

För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

ber vi dig läsa denna bruksanvisning. Därefter kan du dra nytta av spisens alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna spisens olika delar. Steg för steg visar vi hur du ställer in spisen. Det är mycket enkelt.

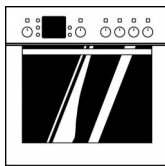
I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå - Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Smaklig måltid!

Bruksanvisning



HBN 3305.0 S

sv

5650 038 860

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	4
Före installationen	4
Säkerhetsanvisningar	4
Orsaker till skador	5
Din nya spis	6
Manöverpanel	6
Funktionsvred	7
Termostatvred	7
Funktionsknappar och display	8
Kokzonsvred	8
Sänkbara kontaktvred	9
Ugnsfunktioner	9
Ugn och tillbehör	11
Luckspärr	15
Kylfläkt	15
Före första användningen	16
Värma upp ugnen	16
Förrengöra tillbehör	16
Ställa in hällen	17
Ställa in ugnen	17
Ugnen ska stängas av automatiskt	18
Ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt	19
Snabbuppvärmning	20
Klockslag	21
Timer	22
Grundinställningar	23

Innehållsförteckning

Ändra grundinställningarna	24
Barnspärr	25
Skötsel och rengöring	25
Produktens utsida	25
Ugn	26
Rengöring av glasrutorna	29
Rengör ugnsstegarna	31
Tätning	31
Tillbehör	31
Häll	31
Råd vid fel	32
Byta ugnslampa	32
Kundtjänst	33
Förpackningen och den gamla spisen	33
Tabeller och tips	34
Kakor, tårter och småkakor	34
Tips vid gräddning	37
Kött, fågel, fisk	38
Tips vid stekning och grillning	41
Gratänger, varma smörgåsar	41
Djupfrysta färdigrätter	42
Upptining	43
Torkning	43
Konservering	44
Tips för att spara energi	45
Akrylamid i livsmedel	46
Provrätter	47

Viktigt att veta

Läs denna bruksanvisning noggrant. Endast därefter kan man använda spisen korrekt.

Spara bruksanvisningen och monteringsanvisningen. Dessa dokument ska medfölja spisen vid ägarbyte.

Före installationen

Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

Elanslutning

Endast en auktoriserad fackman får ansluta spisen. Vid skador på grund av felaktig anslutning gäller inte garantin.

Säkerhetsanvisningar

Varm ugn



Öppna ugnsluckan försiktigt. Det kan komma ut het ånga.

Vidrör inte ugnsutrymmet och värmeelementen. Risk för brännskador!

Håll barn borta från spisen.

Förvara inte brännbara föremål i ugnen. Brandfara!

Se till att anslutningskablar till elektriska apparater inte kommer i kläm mot den varma ugnsluckan. Kablarnas isolering kan smälta. Fara för kortslutning!

Reparationer



Icke fackmässigt utförda reparationer är farliga. Risk för stötar!

Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Koppla ifrån ugnssäkring i säkringslådan om spisen är defekt.

Kontakta service.

Orsaker till skador

Bakplåt, aluminiumfolie eller kärl på ugnens botten

Skjut inte in någon bakplåt på ugnens botten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnens botten. Ställ inget kärl på ugnens botten. Värmen anhopas. Gräddnings- och tillagningstiderna stämmer då inte och emaljen skadas.

Vatten i ugnen

Håll inte vatten i ugnen när den är varm. Emaljen kan skadas.

Fruktsaft

Lägg inte på för mycket frukt på plåten vid gräddning av mycket saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten lämnar fläckar som inte kan tas bort. Använd i stället den djupare långpannan.

Om ugnen svalnar med öppen lucka

Låt inte ugnen svalna med öppen lucka. Se till att ingenting kläms av ugnsluckan. Även om ugnsluckan bara är lite öppen kan intilliggande skåpytor skadas med tiden.

Mycket smutsig ugnstätning

Om ugnstätningen är kraftigt nedsmutsad, kan ugnsluckan inte längre stängas ordentligt. Angränsande skåpytor kan skadas. Håll ugnstätningen ren.

Ugnsluckan som sittyta

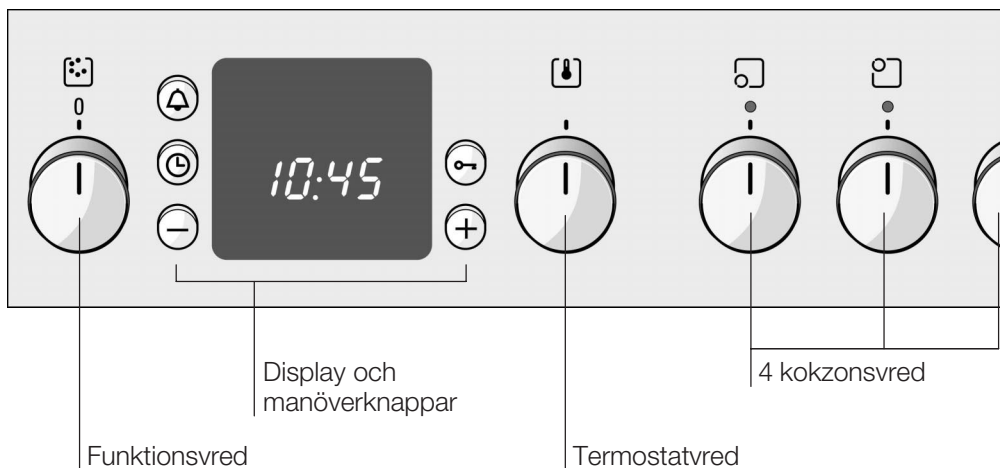
Personer får inte stå eller sitta på ugnsluckan.

Din nya spis

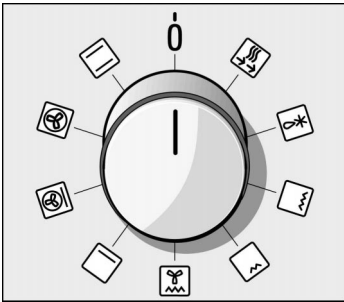
I detta avsnitt lär du känna din nya spis. Här beskrivs manöverpanelen med vred och indikeringar. Här hittar du också information om ugsfunktionerna och medföljande tillbehör.

Manöverpanel

Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.












Funktionsvred



Med funktionsvredet ställer man in ugnsfunktionen för ugnen.

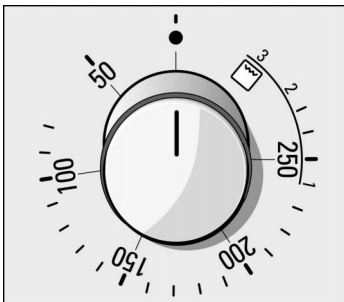
Lägen

	Över-/undervärme
	3D-varmluft*
	Varmluft intensiv / Pizzaläge
	Undervärme
	Varmluftsgrillning
	Grill, liten grilllyta
	Grill, stor grilllyta
	Upptining
	Snabbuppvärmning

*Ugnsfunktion, med vilken energibesparande enligt EN50304 bestämdes.

När man ställer in funktionsvredet tänds ugnslampan.

Termostatvred



Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.

Temperatur

50-270	Temperaturområde i °C
--------	-----------------------

Grill

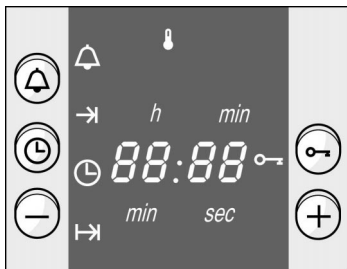
1	Grilla lätt
2	Grilla medium
3	Grilla kraftigt

Temperatursymbolen på displayen lyser när ugnen värms upp. Under uppvärmningspauserna slocknar den. Vid grillning lyser inte symbolen.

Grilllägen

Vid grill, liten ☐ eller stor grillyta ☐ ställer man in ett grillläge med termostatvredet.

Funktionsknappar och display



Knappen Timer ⏰ Används för att ställa in timern.

Knappen Klocka 🕒 Används för att ställa in klockslag, tillagningstid för ugnen I→I och färdigtid →I.

Knappen Minus - Minskar inställningsvärdet.

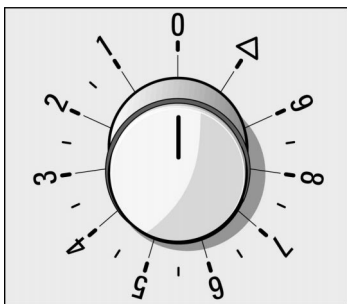
Knappen Plus + Ökar inställningsvärdet.

Knappen Nyckel 🔑 Används för att koppla till och stänga av barnspärren.

På displayen kan man läsa av de inställda värdena.

Kokzonsvred

Med de 4 kokzonsvreden ställer man in uppvärmningseffekten för kokzonerna.



Lägen

Effektläge 1 lägsta effekt

Effektläge 9 högsta effekt

△ Memory-funktion (om hällen har sådan). Om hällen inte har någon Memory-funktion, motsvarar läge △ effektläge 9)

Mellan varje effektläge finns det ett mellanläge. Det är markerat med ett streck.

När man ställer in effektläget för en kokzon lyser kontrollampan.

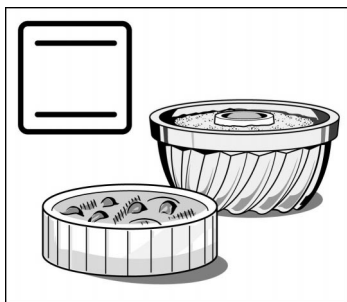
Sänkbara kontaktvred

Kontaktvreden kan sänkas ner. Tryck på strömbrytarvredet för att låsa eller låsa upp det.

Funktionsvreden och kokzonsvreden kan vridas åt höger eller vänster, termostadvredet endast åt höger.

Ugnsfunktioner

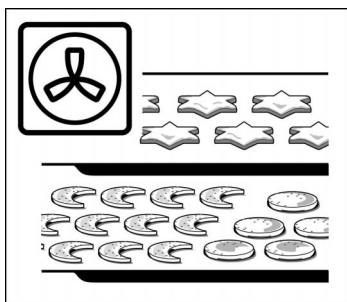
Ugnen har flera olika funktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga resp maträtt.



Över-/undervärme

Med denna ugnsfunktion når värmen kakor och stekar jämnt både ovanifrån och underifrån.

Sockerkakor i form och gratänggrätter blir bäst med denna ugnsfunktion. Över-/undervärme är också lämplig för magra stekar av nöt, kalv och vilt.



3D-varmluft

En fläkt i ugnens bakre vägg fördelar värmen från det ringformade elementet jämnt i ugnen.

Med 3D-varmluft kan man grädda kakor och pizza på två falsar. Smördeg och småkakor kan man grädda samtidigt på tre falsar. Ugnstemperaturen är lägre än vid över-/undervärme. Extra plåtar kan beställas i fackhandeln.

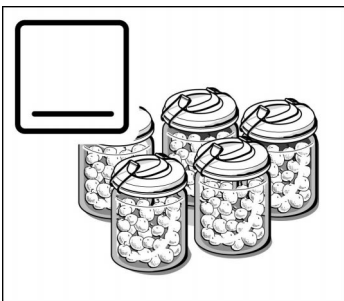
Funktionen 3D-varmluft är lämplig för torkning.



Varmluft Intensiv / Pizzaläge

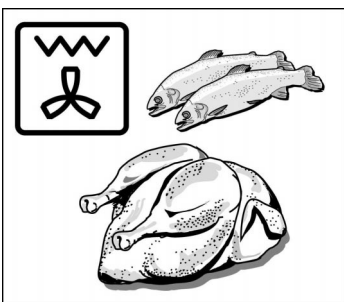
Vid dessa lägen är undervärmen och det ringformade elementet i drift.

Denna ugnsfunktion lämpar sig särskilt väl för frysta produkter. Frysst pizza, pommes frites eller strudel tillagas med mycket bra resultat utan att man behöver förvärma ugnen.



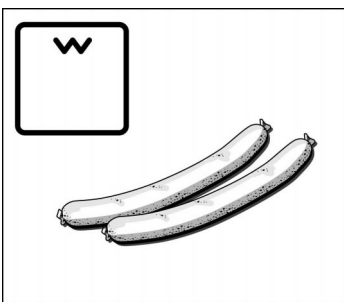
Undervärme

Med undervärme kan man eftervärma eller tillaga maträtter underifrån. Undervärmen kan även användas för konservering.



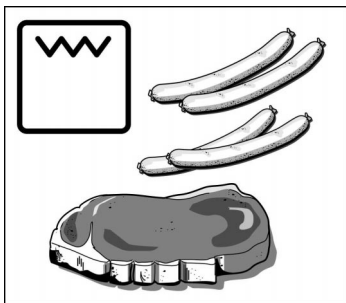
Varmluftsgrillning

Grillelementet och fläkten kopplas på och stängs av växelvis. När grillelementet är tillfälligt avstängt får fläkten den uppvärmda luften att cirkulera runt maten. Köttet får en fin och knaprig stekyta runtom.



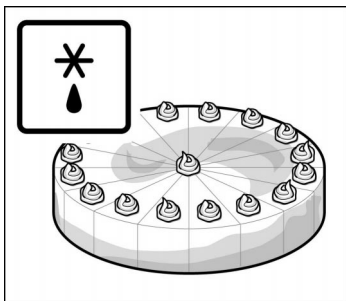
Grill, liten grillyta

Grillelementets mittersta del kopplas till. Ugnsfunktionen används för små mängder mat. På så sätt sparar du energi. Placera det som ska grillas mitt på gallret.



Grill, stor grillyta

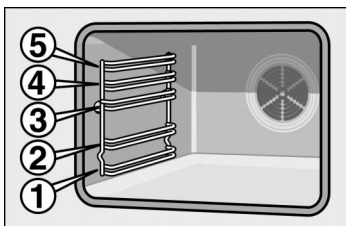
Hela ytan under grillelementet värms upp. Du kan grilla flera stekar, grillkorvar, fiskar eller varma smörgåsar.



Upptining

En fläkt i ugnens bakre vägg, cirkulerar luften runt den frysta rätten. Djupfrost kött, fågel, bröd och kakor tinas upp jämnt.

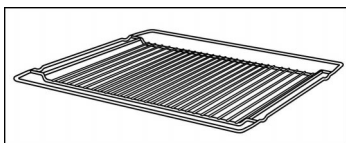
Ugn och tillbehör



Tillbehöret kan skjutas in på 5 olika falsar i ugnen.

Tillbehöret kan dras ut till 2/3, utan att det välter. På så sätt kan man lätt ta ut maten ur ugnen.

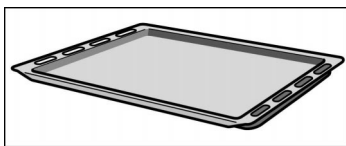
Tillbehör



Galler HEZ 334000

för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.

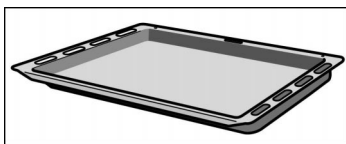
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



Bakplåtar av emalj HEZ 331000

för kakor och småkakor.

Skjut in bakplåten i ugnen till anslaget med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



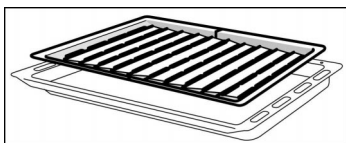
Långpanna HEZ 332000

för saftiga kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den kan även användas som uppsamlingskärl för fett när man grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan i ugnen till anslaget med den sluttande kanten mot ugnsluckan.

Extra tillbehör

Extra tillbehör kan man köpa i fackhandeln eller från kundtjänst.

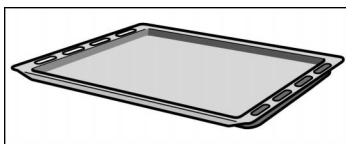


Grillplåt HEZ 325000

för grillning istället för gallret eller som stänkskydd, så att ugnen inte smutsas ner så kraftigt. Använd endast grillplåten i långpannan.

Grillning på grillplåten: Använd samma fals som för gallret.

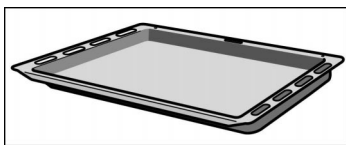
Grillplåt som stänkskydd: Skjut in långpannan med grillplåten under gallret.



Bakplåt av emalj HEZ 331010 med beläggning som förhindrar att maten bränner fast

Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten.

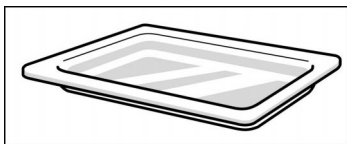
Skjut in bakplåten i ugnen till anslaget med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Långpanna HEZ 332010 med beläggning som förhindrar att maten bränner fast

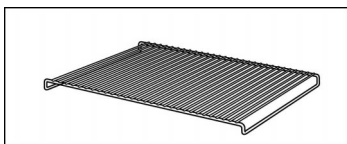
Saftiga kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan.

Skjut in långpannan i ugnen till anslaget med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



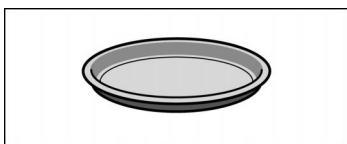
Glaspanna HEZ 336000

Djup bakplåt av glas, som även kan användas vid servering.



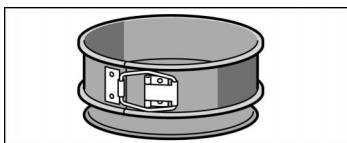
Galler HEZ 324000

för grillrätter. Placera alltid gallret i långpannan. Matfett och köttsaft som droppar ner fångas upp i långpannan.



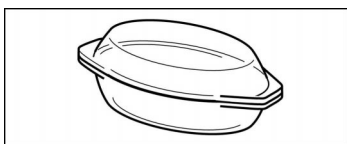
Pizzaplåt HEZ 317000

idealisk t ex för pizza, frysta produkter och stora runda kakor. Man kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret. I tabellerna finner du alla erforderliga uppgifter.



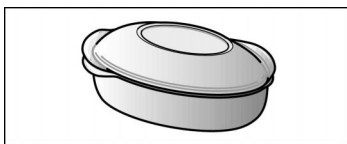
Kakform HEZ 6001

Med kakformen som inte läcker kan man baka saftiga kakor. Genom den extra breda kanten uppstår inget läckage och ugnen hålls ren. På insidan har kakformen en beläggning som förhindrar att något bränner fast.



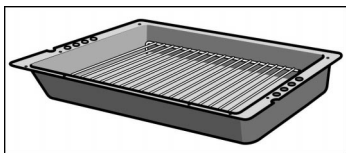
Stekgryta av glas HMZ21GB

för grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Grytan är särskilt anpassad för stekautomatiken.



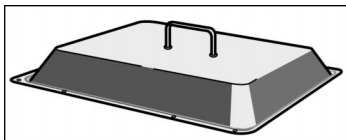
Stekgryta av metall HEZ 6000

som passar till glaskeramikhällens ovala grytzon. Stekgrytan är lämplig för både koksensornfunktionerna och stekautomatiken. Stekgrytan är emaljerad på utsidan och på insidan finns en beläggning som förhindrar att maten bränner fast.



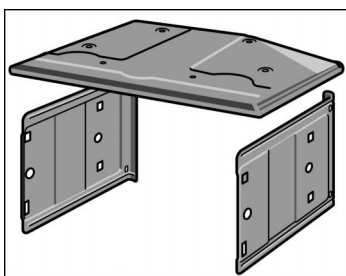
Proffspanna HEZ 333000

för tillredning av större mängder mat.



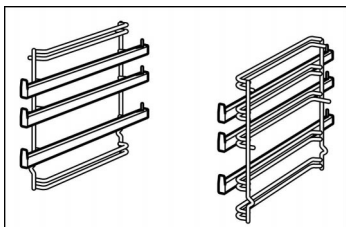
Lock till Proffspanna HEZ 333001

gör Proffspannan till en Proffsgryta.



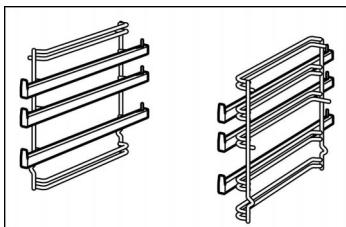
Självrengörande tak och sidoväggar (EcoClean) HEZ 329020

Spisen kan kompletteras med detta. Ugnen rengörs automatiskt när den är i drift.



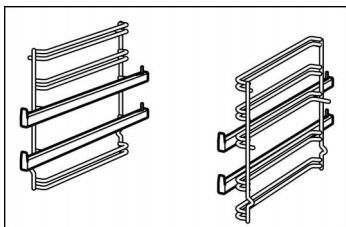
3-faldig teleskopvagn HEZ 338305

Med utdragsskenorna på fals 2, 3 och 4 går det att dra ut tillbehöret ytterligare, utan att det välter.



3-faldig teleskåpvagn HEZ 338300

Med utdragsskenorna på fals 2, 3 och 4 går det att dra ut tillbehöret ytterligare, utan att det välter.



Dubbel teleskåpvagn HEZ 338200

Med utdragsskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret ytterligare, utan att det välter.

Luckspärr

En luckspärr medföljer produkten. Den ska fästas på ugnen. Följ monteringsanvisningen.

För att öppna luckan trycker du luckspärren åt sidan eller uppåt, beroende på ugnstyp. Se till att luckan faller på plats när du stänger den.


Kylfläkt

Ugnen är utrustad med en kylfläkt. Vid behov stängs den av och startas av sig själv. Den varma luften försvinner via luckan.

Före första användningen



I detta kapitel kan man läsa om allt man måste göra innan man lagar mat på spisen för första gången.

Värm upp ugnen och rengör tillbehören. Läs säkerhetsanvisningarna i kapitlet "Viktigt att veta".

Först ska man kontrollera om symbolen  och tre nollor blinkar på spisens display.

Om symbolen och tre nollor blinkar på displayen

Ställ in klockan på rätt tid.

1. Tryck på knappen Klocka .
12:00 visas och klocksymbolen  blinkar.

2. Ställ in klockan med knappen + eller -.

Efter några sekunder är klockslaget inställt. Nu är spisen driftklar.

Värma upp ugnen

Gör så här

För att ta bort lukten av ny ugn värmer man upp den tomma, stängda ugnen.

1. Ställ funktionsvredet på .

2. Ställ in 240 °C med termostadvredet.

Efter 60 minuter stänger man av ugnen med funktionsvredet.

Förrengöra tillbehör

Innan tillbehöret används för första gången ska man rengöra det ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en disktrasa.

Ställa in hällen

Det medföljer en separat bruksanvisning till hällen. Där finns säkerhetsanvisningar samt information om inställning och skötsel.

Ställa in ugnen

Man kan ställa in ugnen på olika sätt.

Stänga av ugnen manuellt

Stäng av ugnen manuellt när rätten är färdig.

Ugnen stängs av automatiskt

Man kan lämna köket även för en längre tid.

Ugnen kopplas på och stängs av automatiskt

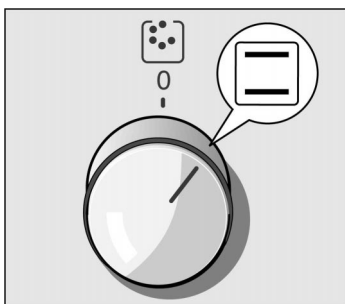
Man kan t ex ställa in maträtten i ugnen på morgonen och ställa in ugnen, så att maten är färdiglagad vid lunch.

Tabeller och tips

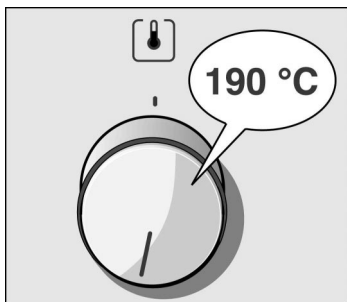
I kapitlet Tabeller och tips finns lämpliga inställningar för många rätter.

Inställning

Exempel: Över-/undervärme , 190 °C



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.



Stänga av

Ändra inställning

2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostativredet.

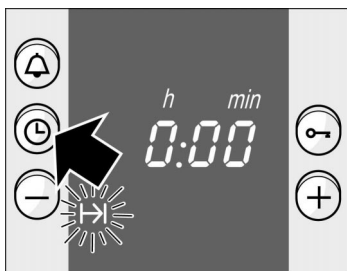
Stäng av med funktionsvredet när rätten är färdig.

Temperatur eller grilläge kan ändras när som helst.

Ugnen ska stängas av automatiskt

Exempel: Tillagningstid:
45 minuter


Ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 och 2.
Ange tillagningstiden för maträtten.




3. Tryck på knappen Klocka .
Symbolen Tillagningstid  blinkar.



4. Ställ in tillagningstiden med knappen + eller -.
Knappen + förslagsvärde = 30 minuter.
Knappen - förslagsvärde = 10 minuter.

Efter några sekunder startar ugnen. Symbolen  lyser på displayen.


Tillagningstiden har löpt ut

En signal ljuder. Ugnen stängs av.
Tryck två gånger på knappen  och stäng av med funktionsvredet.

Ändra inställning

Tryck på knappen Klocka . Ändra tillagningstiden med knappen + eller -.

Avbryta inställning

Tryck på knappen Klocka . Tryck på knappen -, tills indikeringen står på noll. Stäng av med funktionsvredet.

Ställ in tillagningstiden, när klockan kopplats bort

Tryck på knappen Klocka  två gånger och ställ in enligt beskrivningen under punkt 4.



Ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt

Tänk på att känsliga livsmedel inte får stå länge i ugnen.

Ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 till 4. Ugnen startar.

Exempel: Klockan är 10:45.
Maträtten tar 45 minuter att tillaga och ska vara klar 12:45




5. Tryck på knappen Klocka  tills symbolen  blinkar.
På displayen visas klockslaget när maträtten är klar.



6. Med knappen + förskjuter man på färdigtiden till ett senare tillfälle.

Inställningen övertas efter några sekunder. På displayen visas färdigtiden tills ugnen startas.

Tillagningstiden har löpt ut

En signal ljuder. Ugnen stängs av.
Tryck två gånger på knappen  och stäng av med funktionsvredet.



OBS!

Så länge en symbol blinkar kan man göra ändringar. När symbolen lyser har inställningen utförts. Under tiden innan inställningen utförts kan man göra ändringar. Läs mer om detta i kapitlet Grundinställningar.

Snabbuppvärmning

Med denna funktion värmer man upp ugnen extra snabbt.

Inställning

1. Ställ funktionsvredet på snabbuppvärmning .
2. Ställ in önskad temperatur med termostatvredet.
Efter några sekunder startar ugnen. På displayen lyser symbolen .

Snabbuppvärmningen avslutad

Symbolen  slocknar.

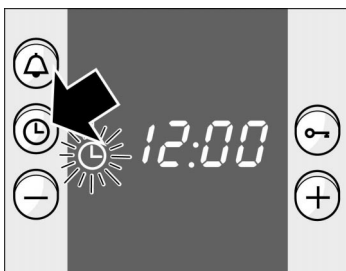
Ställ in maträtten i ugnen och ställ in ugnen.

Klockslag

Efter den första anslutningen eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen ☹ och tre nollor på displayen. Ställ in klockan på rätt tid. Funktionsvredet måste vara fränkopplat.

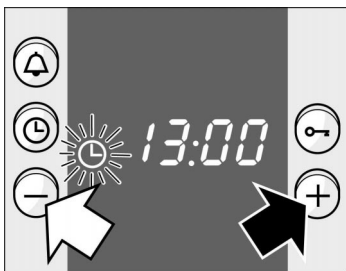
Inställning

Exempel: Kl 13:00



1. Tryck på knappen Klocka ☹.

På displayen visas Kl 12.00 och symbolen ☹ blinkar.



2. Ställ in klockslaget med knappen + eller -.

Tiden Efter några sekunder är klockslaget inställt.

Ändra t ex från sommartid till vintertid

Tryck två gånger på knappen Klocka ☹ och ändra klockslaget med knappen + eller -.

Koppla bort klockan

Det går att koppla bort klockan. Då visas den endast medan man gör inställningar.

För att koppla bort klockan måste man ändra grundinställningen. Hur man gör detta, beskrivs i kapitlet Grundinställningar.

Timer

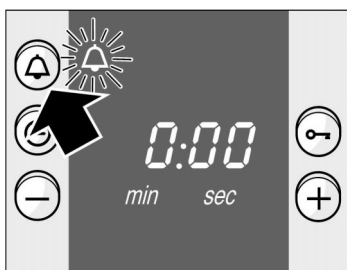
Timern kan även användas som äggklocka. Den går oberoende av ugnen.



Timern har en särskild signal. På så sätt hör man om timertiden eller en tillagningstid har löpt ut.

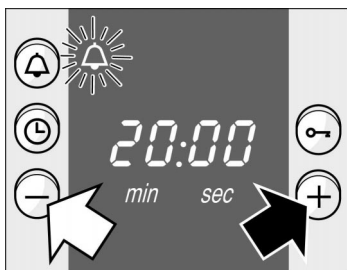
Det går även att ställa in timern när barnspårren är aktiv.

Inställning


Exempel: 20 minuter



1. Tryck på knappen Timer .
Symbolen  blinkar.




2. Ställ in timertiden med knappen + eller -.
Knappen + förslagsvärde = 10 minuter.
Knappen - förslagsvärde = 5 minuter.

Timern startar efter några sekunder. Symbolen  lyser på displayen. Tiden räknas ner synligt.


När tiden löpt ut

En signal ljuder. Tryck på knappen Timer .
Timer-indikeringen slocknar.

Ändra timertid

Tryck på knappen Timer . Ändra tiden med knappen + eller -.

Radera inställning

Tryck på knappen Timer . Tryck på knappen -, tills indikeringen står på noll.

Timern och tillagningstiden räknas ner samtidigt

Symbolerna lyser. Timertiden räknas ner synligt på displayen.

Läsa av den återstående tillagningstiden **I→I**, färdigtiden **→I** eller klockslaget **⌚**: Tryck på knappen Klocka **⌚** tills motsvarande symbol visas. Värdet visas på displayen i några sekunder.

Grundinställningar

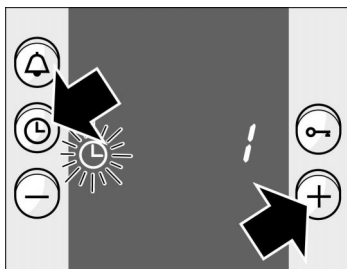
Uggen har olika grundinställningar. Man kan ändra grundinställningarna för klockslag, signallängd och överföringstid för inställning.



Grundinställning	Funktion	Ändra till
Klocka ⌚ I = Klockan visas	Visa klockan	Klock ⌚ = Klockan bortkopplad
Signallängd ⏰ Z = ca 2 min	Signal efter det att en inställd tillagningstid eller timertid löpt ut	Signallängd I = ca 10 sek. Z = ca 5 min
Överföringstid I→I Z = medel	Väntetid mellan inställningslägena, tills inställningen utförts	Överföringstid I = kort Z = lång

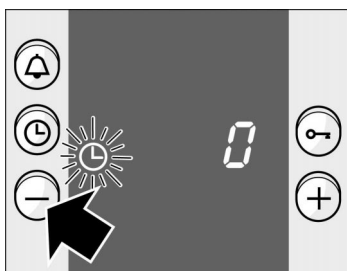
Ändra grundinställningarna

Exempel: Koppla bort klockan

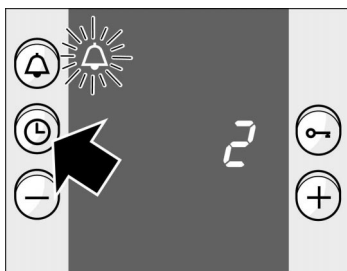
Inget driftsätt får vara inställt.




1. Tryck på knappen Klocka  och knappen + samtidigt, tills  visas på displayen. Det är grundinställningen för visning av klockan.





2. Ändra grundinställningen med knappen + eller -.



3. Bekräfta med knappen Klocka .

På displayen visas  för grundinställningen av signallängden.

För att ändra grundinställningen, går man tillväga enligt beskrivningen under 2 och bekräftar med knappen Klocka . Nu går det även att ändra överföringstiden. För att göra detta trycker man slutligen på knappen Klocka .



Ej ändra alla grundinställningar

Om en av grundinställningarna inte ska ändras, trycker man på knappen Klocka . Nästa grundinställning visas.



Barnspärr

För att barn inte ska kunna koppla till ugnen av misstag, är den försedd med en barnspärr.

Spärra ugnen

Tryck på knappen Nyckel , tills symbolen  visas på displayen. Det dröjer ca 4 sekunder.

Upphäva spärren

Tryck på knappen Nyckel , tills symbolen  slocknar.

Anmärkning

Timern och klockan kan ställas in i spärrat tillstånd.
Efter ett strömavbrott stängs barnspärren av.

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Produktens utsida

Torka av med vatten och lite diskmedel. Eftertorka med en mjuk trasa.

Använd inte aggressiva eller skurande medel. Om ett sådant medel hamnar på fronten, torka av det omedelbart med vatten.

Bemærk

Små färgskillnader på produktens front förekommer på grund av olika material, såsom glas, plast eller metall.

Skygger på ovnglasset, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.

Produkter med front i rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar omedelbart. Korrosion kan bildas under denna typ av fläckar.

Använd vatten och lite diskmedel för rengöring. Torka av ytan med en mjuk duk.

Produkter med aluminiumfront

Använd ett mildt fönsterrengöringsmedel. Torka ytan med en mjuk fönstertrasa eller en luddfri mikrofiberduk vågrätt och utan tryck.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, repande svampar eller grova rengöringsdukar.

Ugn

Använd inte hårda skursvampar. Ugnsrengöringsmedel får endast användas på ugnens emaljerade ytor.

För att underlätta rengöringen

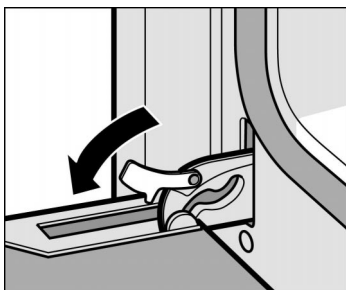
kan man tända ugnslampan, haka av ugnsluckan och fälla ned grillelementet i ugnstaket.

Ställ funktionsvredet på .

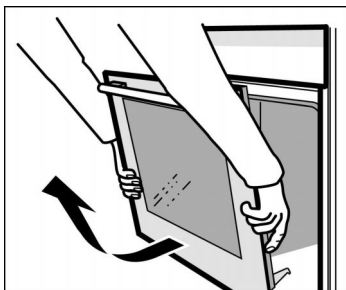
Ugnsluckan kan enkelt hakas av.

Tända ugnslampan

Haka av ugnsluckan



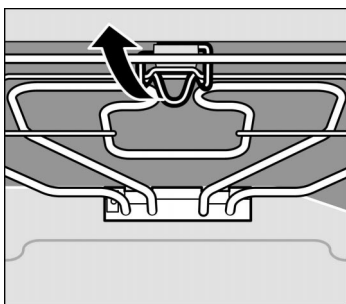
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Lås upp de båda spärrarna till vänster och höger.



3. Vinkla ugnsluckan en aning.
Fatta tag om ugnsluckan till vänster och höger med båda händerna.
Stäng luckan en aning och dra ut den.

Ugnsluckan monteras tillbaka efter rengöringen i omvänd ordningföljd mot demonteringen.

Fälla ner grillelementet



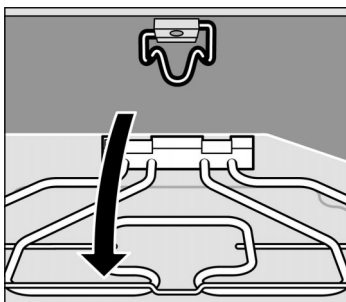
För att man enklare ska kunna rengöra ugnstaket kan man fälla ner grillelementet.

OBS! Ugnen måste vara kall. Risk för brännskador!

Dra hållarbygeln på det fällbara grillelementet framåt och tryck den uppåt, tills det hörs att den hakar i. Håll samtidigt i grillelementet och fäll ner det.



Efter rengöringen:

Fäll upp grillelementet igen. Tryck hållarbygeln nedåt och låt grillelementet haka i.



Självrengörande ytor i ugnen

Ugnens bakre vägg är belagd med en högorös keramik. Stänk från bakverk och stekar suggs upp av det här skiktet när ugnen är i drift. Resultatet blir bättre ju högre temperaturen är och ju längre ugnen är i drift.

Om föroreningar fortfarande är synliga även efter att ugnen varit i drift flera gånger, gör du så här:
Rengör först ugnens emaljtor. Ställ sedan in 3D-varmluft  eller över- och undervärme .
Värm upp den tomma ugnen i ca 2 timmar på maxtemperatur.

Keramiskskiktet regenereras.

Sedan kan du ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp.

En svag färgförändring på skiktet påverkar inte självrengöringen.

Viktiga anvisningar

Använd aldrig skurande rengöringsmedel. De repar eller förstör det högporösa skiktet.

Rengör aldrig den bakre väggen med ugnrensrengöringsmedel.

Om ugnrensrengöringsmedel av misstag hamnar på den bakre väggen ska du genast ta bort det med en svamp och tillräckligt mycket vatten.

Använd vatten med diskmedel i eller ättikslösning.

Vid kraftig smuts använder man lämpligast ugnrensrengöringsmedel. Använd ugnrensrengöringsmedel endast när ugnen är kall.

Den självrengörande bakre väggen får aldrig behandlas med ugnrensrengöringsmedel.

Obs!

Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Därför kan små färgavvikelser förekomma. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Behandla inte sådana missfärgningar med hårda skursvampar eller skarpa rengöringsmedel.

Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga.

Korrosionsskyddet garanteras.

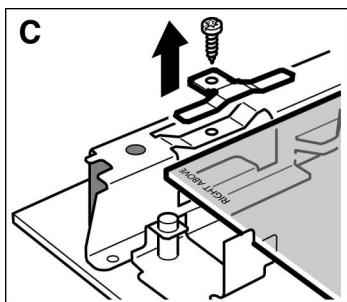
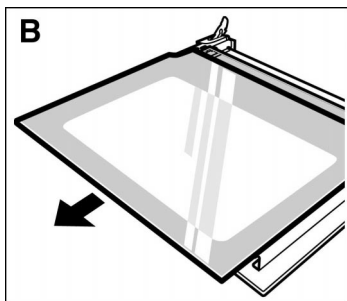
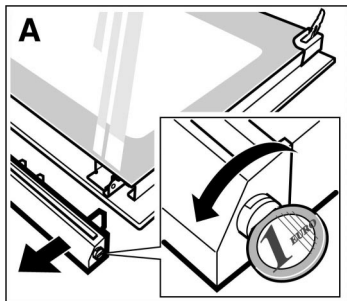
Lampglasets rengörs lämpligast med lite diskmedel.

Rengöra ugnens botten, ugnstaket och sidoväggarna

Rengöra ugnslampans täckglas

Rengöring av glasrutorna

Demontering



Man kan ta bort glaset i ugnsluckan för att underlätta rengöringen.

1. Demontera ugnsluckan och lägg den med handtaget nedåt på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva loss skruvarna till vänster och höger med ett mynt. (Bild A)

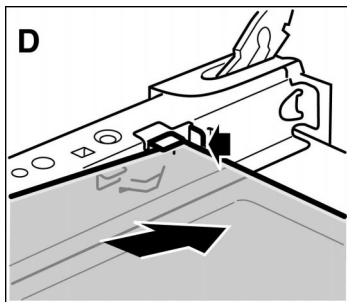
3. Dra ut den översta glasrutan. (Bild B)

4. Skruva loss klamrarna till höger och vänster och ta bort dem (Bild C). Ta ut glasrutan.

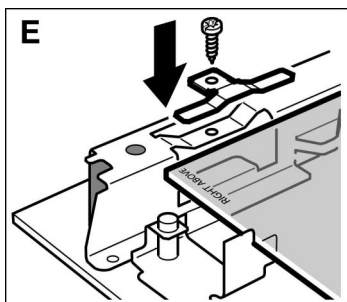
Rengör glasrutorna med rengöringsmedel för glas och en mjuk trasa.

Montering

Kontrollera att texten "Right above" står upp och ned nedtill till vänster.



1. Skjut in glasrutan snett bakåt. (Bild D)



2. Sätt tillbaka klamrarna och skruva fast dem igen. (Bild E)

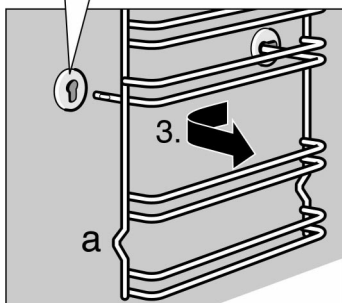
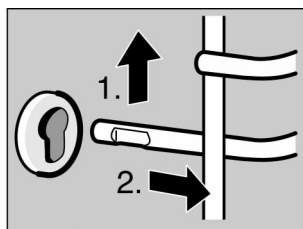
3. Skjut in den översta glasrutan igen. Se till att den blanka ytan är utåt.

4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.

5. Montera tillbaka ugnsluckan.

Ugnen får användas igen först när man kontrollerat att glasrutorna monterats korrekt.

Rengör ugnstegarna



Ugnstegarna kan tas ut för rengöring.

Haka av ugnstegarna:

1. Lyft ugnstegen fram till uppåt
2. och haka av den.
3. Dra sedan hela ugnstegen framåt och ta ut den.

Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp eller med en diskborste.

Haka i ugnstegarna:

Stick först in ugnstegen i den bakre hylsan, tryck den något bakåt och fäst den sedan i den främre hylsan.

Ugnstegarna passar både till höger och vänster. Utbuktningen (a) måste alltid vara nedtill.

Tätning

Tätningen på ugnen rengörs med diskmedel. Använd aldrig skarpa eller skurande rengöringsmedel.

Tillbehör

Lägg tillbehören i blöt med diskmedel direkt efter användningen. Då kan man lätt ta bort matrester med en diskborste eller disksvamp.

Häll

Skötselanvisningarna finns i bruksanvisningen för hällen.

Råd vid fel

Om ett fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service:

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Defekt säkring.	Kontrollera i säkringslådan att säkringen är hel.
Klockdisplayen blinkar.	Strömavbrott	Ställ in tiden på nytt.

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

Om reparationen inte utförs fackmässigt kan allvarliga skador uppstå.

Byta ugnslampa

Om ugnslampan är trasig måste den bytas. Värmebeständiga lampor på 40 watt kan du köpa via kundtjänst eller i fackhandeln. Använd endast dessa lampor.

Gör så här



1. Koppla ifrån ugnssäkring i säkringslådan.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Skruva ut lampglaset genom att vrida det åt vänster.
4. Byt ut ugnslampan mot en lampa av samma typ.
5. Skruva i lampglaset igen.
6. Ta ut kökshandduken och koppla till säkringen igen.

Byta lampglas

Om ugnslampans täckglas är skadat måste det bytas ut. Lampglas beställer du hos service. Ange E-numret och FD-numret för ugnen.

Kundtjänst

Om spisen måste repareras hjälper vår kundtjänst dig gärna. Adress och telefonnummer till närmaste serviceverkstad finns i telefonkatalogen. Även de angivna kundtjänstcentrumen kan hjälpa dig att hitta en lokal serviceverkstad.

E-nummer och FD-nummer

Ange produktens E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst. Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan. För att man slippa leta länge vid en störning, kan det vara en god idé att skriva upp numren här på en gång.

E-nr	FD-nr
Service 	

Förpackningen och den gamla spisen

Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).


Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta.

Tabeller och tips

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Här kan du se vilken ugnsfunktion och temperatur som passar bäst för den maträtt du vill tillaga, vilket tillbehör som är lämpligast att använda och på vilken fals rätten ska tillagas. Du får många tips på kärl och tillredning, och hjälp till enklare felsökning och åtgärder, om något skulle bli fel någon gång.

Kakor, tårter och småkakor

Gräddning på en fals

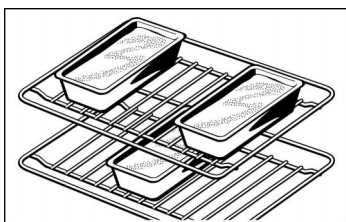
Använd över- och undervärme när du gräddar kakor på en fals . Då lyckas du bäst med kakan.

Bakformar

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga. För ljusa bakformar av tunna material eller för glasformar ska 3D varmluft användas. Trots detta förlängs gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Ställ alltid kakformen på gallret.

Om man gräddar i 3 avlånga formor samtidigt, ska dessa ställas på gallren som bilden visar.



Tabeller

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn. På så vis sparar du energi. Om ugnen förvärms, förkortas de angivna gräddningstiderna med 5 till 10 minuter.

I tabellerna hittar man den optimala ugnsfunktionen för olika kakor, och bakverk.

Temperatur och tillagningstid beror på smetens/degens mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre

temperatur ger en jämnare gräddning. Om det behövs ställer man in ett högre värde nästa gång.








Ytterligare information finns under "Tips vid bakning" i anslutning till tabellerna.





Kakor i form	Form på gallret	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagnings-tid i minuter
Sockerkaka, enkel	Sockerkaks-/krans-/avlång form	2		170-190	50-60
	3 avlånga formar*	1+3		150-170	70-100
Sockerkaka, fin (t ex sandkaka)	Sockerkaks-/krans-/avlång form	2		150-170	60-70
	3 avlånga formar*	1+3		140-160	70-100
Mördegsbotten med kant	Kakform med löstagbar botten	1		170-190	25-35
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	2		150-170	20-30
Tårtbotten av sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten	2		160-180	30-40
Fruktkaka eller cheese cake, mördeg**	mörk kakform med löstagbar botten	1		170-190	70-90
Fin fruktkaka, av sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten/sockerkaksform	2		160-180	50-60
Kryddade bakverk** (t ex quiche/lökpaj)	Kakform med löstagbar botten	1		180-200	50-60

* Kontrollera att de avlånga formarna står korrekt. Extra galler finns att köpa som extra tillbehör i fackhandeln.












** Låt kakor svalna ca 20 minuter i ugnen.

Kakor på plåt		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning (t ex kakor i form)	1 plåt	2		170-190	20-30
	2 plåtar	2+4		150-170	35-45
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	1 plåt	3		170-190	40-50
	2 plåtar	2+4		150-170	50-60

Kakor på plåt		Fals	Ugns- funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Rulltårta (förvärm ugnen)	Plåt	3		170-190	15-20
Vetelängd med 500 g mjöl	Plåt	2		170-190	30-40
Stollen med 500 g mjöl	Långpanna	3		160-180	60-70
Tysk stollen med 1 kg mjöl	Långpanna	3		150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2		180-200	55-65
Pizza	1 plåt	2		220-240	25-35
	2 plåtar	2+4		180-200	40-50

Bröd och småfranska		Fals	Ugns- funktion	Tempera- tur °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd (bakat med jäst) med 1,2 kg mjöl* (förvärm ugnen)	Långpanna	2		270	8
				200	35-45
Surdegsbröd med 1,2 kg mjöl* (förvärm ugnen)	Långpanna	2		270	8
				200	40-50
Småfranska (förvärm ugnen)	1 plåt	3		180-200	15-20
	2 plåtar	2+4		160-180	20-30

* Håll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

Småkakor		Fals	Ugns- funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	1 plåt	3		150-170	10-20
	2 plåtar	2+4		130-150	25-35
	2 plåtar + långpanna*	2+3+5		130-150	30-40
Maräng	Plåt	3		80-100	100-150
Petits-choux	Plåt	2		200-220	30-40
Nötkakor	1 plåt	3		100-120	30-40
	2 plåtar	2+4		100-120	35-45
	2 plåtar + långpanna*	2+3+5		100-120	40-50
Smördeg	1 plåt	3		190-210	20-30
	2 plåtar	2+4		190-210	30-40
	2 plåtar + långpanna*	2+3+5		190-210	35-45

* Skjut in långpannan nedtill. Kan tas ut tidigare.

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i tabellen för bakning.
Hur man avgör om sockerkakan är färdigräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 grader lägre. Följ tiden för omrörningen som anges i receptet.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på kakformar med lösttagbar botten. Efter gräddningen lossar man kakan försiktigt från formen med en kniv.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Skjut in kakan längre ner i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. Droppa sedan på t ex fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och förkorta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Kakor med saftig fyllning: Förgrädda först bottnen. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så gräddas bakverket jämnare. Grädda känsliga bakverk med Över-/undervärme  på en fals. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill. Fruktsaften rinner över.	Använd den djupare långpannan nästa gång.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.	Använd alltid 3D-varmluft  om du ska grädda bakverk på flera falsar. Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.
När saftiga kakor gräddas bildas kondens.	Vid gräddning kan vattenånga bildas. Den fördunstar över luckans handtag. Vattenångan kan bilda vattendroppar på manöverfältet eller på intilliggande skåpfronter. Detta är fysikaliskt betingat.

Kött, fågel, fisk

Kärl	<p>Du kan använda vilket värmebeständigt kärl som helst. För stora stekar är även långpannan lämplig.</p> <p>Ställ alltid kärlet mitt på gallret.</p> <p>Heta glaskärl ska alltid ställas på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.</p>
Tips om stekning	<p>Stekresultatet beror på köttets typ och kvalitet.</p> <p>Tillsätt 2-3 matskedar vätska till magert kött och 8-10 matskedar till stekar, beroende på storlek.</p> <p>Köttstycken bör vändas efter halva stektiden.</p> <p>När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas köttsaften bättre.</p>
Tips om grillning	<p>Grilla alltid med ugnsluckan stängd.</p> <p>Skivor av kött bör helst vara lika tjocka. De bör vara minst 2-3 cm tjocka. På så sätt får de jämn och fin färg och förblir härligt saftiga. Salta alltid först efter grillningen.</p> <p>Lägg köttskivorna direkt på gallret. Om man grillar ett enda köttstycke, blir resultatet bäst om man lägger det mitt på gallret.</p> <p>Skjut dessutom in långpannan på fals 1. Köttsaften fångas upp och ugnen hålls ren.</p> <p>Vänd grillbitarna efter två tredjedelar av den angivna tiden.</p> <p>Grillelementet kopplas till och från under hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på det inställda grillläget.</p>
Kött	<p>Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn. De tider som anges i tabellerna är riktvärden. Stektiderna är beroende av köttens sort, vikt och kvalitet.</p>

Kött	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött (t ex högrev)	1 kg		2		200-220	80
	1,5 kg	övertäckt	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Fransyska	1 kg		2		210-230	70
	1,5 kg	öppet	2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbiff, rosa*	1 kg	öppet	1		220-240	40
Biffar, genomstekta		Galler***	5		3	20
Biffar, rosa		Galler***	5		3	15
Fläskkött utan svål (t ex karrébit)	1 kg		1		200-220	100
	1,5 kg	öppet	1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Fläskkött med svål** (t ex bog, lägg)	1 kg		1		190-210	120
	1,5 kg	öppet	1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Kassler med ben	1 kg	övertäckt	2		210-230	70
Köttfärslimpa	750 g	öppet	1		180-200	70
Grillkorv	ca 750 g	Galler***	4		3	15
Kalvstek	1 kg	öppet	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammfiol, benfri	1,5 kg	öppet	1		160-180	120

* Vänd rostbiff efter halva tiden. Svep in den i aluminiumfolie efter tillagningen och låt den vila i ugnen i 10 minuter.

** Skär skåror i svålen på fläskkötten och placera först köttbiten med svålen nedåt i kärlet.

*** Skjut in långpannan på fals 1

Fågel

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.








Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Om man grillar direkt på gallret skjuter man in långpannan på fals 1.

Anka och gås: Stick håll på skinnet under vingarna så att fett kan rinna ut.





Vänd hel fågel efter två tredjedelar av grilltiden.

Fågel blir särskilt knaprig och brun, om man vid slutet av stektiden penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice.

Fågel	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Kycklinghalvor, 1-4 st	à 400 g	Galler	2		210-230	40-50
Bitar av kyckling	à 250 g	Galler	2		210-230	30-40
Kyckling, hel, 1-4 st	à 1 kg	Galler	2		200-220	50-80
Anka	1,7 kg	Galler	2		180-200	90-100
Gås	3 kg	Galler	2		160-180	110-130
Liten kalkon	3 kg	Galler	2		180-200	80-100
2 kalkonlår	à 800 g	Galler	2		190-210	90-110

Fisk

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Fisk	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, grillad	à 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Galler*	2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Fisk i skivor, t ex kotletter	à 300 g	Galler*	4		2	20-25

* Skjut in långpannan på fals 1

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.

Använd uppgiften för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.

Hur vet jag att steken är färdig?

Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.

Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.

Kontrollera falsnivån och temperaturen.

Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.

Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.

Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.






Välj ett större stekkärl eller tillsätt mindre vätska nästa gång.

När man öser steken bildas vattenånga.

Använd Varmluftsgrillning istället för Över-/undervärme. Då värms stekskyn inte upp så kraftigt och mindre vattenånga bildas.

Gratänger, varma smörgåsar

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Söta gratängrätter (t ex kvargsufflé med frukt)	Gratängform	2		180-200	40-50
Gratängrätter av tillagade ingredienser (t ex lasagne)	Gratängform, långpanna	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratängrätter av råa ingredienser* (t ex potatisgratäng)	Gratängform 2 gratängformar**	2		160-180	50-60
		2+4		150-170	60-80

Maträtt		Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Rostat bröd	4 st	Galler	5		3	6-7
	12 st		5		3	4-5
Varma smörgåsar	4 st	Galler***	4		3	7-10
	12 st		4		3	5-8

* Gratängen får inte vara högre än 2 cm.

** Ställ den undre gratängformen på bakplåten av emalj och den övre gratängen på galletret.

*** Skjut in långpannan på fals 1

Djupfrysta färdigrätter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt	Lämpligt för	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Pizza*	Pizza med tunn botten	2		190-210	15-25
	Pizza med tjock botten	2		170-190	20-30
	Pizza-baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Potatisprodukter*	Pommes frites	2		190-210	20-30
	Pommes duchesse	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	20-30
	Fyllda potatisknyten	2		190-210	15-25
Bakverk*	Småfranska	3		190-210	10-20
	Brezel, salt.kringlor	3		200-220	10-20
Vegetariska biffar*	Fiskpinnar	2		180-200	5-15
	Panerad kyckling	2		180-200	10-20
	Grönsaksburgare	2		180-200	15-25
Strudel*	Apfelstrudel (äppelkaka)	3		190-210	30-40


* Täck långpanna med bakplåtspapper. Kontrollera att bakplåtspapperet tål ugnstemperaturen.

Upptining

Ta ut livsmedlet ur förpackningen, lägg det i ett lämpligt kärl och ställ det på gallret i ugnen.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Upptiningstiderna beror på typen och mängden livsmedel.





Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C
Djupfrysta produkter* t ex gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	2		Termostatvredet förblir frångkopplat
* Täck över det frysta livsmedlet med mikrovågsfolie. Fågel ska placeras med bröstsidan nedåt på tallriken.				

Torkning

Använd endast frukt och grönsaker utan skador och skölj noga.

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.

Lägg bakplåtspapper på långpannan och gallret.

Maträtt	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i timmar
600 g äppelringar	2+4		80	ca 5
800 g påron i klyftor	2+4		80	ca 8
1,5 kg sviskon eller plommon	2+4		80	ca 8-10
200 g ansade kryddväxter	2+4		80	ca 1½

OBS!

Vänd ofta på frukt eller grönsaker med mycket vätska. Lossa det torkade livsmedlet från papperet direkt efter torkningen.

Konservering

Förberedelser

Glaset och gummiringarna måste vara rena och felfria. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellen gäller för runda enlitersglas.

Obs! Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.


Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

Fyll i frukt eller grönsaker i glaset. Torka eventuellt av glasens kanter en gång till. De måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glaset med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i ugnen.

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glaset. Innan man byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska man kontrollera att det pärlar sig i glaset.

Inställning

1. Skjut in långpannan på fals 2. Ställ glaset i pannan så att de inte vidrör varandra.
2. Häll ca ½ liter hett vatten (ca 80 °C) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ funktionsvredet på .
5. Ställ termostatvredet på mellan 170 och 180 °C.

Konservering av frukt

Så snart det pärlar sig i glaset, dvs. när många små bubblor stiger mot ytan (efter ca 40 till 50 minuter) stänger man av termostatvredet. Funktionsvredet ska fortfarande vara tillkopplat.

Efter 25 till 35 minuters restvärme tar man ut glaset ur ugnen. Om glaset svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilka gör till att den konserverade frukten sumnar. Stäng av med funktionsvredet.

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Restvärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Stänga av	Ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Stänga av	Ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Stänga av	Ca 35 minuter

Konservering av grönsaker

Vrid tillbaka termostadvredet till ca 120 - 140 °C så snart små bubblor stiger mot ytan i glaset. När man kan stänga av termostadvredet anges i tabellen. Låt grönsakerna stå ytterligare 30-35 minuter i ugnen. Funktionsvredet ska fortfarande vara tillkopplat.

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar 120-140 °C	Restvärme
Gurka	-	Ca 35 minuter
Rödbetor	Ca 35 minuter	Ca 30 minuter
Brysselkål	Ca 45 minuter	Ca 30 minuter
Bönor, kålrabbi, rödkål	Ca 60 minuter	Ca 30 minuter
Ärter	Ca 70 minuter	Ca 30 minuter

Ta ut glaset

Ställ inte glaset på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

Tips för att spara energi

Förvärm endast ugnen om det anges i ett recept eller i tabellen i bruksanvisningen.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.

Flera kakor gräddas med fördel efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för den andra kakan. Man kan även skjuta in två avlånga formar bredvid varandra.

För längre tillagningstider kan man stänga av ugnen 10 minuter före färdigtiden och använda restvärmen för att laga färdigt maträtten.

Akrylamid i livsmedel

Hur skadligt akrylamid i livsmedel är diskuteras idag av fackfolk. Med de aktuella forskningsresultaten som grund har vi sammanställt denna information.

Hur uppstår akrylamid?

Akrylamid i livsmedel uppstår inte pga föroreningar utifrån. Det bildas i livsmedlet och blir flera gånger kraftigare vid tillagning, förutsatt att livsmedlet innehåller kolhydrater och äggviteämnen. Hur detta sker, har man ännu inte lyckats förklara helt och hållet. Men det har visat sig, att halten akrylamid i maten påverkas påtagligt av

höga temperaturer,
låg vattenhalt i livsmedlet,
kraftig stekning av produkten.

Vilka maträtter berörs av detta?

Akrylamid uppstår framför allt vid tillagning av spannmåls- och potatisprodukter under kraftig upphettning såsom

chips, pommes frites,
rostat bröd, bröd,
kex och kakor av mördeg.

Vad kan man göra?

Det går att undvika höga akrylamid-värden vid bakning, stekning och grillning. Följande rekommendationer har publicerats av aid¹ och BMVEL²:

Allmänt

Tillaga maten så kort tid som möjligt.

”Vackert gyllenbrun istället för bränd” - Stek maten lätt.

Ju större och tjockare livsmedlet som ska stekas är, desto mindre akrylamid innehåller det.

Gräddning

Ställ in en temperatur på max 200 °C vid över- och undervärme och max 180 °C vid 3D-varmluft.

Småkakor: Ställ in en temperatur på max 190 °C vid över- och undervärme och max 170 °C vid 3D-varmluft. Ägg eller äggula i receptet minskar halten akrylamid.

Fördela pommes frites som ska tillagas i ugnen så jämnt som möjligt över plåten och i endast ett lager. För att undvika att pommes fritesen snabbt blir torra, ska man tillaga minst 400 g per plåt.

¹ aid-informationsbroschyren "Akrylamid" har publicerats av aid och BMVEL, utgåva 12/02, internet: <http://www.aid.de>.

² Pressmeddelande 365 från BMVEL den 4.12.2002, internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Provrätter

Enligt normerna DIN 44547 och EN 60350

Gräddning

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt	Tillbehör och anmärkningar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagnings-tid i minuter
Spritsade kakor	1 plåt	2		150-170	20-30
	2 plåtar	2+4		140-160	30-40
	2 plåtar + långpanna*	2+3+5		140-160	40-50
Småkakor 20 st	Plåt	3		160-180	20-30
Småkakor 20 st per plåt (förvärm ugnen)	2 plåtar	2+4		150-170	25-35
	2 plåtar + långpanna*	2+3+5		150-170	30-40
Sockerkaka	Kakform med löstagbar botten	2		160-180	30-40
Vetebröd (pizza)	1 plåt	3		170-190	40-50
	2 plåtar	2+4		150-170	50-60
Äppelpaj	2 galler** + 2 plåtformar med löstagbar botten Ø 20 cm***	2+4		190-210	70-80



Maträtt	Tillbehör och anmärkningar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
	Långpanna + 2 plåtformar med löstagbar botten Ø 20 cm***	1		200-220	70-80

* Skjut in långpannan nedtill. Kan tas ut tidigare.

** Extra galler finns att köpa som extra tillbehör i fackhandeln.

*** Ställ kakorna diagonalt på tillbehöret.

Grilla Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rostat bröd (förvärm ugnen i 10 minuter)	Galler	5		3	1-2
Hamburgare, 12 st*	Galler	4		3	25-30

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tiden. Skjut in långpannan på fals 1

