

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.

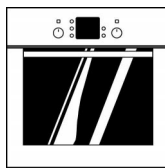
I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

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 3405.1 S

SV

9000 178 642

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	4
Före installationen	4
Säkerhetsanvisningar	4
Orsaker till skador	5
Din nya spis	6
Manöverpanel	6
Funktionsvred	7
Termostatvred	7
Funktionsknappar och display	8
Sänkbara kontaktvred	8
Ugnsfunktioner	8
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
Inställning	19
Klockslag	20
Timer	21
Inställning	21

Innehållsförteckning

Grundinställningar	22
Ändra grundinställningarna	23
Barnspärr	24
Skötsel och rengöring	24
Produktens utsida	24
Ugn	25
Rengöring av glasrutorna	28
Rengör ugnsstegarna	30
Tätning	30
Tillbehör	30
Råd vid fel	31
Byta ugnslampa	31
Kundtjänst	32
Förpackningen och den gamla spisen	32
Tabeller och tips	33
Kakor, tårter och småkakor	33
Tips vid gräddning	36
Kött, fågel, fisk	37
Tips vid stekning och grillning	40
Gratänger, varma smörgåsar	40
Djupfrysta färdigrätter	41
Upptining	42
Torkning	42
Konservering	43
Tips för att spara energi	44
Akrylamid i livsmedel	45
Provrätter	46

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

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Apparaten får endast användas för tillagning av mat.

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet för att använda enheten rätt och säkert.

Låt aldrig barn leka med mikrovågsugnen.

Barn



Barn får tillreda mat först sedan de har fått lära sig hur det går till. De måste veta hur inställningar görs. De måste förstå de faror som påpekas i bruksanvisningen. Håll barnen under uppsikt när de använder enheten, så att de inte leker med den.

Varm ugn



Öppna ugnsluckan försiktigt. Det kan tränga ut varm 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!

Var försiktig när du lagar till mat som innehåller sprit (t.ex. konjak, rom).

Alkoholen förångas vid hög temperatur.

Alkoholångorna kan antändas i ugnen under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!

Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.

Reparationer



Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Risk för stötar!

Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer.

Koppla ifrån säkringen i säkringslådan om apparaten är defekt.

Kontakta service.

Orsaker till skador

Bakplåt, aluminiumfolie eller kärl på ugnens botten

Skjut inte in någon bakplåt på ugnens botten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnens botten.

Ställ inget kärl på ugnens botten.

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

Vatten i ugnen

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

Fruktsaft

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

Om ugnen svalnar med öppen lucka

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

Mycket smutsig ugnstätning

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

Ugnsluckan som sittyta

Personer får inte stå eller sitta på ugnsluckan.

Transport av spisen

Du får inte lyfta eller bära spisen i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för spisens vikt och kan gå av.

Din nya spis

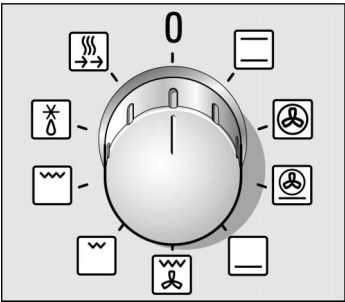
I detta avsnitt lär du känna din nya spis. Här beskrivs manöverpanelen med vred och indikeringar. Här hittar du också information om ugnsfunktionerna och medföljande tillbehör.

Manöverpanel

Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.



Funktionsvred



Med funktionsvredet ställer man in ugnsfunktionen för ugnen. På displayen visas ett förslagsvärde för varje ugnsfunktion.

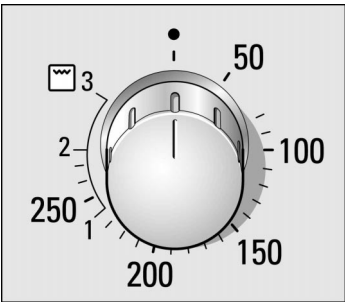
Lägen

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

*Ugnsfunktion, med vilken energibesparande enligt EN50304 bestämdes.

När man ställer in funktionsvredet tänds ugnslampan.

Termostadvred



Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.

Temperatur

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

Grill

1	Grilla lätt
2	Grilla medium
3	Grilla kraftigt

Temperatursymbolen på displayen lyser när ugnen värms upp. Under uppvärmningspauserna slocknar den. Under grillningen och upptining lyser inte symbolen.

Grilllägen

Vid grill, liten eller stor grillyta ställer man in ett grilläge med termostadvredet.

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 Nyckel 	Används för att koppla till och stänga av barnspärren.
Knappen Plus +	Ökar inställningsvärdet.

På displayen kan man läsa av de inställda värdena.

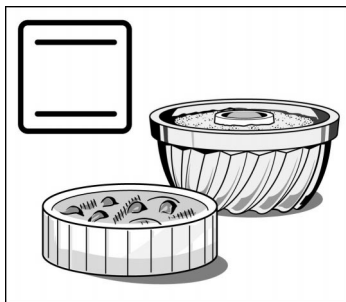
Sänkbara kontaktvred

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

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

Ugnsfunktioner

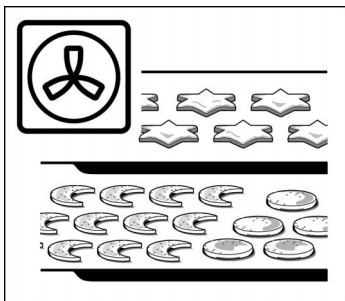
Ugnen har flera olika funktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga resp maträtt.



Över-/undervärme

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

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

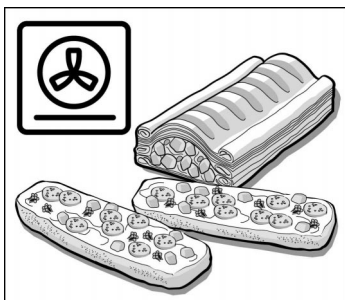


3D-varmluft

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.

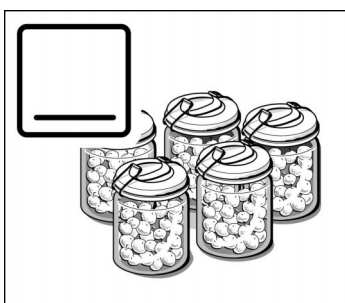
Funktionen 3D-varmluft är lämplig för torkning.



Varmluft Intensiv / Pizzaläge

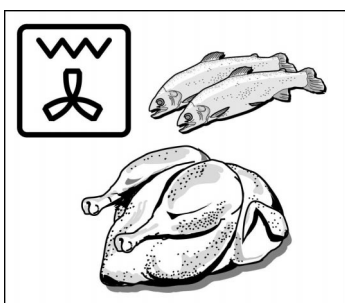
Vid dessa lägen är undervärmen och det ringformade elementet i drift.

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.



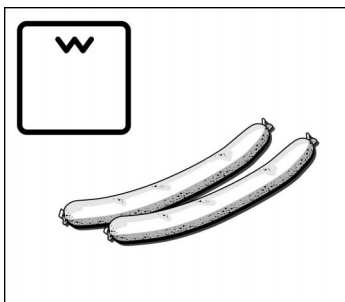
Undervärme

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



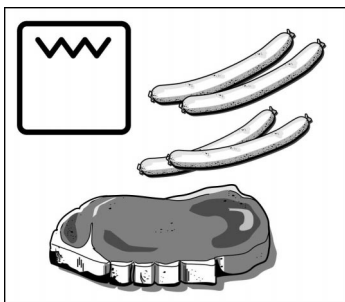
Varmluftsgrillning

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



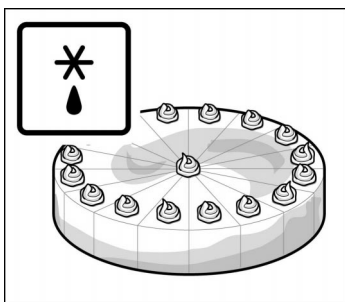
Grill, liten grillyta

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



Grill, stor grillyta

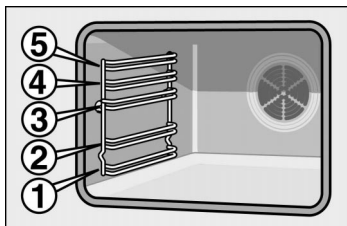
Hela ytan under grillelementet värms upp. Du kan grilla flera stekar, grillkorvar, fiskar eller varma smörgåsar.



Upptining

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

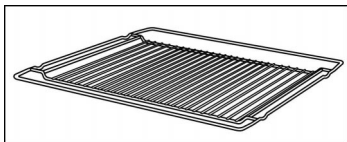
Ugn och tillbehör



Tillbehöret kan skjutas in på 5 olika falsar i ugnen.

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

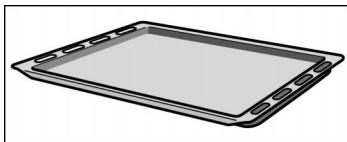
Tillbehör



Galler HEZ 334000

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

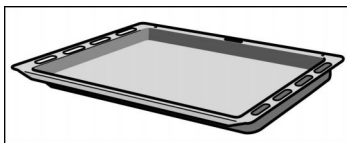
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



Bakplåtar av emalj HEZ 331000

för kakor och småkakor.

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

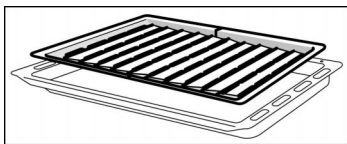


Långpanna HEZ 332000

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

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

Extra tillbehör



Extra tillbehör kan man köpa i fackhandeln eller från kundtjänst.

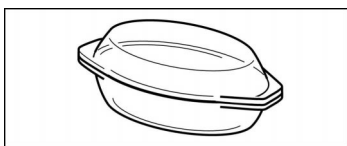
Tillgängligheten till extra tillbehör varierar internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

Grillplåt HEZ 325000

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

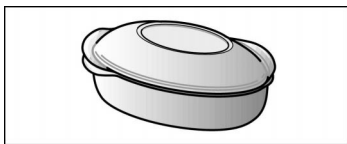
Grillning på grillplåten: Använd samma fals som för gallret.

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



Stekgryta av glas HMZ21GB

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

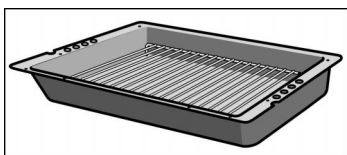


Stekgryta av metall HEZ 6000

som passar till glaskeramikhållens ovala grytzon.

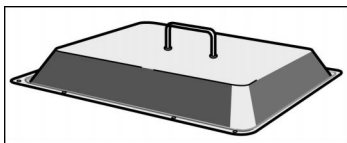
Stekgrytan är lämplig för både koksensornfunktion och stekautomatiken.

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



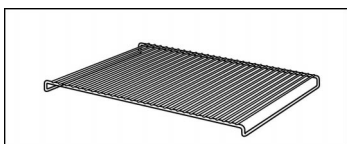
Proffspanna HEZ 333000

för tillredning av större mängder mat.



Lock till Proffspanna HEZ 333001

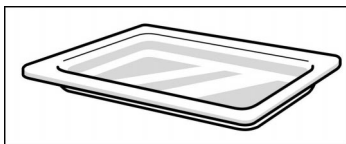
gör Proffspannan till en Proffsgryta.



Galler HEZ 324000

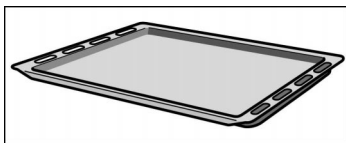
för grillrätter. Placera alltid gallret i långpannan.

Matfett och köttsaft som droppar ner fångas upp i långpannan.



Glaspanna HEZ 336000

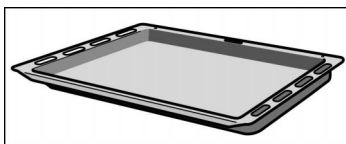
Djup bakplåt av glas, som även kan användas vid servering.



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

Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten.

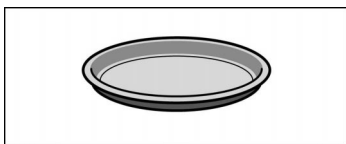
Skjut in bakplåten i ugnen till anslaget med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Långpanna HEZ 332010 med beläggning som förhindrar att maten bränner fast

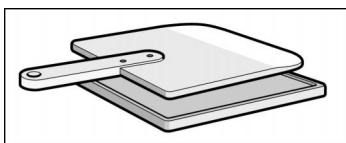
Saftiga kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan.

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



Pizzaplåt HEZ 317000

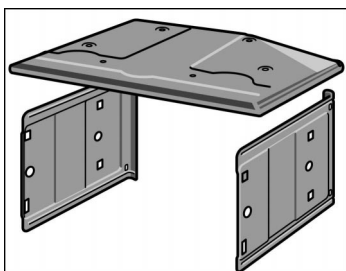
idealisk t ex för pizza, frysta produkter och stora runda kakor. Man kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret. I tabellerna finner du alla erforderliga uppgifter.



Baksten HEZ 327000

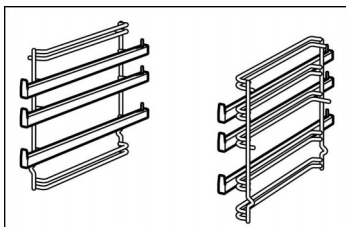
Bakstenen är mycket lämplig för tillagning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten.

Bakstenen måste alltid förvärmas till rekommenderad temperatur.



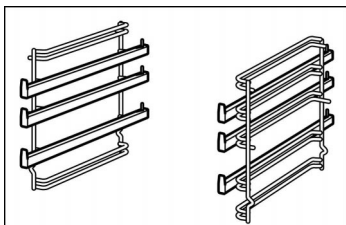
Självrengörande tak och sidoväggar (EcoClean) HEZ 329022

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



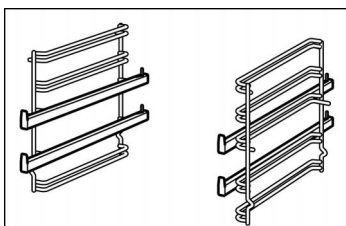
3-faldig teleskåpvagn HEZ 338300

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



3-faldig teleskopvagn HEZ 338305

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



Dubbel teleskåpvagn HEZ 338200

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

Luckspärr

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

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

Kylfläkt

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

Före första användningen

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

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

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

Om symbolen och tre nollor blinkar på displayen

Ställ in klockan på rätt tid.

1. Tryck på knappen Klocka .
12:00 visas och klocksymbolen  blinkar.
2. Ställ in klockan med knappen + eller -.

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

Värma upp ugnen

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 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

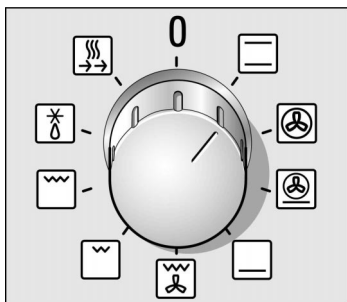
Man kan t ex ställa in maträtten i ugnen på morgonen och ställa in ugnen, så att maten är färdiglagad vid lunch.

Tabeller och tips

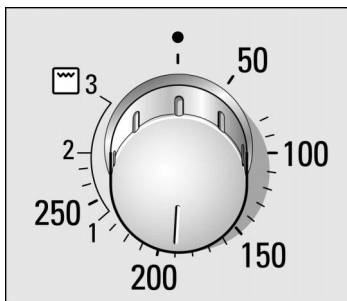
I kapitlet Tabeller och tips finns lämpliga inställningar för många rätter.

Inställning

Exempel: Över-/undervärme ☐, 190 °C



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.

Stänga av

Stäng av med funktionsvredet när rätten är färdig.

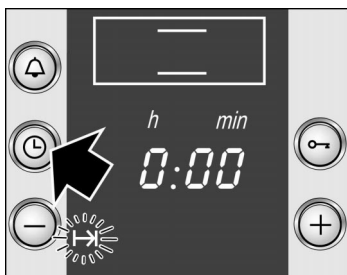
Ändra inställning

Temperatur eller grilläge kan ändras när som helst.

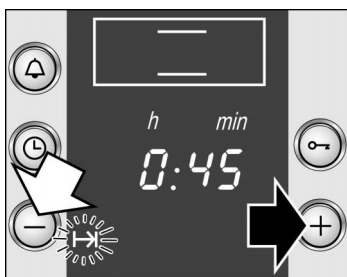
Ugnen ska stängas av automatiskt

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.
Tryck två gånger på knappen Klocka  och stäng av med funktionsvredet.

Ändra inställning

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

Avbryta inställning

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

Ställ in tillagningstiden, när klockan kopplats bort

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

Ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt

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



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

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

5. Tryck på knappen Klocka (🕒) tills symbolen →| 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.

Tillagningstiden har löpt ut

En signal ljuder. Ugnen stängs av.

Tryck två gånger på knappen (🕒) och stäng av med funktionsvredet.

OBS!

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

Snabbuppvärmning

Med denna funktion värmer man upp ugnen extra snabbt.

Inställning

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

Snabbuppvärmningen avslutad

Symbolen  slocknar.

Ställ in maträtten i ugnen och ställ in ugnen.

Klockslag

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

Inställning

Exempel: Kl 13:00



1. Tryck på knappen Klocka .
På displayen visas Kl 12.00 och symbolen  blinkar.



2. Ställ in klockslaget med knappen + eller -.

Tiden Efter några sekunder är klockslaget inställt.

Ändra t ex från sommartid till vintertid

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

Koppla bort klockan

Det går att koppla bort klockan. Då visas den endast medan man gör inställningar. För att koppla bort klockan måste man ändra grundinställningen. Hur man gör detta, beskrivs i kapitlet Grundinställningar.

Timer

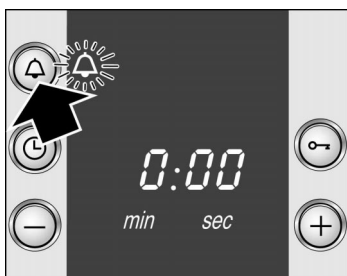
Timern kan även användas som äggklocka. Den går oberoende av ugnen.

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

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

Inställning

Exempel: 20 minuter



1. Tryck på knappen Timer .
Symbolen  blinkar.



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

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

När tiden löpt ut

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

Ändra timertid

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

Radera inställning

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

Timern och tillagningstiden räknas ner samtidigt

Symbolerna lyser. Timertiden räknas ner synligt på displayen.

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

Grundinställningar

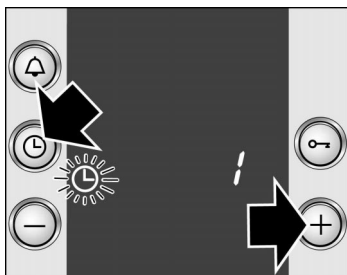
Ugnen har olika grundinställningar. Man kan ändra grundinställningarna för klockslag, signallängd och överföringstid för inställning.

Grundinställning	Funktion	Ändra till
Klocka ⌚ I = Klockan visas	Visa klockan	Klock ⌚ = Klockan bortkopplad
Signallängd ⌚ 2 = ca 2 min	Signal efter det att en inställd tillagningstid eller timertid löpt ut	Signallängd I = ca 10 sek. 3 = ca 5 min
Överföringstid I→I 2 = medel	Väntetid mellan inställningslägena, tills inställningen utförts	Överföringstid I = kort 3 = lång

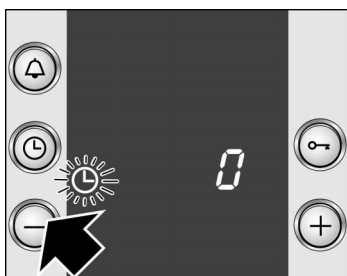
Ändra grundinställningarna

Exempel: Koppla bort klockan

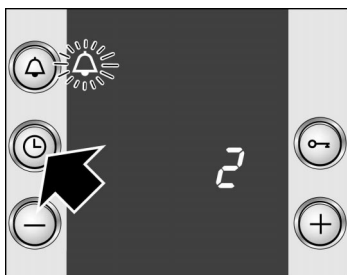
Inget driftsätt får vara inställt.



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 2 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.

Ändra

Man kan ändra sina inställningar när som helst.

Barnspärr

Spärra ugnen

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

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

Upphäva spärren

Tryck på knappen Nyckel , tills symbolen  slocknar.

Anmärkning

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

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Produktens utsida

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

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

Bemærk

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

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

Produkter med front i rostfritt stål

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

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

Produkter med aluminiumfront

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

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, repande svampar eller grova rengöringsdukar.

Ugn

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

För att underlätta rengöringen

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

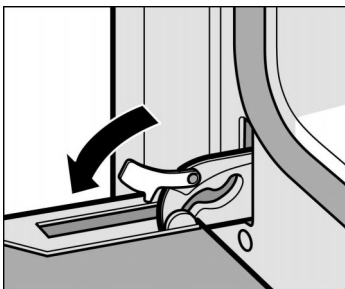
Tända ugnslampan

Haka av ugnsluckan

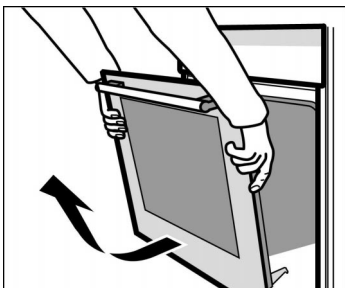


Ställ funktionsvredet på

Var försiktig när du tar ut ugnsluckan så att du inte tar tag i gångjärnet. Skaderisk!



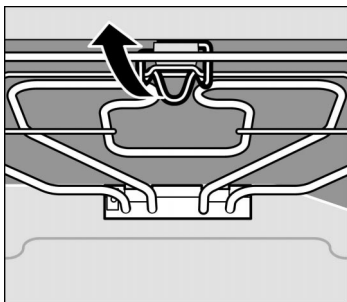
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Lås upp de båda spärrarna till vänster och höger.



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

Ugnsluckan monteras tillbaka efter rengöringen i omvänd ordningsföljd mot demonteringen.

Fälla ner grillelementet



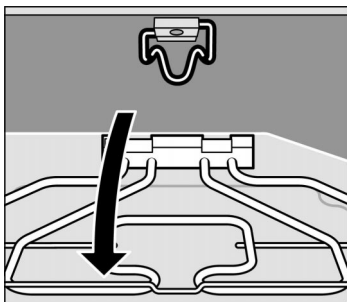
För att man enklare ska kunna rengöra ugnstaket kan man fälla ner grillelementet.

OBS! Ugnen måste vara kall. Risk för brännskador!

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

Efter rengöringen:

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



Självrengörande ytor i ugnen

Ugnens bakre vägg är belagd med en högporös keramik. 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 i drift.

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

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 skurande rengöringsmedel. De repar eller förstör det högporösa skiktet.

Rengör aldrig den bakre väggen med ugsnrengöringsmedel.

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

Använd vatten med diskmedel i eller åttikslösning.

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

Den självrengörande bakre väggen får aldrig behandlas med ugsnrengöringsmedel.

Obs!

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

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

Korrosionsskyddet garanteras.

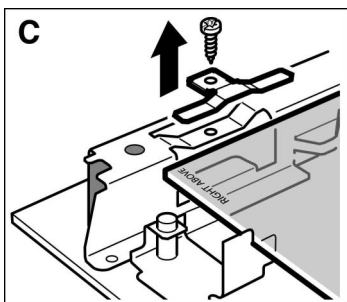
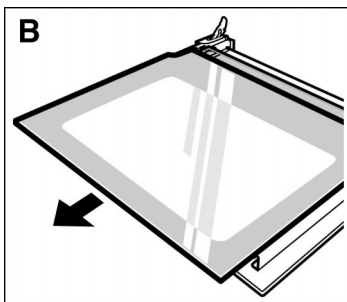
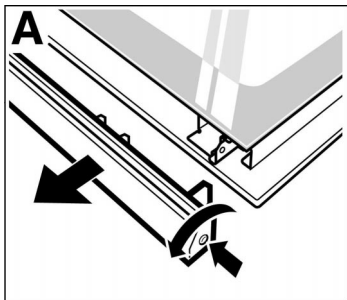
Lampglaset rengörs lämpligast med lite diskmedel.

Rengöra ugnens botten, ugnstaket och sidoväggarna

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 handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Lossa fästet på vänster och höger sida. (Bild A)

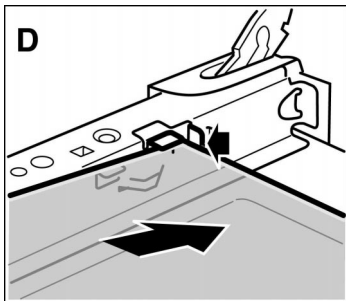
3. Dra ut den översta glasrutan. (Bild B)

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

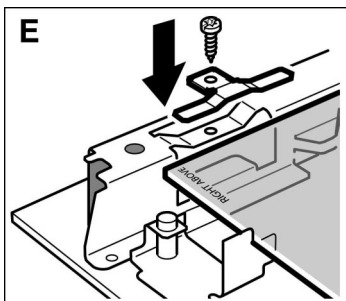
Rengör glasrutorna med rengöringsmedel för glas och en mjuk trasa.

Montering

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



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



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

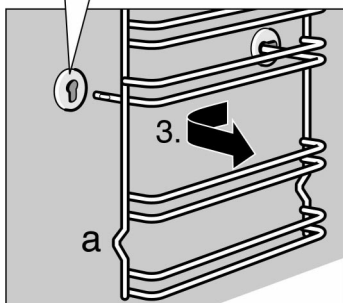
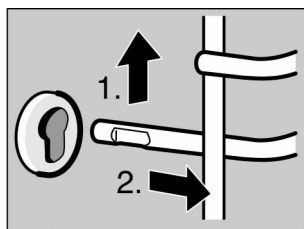
3. Skjut in den översta glasrutan igen. Se till att den blanka ytan är utåt.

4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.

5. Montera tillbaka ugnsluckan.

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

Rengör ugnsstegarna



Ugnsstegarna kan tas ut för rengöring.

Haka av ugnsstegarna:

1. Lyft ugnsstegen framtill uppåt
2. och haka av den.
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt och ta ut den.

Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp eller med en diskborste.

Haka i ugnsstegarna:

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

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

Tätning

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

Tillbehör

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

Råd vid fel

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

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

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

Om reparationen inte utförs fackmässigt kan allvarliga skador uppstå.

Byta 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

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

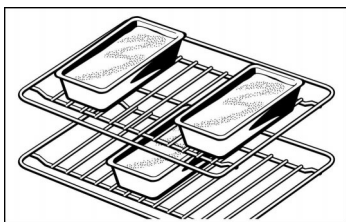
Använd över- och undervärme när du gräddar kakor på en fals . Då lyckas du bäst med kakan.

Bakformar

Mörka bakformar av metall 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	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		170-190	25-35
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	2		150-170	20-30
Tårtbotten av sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten	2		160-180	30-40
Fruktkaka eller cheese cake, mördeg**	mörk kakform med löstagbar botten	1		170-190	70-90
Fin fruktkaka, av sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten/sockerkaksform	2		160-180	50-60
Kryddade bakverk** (t ex quiche/lökpaj)	Kakform med löstagbar botten	1		180-200	50-60

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

** Låt kakor svalna ca 20 minuter i ugnen.

Kakor på plåt		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning (t ex kakor i form)	1 plåt	2		170-190	20-30
	2 plåtar	2+4		150-170	35-45
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	1 plåt	3		170-190	40-50
	2 plåtar	2+4		150-170	50-60
Rulltårta (förvärm ugnen)	Plåt	3		170-190	15-20
Vetelängd med 500 g mjöl	Plåt	2		170-190	30-40

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

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

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

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

* Skjut in långpannan nedtill. Kan tas ut tidigare.

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i tabellen för bakning.
Hur man avgör om sockerkakan är 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 bildas. Den fördunstar över luckans handtag. Vattenångan kan bilda vattendroppar på manöverfältet eller på intelligande 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 kötsaften 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. Kötsaften 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 grillåget.

Kött

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

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

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

** Skär skårar 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 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	90-110

Fisk

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Fisk	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Grillad fisk	à 300 g	Galler*	3		2	20-25
	1 kg		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 3	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		150-170	50-60
			2+4		160-180	60-80
Rostat bröd	4 st	Galler	5		3	6-7
	12 st		5		3	4-5

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

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

Upptining

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Upptiningstiderna beror på typen och mängden livsmedel.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C
Djupfrysta produkter* t ex gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	2		Termostattvredet 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 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 surnar. 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

Vilken mat gäller det?

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

Tips för akrylamidfattig tillagning

Allmänt

Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.
Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.
Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.

Gräddning

Med över-/undervärme max. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.

Småkakor

Med över-/undervärme max. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C.
Ägg eller äggula minskar akrylamidbildning.

Pommes frites i ugn

Fördela jämnt på plåten i ett lager. Gör minst 400 g per plåt, så slipper du få torr pommes frites.

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	2		150-170	20-30
	2 plåtar	2+4		140-160	30-40
	2 plåtar + långpanna*	2+3+5		140-160	40-50
Småkakor 20 st	Plåt	3		160-180	20-30
Småkakor 20 st per plåt (förvärm ugnen)	2 plåtar	2+4		150-170	25-35
	2 plåtar + långpanna*	2+3+5		150-170	30-40
Sockerkaka	Kakform med löstagbar botten	2		160-180	30-40
Vetebröd (pizza)	1 plåt	3		170-190	40-50
	2 plåtar	2+4		150-170	50-60
Äppelpaj	2 galler** + 2 plåtformar med löstagbar botten Ø 20 cm***	2+4		190-210	70-80
	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 2/3 av tiden. Skjut in långpannan på fals 1

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.