3.3 Spisens kontrollpanel



- 1** Vred för spisen
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Temperatur-/tidsdisplay
- 4** Temperaturvred
- 5** Temperaturlampa / symbol / indikator
- 6** Kontrollampa/symbol/indikator för ström

### 3.4 Tillbehör

- **Trådhylla**  
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Matlagningstermometer**  
För att mäta hur väl maten är tillagad.
- **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 Inställning klocka

Du måste ställa in tiden innan du kan använda ugnen.



Kontrolllampan för klockfunktionen blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget när det varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.

Tryck på knappen **+** eller **-** för att ställa in rätt tid.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

### 4.3 Ändra tid

**i** Du kan inte ändra klockan om funktionen Koktid **|→|** eller Sluttid **→|** är aktiverad.

Tryck på **⌚** flera gånger tills kontrollampan för klockfunktionen blinkar.

Se "Ställa klockan" för att ställa in en ny tid.

### 4.4 Förvärmning

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

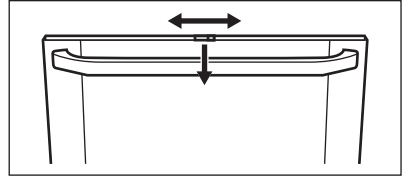
1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt produkten stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i 15 minuter.

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

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

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

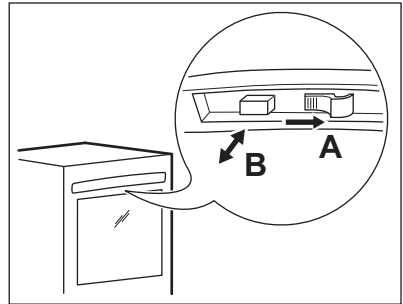
För att öppna luckan förs låset åt höger.



Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

### 4.6 Avaktivera och aktivera det mekaniska lucklåset

1. Flytta och håll inne låsknappen A åt höger.



2. Tryck och håll inne knappen B.
3. Släpp låsknappen A.
4. Avaktivera eller aktivera det mekaniska lucklåset:

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

**i** Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

## 5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Värmeläge

| Symbol-<br>er | Funktion           |
|---------------|--------------------|
| 0             | Avstängt läge      |
| ☉             | Dubbel kokzon      |
| 1 - 9         | Värmeinställningar |



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5-10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid vredet till önskat värmeläge.

När tillagningen är klar, vrid vredet till av-  
position.

### 5.2 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

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

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

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

### 5.3 Restvärmeindikator



### **VARNING!**

Risk för brännskador från restvärme.

Kontrolllampan tänds när en kokzon är varm.

## 6. HÄLL - RÅD OCH TIPS



### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kokkärl



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



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

### 6.2 Exempel på olika typer av tillagning



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.                   |             |                                                                                         |

## 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.
- Använd en speciell skrapa för glaset.



### WARNING!

Förvara rakbladsskrapan utom räckhåll för barn. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialskrapan 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.

## 8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Aktivera och inaktivera ugnen



**Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrolllampor 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      | Ugnen 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.                       |
|  | Ugnslampan   | För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion. |
|  | Knapplås     | För att låsa ugns- och hållfunktioner.               |

### 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 Låsa ugnen och hällen

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 och hällen:** Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

### 8.5 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen när köttbitar tillagas.

Två temperaturer måste ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innertemperaturen. Se tabellen för matlagningstemperaturen.

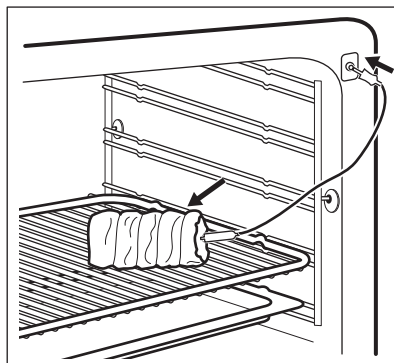


#### FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.

2. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på produktens framsida. Kontrolllampan för matlagningstermometern  blinkar.



3. Tryck på  $+$ - eller  $-$ -knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
5. Tryck på en knapp för att stänga av signalen. En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innertemperaturen.
6. Avaktivera produkten.
7. Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra innertemperaturen.



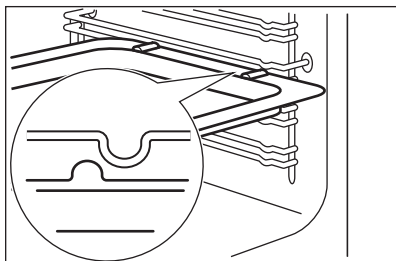
### **WARNING!**

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

## **8.6 Sätta in ugnstillbehören**

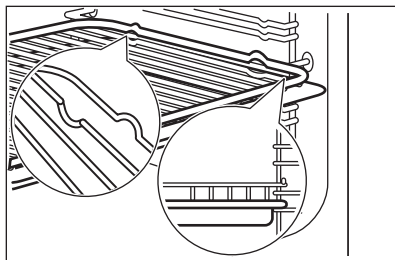
### **Långpanna:**

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och djup panna tillsammans:

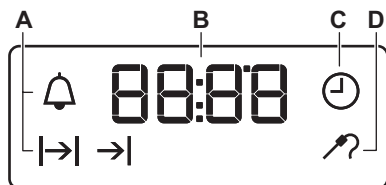
Tryck på den djupa pannen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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

## **9. UGN - KLOCKFUNKTIONER**

### **9.1 Display**



- A. Funktionslampor
- B. Tidvisning
- C. Funktionslampa
- D. Indikator för matlagningstermometer

### **9.2 Knappar**

| Knapp                                                                               | Funktion | Beskrivning                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------|
| —                                                                                   | MINUS    | Gör så här för att ställa in tiden. |
|  | KLOCKA   | För att ställa in en klockfunktion. |
| +                                                                                   | PLUS     | Gör så här för att ställa in tiden. |

## 9.3 Tabell över klockfunktioner

| Klockfunktion                                                                                 | Tillämpning                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  KLOCKA      | För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.                                                     |
|  Signalur    | För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. |
|  Varaktighet | För att ställa in tillagningstiden för ugnen.                                                         |
|  Sluttid     | För att ställa klockan när ugnen ska stängas av.                                                      |

**i** Du kan använda Koktid  och Sluttid  samtidigt för att ställa in tiden när produkten måste vara aktiverad och sedan när den ska avaktiveras. Härigenom kan du aktivera produkten med en fördröjning i tid. Ställ först in Koktid  och sedan Sluttid .

**i** För signalursfunktionen visas kvarstående tid på displayen.

3. När tiden gått ut blinkar kontrollampen för klockfunktionen och en ljudsignal hörs. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

**i** Med Koktid  och Stopptid -funktionerna så stänger apparaten av sig automatiskt.

## 9.4 Ställa in klockfunktioner

För Koktid  och Sluttid , välj en ugnsfunktion och tillagningstemperatur. Detta är inte nödvändigt för signaluret .

1. Tryck flera gånger på  tills lampan för önskad klockfunktion börjar blinka.
2. Tryck på  eller  för att ställa in önskad klockfunktion.

Klockfunktionen är aktiverad. Displayen visar lampan för den klockfunktion som du ställer in.

## 9.5 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa blinkar.
2. Tryck på och håll in . Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

# 10. UGN – RÅD OCH TIPS

**!** **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

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

## 10.1 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.

## 10.2 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.                                    |



### 10.3 Baka i varmluft

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

## 10.4 Över/undervärme

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

## 10.5 Pizza-tabell

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

## 10.6 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        |
| Frys pizza            | 180 - 200       | 15 - 25 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pommes frites, frusna | 180 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Tårter, hembakade - förbakning, bullar | 165 - 175       | 15 - 20               | 2 + 4    |
| Tårter, hembakade - dekorering         | 165 - 175       | 30 - 40               | 2 + 4    |
| Tårter, frusna                         | 175             | 25 - 35 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |

<sup>1)</sup> 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.

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

## 10.7 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    |
| Frost pizza                            | 220 - 230       | 15 - 25 <sup>2)</sup> | 2 - 3    |
| Pommes frites, frusna                  | 225 - 250       | 20 - 30 <sup>2)</sup> | 3 - 4    |
| Tårter, hembakade - förbakning, bullar | 190 - 210       | 15 - 25               | 3 - 4    |
| Tårter, hembakade - dekorering         | 190 - 210       | 20 - 30               | 3 - 4    |

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

## 10.8 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.

## 10.9 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    |

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) | Ugnsnivå |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| 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) | Ugnsnivå |
|----------------|-----------------|--------------|----------|
| Lägg/bog/sadel | 160             | 80 - 100     | 2        |

**Fläsk**

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

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

**Fågel**

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

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

**10.10 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 lågtemperaturlagad <sup>1)</sup> | 130             | totalt ca 5 timmar | 2 - 3    |
| Stekt kalkon, fylld                   | 160             | 50 - 60            | 1 - 2    |
| Kalkonbröst                           | 200             | 70 - 80            | 2 - 3    |

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

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

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

**10.12 Tabell matlagningstermometer****Nötkött**

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



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

**Kalv**

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

**Lamm**

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

**Fläsk**

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

**Fågel**

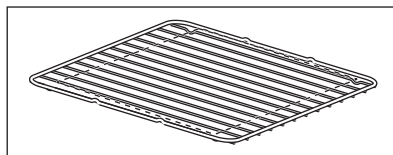
| Livsmedel   | Innertemperatur (°C) | Ugnsnivå |
|-------------|----------------------|----------|
| Kalkonbröst | 75 - 80              | 2 - 3    |

**10.13 Grillning i allmänhet****WARNING!**

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.

## 10.14 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    |

## 10.15 Torkning



produkts 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 |
| Böror         | 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        |

## 10.16 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                       | -                                                                                         |

## 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 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. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugn rengöring.
- 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.

### 11.2 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.

## 11.3 Katalytisk rengöring



### FÖRSIKTIGHET!

Rengör inte den katalytiska ytan med ugnssprej, frätande rengöringsmedel, såpa eller andra rengöringsmedel. Den katalytiska ytan kan skadas då.



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



### VARNING!

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



### FÖRSIKTIGHET!

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



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

Väggarna har en katalytisk beläggning och är självrengörande. De absorberar fett som samlas på väggarna när ugnen är igång.

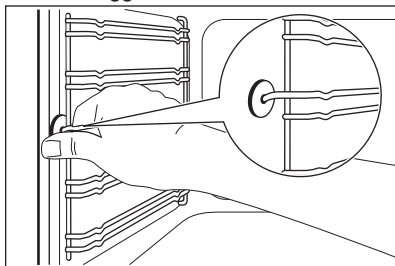
För att stödja denna självrengöringsprocedur ska den tomma ugnen värmas upp regelbundet.

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

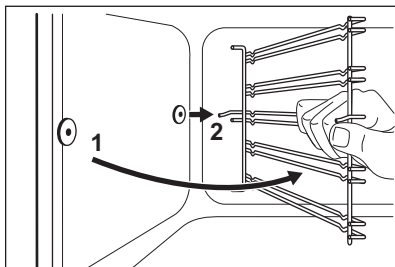
## 11.4 Borttagning av ugnsstegarna

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.



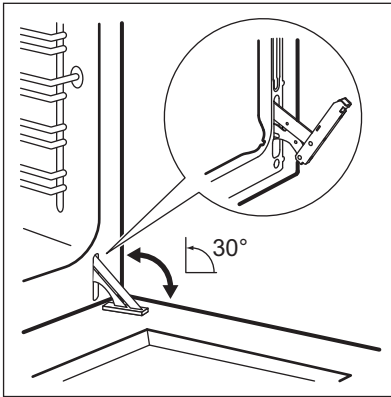
### FÖRSIKTIGHET!

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

## 11.5 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

1. Öppna ugnsluckan till ca en tredjedel.



2. Fatta tag i ugnsluckans sidor med båda händerna och dra bort luckan från ugnen.



#### FÖRSIKTIGHET!

Lägg ned ugnsluckan med ytersidan nedåt på ett mjukt och jämnt underlag för att förhindra att den repas.

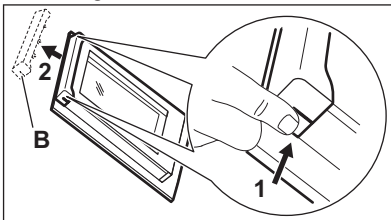
För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning. Tryck ner så att monteringsfjädern snäpper till.

## 11.6 Ta bort och rengöra luckglaset



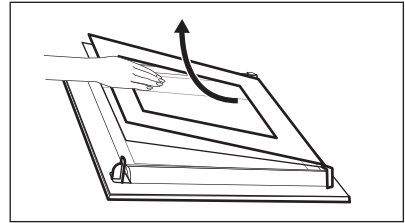
Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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.

## 11.7 Byte av lampan

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



#### VARNING!

Risk för elstötar! 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.

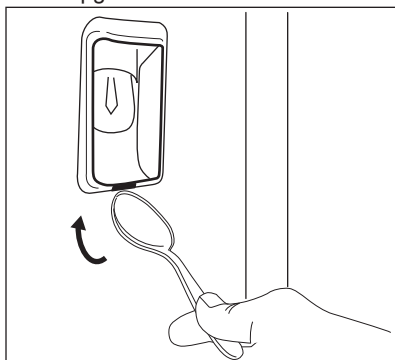
1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

## Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

1. Ta ut den vänstra ugnsstegen för att komma åt lampan.

2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



3. Rengör lampglaset.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Sätt i vänster ugnssteg.

## 11.8 Ta bort förvaringslådan



### WARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringsprayer) 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.

## 12. FELSÖKNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 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.                 | Säkringen har utlösts.                                                                | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en behörig elektriker. |
| 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.            |
| Det går inte att aktivera den yttre värmezonen. |                                                                                       | Aktivera den inre värmezonen först.                                                                            |
| Ugnen värms inte upp.                           | Ugnen är avstängd.                                                                    | Sätt på ugnen.                                                                                                 |
| Ugnen värms inte upp.                           | Klockan är inte ställd.                                                               | Ställ klockan.                                                                                                 |

| Problem                                        | Möjlig orsak                                                        | Lösning                                                                                  |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen värms inte upp.                          | Nödvändiga inställningar är inte gjorda.                            | Kontrollera att rätt inställningar gjorts.                                               |
| Lampan fungerar inte.                          | Lampan är trasig.                                                   | Byt ut lampan.                                                                           |
| Displayen visar "12.00".                       | Det har varit strömbavbrott.                                        | Ställ klockan.                                                                           |
| Displayen visar F11.                           | Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget. | Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.                   |
| 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. |

## 12.2 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.)                         | ..... |

# 13. INSTALLATION



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 13.1 Tekniska data

| Mått  |              |
|-------|--------------|
| Höjd  | 850 - 939 mm |
| Bredd | 596 mm       |
| Djup  | 600 mm       |

## 13.2 Tippskydd



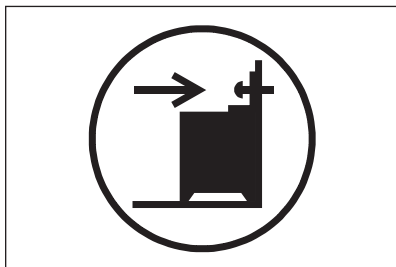
### FÖRSIKTIGHET!

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.



Kontrollera att du placerar  
tippskyddet på rätt höjd.

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



## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

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

|                                                         |                            |            |
|---------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| Modellbeskrivning                                       | EKC6552AOW<br>EKC6552AOX   |            |
| Typ av håll                                             | Håll inuti fristående spis |            |
| Antal kokzoner                                          | 4                          |            |
| Uppvärmningsteknik                                      | Strålvärmare               |            |
| Diameter på runda kokzoner<br>(Ø)                       | Vänster fram               | 21,0 cm    |
|                                                         | Vänster bak                | 14,5 cm    |
|                                                         | Höger fram                 | 14,5 cm    |
|                                                         | Höger bak                  | 18,0 cm    |
| Energiförbrukning per kok-<br>zon (EC electric cooking) | Vänster fram               | 177,1 Wh / |
|                                                         | Vänster bak                | kg         |
|                                                         | Höger fram                 | 188,3 Wh / |
|                                                         | Höger bak                  | kg         |
|                                                         |                            | 188,3 Wh / |
|                                                         |                            | kg         |
|                                                         |                            | 187,7 Wh / |
|                                                         |                            | kg         |
| Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)          | 185,4 Wh /<br>kg           |            |



## 14.2 Häll - 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.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

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

|                                                             |                          |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Leverantörens namn                                          | Electrolux               |
| Modellbeskrivning                                           | EKC6552AOW<br>EKC6552AOX |
| Energieffektivitetsindex                                    | 105.9                    |
| Energiklass                                                 | A                        |
| Energiförbrukning vid normalbelastning, konventionellt läge | 0.99 kWh/program         |
| Energiförbrukning vid normalbelastning och varmluft         | 0.90 kWh/program         |
| Antal utrymmen                                              | 1                        |
| Värmekälla                                                  | Elektricitet             |
| Ljudstyrka                                                  | 72 l                     |
| Ugnstyp                                                     | Ugn i fristående spis    |
| Mängd                                                       | EKC6552AOW 56.0 kg       |
|                                                             | EKC6552AOX 57.0 kg       |

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

## 14.4 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.

## 15. MILJÖSKYDD

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

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



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



867319521-A-452015

