

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.

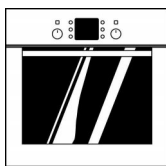
I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

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 7305.0 S

SV

5650 041 802

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	4
Före installationen	4
Säkerhetsanvisningar	4
Orsaker till skador	5
Din nya spis	6
Manöverpanel	6
Funktionsvred	7
Termostativred	7
Funktionsknappar och display	8
Sänkbara kontaktvred	8
Ugnsfunktioner	9
Ugn och tillbehör	11
Luckspärr	14
Kylfläkt	14
Före första användningen	15
Värma upp ugnen	15
Förrengöra tillbehör	15
Ställa in ugnen	16
Inställning	16
Ugnen ska stängas av automatiskt	17
Ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt	18
Snabbuppvärmning	19
Klockslag	20
Timer	21
Grundinställningar	22
Ändra grundinställningarna	23
Barnspärr	24

Innehållsförteckning

Automatisk tidsbegränsning	24
Automatisk självrengöring	25
Inställning	26
Självrengöringen ska koppla till och från automatiskt.	27
När ugnen har svalnat	28
Skötsel och rengöring	28
Produktens utsida	28
Ugn	29
Rengöring av glasrutorna	30
Tätning	32
Tillbehör	32
Råd vid fel	32
Byta ugnslampa	34
Kundtjänst	35
Förpackningen och den gamla spisen	35
Tabeller och tips	36
Kakor, tårter och småkakor	36
Tips vid gräddning	39
Kött, fågel, fisk	40
Tips vid stekning och grillning	43
Gratänger, varma smörgåsar	43
Djupfrysta färdigrätter	44
Upptining	45
Torkning	45
Konservering	46
Tips för att spara energi	47
Akrylamid i livsmedel	48
Provrätter	50

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



Ikke 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.



Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna under självrengöringen. Brandfara! Avlägsna alltid grov smuts ur ugnen före självrengöringen.

Häng aldrig brännbara material som t ex kökshanddukar på ugnsluckans handtag. Brandfara! Ugnen blir mycket het på utsidan under självrengöringen. Håll barn på avstånd.

Rengör aldrig kärl eller formar med den automatiska självrengöringen (pyrolysbehandling) om de har beläggning som förhindrar att maten bränner fast. På grund av den höga temperaturen kan beläggningen som förhindrar att maten bränner fast avge giftiga gaser - Allvarlig hälsorisk!

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

Ugnsluckan som sittyta

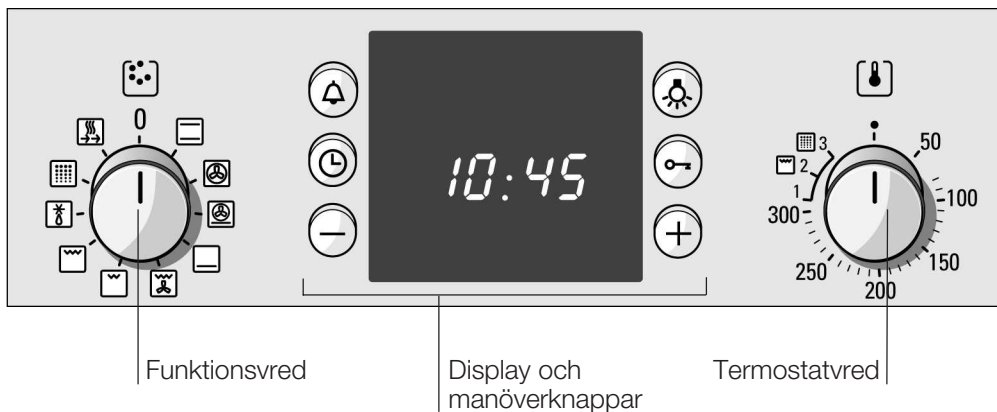
Personer får inte stå eller sitta på ugnsluckan.

Din nya spis

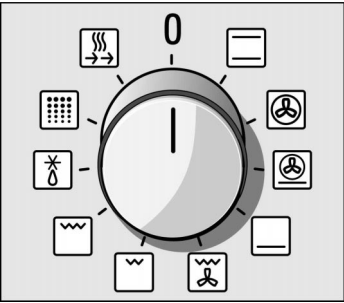
I detta avsnitt lär du känna din nya spis. Här beskrivs manöverpanelen med vred och indikeringar. Här hittar du också information om ugsfunktionerna och medföljande tillbehör.

Manöverpanel

Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.



Funktionsvred



Med funktionsvredet ställer man in ugnsfunktionen för ugnen.

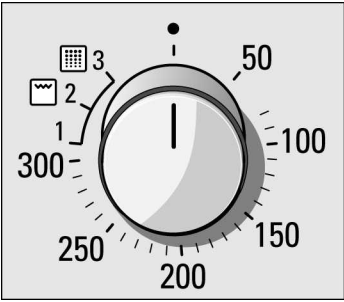
Lägen

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

*Ugnsfunktion, med vilken energibesparande enligt EN50304 bestämdes.

När man ställer in med funktionsvredet, lyser symbolen på displayen. Lampan i ugnen tänds.

Termostadvred



Ställ in temperaturen, grilläget eller rengöringsläget med termostadvredet.

Temperatur

50-300	Temperaturområde i °C
--------	-----------------------

Grill

1	Grilla lätt
2	Grilla medium
3	Grilla kraftigt

Rengöring

1	Rengöring lätt
2	Rengöring medel
3	Rengöring intensiv

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

Grill- och rengöringslägen

Grilllägena 1, 2 och 3 gäller för grill med liten ☐ och stor grillyta ☐ och för den automatiska självrengöringen ☐.

OBS!

Vid ugnsfunktionerna 3D-varmluft ☐ och pizzaläge ☐ är max-temperaturen 275 °C.

Funktionsknappar och display



Knappen Timer	Används för att ställa in timern.
Knappen Klocka	Används för att ställa in klockslag, tillagningstid för ugnen och färdigtid .
Knappen Minus -	Minskar inställningsvärdet.
Knappen Plus +	Ökar inställningsvärdet.
Knappen Nyckel	Används för att koppla till och stänga av barnspärren.
Knapp Ugnsampa	Används för att tända och släcka lampan i ugnen.

På displayen kan man läsa av de inställda värdena.

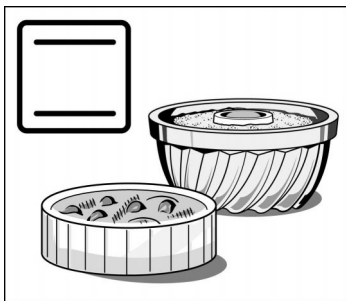
Sänkbara kontaktvred

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

Man kan vrida kontaktvreden åt höger eller vänster.

Ugnsfunktioner

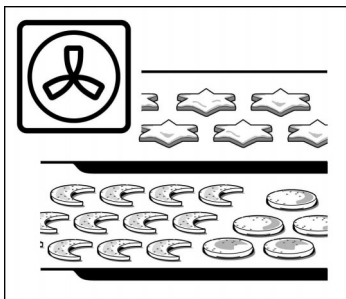
Ugnen har flera olika funktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga resp maträtt.



Över-/undervärme

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

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

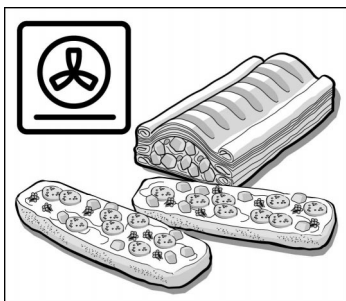


3D-varmluft

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.

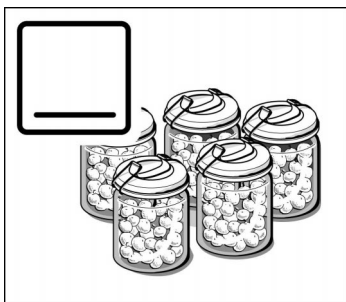
Funktionen 3D-varmluft är lämplig för torkning.



Varmluft Intensiv / Pizzaläge

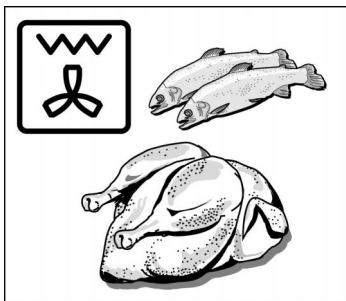
Vid dessa lägen är undervärmen och det ringformade elementet i drift.

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



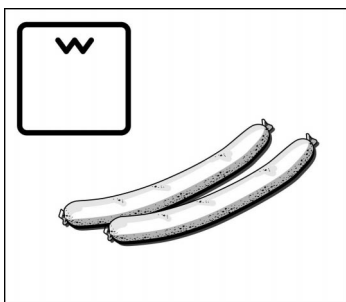
Undervärme

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



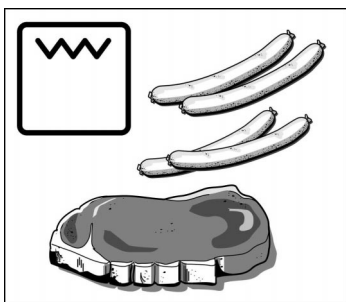
Varmluftsgrillning

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.



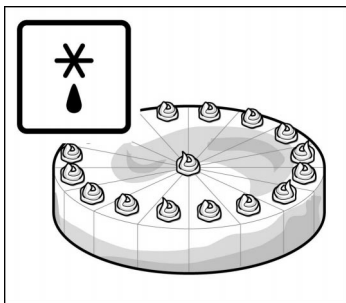
Grill, liten grilllyta

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 grilllyta

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



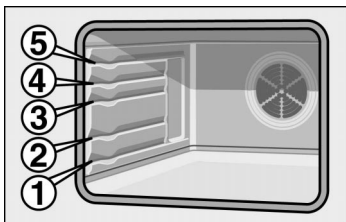
Upptining

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

OBS!

För att värmen ska fördelas på ett bra sätt, kopplas fläkten på en kort stund under uppvärmningsfasen, vid ugnsfunktioner med över- resp undervärme.

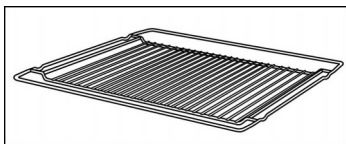
Ugn och tillbehör



Tillbehöret kan skjutas in på 5 olika falsar i ugnen.

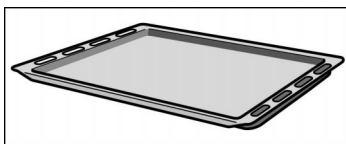
Tillbehöret kan dras ut till 2/3, utan att det välter. På så sätt kan man lätt ta ut maten ur ugnen.

Tillbehör



Galler HEZ 334001

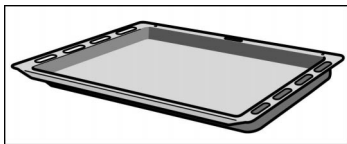
för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.



Bakplåtar av emalj HEZ 331070

för kakor och småkakor.

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



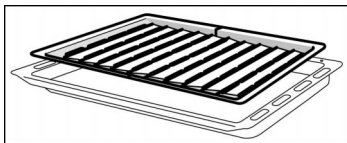
Långpanna HEZ 332070

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.

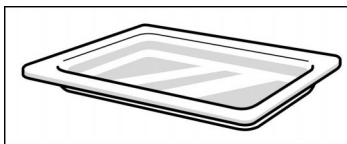


Grillplåt HEZ 325070

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

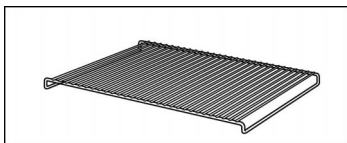
Grillning på grillplåten: Använd samma fals som för gallret.

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



Glaspanna HEZ 336000

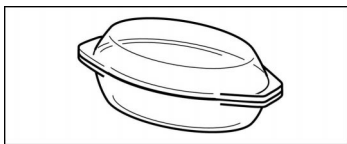
Djup bakplåt av glas, som även kan användas vid servering.



Galler HEZ 324000

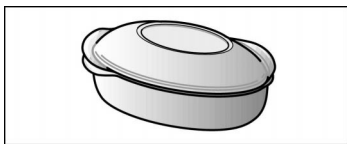
för grillrätter. Placera alltid gallret i långpannan.

Matfett och köttsaft som droppar ner fångas upp i långpannan.



Stekgryta av glas HMZ21GB

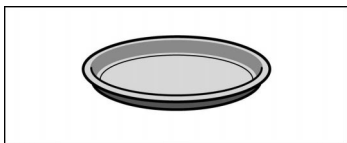
för grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Grytan är särskilt anpassad för stekautomatiken.



Stekgryta av metall HEZ 6000

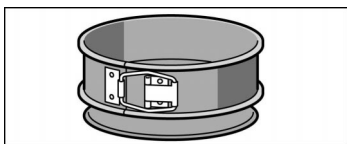
som passar till glaskeramikhållens ovala grytzon. Stekgrytan är lämplig för både koksensornfunktionen och stekautomatiken.

Stekgrytan är emaljerad på utsidan och på insidan finns en beläggning som förhindrar att maten bränner fast.



Pizzaplåt HEZ 317000

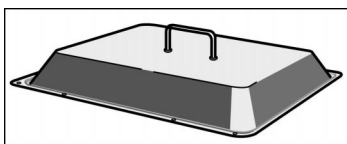
idealisk t ex för pizza, frysta produkter och stora runda kakor. Man kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret. I tabellerna finner du alla erforderliga uppgifter.



Kakform HEZ 6001

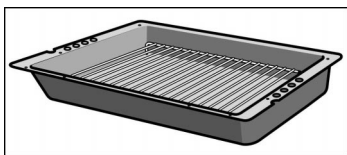
Med kakformen som inte läcker kan man baka saftiga kakor. Genom den extra breda kanten uppstår inget läckage och ugnen hålls ren.

På insidan har kakformen en beläggning som förhindrar att något bränner fast.



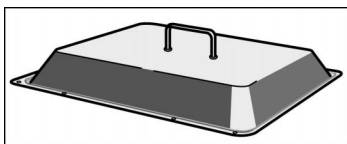
Lock till Proffspanna HEZ 333001

gör Proffspannan till en Proffsgryta.



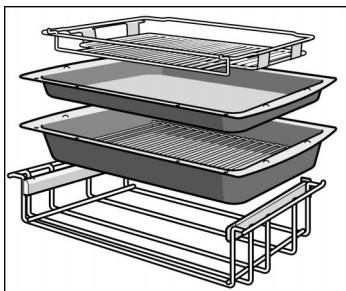
Proffspanna HEZ 333000

för tillredning av större mängder mat.



Lock för Proffsvagn HEZ 333101

gör Proffspannan till en Proffsgryta.



Proffsvagn Plus HEZ 333102

för tillagning av stora mängder mat. Hela tillbehöret består av en djup panna, en låg panna, ett läggs-galler, ett galler för uppläggning och en teleskåpvagn. Det går alldeles utmärkt att grilla med gallret ovanpå.

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 ugnen

Stänga av ugnen manuellt

Man kan ställa in ugnen på olika sätt.

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

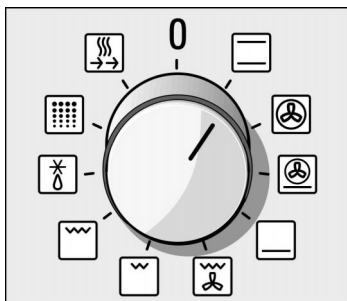
Man kan t ex ställa in maträtten i ugnen på morgonen och ställa in ugnen, så att maten är färdiglagad vid lunch.

Tabeller och tips

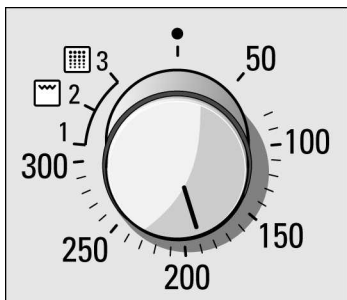
I kapitlet Tabeller och tips finns lämpliga inställningar för många rätter.

Inställning

Exempel: Över-/undervärme ☐, 190 °C



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.

Stänga av

Stäng av med funktionsvredet när rätten är färdig.

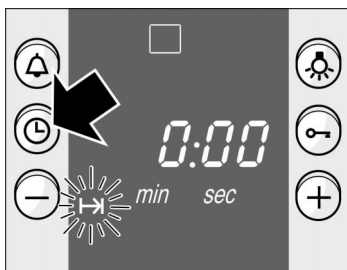
Ändra inställning

Temperatur eller grilläge kan ändras när som helst.

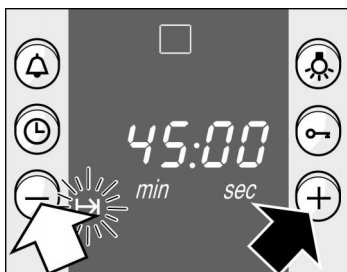
Ugnen ska stängas av automatiskt

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.
Stäng av med funktionsvredet.

Ändra inställning

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

Radera inställning

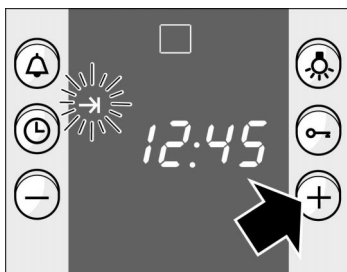
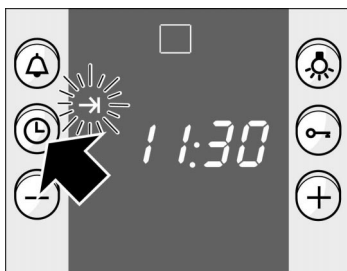
Stäng av med funktionsvredet.

Läsa av inställningar

Läsa av färdigtiden → eller klockslaget ⌚: Tryck på knappen Klocka ⌚ tills respektive symbol visas.

Ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt

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



Tillagningstiden har löpt ut

OBS!

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

Ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 till 4.

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

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

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

En signal ljuder. Ugnen stängs av.
Stäng av med funktionsvredet.

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 termostadvredet.
Efter några sekunder startar ugnen. Symbolen  lyser på displayen.

Snabbuppvärmningen avslutad

En kort signal ljuder.

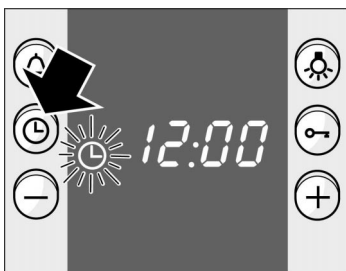
Ställ in maträtten i ugnen och ställ in ugnen.

Klockslag

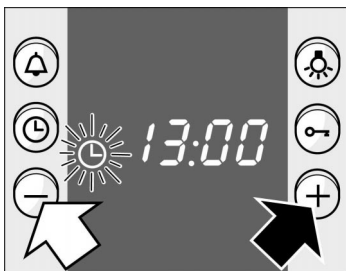
Efter den första anslutningen eller efter ett strömvabrott blinkar symbolen ☹ och tre nollor på displayen. Ställ in klockan på rätt tid. Funktionsvredet måste vara fränkopplat.

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 knappen -.

Efter några sekunder är klockslaget inställt.

Ändra t ex från sommartid till vintertid

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

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

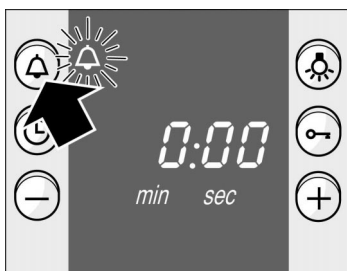
Timern kan även användas som äggklocka. Den går oberoende av ugnen.

Timern har en särskild signal.

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

Inställning

Exempel: 20 minuter



1. Tryck på knappen Timer .
Symbolen  blinkar.



2. Ställ in timertiden med knappen + eller knappen -.
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 knappen -.

Radera inställning

Tryck 3x på knappen Timer .

Timern och tillagningstiden räknas ner samtidigt

Symbolerna lyser. Timertiden räknas ner synligt på displayen.
Läsa av återstående tillagningstid **I→I**, färdigtid **→I** eller klockslag **⌚**: Tryck på knappen Klocka **⌚** tills respektive symbol visas.
Värdet visas på displayen i några sekunder.

Grundinställningar

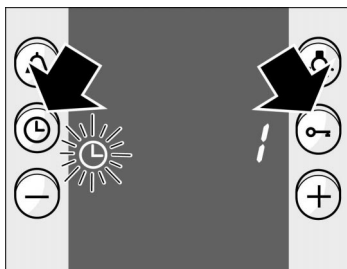
Ugnen har olika grundinställningar. Man kan ändra grundinställningarna för klockslag, signallängd och överföringstid för inställning.

Grundinställning	Funktion	Ändra till
Klocka ⌚ <i>I</i> = Klockan visas	Visa klockan	Klocka ⌚ = Klockan bortkopplad
Signallängd ⏰ <i>I</i> = ca 10 sek	Signal efter det att en inställd tillagningstid eller timertid löpt ut	Signallängd 2 = ca 1 min 3 = ca 4 min
Överföringstid I→I 2 = medel	Väntetid mellan inställningslägena, tills inställningen utförts	Överföringstid <i>I</i> = kort 3 = lång

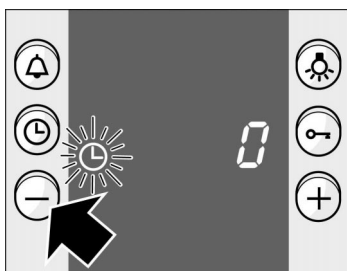
Ändra grundinställningarna

Exempel: Koppla bort klockan

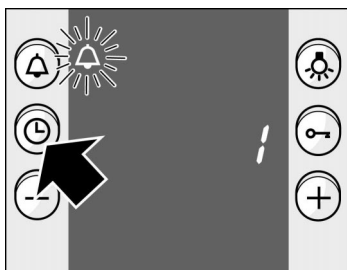
Inget driftsätt får vara inställt.



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 barnspärr.

Spärra ugnen

Funktionsvredet måste vara frånkopplat.

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.

Automatisk tidsbegränsning

Om man har glömt att stänga av ugnen, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen. Ugnsfunktionen avbryts. När detta sker beror på inställd temperatur, inställd temperatur eller inställt grilläge.

När ugnen inte längre värms upp visas 5 på klockdisplayen.

Uppvärmningen är avbruten tills man stänger av med funktionsvredet. 5 slocknar.

Nu kan man ställa in ugnen på nytt.

Upphäva automatisk tidsbegränsning

Ställ in en tillagningstid, så stängs ugnen av automatiskt.

Tidsbegränsningen har upphävts.

Automatisk självrengöring

Vid automatisk självrengöring värms ugnen upp till ca 500 °C. Rester från stekning, grillning eller bakning bränns bort.

Man kan välja mellan tre rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tid
1	lätt	ca 1¼ timme
2	medel	ca 1½ timme
3	intensiv	ca 2 timmar

Det här behöver du veta

För din säkerhet låses ugnen från och med ca 250 °C. Det går inte att öppna ugnsluckan förrän temperaturen sjunkit under 300 °C.



Ugnen blir mycket het på utsidan. Se till att ugnens framsida inte blockeras. Håll barn på avstånd.

Försök inte att öppna ugnsluckan medan självrengöringen pågår. Rengöringen kan avbrytas.

Ugnslampan kan inte tändas under självrengöringen.

Före självrengöringen



Ta ut alla kärl och olämpliga tillbehör ur ugnen.

Lösa matrester, fett och stesky kan börja brinna. Brandrisk!

Torka ur ugnen och de tillbehör som ska rengöras med en fuktig trasa.

Rengör ugnsluckan och ugnens kanter vid tätningen. Tätningen får inte skuras.

Samtidig rengöring av tillbehör

Man kan samtidigt rengöra långpannan eller bakplåten av emalj på fals 2.

Självrengöringen lämpar sig däremot inte för gallret.

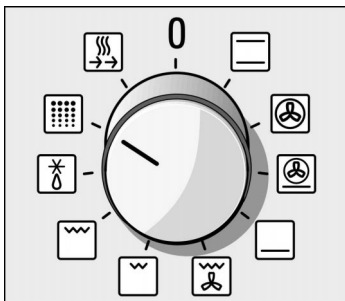


Rengör aldrig kärl eller formar med den automatiska självrengöringen (pyrolyshandling) om de har beläggning som förhindrar att maten bränner fast. På grund av den höga temperaturen kan beläggningen som förhindrar att maten bränner fast avge giftiga gaser - Allvarig hälsorisk!

Inställning

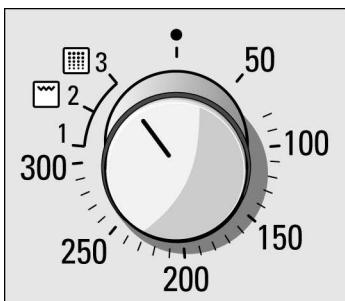
Exempel: Rengöringsläge 3

1. Ställ funktionsvredet på



2. Ställ in grilläge 3 med termostadvredet.

Efter några sekunder börjar självrengöringen.



Rengöringstiden har löpt ut

En signal ljuder och symbolen Tillagningstid blinkar.

Koppla ifrån funktionsvredet först när ugnsluckan öppnas.

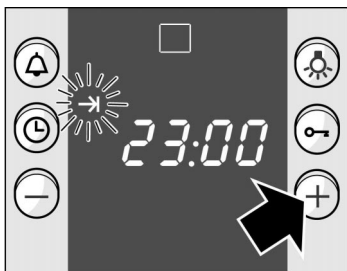
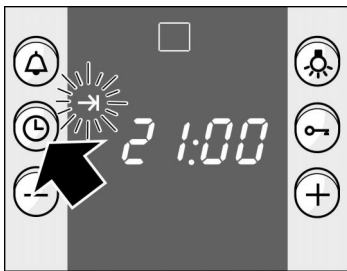
Läsa av tillagningstid och färdigtid

Läsa av återstående tillagningstid eller färdigtid

Tryck på knappen Klocka tills respektive symbol visas.

Självrengöringen ska koppla till och från automatiskt.

Exempel: Självrengöringen ska vara klar 23.00.



Rengöringstiden har löpt ut

Avbryta inställning

OBS!

På så sätt kan du t ex använda den billigare nattströmmen.

Gör inställningarna enligt beskrivningen under punkt 1 och 2.

3. Tryck på knappen Klocka  tills symbolen Färdigtid  blinkar på displayen.

På displayen ser man när självrengöring är klar.

4. Med knappen + kan man förskjuta färdigtiden till en senare tidpunkt.

Självrengöringen kopplas till och från vid rätt tidpunkt. Efter starten visas det aktuella klockslaget igen.

En signal ljuder och symbolen Tillagningstid  blinkar.

Stäng av funktionsvredet först när ugnsluckan kan öppnas.

Stäng av med funktionsvredet.

När rengöringen startats går det inte längre att ändra rengöringsläget.

När ugnen har svalnat

Övrigt

Torka ur den återstående askan ur ugnen med en fuktig trasa.

Vid normal användning räcker det att rengöra ugnen var annan, var tredje månad. För en rengöring behövs endast ca 2,5-4,7 kilowatt-timmar.

Den värmebeständiga specialemaljen och de blanka delarna i ugnen kan med tiden bli matta eller missfärgas. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Behandla inte sådana missfärgningar med hårda skursvampar eller skarpa rengöringsmedel.

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 skrurande 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.

Skyggar 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.

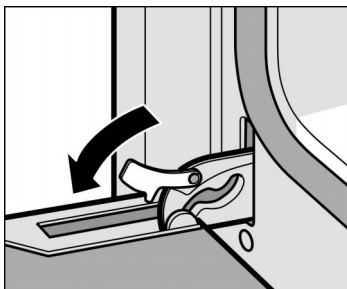
Ugn

Använd aldrig hårda skursvampar. Ugnsrengöringsmedel får endast användas på ugnens emaljytor.

För att underlätta rengöringen

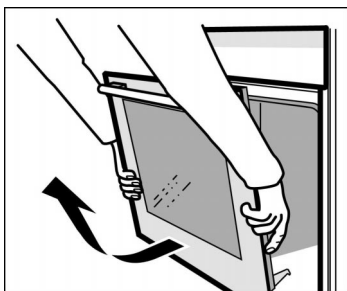
kan man koppla till ugnslampan med knappen  och haka av ugnsluckan.

Haka av ugnsluckan



Ugnsluckan kan enkelt hakas av.

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 ordningfölj mot demonteringen.

Rengöra emaljytorna i ugnen

Använd vatten med diskmedel i eller ättikslösning.

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

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.

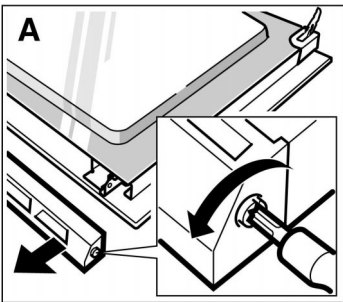
Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljas helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga.
Korrosionsskyddet garanteras.

Lampglaset rengörs lämpligast med lite diskmedel.

Rengöra ugnslampans täckglas

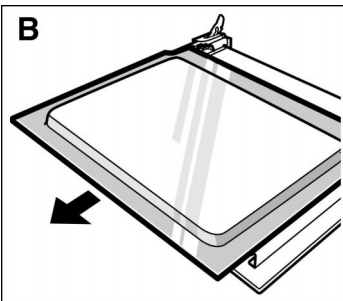
Rengöring av glasrutorna

Demontering

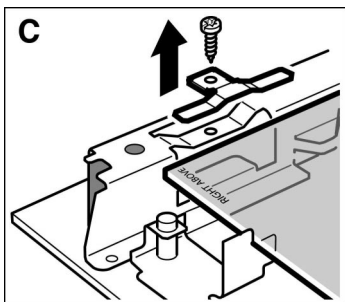


Man kan ta bort glasen i ugnsluckan för att underlätta rengöringen.

1. Demontera ugnsluckan och lägg den med handtaget nedåt på en trasa.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Lossa skruvarna till vänster och höger. (bild A)



3. Lyft den översta glasrutan och dra ut den. (bild B)



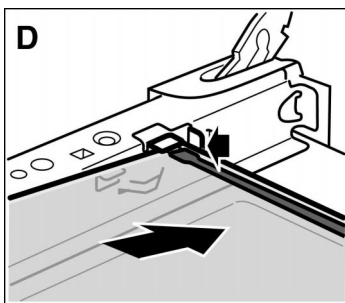
4. Skruva upp klamrarna till vänster och höger och ta bort dem. (bild C) Ta ut glasrutan.
5. Tätningen nedtill på skivan kan tas bort för rengöring. Haka ur tätningen till vänster och höger.

Rengör glasrutorna med rengöringsmedel för glas och en mjuk trasa.

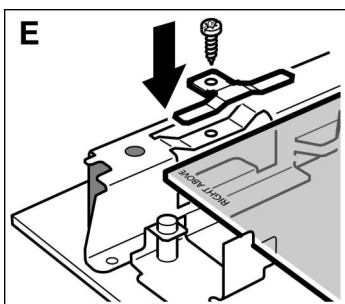
Montering

Innan du skjuter in skivan ska tätningen sättas tillbaka längst ned på skivan.

Se till att texten "Right above" nedtill till vänster står upp och ner.



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 snett bakåt.
4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
5. Montera tillbaka ugnsluckan.

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

Tätning

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

Tillbehör

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

Vid den automatiska självrengöringen kan man samtidigt rengöra långpannan eller emalj-bakplåten.

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 igen.
Ugnsluckan kan inte öppnas. Funktionsvredet står på  och tre nollor blinkar på displayen.	Strömavbrott.	Stäng av med funktionsvredet. Ställ in klockan och starta självrengöringen igen. Om du inte vill upprepa självrengöringen igen, väntar du tills ugnstemperaturen har sjunkit till under 300 °C.
Ugnen värms inte upp. I temperaturindikeringen visas en kvadrat.	Ugnen är i demonstrationsläget.	Koppla ifrån säkringen i säkringslådan. Vänta ca 20 sekunder. Koppla till säkringen igen. Tryck nu inom 2 minuter på knappen för snabbuppvärmning i 6 sekunder tills kvadraten på displayen försvinner.

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
På klockdisplayen visas "5".	Den automatiska tidsbegränsningen har aktiverats.	Stäng av med funktionsvredet.
Felmeddelandet "Er 1" eller "Er 4" visas på klockdisplayen.	Temperatursensorn har gått sönder.	Kontakta service.
Felmeddelandet "Er 2" visas på klockdisplayen.	Felaktig nätanslutning.	Koppla ifrån säkringen i säkringslådan och se till att anslutningen utförs korrekt.
Felmeddelandet "Er 6" visas på klockdisplayen. Du har ställt in självrengöringen.	Ugnsluckans spärr är defekt.	Stäng av med funktionsvredet och kontakta service. Alla andra ugnsfunktioner kan användas.
Ugnsluckan kan inte öppnas. Felmeddelandet "Er 7" visas på klockdisplayen.	Ugnsluckans upplåsning är defekt.	Kontakta service.
På klockdisplayen visas felmeddelandet "Er 11".	Antingen har en knapp tryckts in för länge, eller också har den fastnat.	Tryck en gång på varje knapp. Om felmeddelandet kvarstår, kontakta service.

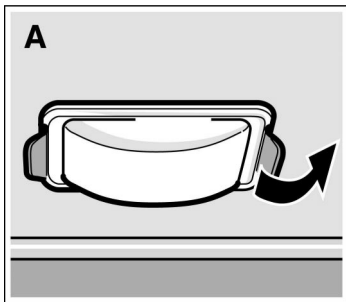
Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

Om reparationen inte utförs fackmässigt kan allvarliga skador uppstå.

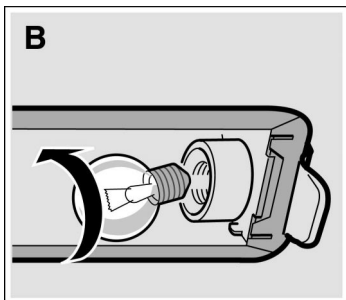
Byta ugnslampa

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 ugnssäkringen i säkringslådan.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Ta loss lampglaset. Tryck metalldelen bakåt med tummen. Bild A.



4. Skruva ut lampan och byt ut den mot samma lamptyp. Bild B.
5. Sätt fast lampglaset igen. Sätt in det på ena sidan och tryck fast det på andra sidan. Glaset hakar då fast i rätt läge.
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

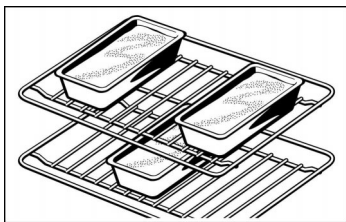
Använd över- och undervärme när du gräddar kakor på en fals . Då lyckas du bäst med kakan.

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 formar 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	Tempera-tur °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		180-200	25-35
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	2		160-180	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		160-180	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		230-250	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		300	8
				200	35-45
Surdegsbröd med 1,2 kg mjöl* (förvärm ugnen)	Långpanna	2		300	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		170-190	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		210-230	30-40
Nötkakor	1 plåt	3		110-130	30-40
	2 plåtar	2+4		100-120	35-45
	2 plåtar* + långpanna*	2+3+5		100-120	40-50
Smördeg	1 plåt	3		200-220	20-30
	2 plåtar	2+4		180-200	30-40
	2 plåtar* + långpanna*	2+3+5		180-200	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 färdiggräddad.	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 löstagbar 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

Du kan använda vilket värmebeständigt kärl som helst. För stora stekar är även långpannan lämplig.

Ställ alltid kärlet mitt på gallret.

Heta glaskärl ska alltid ställas på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tips om stekning

Stekresultatet beror på köttets typ och kvalitet.

Tillsätt 2-3 matskedar vätska till magert kött och 8-10 matskedar till stekar, beroende på storlek.

Köttstycken bör vändas efter halva stektiden.

När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas köttsaften bättre.

Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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.

Lägg köttskivorna direkt på gallret. Om man grillar ett enda köttstycke, blir resultatet bäst om man lägger det mitt på gallret.

Skjut dessutom in långpannan på fals 1. Köttsaften fångas upp och ugnen hålls ren.

Vänd grillbitarna efter två tredjedelar av den angivna tiden.

Grillelementet kopplas till och från under hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på det inställda grillläget.

Kött

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn. De tider som anges i tabellerna är riktvärden. Stektiderna är beroende av köttssort, vikt och kvalitet.

Kött	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Nötkött	1 kg		2		200-220	80
(t ex högrek)	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	60
Biffar, genomstekta		Galler***	5		3	20
Biffar, rosa		Galler***	5		3	15
Fläskkött utan svål	1 kg		1		190-210	100
(t ex karrébit)	1,5 kg	öppet	1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Fläskkött med svål**	1 kg		1		210-230	130
(t ex bog, lägg)	1,5 kg	öppet	1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Kassler med ben	1 kg	övertäckt	2		210-230	70
Köttfärs	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		170-190	120

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

** Skär skåror i svålen på fläskkött och placera köttbiten först med svålen nedåt i kärlet om den ska vändas.

*** 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 hål på skinnet under vingarna så att fettets 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		170-190	110-130
Liten kalkon	3 kg	Galler	2		180-200	80-100
2 kalkonlår	à 800 g	Galler	2		190-210	90-100

Fisk

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Fisk	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grilläge	Tillagnings-tid i minuter
Fisk, grillad	à 300 g	Galler*	3		2	20-25
	1 kg		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	Tillagnings-tid 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		160-180	60-80

Maträtt		Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grilläge	Tillagnings-tid 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 gallret.
- *** 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		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Potatisprodukter*	Pommes frites	2		200-220	20-30
	Pommes duchesse	2		200-220	20-30
	Rösti	2		200-220	20-30
	Fyllda potatisknyten	2		200-220	15-25
Bakverk*	Småfranska	3		180-200	10-20
	Brezel, salt.kringlor	3		190-210	10-20
Vegetariska biffar*	Fiskpinnar	2		200-220	5-15
	Panerad kyckling	2		200-220	10-20
	Grönsaksburgare	2		200-220	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.

Upptiningstiden kan variera beroende på vilken typ av livsmedel det rör sig om och i vilken mängd.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C
Känsliga djupfrysta varor t ex gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt osv.	Galler	2		Termostatvredet förblir fränkopplat
Övriga djupfrysta produkter* Kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	2		50 °C

* 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 päron 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

Glasen 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 glasen. Torka eventuellt av glasens kanter en gång till. De måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glasen 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 glasen. Innan man byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska man kontrollera att det pärlar sig i glasen.

Inställning

1. Skjut in långpannan på fals 2. Ställ glasen 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 termostadvredet på mellan 170 och 180 °C.

Konservering av frukt

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

Efter 25 till 35 minuters restvärme tar man ut glasen ur ugnen. Om glasen 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, plummon	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	Ugns-funktion	Tempera-tur °C	Tillagnings-tid i minuter
Spritsade kakor	1 plåt	3		170-190	20-30
	2 plåtar	2+4		140-160	30-40
	2 plåtar + långpanna*	2+3+5		130-150	40-50
Småkakor 20 st	Plåt	3		170-190	20-30
Småkakor 20 st per plåt (förvärm ugnen)	2 plåtar	2+4		140-160	25-35
	2 plåtar + långpanna*	2+3+5		140-160	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		180-200	70-80
	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	Ugns-funktion	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					

[illegible]