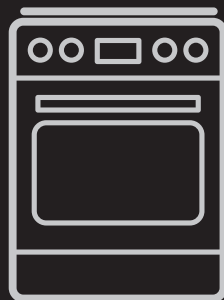


# GETTING STARTED? EASY.



---

**SV Bruksanvisning**  
Spis

SK6554

**Elektro** **EH** **Helios**

ENKELT & FUNKTIONELLT.

## **SÄKERHETSINFORMATION**

---

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

## **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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

## **ALLMÄN SÄKERHET**

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.

- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **ARNING:** 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, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **ARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **ARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- **ARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar 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.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk 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 tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### INSTALLATION



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

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

- 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 först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skrutvyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

### ANVÄND



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



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

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

- Denna produkt är endast avsedd 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 självantändning.
- Redan 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 eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkokas.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivtera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lagg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.

- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING



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

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

## LAMPA INUTI PRODUKTEN



**WARNING!** Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## UNDERHÅLL

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

## KASSERING

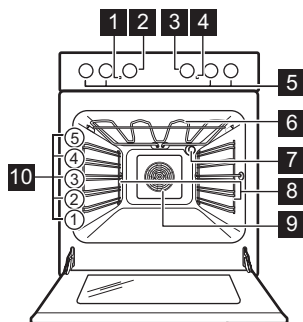


**WARNING!** Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

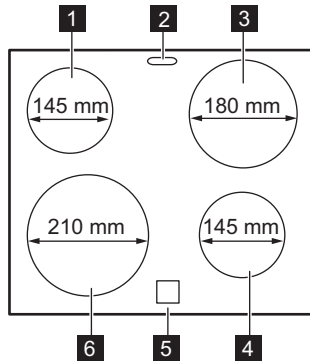
## PRODUKTBESKRIVNING

### ALLMÄN ÖVERSIKT



- 1 Strömlampa/symbol
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Kontrollvred (för temperaturen)
- 4 Temperaturindikator/symbol
- 5 Vred för hällen
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Ugnssteg, löstagbar
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsnivåer

### BESKRIVNING AV HÄLLEN



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

### TILLBEHÖR

- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**  
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

## FÖRSTA RENGÖRING

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

## FÖRVÄRMNING

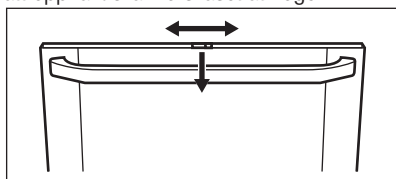
Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna.

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

## ÖPPNA OCH STÄNGA LUCKAN MED DET MEKANISKA LUCKLÅSET

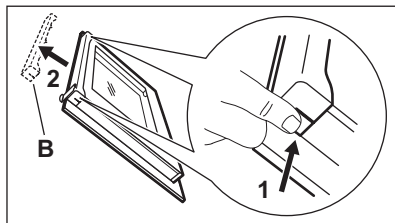
Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat. För att öppna luckan förs låset åt höger.



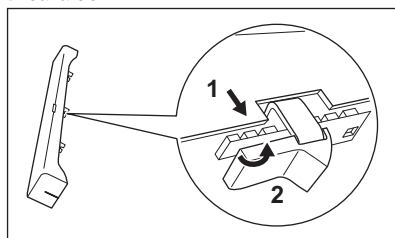
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

## AVAKTIVERA DET MEKANISKA LUCKLÅSET

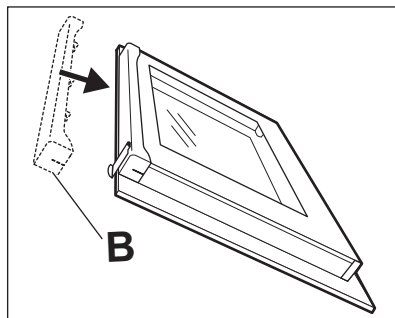
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken 1, flytta den åt höger 2 och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen B i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.



## Avaktivera det mekaniska lucklåset

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



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

# HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

 **WARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

## VÄRMELÄGE

| Symboler | Funktion           |
|----------|--------------------|
| 0        | Avstängt läge      |
| 1 - 9    | Värmeinställningar |

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

Vrid vredet för vald kokzon till önskad värmeinställning.  
När tillagningen är klar, vrid vredet till av-position.

## RESTVÄRMEINDIKATOR

 **WARNING!** Risk för brännskador från restvärme.

Kontrolllampan tänds när en kokzon är varm, men den fungerar inte om nätströmmen är urkopplad.

# HÄLL - RÅD OCH TIPS

 **WARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

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

## KOKKÄRL

 Kockärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.  
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

## EXEMPEL PÅ OLIKA TYPER AV TILLAGNING

 Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| Värmeinställning | Använd för:                                             | Tid (min)   | Tips                                                                                    |
|------------------|---------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Varmhållning av tillagad mat.                           | efter behov | Lägg ett lock på ett kockärl.                                                           |
| 1 - 2            | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.   | 5 - 25      | Rör om med jämna mellanrum.                                                             |
| 1 - 2            | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.              | 10 - 40     | Tillaga med lock.                                                                       |
| 2 - 3            | Småkoka ris och mjölkrätter, 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.                                                        |

| Värmeinställning | Använd för:                                                                                       | Tid (min)   | Tips                                           |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| 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.                   |             |                                                |

## HÄLL - UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

### ALLMÄN INFORMATION

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



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

### RENGÖRING AV HÄLLEN

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## UGN - DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

### UGNSFUNKTIONER

| Symbol | Ugnsfunktion  | Program            |
|--------|---------------|--------------------|
| 0      | Avstängt läge | Ugnen är avstängd. |

| Symbol                                                                             | Ugnsfunktion                       | Program                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Över/Undervärme                    | För bakning och stekning på en ugnsnivå.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Matlagning med luft som cirkuleras | För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | Varmluft                           | För att baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat.<br>Ställ in ugnstemperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Pizza/paj                          | För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | Torkning                           | För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Max Grill                          | För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Varmluftsgrillning                 | För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Varmluft med fukt                  | Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. |
|  | Knapplås                           | För att låsa ugns- och hållfunktioner.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## AKTIVERA OCH INAKTIVERA UGNEN



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

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

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

## 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.

## KYLFLÄKT

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen stängs fläkten av.

## SÄTTA IN UGNSTILLBEHÖREN

**Långpanna:**

## UGN – RÅD OCH TIPS

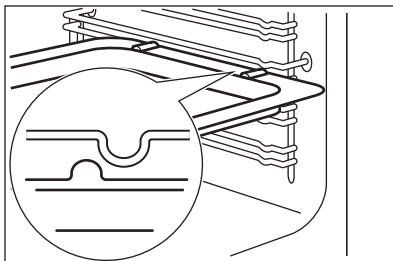


**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.



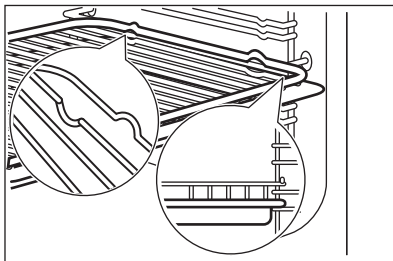
Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd. Förvärm alltid en tom ugn vid den temperatur som maten ska tillagas i 20 minuter innan du börjar tillagningen.

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



## Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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

## GRÄDDNING

- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

## 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.                                    |
|                                                                   | För kort gräddningstid.                                      | Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.                 |
|                                                                   | 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.                                          |
|                                                                   | 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.                                            |
|                                                                   | Degen är ojämnt fördelad.                                    | Fördela degen jämnt på bakplåten.                                                                        |
| Kakan blir inte klar med den inställda tiden.                     | Ugnstemperaturen är för låg.                                 | Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.                                    |

## BAKA I VARMLUFT

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

| Livsmedel                 | Temperatur (°C) | Tid (min)                    | Ugnsnivå |
|---------------------------|-----------------|------------------------------|----------|
| 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        |
| Marängar                  | 100             | 90 - 120                     | 2 + 4    |
| Marängbottnar             | 100             | 90 - 120                     | 2 + 4    |
| Småkakor                  | 150 - 160       | 10 - 20                      | 2 + 4    |
| Petit-choux               | 155 - 165       | 30 - 40                      | 2 + 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160       | förbakning, bottnar<br>10-15 | 2 + 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160       | dekorerings 35-45            | 2 + 4    |
| Frukttårter, smuldeg      | 170 - 180       | 30 - 40                      | 2 + 4    |

#### 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    |

| Livsmedel                              | Temperatur (°C) | Tid (min)             | Ugnsnivå |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Pommes frites, frusna                  | 180 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Tårter, hembakade - förbakning, bullar | 165 - 175       | 15 - 20               | 2 + 4    |
| Tårter, hembakade - dekorerig          | 165 - 175       | 30 - 40               | 2 + 4    |
| Tårter, frusna                         | 175             | 25 - 35 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |

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

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

## ÖVERVÄRME

| 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    |
| Focaccia                 | 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    |
| Smörgåstårter, 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    |

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

## 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    |
| Tårter, hembakade - förbakning, bullar | 190 - 210       | 15 - 25               | 3 - 4    |
| Tårter, hembakade - dekorerings        | 190 - 210       | 20 - 30               | 3 - 4    |
| Tårter, 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.

## PIZZA-TABELL

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

1) Förvärm ugnen.

## VARMLUFT MED FUKT

### Bröd och pizza

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

### Kakor på en bakplåt

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

### Kakor i burk

| Livsmedel        | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Soufflé          | 200             | 30 - 40   | 3        |
| Sockerkaksbotten | 180             | 20 - 30   | 3        |

| Livsmedel  | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------|-----------------|-----------|----------|
| Tårtbotten | 150             | 25 - 35   | 3        |

#### Fisk

| Livsmedel          | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Fisk i påsar 300 g | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Hel fisk, 200 g    | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Fiskfilé, 300 g    | 180             | 25 - 35   | 3        |

#### Kött

| Livsmedel         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Kött i påse 250 g | 200             | 25 - 35   | 3        |
| Köttspett 500 g   | 200             | 30 - 40   | 3        |

#### Små bakade godsaker

| Livsmedel      | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------|-----------------|-----------|----------|
| Cookies        | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Mandelbiskvier | 160             | 25 - 35   | 3        |
| Muffins        | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Crackers       | 170             | 20 - 30   | 3        |
| Mördegkakor    | 150             | 25 - 35   | 3        |
| Tarteletter    | 170             | 15 - 25   | 3        |

#### Vegetarian

| Livsmedel                       | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Blandade grönsaker i påse 400 g | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Omelett                         | 200             | 20 - 30   | 3        |
| Grönsaker på plåt 700 g         | 180             | 25 - 35   | 3        |

**BAKNING MED LUFT SOM CIRKULERAS** 

| Livsmedel                 | Temperatur (°C)    | Tid (min)                 | Ugnsnivå |
|---------------------------|--------------------|---------------------------|----------|
| Franskbullar              | 175 - 185          | 15 - 25                   | 2 + 4    |
| Grahamsbullar             | 165 - 180          | 20 - 30                   | 2 + 4    |
| Fyllda smörgåsar          | 170 - 180          | 15 - 25                   | 2 + 4    |
| Salta kringlor            | 160 - 170          | 15 - 20                   | 2 + 4    |
| Vitt bröd                 | 170 - 180          | 30 - 40                   | 2 + 4    |
| Fullkornsbröd             | 160 - 170          | 35 - 45                   | 2 + 4    |
| Rågbröd, blandning        | 250                | värmning                  | 2 + 4    |
| - bakning                 | 160 - 170          | 60 - 70                   | 2 + 4    |
| Baguetter                 | 180 - 200          | 20 - 30                   | 2 + 4    |
| Pannkakor                 | 150 - 160          | 50 - 60                   | 3        |
| 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    |
| - värmning                | med ugnen avstängd | 25                        | 2 + 4    |
| Småkakor                  | 150 - 160          | 10 - 20                   | 2 + 4    |
| Petit-choux               | 155 - 165          | 30 - 40                   | 2 + 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160          | förbakning, bul-lar 10-15 | 2 + 4    |
| Frukttårter, mördegskakor | 150 - 160          | dekorerings 35-45         | 2 + 4    |
| Frukttårter, smuldeg      | 170 - 180          | 30 - 40                   | 2 + 4    |

**STEKNING**

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Håll lite vatten i plåten för att förhindra att juicen eller fett bränner fast.

Kött som sprakar mycket kan tillagas i en ugnsform utan lock.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

För att köttet ska bli saftigare:

- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
- stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1 kg.
- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

**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    |

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

**Fågel**

| Livsmedel         | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|--------------|----------|
| Kyckling, i bitar | 180             | 55 - 65      | 2 - 3    |

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

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

## STEKNING MED ÖVER/UNDERVÄRME

### Nötkött

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

**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 |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfilé <sup>1)</sup> | 180             | 60 - 70      | 2 - 3    |

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

### Lamm

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

### Fläsk

| Livsmedel               | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|-------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Fläskstek <sup>1)</sup> | 200             | 60 - 70      | 3        |

| Livsmedel                  | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|----------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Fläskkotlett <sup>1)</sup> | 200             | 60           | 3        |
| Fläskkarré                 | 180             | 90 - 120     | 2 - 3    |
| Skinka                     | 160             | 60 - 100     | 1 - 2    |

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

## Fågel

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

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

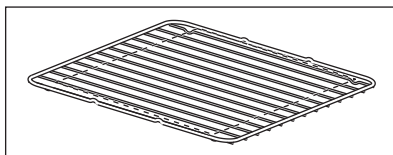
## GRILLNING I ALLMÄNHET



**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 hyllpositionen.

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.



Grillområdet är inställt i mitten av hyllan.

## SNABB GRILLNING

| Livsmedel  | Temperatur (°C)     | Tid (min) |           | Ugnsnivå |
|------------|---------------------|-----------|-----------|----------|
|            |                     | 1:a sidan | 2:a sidan |          |
| Hamburgare | högst <sup>1)</sup> | 9 - 15    | 8 - 13    | 4        |
| Fläskfilé  | högst               | 10 - 12   | 6 - 10    | 4        |
| Korv       | högst               | 10 - 12   | 6 - 8     | 4        |

| Livsmedel             | Temperatur (°C)     | Tid (min) |           | Ugnsnivå |
|-----------------------|---------------------|-----------|-----------|----------|
|                       |                     | 1:a sidan | 2:a sidan |          |
| Nötbiffar, kalvbiffar | högst               | 7 - 10    | 6 - 8     | 4        |
| Rostat bröd           | högst <sup>1)</sup> | 1 - 4     | 1 - 4     | 4 - 5    |
| Varma smörgåsar       | högst               | 6 - 8     | -         | 4        |

1) Förvärm ugnen

## TORKNING

Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

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

## Grönsaker

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

## Frukt

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

# UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

## ANMÄRKNINGAR OM RENGÖRING

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle.

Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

## UGNAR I ROSTFRITT STÅL ELLER ALUMINIUM

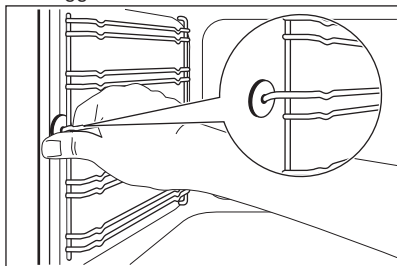
Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

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

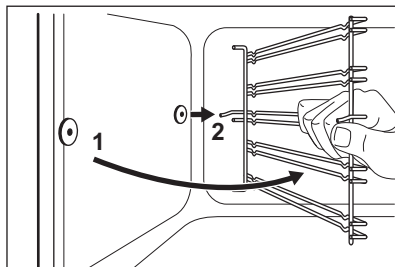
## BORTTAGNING AV UGNSSTEGARNA

Ta ut ugnsstegarna när ugnen ska rengöras.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



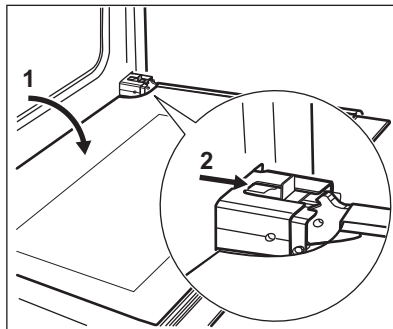
Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.



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

## TA BORT UGNSLUCKAN

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.  
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

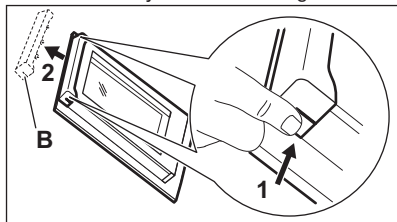
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

## TA BORT OCH RENGÖRA LUCKGLASEN

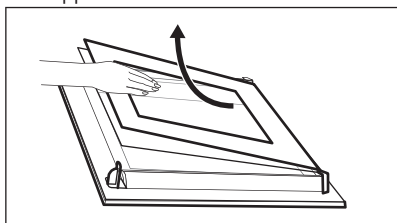


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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



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



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

## UGNSTAK

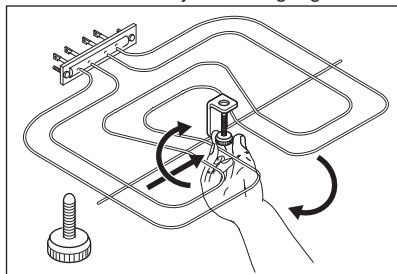


**WARNING!** Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

Ta ut ugnsstegarna.

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

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



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

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.  
Sätt i ugnsstegarna.



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

## BYTE AV LAMPAN



**WARNING!** Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen.
2. Vänta tills ugnen har svalnat.
3. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

### 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.

## 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.

# FELSÖKNING



**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

## VAD GÖR JAG OM...

| Problem                                        | Möjlig orsak                                                                          | Lösning                                                                                                             |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jag inte kan sätta på produkten.               | Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.                                              |
| Jag inte kan sätta på produkten.               | Säkringen har gått.                                                                   | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.                | 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.                 |
| Ugnen värms inte upp.                          | Ugnen är avstängd.                                                                    | Sätt på ugnen.                                                                                                      |
| Ugnen värms inte upp.                          | Nödvändiga inställningar är inte gjorda.                                              | Kontrollera att rätt inställningar gjorts.                                                                          |
| Lampan fungerar inte.                          | Lampan är trasig.                                                                     | Byt ut lampan.                                                                                                      |
| 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.                            |

## SERVICEINFORMATION

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets

yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Modell (MOD.)       | ..... |
| Produktnummer (PNC) | ..... |
| Serienummer (S.N.)  | ..... |

# INSTALLATION



**WARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

## TEKNISKA DATA

### Mått

|       |              |
|-------|--------------|
| Höjd  | 850 - 936 mm |
| Bredd | 596 mm       |
| Djup  | 600 mm       |

## ELEKTRISK INSTALLATION

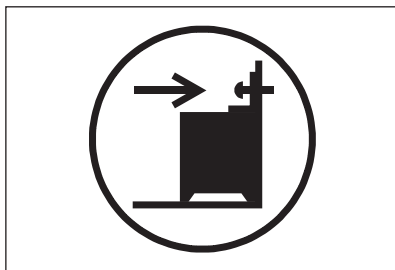
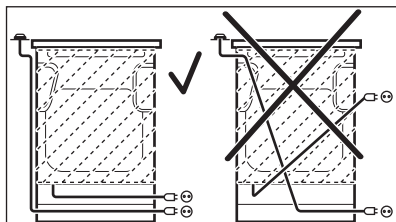


**WARNING!** Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.



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



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

## 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.

# ENERGIEFFEKTIVITET

## PRODUKTINFORMATION FÖR HÄLL ENLIGT EU 66/2014

|                                                    |                                                        |                                                                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Modellbeskrivning                                  | SK6554                                                 |                                                                  |
| Typ av håll                                        | Håll inuti fristående spis                             |                                                                  |
| Antal kokzoner                                     | 4                                                      |                                                                  |
| Uppvärmningsteknik                                 | Strålvärmare                                           |                                                                  |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram<br>Vänster bak<br>Höger fram<br>Höger bak | 21,0 cm<br>14,5 cm<br>14,5 cm<br>18,0 cm                         |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram<br>Vänster bak<br>Höger fram<br>Höger bak | 185,5 Wh / kg<br>188,3 Wh / kg<br>188,3 Wh / kg<br>195,5 Wh / kg |
| Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)     |                                                        | 189,4 Wh / kg                                                    |

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

### 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.

## INFORMATIONSBLAD OCH INFORMATION FÖR UGNAR ENLIGT EU 65-66/2014

|                                                        |                           |
|--------------------------------------------------------|---------------------------|
| Leverantörens namn                                     | Elektro Helios            |
| Modellbeskrivning                                      | SK6554                    |
| Energiindex                                            | 95.3                      |
| Energiklass                                            | A                         |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme | 0.95 kWh/program          |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft        | 0.82 kWh/program          |
| Antal utrymmen                                         | 1                         |
| Värmekälla                                             | Elektricitet              |
| Ljudstyrka                                             | 73 l                      |
| Typ av ugn                                             | Ugn inuti fristående spis |
| Massa                                                  | 55.5 kg                   |

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

### UGN - ENERGIBESPARING



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

## Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

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.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

## Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

## För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

## 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.







867338343-A-422018

