

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.

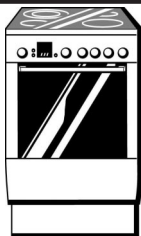
I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

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



HLN 443050 V

SV 9000 124 627

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	4
Säkerhetsanvisningar	4
Orsaker till skador	5
Uppställning och anslutning	7
För installatören	7
Ställ upp spisen vågrätt	7
Din nya spis	8
Säkerhetslås för luckan	9
Häll	10
Ugnen	11
Före första användningen	15
Värma upp ugnen	15
Förrengöra tillbehör	15
Ställa in hällen	16
Gör så här	16
Eftervärmeindikering	16
Matlagningstabell	17
Ställa in ugnen	18
Inställning	18
Ugnen ska stängas av automatiskt	19
Snabbuppvärmning	21
Inställning	21
Timer	21
Inställning	21
Grundinställningar	23
Ändra grundinställningarna	23

Innehållsförteckning

Skötsel och rengöring	24
Rengöringsmedel	24
Ugnens bakvägg	25
Smidigare rengöring	26
Ta isär luckorna	27
Ta ur ugnstegarna	29
Anmärkning	29
Råd vid fel	30
Byta ugnslampa	30
Byta ugnstätning	31
Kundtjänst	31
Tabeller och tips	32
Kakor, tårter och småkakor	32
Tips vid gräddning	35
Kött, fågel, fisk	36
Tips vid stekning och grillning	39
Gratänger, varma smörgåsar	40
Djupfrysta färdigrätter	40
Upptining	41
Torkning	42
Konservering	42
Tips för att spara energi	44
Akrylamid i livsmedel	45
Provrätter	46

Viktigt att veta

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Det är viktigt för att du ska kunna använda hällen säkert och korrekt.

Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

Transportskador

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

Miljövänlig avyttring



Avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

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

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

Säkerhetsanvisningar

Varma ytor



Utrustningen är bara avsedd för hemanvändning. Använd spisen endast för att tillaga maträtter.

Vidrör inte de varma kokzonerna, ugnsutrymmet eller värmeelementen.

Risk för brännskador!

Håll alltid barn på avstånd.

Öppna ugnsluckan försiktigt. Det kan komma ut het ånga.

Notera restvärmeindikeringen på hällen. Den varnar för heta kokzoner.

Ställ aldrig brännbara föremål på hällen eller i ugnen. Brandfara!

Se till att anslutningskablar till elapparater inte kläms fast i den varma ugnsluckan, och dra dem aldrig över den varma hällen. Kablarnas isolering kan smälta. Fara för kortslutning!

Överhettning av olja och matfett



Olja och fett som överhettas kan lätt börja brinna. Brandfara!
Värm aldrig upp fett eller olja utan uppsikt.
Om olja självantänder, släck aldrig elden med vatten.
Lägg genast på ett lock eller en tallrik. Stäng av kokzonen. Låt kärlet svalna på kokzonen.

Våta kastruller och kokzoner



Vätska som hamnar mellan kastrullens botten och kokzonen förångas. Ångtrycket kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Risk för personskador! Håll kastrullbottnar och kokzoner torra.

Sprickor i glaskeramiken



Om det finns hack, sprickor eller repor i glaskeramiken finns det risk för stötar. Stäng av spisen och använd inte hällen mer. Kontakta service.

Reparationer



Icke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för stötar!
Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Byt aldrig ut en skadad anslutningsledning själv. Risk för stötar! Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får byta ut anslutningsledningen.

Koppla ifrån säkringen i säkringslådan om spisen är defekt. Kontakta service.

Orsaker till skador

Skador på hällen

Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken. Kontrollera dina kokkärl.

Undvik torrkokning av kastruller, i synnerhet av emalj- och aluminiumkastruller.

Följ tillverkarens anvisningar för specialkärl.

Ställ aldrig varma kärl på displayen eller på kanten.

Salt, socker och sand repar glaskeramiken. Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.

Om hårda eller spetsiga föremål faller på hällen kan skador uppstå. Förvara inte sådana föremål ovanför hällen.

Socker och livsmedel med hög sockerhalt skadar hällen. Avlägsna genast mat som hamnat på hällen med en glasskrapa. OBS! Bladet är vasst.

Aluminiumfolie eller plastkäril smälter fast på de heta kokzonerna. Ugnsfolie är inte lämpligt för hällen.

Skador på ugnen

Skjut inte in någon bakplåt på ugnens botten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnens botten. Ställ inget käril på ugnens botten.

Värmen anhopas. Gräddnings- och tillagningstiderna stämmer då inte och emaljen skadas.

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

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.

Man får inte sätta eller ställa sig på den öppna ugnsluckan.

Skador på sockellådan

Lägg inga varma föremål i sockellådan. Denna kan skadas.

Skador på möbelfronter i närheten

Låt inte ugnen svalna med öppen lucka. Även om ugnsluckan bara är lite öppen kan intilliggande skåpytor skadas med tiden.

Om ugnstätningen är kraftigt nedsmutsad, kan ugnsluckan inte längre stängas ordentligt. Angränsande möbelfronter blir med tiden skadade. Håll tätningen ren.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

En behörig fackman måste utföra elanslutningen. Ansvarig elleverantörs föreskrifter måste följas.

Om spisen ansluts på ett felaktigt sätt upphör skadegarantin att gälla.

För installatören

Säkerhetsföreskrifter

På installationsplatsen måste det finnas en allpolig brytare med en kontaktöppning på minst 3 mm. Vid anslutning med stickkontakt är detta inte nödvändigt, om användaren kan komma åt stickkontakten.

Apparater försedda med stickkontakt får endast anslutas till jordade vägguttag som installerats enligt föreskrift.

Elsäkerhet: Spisen är av säkerhetsklass I och får endast användas i kombination med skyddsledaranslutning.

Vid anslutning av spisen ska en nätanslutningsledning av typ H 05 VV-F eller liknande användas.

Ställ upp spisen vågrätt

Ställ alltid spisen direkt på golvet.

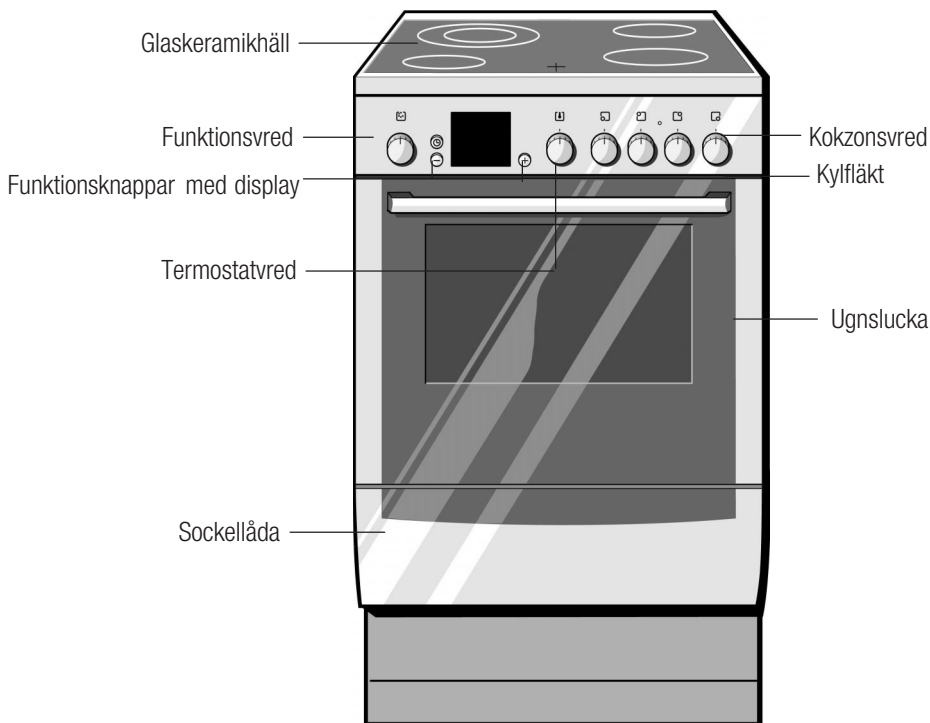
Spisens fötter är ställbara i höjdlöd. Sockeln går att höja ca 15 mm.

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Väggfäste

Använd det medföljande vinkeljärnet för att fästa spisen vid väggen så att den inte kan välta. Följ monteringsanvisningen för väggfästet.

Din nya spis



Kylfläkt

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

Sänkbara kontaktvred

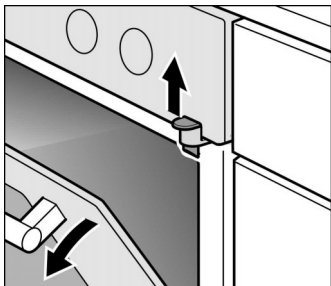
Alla kontaktvred kan sänkas ner i läget Från. För att haka i och ur kontaktvredet trycker man på det.

Säkerhetslås för luckan

För att barn inte ska kunna bränna sig på den heta ugnen, har ugnsluckan en spärr. Den sitter ovanför ugnsluckan.

Öppna ugnsluckan

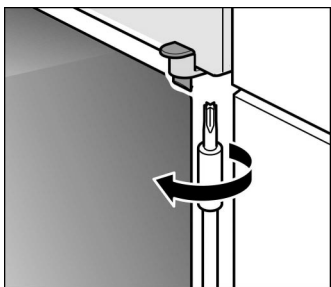
Tryck spärren uppåt.



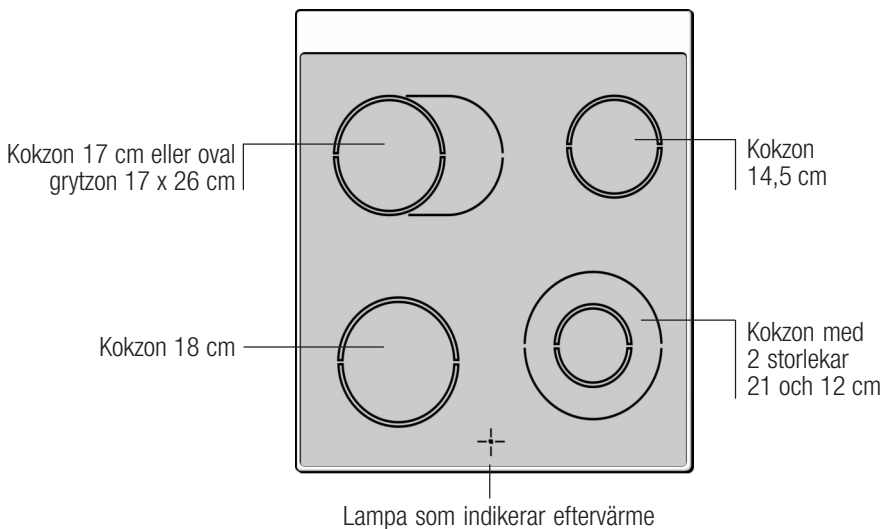
Ta bort spärren

När du inte längre behöver luckspärren eller när den är nedsmutsad:

1. Öppna ugnsluckan.
2. Skruva bort skruven.
3. Stäng ugnsluckan.

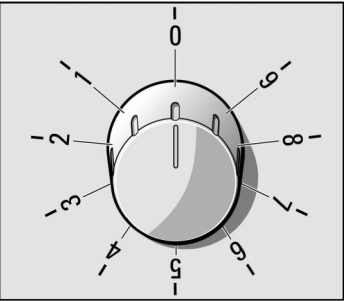


Häll



Kokzonsvred

Med de 4 kokzonsvreden ställer du in uppvärmningseffekten för kokzonerna.

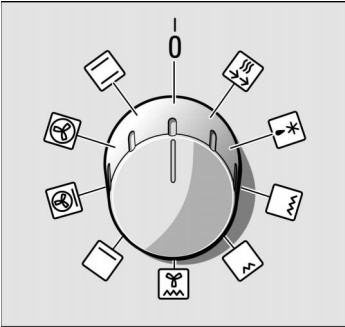


Lägen	
0	Från
Effektläge 1	lägsta effekt
Effektläge 9	högsta effekt
beroende på kokzon:	
	Inkoppling av stor kokzon
	inkoppling oval grytzon

När du ställer in effektläget för en kokzon lyser kontrollampan.

Ugnen

Funktionsvred



Med funktionsvredet ställer man in ugnsfunktionen för ugnen.

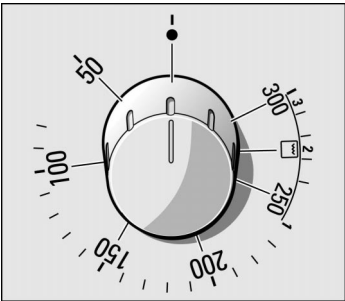
Funktionsvredet kan vridas åt höger eller vänster.

Lägen	
0	Från
Över- och undervärme	för sockerkakor i formar på en fals, gratänger, magra stekar av nöt, kalv och vilt
3D-varmluft*	för kakor och pizza på två falsar, smördeg och småkakor även på tre falsar och för torkning
Varmluft intensiv/ Pizzaläge	för djupfrysta maträtter
Undervärme	för eftergräddning eller -rostning och till konservering
Varmluftsgrillning	för grillning av stora köttstycken
Grill, liten grillyta	för grillning av små mängder
Grill, stor grillyta	för grillning av flera stekar, korvar, fisk och varma smörgåsar
Upptining	till upptining
Snabbuppvärmning	för snabb uppvärmning

*Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in funktionsvredet tänds ugnslampan.

Termostativred

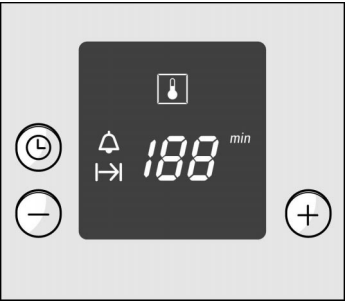


Ställ in temperaturen eller grilläget med termostativredet.
Vrid termostativredet endast åt höger.

Temperatur	
•	Från
50-300	Temperaturområde i °C
Grill 	
svag	1
medel	2
kraftigt	3

Symbolen på displayen lyser när ugnen värms upp. Under uppvärmningspauserna slocknar den. Symbolen tänds inte vid grillning eller varmluftsgrillning.

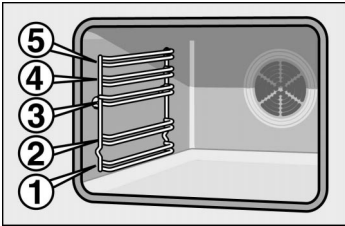
Funktionsknappar och display



Knappen Klocka ⌚	Används för att ställa in timern ⏰ och tillagningstiden för ugnen ⏪⏩
Knappen Minus -	Minskar inställningsvärdet
Knappen Plus +	Ökar inställningsvärdet

På displayen kan man läsa av de inställda värdena.

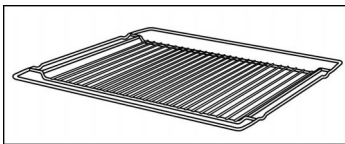
Ugn



Tillbehöret kan skjutas in på 5 olika falsar i ugnen.
Tilbehöret kan dras ut till 2/3, utan att det välter. På så sätt kan man lätt ta ut maten ur ugnen.

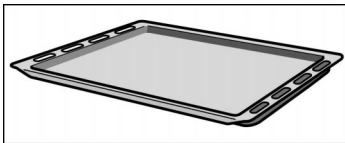
Tillbehör

Tillbehör kan man köpa i fackhandeln eller från kundtjänst. Uppge HEZ-numret.



Galler HEZ 334000

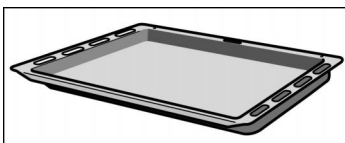
för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.



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.

Extratillbehör*

Galler HEZ334001	för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
lläggsgaller HEZ324000	för grillrätter. Ställ alltid gallret i långpannan. Droppande fett och köttsaft fångas upp i långpannan.
Långpanna HEZ332010 med släppa lätt-beläggning	Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan.
Grillplåt HEZ325000	Används vid grillning i stället för grillgallret eller som stänkskydd i ugnen.
Emaljbakplåt HEZ331010 med släppa lätt-beläggning	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten.
Pizzaplåt HEZ317000	för pizza, djupfryst och stora kakor.
Glasform HEZ336000	Djup glasform som även kan användas vid servering.
Stekgryta av glas HMZ21GB	för grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen.

Extratillbehör*

Metallstekgryta HEZ6000	som passar till glaskeramikhällens ovala grytzon. Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lätt-beläggning på insidan.
XXL-gryta HEZ390800	för stora mängder, t.ex. flera fiskar. Grytans utsida är granitemaljerad och glaslocket är ugnssäkert. Glaslocket kan även användas som gratängform.
Spillsäker kakform HEZ6001	för riktigt mjuka kakor. Den extrahöga kanten gör att det inte rinner över och ugnen förblir ren. Kakformens insida har släppa lätt-beläggning.
Baksten HEZ327000	Bakstenen är perfekt för bröd, småbröd och pizza som ska ha knaprig botten. Bakstenen ska alltid förvärmas till rekommenderad temperatur.
Proffslångpanna med galler HEZ333000	för tillredning av större mängder mat.
Lock till proffslångpanna HEZ333001	gör proffslångpannan till en proffsstekgryta
2 par ugnsskenor HEZ338200	Med utdragsskenor på fals 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre utan att de välter.
3 par ugnsskenor HEZ338300	Med utdragsskenor på fals 2, 3 och 4 kan du dra ut tillbehören längre utan att de välter.
3 par ugnsskenor med fullt utdrag HEZ338305	Med utdragsskenor med fullt utdrag på fals 2, 3 och 4 kan du dra ut tillbehören helt utan att de välter.
Skyddsgaller	Skyddsgallret fästs på ugnsluckan. Den gör så att småbarn inte kommer i kontakt med den heta ugnsluckan. Skyddsgallret har beställningsnummer 361 480 och kan beställas via kundtjänst.
Självrengörande sidoväggar HEZ339020	Sidoväggarna rengörs av sig själva när ugnen är på.

* Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment i till din spis i våra kataloger eller på Internet. Extratillbehören köper du hos våra återförsäljare.

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  blinkar på spisens display.

Om symbolen  blinkar på displayen

Tryck på knappen Klocka . Displayen är nu mörk. Ugnen är driftklar.

Värma upp ugnen

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

Gör så här

1. Ställ funktionsvredet på .

2. Ställ in 240 °C med termostadvredet.

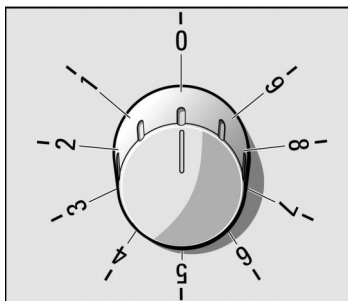
Efter 60 minuter stänger man av ugnen med funktionsvredet.

Förrengöra tillbehör

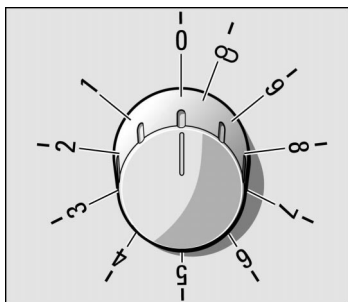
Innan tillbehöret används för första gången ska man rengöra det ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en disktrasa.

Ställa in hällen

Gör så här



**Kokzon med två storlekar
och kokzon med oval
grytzon**



OBS!

Eftervärme- indikering

Med kokzonsvreden ställer du in uppvärmningseffekten för de enskilda kokzonerna.

- 0 = Kokzonen av
- 1 = Lägsta effektläge
- 9 = Högsta effektläge

Kontrolllampan lyser när en kokzon är påkopplad.

Storleken på dessa kokzoner kan ändras.

Koppla till den stora kokzonen resp. grytzone:

Vrid kokzonsvredet åt höger till läge 9 - där känner du ett lätt motstånd - och fortsätt till symbolen

- ⊙ = stor kokzon med variabel storlek eller
- ⊝ = oval grytzon.

Vrid sedan tillbaka till önskat effektläge.

Återgå till den lilla kokzonen:

Vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in det igen.
Observera: vrid aldrig förbi symbolen ⊙ resp. ⊝ till 0.

På den lilla kokzonen med variabel storlek värmer du snabbt och lätt upp små mängder mat.

Hällen har en eftervärmeindikering för varje kokzon. Den visar vilka kokzoner som fortfarande är heta. Så länge indikeringen lyser kan en liten maträtt hållas varm på kokzonen.

Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

Matlagningstabell

I tabellen nedan finns några exempel. Tänk på att tillagningstiderna beror på maträttens typ, vikt och kvalitet, och att avvikelser därför är möjliga.

Ställ kokzonsbrytaren på läge 9 för uppkokning och bryning. Vrid sedan tillbaka den till passande läge för fortsatt tillagning.

	Exempel	Effektläge
Smältning	Choklad, glasyr, gelatin	1
	Smör	1-2
Uppvärmning	Grönsaker (burk)	2-3
	Buljong	7-8
Uppvärmning och varmhållning	Gryta, t.ex. linsgryta	2
Ångkokning	Fisk	4-5
Kokning	Ris	2-3
	Oskalad potatis*, skalad potatis*, grönsaker, färska*, grönsaker, djupfrysta, köttbuljong	3-4
Steka under lock	Stek, rullader	3-4
Steka	Pannkaka	5-6
	Fiskpinnar, schnitzel	6-7

* Mineraler och vitaminer lakas lätt ur: Genom att använda lite vatten bevarar man vitaminer och mineraler. Korta tillagningstider - krispiga grönsaker.

Ställa in ugnen

Stänga av ugnen manuellt

Man kan ställa in ugnen på två sätt.

Stäng av ugnen manuellt när rätten är färdig.

Ugnen stängs av automatiskt

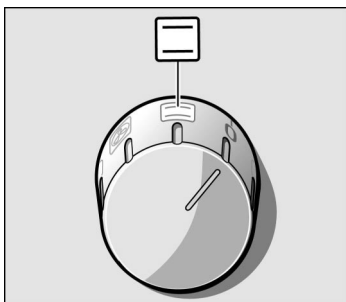
Man kan lämna köket även för en längre tid.

Tabeller och tips

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

Inställning

Exempel: Över-/undervärme , 200 °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.

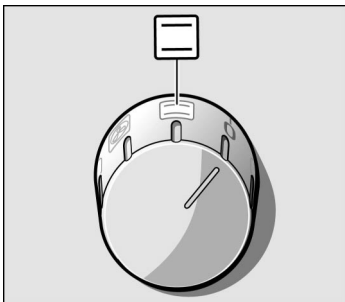
Ändra inställning

Temperatur eller grilläge kan ändras när som helst.

Ugnen ska stängas av automatiskt

Exempel:

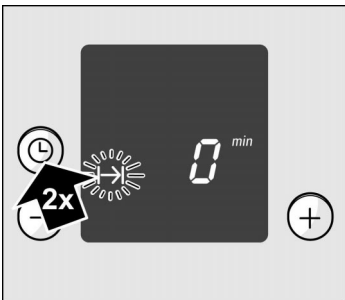
Över-/undervärme , 200 °C,
tillagningstid: 45 minuter



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.

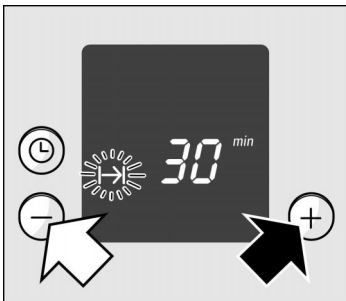


2. Ställ in temperaturen eller grilläget med
termostatvredet.

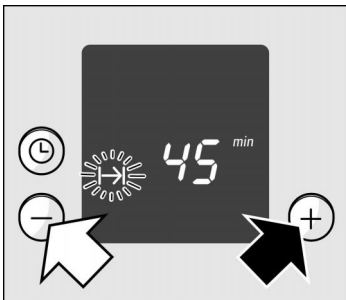


3. Tryck två gånger på knappen Klocka .

Symbolen Tillagningstid  blinkar.



4. Tryck på knappen + eller –.
Ett förslagsvärde visas.
Knappen + förslagsvärde = 30 minuter.
Knappen – förslagsvärde = 10 minuter.



5. Ställ in tillagningstiden med knappen + eller –.

Efter några sekunder startar ugnen. Symbolen Tillagningstid I→I lyser på displayen.

Tillagningstiden har löpt ut

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

Avbryta inställning

Tryck två gånger på knappen Klocka . Tryck på knappen –, tills indikeringen står på noll. 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 termostadvredet.
Efter några sekunder startar ugnen. På displayen lyser symbolen .

Snabbuppvärmningen avslutad

Symbolen  slocknar.

Ställ in maträtten i ugnen och ställ in ugnen.

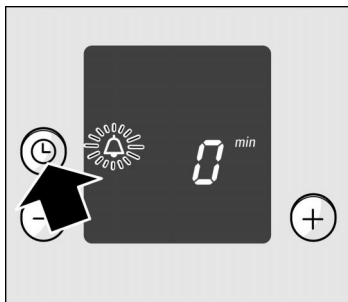
Timer

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

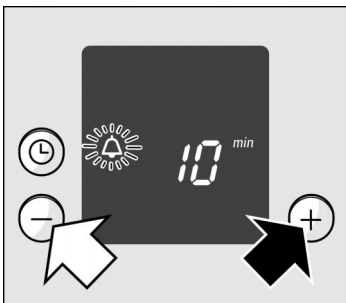
Timern har en särskild signal. På så sätt hör man om timertiden eller en tillagningstid har löpt ut.

Inställning

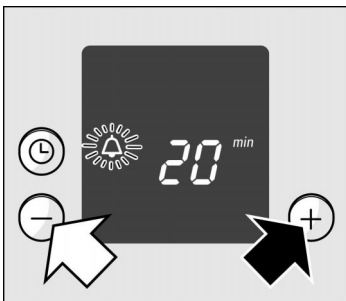
Exempel: 20 minuter



1. Tryck på knappen Klocka .
- Symbolen Timer  blinkar.



2. Tryck på knappen + eller -.
Ett förslagsvärde visas.
Knappen + förslagsvärde = 10 minuter.
Knappen - förslagsvärde = 5 minuter.



3. Ställ in timertiden med knappen + eller -.

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

När tiden löpt ut

En signal ljuder. Tryck på knappen Klocka . Indikeringen slocknar.

Ändra timertid

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

Radera inställning

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

Timern och tillagningstiden räknas ner samtidigt

Båda symbolerna lyser. Timertiden räknas ner synligt på displayen.

Läsa av den återstående tillagningstiden : Tryck två gånger på knappen Klocka . Tillagningstiden visas på displayen i några sekunder.

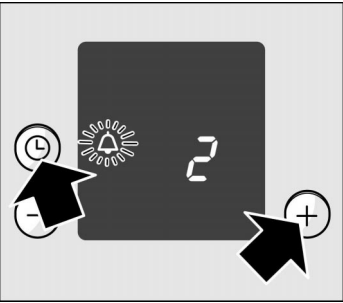
Grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Man kan ändra grundinställningen för signallängd och överföringstid för inställningen.

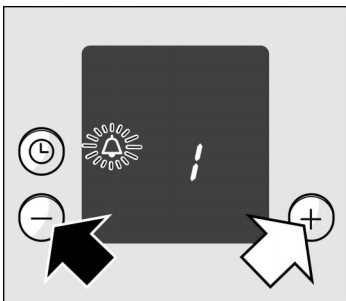
Grundinställning	Funktion	Ändra till
Signallängd $\mathcal{Z}$ = ca 2 min	Signal efter det att en inställd tillagningstid eller timertid löpt ut	Signallängd $\mathcal{I}$ = ca 10 sek. $\mathcal{J}$ = ca 5 min
Överföringstid $\mathcal{Z}$ = medel	Väntetid tills inställningen utförts	Överföringstid $\mathcal{I}$ = kort $\mathcal{J}$ = lång

Ändra grundinställningarna

Exempel: Ändra signallängden till 10 sekunder



1. Tryck på knappen Klocka $\odot$ och knappen + samtidigt, tills $\mathcal{Z}$ visas på displayen. Det är grundinställningen för signallängden.



Ändra bara en grundinställning

Ändra

2. Ändra grundinställningen med knappen + eller –.

3. Bekräfta med knappen Klocka ⌚.

På displayen visas 2 för grundinställningen av överföringstiden.

För att ändra grundinställningen, gå tillväga enligt beskrivningen under 2 och bekräfta med knappen Klocka ⌚.

Bekräfta grundinställningen som inte ska ändras med knappen Klocka ⌚.

Man kan ändra sina inställningar när som helst.

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Använd aldrig kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Rengöringsmedel

Produktens utsida

Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa.

Häll

Skötsel: Skydds- och rengöringsmedel för glaskeramik

Rengöring: t.ex. CERA CLEN, cera-fix, Sidel för Cera + stål, vattenfläckar går även att ta bort med citron eller ättika.

Hällen ska vara kall eller ljummen vid rengöring.

Använd aldrig ugnsgrengöring eller fläckborttagningsmedel.



Rakbladsskrapa för hårt sittande smuts:
Lossa skyddet och rengör bara med bladet. Varning! Bladet är
mycket vasst. Risk för personskador! Sätt tillbaka skyddet efter
rengöringen. Byt alltid trasiga blad direkt.

Hällinfattningen

Varmt vatten och diskmedel.
Rengör aldrig med rakbladsskrapa, citron eller ättika.

Bakväggen, ugnstaket och sidoväggarna

Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.
Hårt sittande smuts: Använd bara ugnrensmedel i kall
ugn. Användes aldrig på den bakre väggen.

Ugnslampans täckglas

Varmt vatten och diskmedel.

Tätning

Varmt vatten och diskmedel.

Luckor

Glasrengöring

Ugnsstegar

Varmt vatten och diskmedel.

Säkerhetslås för luckan

Varmt vatten och diskmedel.

Sockellåda

Varmt vatten och diskmedel.

Tillbehör

Blötlägg i varmt vatten och diskmedel. Rengör med diskborste
eller -svamp.

Ugnens bakvägg

Bakväggen i ugnen är självrengörande. Den har en
mycket porös keramikbeläggning. Stänk från bakverk
och stekar sugs upp av det här skiktet när ugnen är i
drift. Resultatet blir bättre ju högre temperaturen är
och ju längre ugnen är på.

Finns det fortfarande kvar synlig smuts även sedan
ugnen varit på 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.
Keramikskiktet 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 skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.

Rengör aldrig bakväggen med ugsrensöring. Om det av misstag hamnar ugsrensöring på bakväggen ska du genast ta bort det med en svamp och ordentligt med vatten.

Smidigare rengöring

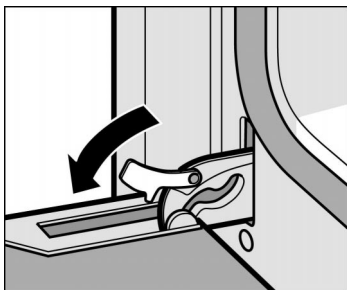
Slå på ugsbelysningen

Det går lättare att göra rent ugnen om du slår på ugsbelysningen och tar av ugsluckan.

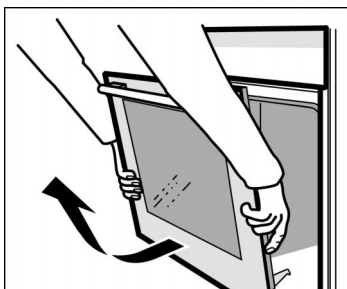
Haka av ugsluckan

Ställ funktionsvredet på .

Ugsluckan kan enkelt hakas av.



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



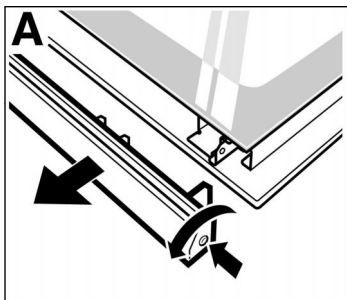
3. Vinkla ugsluckan en aning.
Fatta tag om ugsluckan till vänster och höger med båda händerna.
Stäng luckan en aning och dra ut den.

Ugsluckan monteras tillbaka efter rengöringen i omvänd ordningföljd mot demonteringen.

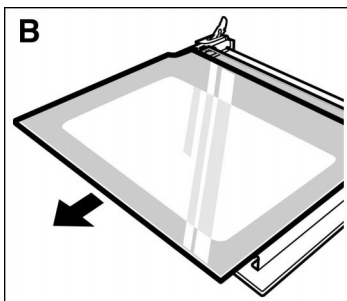
Ta isär luckorna

Du kan ta bort glasen i ugnsluckan så att det går lättare att rengöra.

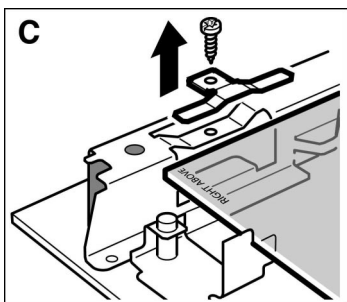
Ta isär luckan



1. Ta loss ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Lossa fästet på vänster och höger sida. (Bild A)



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

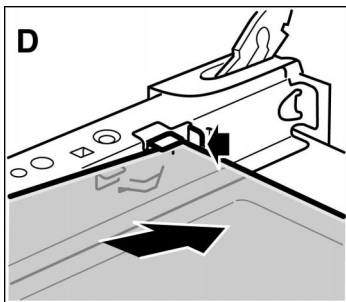


4. Skruva loss klammorna till vänster och höger och ta bort dem. (Bild C)
Ta ut glasrutan.

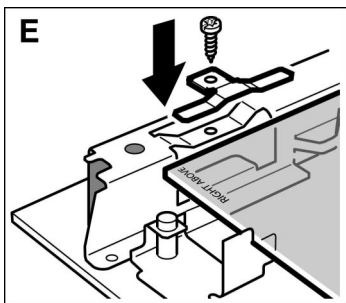
Rengör glasrutorna med glasrengöring och en mjuk trasa.

Sätta ihop luckan

Se till så att texten "Right above" ned till vänster är upp och ned.



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



2. Sätt på klammorna och skruva fast dem. (Bild E)

3. Skjut i den översta rutan. Den blanka ytan ska vara utåt.

4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.

5. Sätt tillbaka ugnsluckan.

Ugnen får inte användas igen förrän du kontrollerat att glasrutorna sitter rätt.

Ta ur ugnsstegarna

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

Ta ur ugnsstegarna:

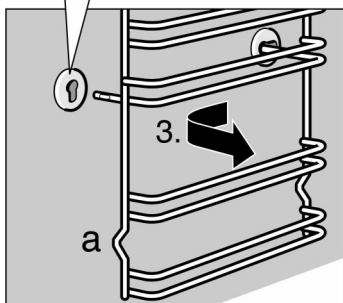
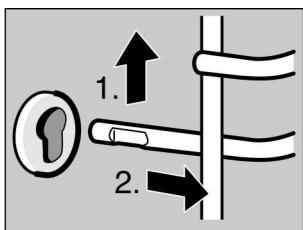
1. Lyft upp ugnsstegen framtill,
2. och ta ur den.
3. Dra sedan ugnsstegen framåt och ta ur den.

Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp eller -borste.

Sätta i ugnsstegarna:

Stick först in ugnsstegen i det bakre urtaget, tryck den något bakåt och fäst den sedan i det främre urtaget.

Ugnsstegarna ska passas in både till höger och vänster. Utbuktningen (a) ska alltid vara nedtill.



Anmärkning

Metallskimrande missfärgningar på hällen: Uppstår på grund av fel rengöringsmedel eller kokkärlens nötning. De är mycket svåra att få bort. Försök med Stahl-Fix eller Sidol för Ceran + stål.

Emaljen i ugnen bränns in vid mycket höga temperaturer. Det kan ge mindre färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Behandla aldrig sådana missfärgningar med hårda skursvampar eller kraftiga rengöringsmedel.

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

Råd vid fel

Om ett fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Kontrollera följande innan du kontaktar service

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Defekt säkring.	Kontrollera att säkringen till spisen är hel.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

Om reparationen inte utförs fackmässigt kan allvarliga skador uppstå.

Byta ugnslampan

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. 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

Byt lampglaset om det är trasigt. Lampglas beställer du hos service. Ange E-numret och FD-numret för spisen.

Byta ugnstätning

Om ugnstätningen är defekt måste den bytas av en fackman från kundservice. En defekt ugnstätning kan medföra stora energiförluster. Angränsande skåpytor kan skadas.

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 🏠

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

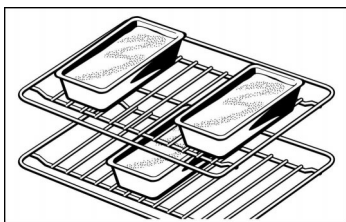
Använd över- och undervärme när du gräddar kakor på en fals . Då lyckas du bäst med kakan.

Bakformar

Mörka bakformar av metall fungerar bäst. Använder du ljusa, tunna bakformar av metall eller glasformar, så förlängs gräddningstiden 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	Temperatur °C	Tillagningstid 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 av sockerkakssmet	Pajform	2		150-170	20-30
Tårtbotten av fin 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)	Plåt	2		170-190	20-30
	Plåt + Långpanna*	2+4		150-170	35-45

Kakor på plåt		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Plåt	3		170-190	40-50
	Plåt + Långpanna*	2+4		150-170	50-60
Rulltårta (förvärm ugnen)	Plåt	2		190-210	15-20
Vetelängd med 500 g mjöl	Plåt	2		160-180	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	Plåt	2		220-240	25-35
	Plåt + Långpanna*	2+4		180-200	35-45

* Skjut alltid in långpannan över plåten vid gräddning på två falsar.

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)	Plåt	3		180-200	15-20
	Plåt + Långpanna**	2+4		160-180	20-30

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

** Skjut alltid in långpannan över plåten vid gräddning på två falsar.

Småkakor		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Plåt	3		150-170	10-20
	2 plåtar	2+4		130-150	25-35
	3 plåtar	2+3+5		130-150	30-40

Småkakor		Fäls	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Maräng	Plåt	3		80-100	100-190
Petits-choux	Plåt	2		200-220	30-40
Nötkakor	Plåt	3		100-120	30-40
	2 plåtar	2+4		100-120	35-45
	3 plåtar	2+3+5		100-120	40-50
Smördeg	Plåt	3		190-210	20-30
	2 plåtar	2+4		190-210	30-40
	3 plåtar	2+3+5		190-210	35-45

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 ovensidan.

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 uppstå. Den släpps ut via ugnsluckan eller hällens ångutsläpp, beroende på spisens utförande. Vattenången kan bilda vattendroppar på apparaten eller på intilliggande skåpluckor. Detta är helt normalt.

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 (t ex högrek)	1 kg	övertäckt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Fransyska	1 kg	öppet	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbiff, rosa*	1 kg	öppet	1		210-230	50
Biffar, genomstekta		Galler***	5		3****	20
Biffar, rosa		Galler***	5		3****	15
Fläskkött utan svål (t ex karrébit)	1 kg	öppet	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Fläskkött med svål** (t ex bog, lägg)	1 kg	öppet	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Kassler med ben	1 kg	övertäckt	2		210-230	70
Köttfärs	750 g	öppet	1		170-190	70
Grillkorv	ca 750 g	Galler***	4		3	15

Kött	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Kalvstek	1 kg	öppet	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammfiol, benfri	1,5 kg	öppet	1		150-170	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 fläskkött och placera köttbiten först med svålen nedåt i kärlet om den ska vändas.

*** Skjut in bakplåt på fals 1

****Förvärm grillen i ca 3 minuter.

Fågel

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Skjut in bakplåten på fals 1 om du grillar direkt på gallret.

Anka och gås: Stick hål på skinnet under vingarna så att fettet 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		200-220	40-50
Bitar av kyckling	à 250 g	Galler	2		200-220	30-40
Kyckling, hel, 1-4 st	à 1 kg	Galler	2		190-210	50-80
Anka	1,7 kg	Galler	2		170-190	90-100
Gås	3 kg	Galler	2		150-170	110-130
Liten kalkon	3 kg	Galler	2		170-190	80-100
2 kalkonlår	à 800 g	Galler	2		180-200	90-100

Fisk	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Grillad fisk	à 300 g		3		Grilläge 2	20-25
	1 kg	Galler*	2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Fisk i skivor, t ex kotletter	à 300 g	Galler*	4		Grilläge 2	20-25
* Skjut dessutom in bakplåten 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	2		210-230	30-40
			2		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
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 grätangen 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	3		190-210	15-20
	Pizza med tjock botten	2		170-190	20-30
	Pizza-baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20

Maträtt	Lämpligt för	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Potatisprodukter*	Pommes frites	2		190-210	20-30
	Kroketter	2		190-210	20-30
	Pommes duchessee	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	15-25
	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		200-220	10-15
	Panerad kyckling	2		190-210	10-20
	Grönsaksburgare	2		180-200	15-25
Strudel*	Apfelstrudel (äppelkaka)	3		190-210	30-40

* Täck tillbehöret 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		Termostavredet förblir fränkopplat

* 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

Använd lika stora glas. Uppgifterna i tabellen gäller för runda enlitersglas. Obs! Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Glasen och gummiringarna måste vara rena och felfria.

Använd endast felfria frukter och grönsaker.

Diska dem noggrant.

Fyll i frukt eller grönsaker i glasen.

Torka av glaskanterna så att de blir helt 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.

Tabeller

Gör så här

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glasen.

- 1. Skjut in långpannan på fals 2.
- 2. Ställ glasen i pannan så, att de inte vidrör varandra.
- 3. Häll en halv liter hett vatten (ca 80 °C) i långpannan.
- 4. Stäng ugnsluckan.
- 5. Ställ funktionsvredet på undervärme ☐.
- 6. Ställ termostadvredet på 170-180 °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 surnar. Stäng av med funktionsvredet.

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Restvärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Stänga av	Ca 25 minuter
Körnbär, 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 glasen. 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

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

Ta ut glasen

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

Tips för att spara energi

i ugnen

Förvärm ugnen endast 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.

på hällen

Vi rekommenderar kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. En ojämn kastrullbotten förlänger tillagningstiden.

Välj alltid en kastrull med rätt storlek för den mat som skall tillagas. En större, endast delvis fylld kastrull behöver mycket energi.

Lägg alltid på ett passande lock på kastrullen.

När kastrullens botten är lika stor som kokzonen är värmeöverföringen som bäst. Observera när du köper kastruller att tillverkaren ofta anger kastrullens övre diameter. Den är oftast större än diametern på kastrullens botten.

Sänk effektläget i rätt tid.

Utnyttja eftervärmen. Vid längre tillagningstider kan du stänga av kokzonen redan 5 till 10 minuter innan tillagningstiden är slut.

Akrylamid i livsmedel

Akrylamids skadlighet i livsmedel diskuteras fortfarande bland forskarna. Vi har sammanställt den här informationen åt dig med utgångspunkt från de senaste forskningsrönen.

Vilken mat gäller det?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning på hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd, konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt

Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid. Använd så färsk potatis som möjligt vid stekning och fritering. Potatisen ska inte ha gröna fläckar eller groddar. Förvara inte potatisen under 8 °C.
Gräddning	med över-/undervärme 200 °C, med 3D-varmluft max 180 °C. Ägg eller äggula minskar bildningen av akrylamid.
Småkakor	med över-/undervärme 190 °C, med 3D-varmluft max 170 °C.
Pommes frites i ugnen	Fördela jämnt på plåten i ett lager. Anrätta minst 400 g per plåt så att slipper du få torr pommes frites.
Stekning i stekpanna	Stek upp kokt potatis som stekpotatis. Använd margarin i stället för olja om du råsteker potatis. Vill du kontrollera ytemperaturen i pannan, så kan en ytermometer vara bra att ha (t.ex. best.nr 0900.0519 från Testo). Värm upp stekpannan på högsta effekt. När stekpannan är 150 °C, vrid ned till det läge som du vill steka vidare med.

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt

Fritering	Oljan får inte vara hetare än 175 °C. Kontrollera temperaturen med en oljeermometer. Förhållandet friterat/olja ska vara 1:10 till max. 1:15, t.ex. 100 g pommes frites i 1,5 l olja. Vattna ur färsk potatis en timme före friteringen.
-----------	---

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	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Spritsade kakor	Plåt	2		150-170	20-30
	Plåt + långpanna**	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)	Plåt + långpanna**	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)	Plåt	3		170-190	40-50
	Plåt + långpanna**	2+4		150-170	50-60

Maträtt	Tillbehör och anmärkningar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Äppelpaj	2 galler* + 2 plåtformar med löstagbar botten Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Långpanna + 2 plåtformar med löstagbar botten Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Galler finns att köpa som extra tillbehör i fackhandeln.

** Skjut alltid in långpannan över plåten vid gräddning på två falsar.

*** Skjut alltid in långpannan nedtill. Kan tas ut tidigare.

**** Ställ kakorna diagonalt på tillbehör.

Grillning

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 alltid in långpannan på fals 1.

[illegible]