

För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

Läs igenom den här bruksanvisningen. Därefter kan du dra nytta av spisens alla tekniska fördelar.

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

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

Och om det någon gång uppstår en störning – här finns information om hur du själv åtgärdar mindre fel.

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

Smaklig måltid!

Bruksanvisning

HLN 4480.1 S

sv

9000 482 134

Innehållsförteckning

| | |
|--|-----------|
| Viktigt att veta | 5 |
| Säkerhetsanvisningar | 5 |
| Orsaker till skador | 7 |
| Uppställning och anslutning | 9 |
| För installatören | 9 |
| Ställ upp spisen vågrätt | 9 |
| Din nya spis | 10 |
| Säkerhetslås för luckan | 11 |
| Häll | 12 |
| Ugnen | 13 |
| Före första användningen | 17 |
| Värma upp ugnen | 17 |
| Förrengöra tillbehör | 17 |
| Ställa in hällen | 18 |
| Hur fungerar tillagning med induktion? | 18 |
| Kokkärl | 18 |
| Huvudströmbrytare | 19 |
| Så här ställer du in kokzonerna | 20 |
| Tabell | 22 |
| Powerboost | 23 |
| Eftervärmeindikering | 24 |
| Automatisk tidsbegränsning | 24 |
| Barnspärr | 25 |
| Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring .. | 25 |
| Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr | 25 |
| Grundinställningar | 26 |

Innehållsförteckning

| | |
|---|-----------|
| Ändra grundinställningarna | 27 |
| Ställa in ugnen | 28 |
| Inställning | 28 |
| Ugnen ska stängas av automatiskt | 29 |
| Ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt | 30 |
| Snabbuppvärmning | 32 |
| Inställning | 32 |
| Klockslag | 33 |
| Inställning | 33 |
| Timer | 34 |
| Inställning | 34 |
| Barnspärr | 35 |
| Barnspärr för ugnen | 35 |
| Skötsel och rengöring | 36 |
| Rengöringsmedel | 36 |
| Smidigare rengöring | 37 |
| Ta isär luckorna | 38 |
| Ta ur ugnstegarna | 40 |
| Anmärkning | 40 |
| Råd vid störning | 41 |
| Allmänt | 41 |
| Ugn | 41 |
| Häll | 41 |
| Normalt driftljud från hällen | 43 |
| Byta ugnslampa | 44 |
| Byta ugnstätning | 44 |

Innehållsförteckning

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Kundtjänst | 45 |
| Tabeller och tips | 46 |
| Kakor, tårter och småkakor | 46 |
| Tips vid gräddning | 49 |
| Kött, fågel, fisk | 50 |
| Tips vid stekning och grillning | 53 |
| Gratänger, varma smörgåsar | 53 |
| Djupfrysta färdigrätter | 54 |
| Upptining | 55 |
| Torkning | 55 |
| Konservering | 56 |
| Tips för att spara energi | 58 |
| Akrylamid i livsmedel | 59 |
| Provrätter | 60 |

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

Denna utrustning är endast avsedd för privata hushåll. Apparaten får endast användas för tillagning av mat.

Enheten får inte utan uppsikt användas av vuxna och barn

- om de fysiskt eller mentalt inte har förmåga att
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet – hantera enheten på ett korrekt och säkert sätt.

Heta ytor



Vidrör inte de heta kokzonerna, ugnens innerväggar eller värmeelementen.

Risk för brännskador!

Håll alltid barn på avstånd.

Öppna ugnsluckan försiktigt. Det kan komma ut het ånga.

Var uppmärksam på hällens eftervärmeindikering.

Den varnar för heta kokzoner.

Förvara inte brännbara föremål i ugnen. Brandfara!

Se till att kablar till elektriska apparater inte kläms fast av den varma ugnsluckan eller leds över den heta hällen. 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.

Överhettning av olja och matfett



Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Brandfara!

Lämna aldrig fett eller olja utan uppsikt under upphettning.

Om olja fattar eld, försök aldrig släcka 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. Skaderisk! Håll kokzoner och kastrullbottnar torra.

Sprickor i glaskeramiken



Använd aldrig glaskeramikhällen om den är sprucken eller repig. Risk för stötar.

Hällen får då inte tas i bruk igen. Kontakta service.

Reparationer



Obehöriga reparationer är farliga. Risk för stötar!

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

Byt aldrig en skadad anslutningskabel på egen hand. Risk för stötar! Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får byta en anslutningskabel.

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

Metallföremål på induktionshällen

Låt aldrig metallföremål eller mat i aluminiumfolie ligga på hällen. Om någon råkar sätta på hällen, upphettas dessa föremål. Risk för brännskador.

Pacemaker



Se upp! Apparaten uppfyller kraven i direktivet för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. **Trots det bör personer med pacemaker hålla sig borta från apparaten.** Det kan hända att det finns pacemakers på marknaden som inte uppfyller kraven i direktivet för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet vilket kan leda till störningar. Dessa störningar kan leda till att pacemakern inte fungerar som den ska. Det finns även risk för störningar på andra apparater, t.ex. hörapparater.

Hällindikeringen fungerar inte

Använd aldrig en kokzon om dess indikering inte fungerar. Risk för brännskador!
Stäng av kokzonen. Kontakta service.

Orsaker till skador

Skador på hällen

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

Undvik att torrkoka kastruller.

Tomma kokkärl

Ställ inga tomma kokkärl på en kokzon som är i drift. Induktionsmodulen kan skadas.

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 plastkärl 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 kärl 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 höjdlid. Sockeln går att höja ca 15 mm.

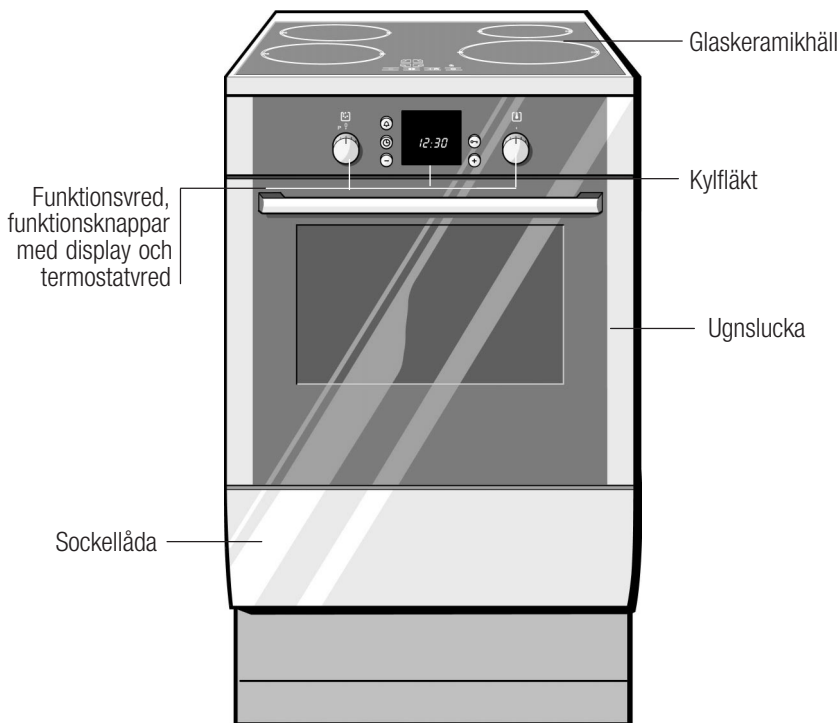
Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Väggfäste

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

Din nya spis

Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.



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

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

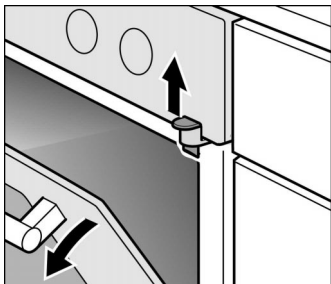
Funktionsvreden kan vridas åt vänster eller höger, termostadvredet endast åt höger.

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

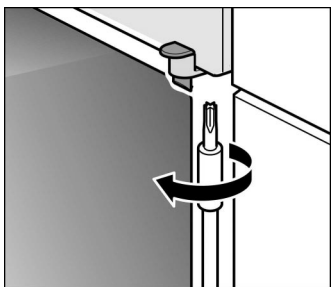
Tryck spärren uppåt.



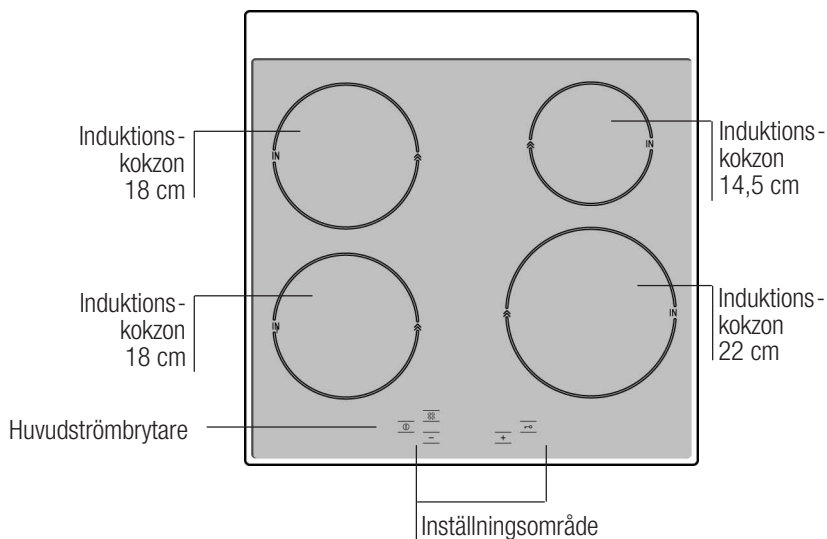
Ta bort spärren

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

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



Häll



Huvudbrytare och inställningsintervall

Kokzonerna ställs in via givare. De sitter under symbolerna. Ställ in genom att trycka på aktuell knappsymbol.

Knappsymbolerna har följande funktioner:

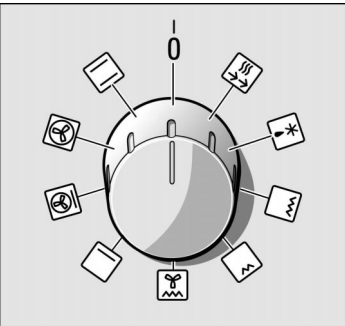
| Knappsymbol | | |
|-------------|-------------------|--|
| ⓘ | Huvudbrytare | Används för att slå på och av hällen. |
| ⊞ | Kokzoner | Med den här knappen väljer du kokzon. |
| - + | ändrar effektläge | minus - = sänker plus + = höjer |
| + | Powerboost | Höjer effekten tillfälligt på effektläge 9. |
| 🔑 | Barnspärr | Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen. |

Indikering

| | |
|-------|---------------------------|
| ● ∞ | Hällen är på. |
| 0 | Inget effektläge inställt |
| 1...9 | Effektlägen |
| H/h | Restvärme |
| b | Powerboost |

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 grilllyta | för grillning av små mängder |
| ☐ | Grill, stor grilllyta | för grillning av flera stekar, korvar, fisk och varma smörgåsar |
| ☐ | Upptining | till upptining |
| ☐ | Snabbuppvärmning | för snabb uppvärmning |

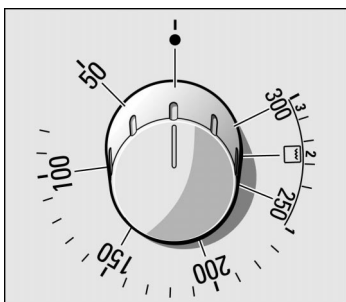
*Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in funktionsvredet tänds ugnslampan.

Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.

Vrid termostatvredet endast åt höger.



Temperatur

| | |
|--------|-----------------------|
| • | Från |
| 50-300 | Temperaturområde i °C |






Grill

| | |
|----------|---|
| Läge | |
| 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.

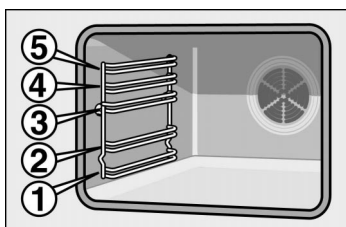
Funktionsknappar och display



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

På displayen kan man läsa av de inställda värdena.

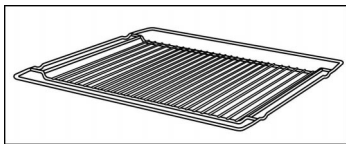
Ugn



Tillbehöret kan skjutas in på 5 olika falsar i ugnen.

Tillbehöret kan dras ut till $\frac{2}{3}$, utan att det välter. På så sätt kan man lätt ta ut maten ur ugnen.

Tillbehör

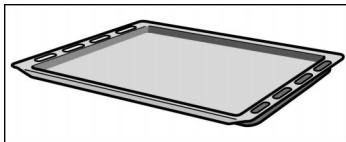


Tillbehör kan man köpa i fackhandeln eller från kundtjänst. Uppge HEZ-numret.

Galler HEZ 334000

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

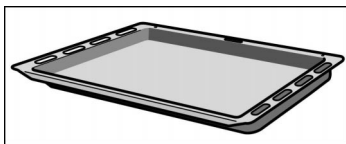
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



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.

Extratillbehör*

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.

Metallstekgryta HEZ6000

Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lätt-beläggning på insidan.

Extratillbehör*

| | |
|---|---|
| XXL-gryta HEZ390800 | för stora mängder, t.ex. flera fiskar. Grytans utsida är granitemaljerad och glaslocket är ugnssäkert. Glaslocket kan även användas som gratängform. |
| 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. |

Rekommenderat tillbehör till induktionshäll


| | |
|---------------------------------|--|
| Induktionskastrullset HEZ390040 | Det här kastrullsetet består av två kastruller, en stålgryta och en panna. |
| Induktionskastrullset HEZ390020 | Det här kastrullsetet består av en kastrull och en panna. |


* 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  och tre nollor blinkar på spisens display.

Om symbolen  och tre nollor blinkar på displayen

Ställ in klockan på rätt tid.

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

2. Ställ in klockan med knappen + eller -.

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

Värma upp ugnen

Gör så här

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

1. Ställ funktionsvredet på .

2. Ställ in 240 °C med termostadvredet.

Efter 60 minuter stänger man av ugnen med funktionsvredet.

Förrengöra tillbehör

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

Ställa in hällen

Hällen är försedd med 4 induktionskokzoner.

Hur fungerar tillagning med induktion?

Tillagning med induktion bygger på en helt annan princip än med vanlig uppvärmning. Värme skapas genom induktion i kastrullens botten. Kokzonen är fortsatt kall.

Fördelar

Tidsbesparing

Kokkärlet värms upp direkt. Ingen värmeförlust uppstår.

Energibesparing

Mindre ström förbrukas än vid andra matlagningsmetoder.

Kontrollerad värmeförsel och större säkerhet

Induktionen skapar eller avbryter värmeförseln genast efter varje manövrering. Uppvärmningen avbryts när kokkärlet tas bort från kokzonen. Brännbart material, som av misstag ligger på kokzonen, t.ex. en trasa, kan inte fatta eld ens när kokzonen är inkopplad. Efter tillagningen är den eftervärme som kokkärlet avger den enda som känns på glaskeramiken.

Enkel skötsel

Matrester kan inte bränna fast på glaskeramiken. Du kan rengöra hällen när du vill; du behöver inte vänta tills den har svalnat.

Kokkärlet

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

Kärlet och kokzonen måste vara lika stora.

| Lämpliga kärl | Olämpliga kärl |
|--|----------------|
| magnetiserbara (ferromagnetiska) kokkärl | Rostfritt stål |
| – av emaljerat stål | Glas |
| – gjutjärn | Keramik |
| – kromstål (rostfritt stål speciellt avpassat för induktion) | Koppar |
| | Aluminium |

Kontrollera med hjälp av en magnet om ditt tillagningskärl är lämpligt, dvs. magnetiserbart.

Anvisningar om kokkärl

av emaljerat stål

Beläggningen på emaljerade kastruller kan smälta och skada hällen.

De har en begränsad lämplighet och ska inte användas på högsta effektläge.

av aluminium

Kokkärl av aluminium kan skada hällen. Detta gäller även då körtillverkaren anger att kärlet är lämpligt för induktion.

med släppa lätt-beläggning

Använd inte pannor och kastruller med släppa lätt-beläggning tillsammans med Powerboost-funktionen.

Teflonbeläggningen kan skadas.


Huvudströmbrytare

Tillkoppling

Koppla på huvudströmbrytaren så att hällen är driftsklar.

Vidrör fältet ①, tills indikeringarna  lyser.

Frånkoppling

Vidrör fältet ①, tills  slocknar i indikeringarna. Alla kokzoner stängs av. Om kastrullbottnarna har värmt upp kokzonerna kopplas eftervärmeindikeringen på.

Anmärkning

Hällen stängs av automatiskt när alla kokzoner varit frånkopplade längre än 10 sekunder.

Så här ställer du in kokzonerna

Förutsättning:
Huvudbrytaren ① är på.

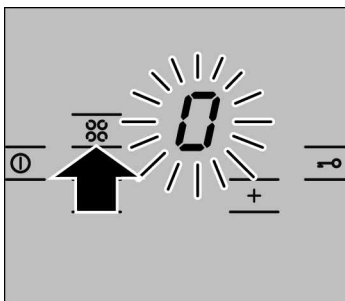
Ställ in det effektläge du vill ha med ”+”- och ”-”-knapparna.

/ = Lägsta effektläge

9 = Högsta effektläge

Det finns mellanlägen mellan effektlägena. De är markerade med punkt.

1. Välj kokzon med 88-knappen. Tryck lätt på symbolen 88 tills indikeringen 0 för den kokzon du vill ha lyser med starkt sken.

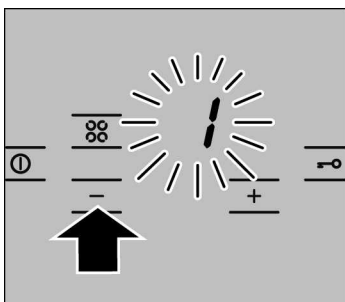


2. Tryck på ”+”- eller ”-”-knappen igen inom 5 sekunder.

Du får upp förinställt värde:

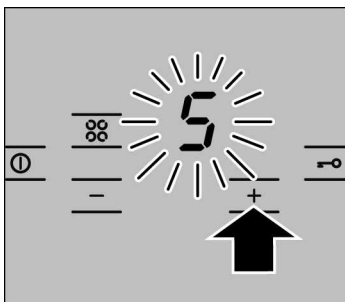
”+”-knappen = effektläge /

”-”-knappen = effektläge 9



3. Välja ett annat effektläge:

Tryck på ”+”- eller ”-”-knappen tills du får fram det effektläge du vill ha.



Ändra effektläge

Välj kokzon med ☉-knappen. Kokzonsindikeringen med starkt sken. Ändra effektläge med "+" eller "-".

Slå av en kokzon

Välj kokzon med ☉-knappen. Tryck på "-"-knappen tills du får upp ☹. Du växlar smidigare från effektläge ☹ till ☹ genom att trycka på "+"-knappen två gånger.

Kokzonen slår av och efter ca 5 sekunder visas restvärmeindikeringen.

Effektläget blinkar

Det står ingen kastrull på, den fel storlek eller är av fel material.

Ställ kastrull eller liknande som passar på kokzonen. Blinkandet slutar.

Om du inte ställer en kastrull eller liknande på plats, så slår kokzonen av automatiskt.

Stänga av hällen

Vidrör fältet ①, tills ☹ slocknar i indikeringarna. Alla kokzoner stängs av. Om kastrullbottnarna har värmt upp kokzonerna kopplas eftervärmeindikeringen på.

Obs!

Inställningarna förblir oförändrade om du hastigt trycker på flera kontroller samtidigt. Det gör att du lätt kan torka upp om det kokar över på kontrollerna.

Håll alltid kontrollerna rena och torra. Fukt och smuts påverkar funktionen.

Tabell

I tabellen nedan finns några exempel.
Tillagningstiderna beror på livsmedelstyp,
-vikt och -kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

| | Mängd | Uppkok- ningsläge 9 | Effektläge för fortsatt tillagning | Tidsåtgång för fortsatt tillagning |
|---|----------------|------------------------|--|---------------------------------------|
| Smältning | | | | |
| Choklad, chokladglasyr, smör, honung | 100 g | - | 1-2 | - |
| Gelatin | 1 paket | - | 1-2 | - |
| Uppvärmning | | | | |
| Konserverade grönsaker | 400 g - 800 g | 1-3 min | 1-2 | 3-6 min |
| Buljong | 5 dl - 1 l | 2-3 min | 7-8 | 2-4 min |
| Redd soppa | 5 dl - 1 l | 1-3 min | 2-3 | 2-4 min |
| Mjök | 2 dl - 4 dl | 1-3 min | 1-2 | 2-4 min |
| Uppvärmning och varmhållning | | | | |
| Gryta (t.ex. linsgryta) | 400 g - 800 g | 1-2 min | 1-2 | |
| Mjök | 5 dl - 1 l | 2-3 min | 1-2 | |
| Upptining och uppvärmning | | | | |
| Spemat, djupfrost | 300 g - 600 g | 3-4 min | 2-3 | 5-15 min |
| Gulasch, djupfrost | 500 g - 1 kg | 3-4 min | 2-3 | 20-30 min |
| Sjudning | | | | |
| Kroppkaka (1-2 l vatten) | 4-8 st. | 6-9 min | 4-5* | 20-30 min |
| Fisk | 300 g - 600 g | 3-6 min | 4-5* | 10-15 min |
| Tillagning | | | | |
| Ris (med dubbel vattenmängd) | 125 g - 250 g | 2-4 min | 2-3 | 15-30 min |
| Risgrynsgröt (500 ml - 1 l mjök) | 125 g - 250 g | 3-5 min | 2-3 | 25-35 min |
| Skalpotatis med 1-3 koppar vatten | 750 g - 1,5 kg | 3-5 min | 4-5 | 30-35 min |
| Skalad potatis med 1-3 koppar vatten | 750 g - 1,5 kg | 3-5 min | 4-5 | 15-25 min |
| Färska grönsaker med 1-3 koppar vatten | 500 g - 1 kg | 3-4 min | 2-3 | 10-20 min |
| Pasta (1-2 l vatten) | 250 g - 500 g | 6-9 min | 6-7* | 6-10 min |

| | Mängd | Uppkok- ningsläge 9 | Effektläge för fortsatt tillagning | Tidsåtgång för fortsatt tillagning |
|---------------------------------|------------------|------------------------|--|---------------------------------------|
| Steka under lock/bräsera | | | | |
| Rullader | 4 st. | 4-6 min | 4-5 | 50-60 min |
| Stek | 1 kg | 4-6 min | 4-5 | 60-100 min |
| Gulasch | 500 g | 4-8 min | 4-5 | 50-60 min |
| Stekning | | | | |
| Pannkaka | | 1-2 min | 6-7 | fortsatt stekning |
| Schnitzel, panerad | 1-2 st. | 1-2 min | 6-7 | 6-10 min |
| Biff | 2-3 st. | 1-2 min | 7-8 | 8-12 min |
| Fiskpinnar | 10 st. | 1-2 min | 6-7 | 8-12 min |
| Fritering (i 1-2 l olja) | | | | |
| Djupfrysta produkter | 200 g per omgång | 8-13 min | 8-9 | fortsatt fritering |
| Övrigt | 400 g per omgång | 8-13 min | 4-5 | fortsatt fritering |

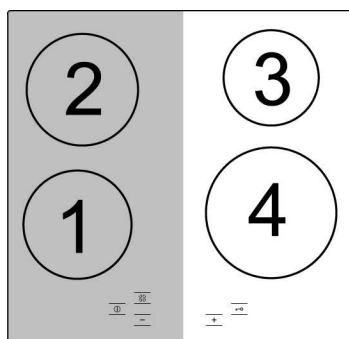
* Fortsatt tillagning utan lock

Powerboost

Powerboost-funktionen ökar tillfälligt effekten på högsta effektläget. Maträtterna värms upp extra snabbt.

Begränsningar

Grupp 2



Grupp 1

Powerboost finns på alla fyra kokzonerna. Hällen består av 2 grupper (se bild). Powerboost kan bara väljas en gång i varje grupp. Den andra kokzonen får inte vara i drift.

Exempel: Powerboost på kokzon 1 (grupp 1). Kokzon 2 måste vara frånkopplad. Om kokzon 2 inte är frånkopplad blinkar **b** och effektläget **9** omväxlande i indikeringen. Powerboost fungerar inte. Effektläget **9** lyser igen.

Aktivera Powerboost

1. Välj effektläge **9**.
2. Vidrör fältet **+** .
I indikeringen visas **b**. Powerboost är aktiverad.

Avaktivera Powerboost

Tryck på fältet **-**.
b i indikeringen slocknar. Powerboost är avaktiverad.

Det kan hända att Powerboost kopplas ifrån automatiskt för att skydda hällen mot överhettning.

Eftervärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar vilka kokzoner som fortfarande är heta .

H = Kokzonen är het
Indikeringen slocknar om kokzonen har svalnat till 60 °C.

Om du tar bort kokkäret från kokzonen utan att stänga av den visas **H** och den aktuella kokzonen omväxlande i indikeringen.

Automatisk tidsbegränsning

Om en kokzon används under lång tid utan att inställningarna ändras, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.

Uppvärmningen avbryts.
I indikeringen blinkar **F** och **B** omväxlande.

Vidrör valfritt fält så slocknar indikeringen. Nu kan du göra en ny inställning.

När tidsbegränsningen aktiveras beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).




Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.



Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring

Inkoppling


Spishällen kan säkras tillfälligt, om till exempel små barn är på besök.

Spishällen skall vara avstängd.
Tryck på symbolen  tills dess att en ljudsignal hörs och indikatorn  tänds.
Hällen är nu säkrad.
Efter en stund släcks indikatorn .

Urkoppling

Tryck på symbolen  tills dess att en ljudsignal hörs och indikatorn  släcks.
Den tillfälliga barnsäkringen är nu frånkopplad.
Spishällen kan nu slås på.

OBS!

Barnspärren kan slås på av misstag genom:
utspillt vatten vid rengöring,
matresteföremål på symbolen .



Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr

Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren alltid.

Se avdelningen "Grundinställningar".

Slå på spishällen

Tryck på symbolen  tills dess att en ljudsignal hörs och indikatorn  släcks.
Den permanenta barnspärren är nu urkopplad.
Spishällen kan slås på.

Grundinställningar

Det finns olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

| Indikering | Funktion |
|------------|--|
| <i>c 1</i> | Automatisk barnspärr <i>0</i> Frånkopplad.* <i>1</i> Inkopplad. |
| <i>c 2</i> | Signalton <i>0</i> Bekräftelsesignal och felmeddelandesignal frånkopplade. <i>1</i> Endast felmeddelandesignal inkopplad. <i>2</i> Bekräftelsesignal och felmeddelandesignal inkopplade.* |
| <i>c 5</i> | Automatisk tidsbegränsning <i>0</i> Grundinställning - stäng av efter 1 - 10 timmar* <i>1</i> Halverad grundinställning - stäng av efter 0,5 - 5 timmar <i>2</i> En kvarts grundinställning - stäng av efter 0,25 - 2,5 timmar |
| <i>c 7</i> | Tillkoppling av värmeelement <i>0</i> Frånkopplad. <i>1</i> = 1000 W lägsta effekt <i>1. - 9</i> = de 1500 - 9000 W <i>9.</i> = 9500 W högsta effekt |
| <i>c 0</i> | Återställning till grundinställningen <i>0</i> Frånkopplad. <i>1</i> Inkopplad.* |

* Grundinställning

Ändra grundinställningarna

Hällen måste vara av.

1. Koppla till hällen.
2. Vidrör symbolen $\rightarrow \circ$ 4 inom de närmaste 10 sekunderna.

I displayen för de främre kokzonerna lyser \square $!$.

3. Vidrör symbolen $\rightarrow \circ$ tills den önskade indikeringen visas i displayen.
4. Vidrör symbolen $+$ tills den önskade inställningen visas i displayen.
5. Vidrör symbolen $\rightarrow \circ$ i 4 sekunder.

Inställningen är aktiverad.

Stäng av

För att lämna kokzonens grundinställning, stäng av och ställ in på nytt.

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

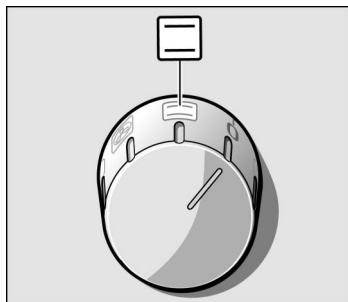
Man kan t ex ställa in maträtten i ugnen på morgonen och ställa in ugnen, så att maten är färdiglagad vid lunch.

Tabeller och tips

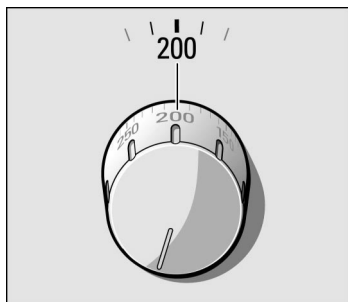
I kapitlet Tabeller och tips finns lämpliga inställningar för många rätter.

Inställning

Exempel: Över-/undervärme , 200 °C



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

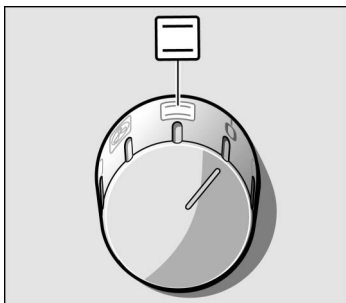
Stänga av

Stäng av med funktionsvredet när rätten är färdig.

Ugnen ska stängas av automatiskt

Exempel:

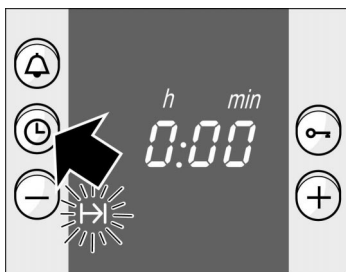
Över-/undervärme , 200 °C,
tillagningstid: 45 minuter.



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.




2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.




3. Tryck på knappen Klocka .
Symbolen Tillagningstid  blinkar.




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

Efter några sekunder startar ugnen. Symbolen  lyser på displayen.


Tillagningstiden har löpt ut

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

Ändra inställning

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

Avbryta inställning

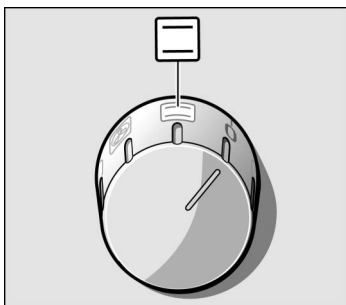
Tryck på knappen Klocka . Tryck på knappen -, tills indikeringen står på noll. Stäng av med funktionsvredet.

Ställ in tillagningstiden när klockan kopplats bort

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

Ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt

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

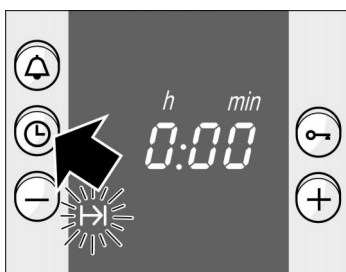


Tänk på att känsliga livsmedel inte får stå länge i ugnen.

1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.



3. Tryck på knappen Klocka ☹.
Symbolen Tillagningstid I→I blinkar.



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



5. Tryck på knappen Klocka ☹ tills symbolen Färdigtid →I blinkar.
På displayen visas vid vilket klockslag 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 överförs 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 termostattvredet. Efter några sekunder startar ugnen. På displayen lyser symbolen .

Snabbuppvärmningen avslutad

Symbolen  slocknar.

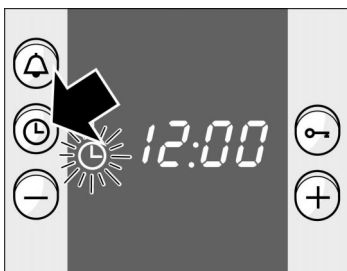
Ställ in maträtten i ugnen och ställ in ugnen.

Klockslag

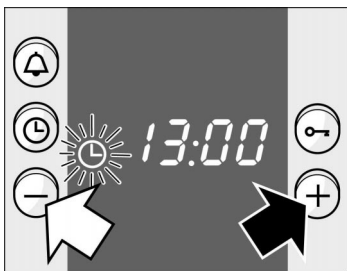
Efter den första anslutningen eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen ☹ och tre nollor på displayen. Ställ in klockan på rätt tid. Funktionsvredet måste vara fränkopplat.

Inställning

Exempel: KI 13:00



1. Tryck på knappen Klocka ☹. På displayen visas KI 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 -.

Timer

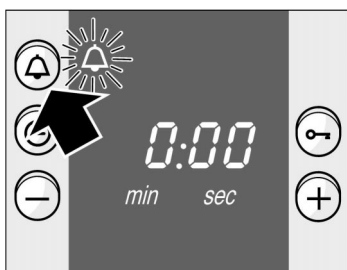
Timern kan även användas som äggklocka. Den går oberoende av ugnen.



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

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

Inställning


Exempel: 20 minuter



1. Tryck på knappen Timer .
Symbolen  blinkar.




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

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


När tiden löpt ut

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

Ändra timertid

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

Radera inställning

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

Timern och tillagningstiden räknas ner samtidigt

Symbolerna lyser. Timertiden räknas ner synligt på displayen.

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

Barnspärr

Spisen har barnspärr för ugn. Det gör att barn inte kan slå på hällen av misstag.

Barnspärr för ugnen

Barnspärren låser ugnens kontroller. Timern och klockan går att ställa in även om ugnen är spärrad.

Spärra ugnen

Tryck på nyckelknappen **○⏏** tills du får upp symbolen **○⏏** på displayen. Det tar ca 4 sekunder.

Ta bort spärren

Tryck på nyckelknappen **○⏏** tills symbolen **○⏏** slocknar.

Obs!

Vid strömavbrott slår barnspärren av.


Skötsel och rengöring



Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt. Risk för kortslutning!

Använd aldrig kraftiga eller skurande rengöringsmedel. Det kan skada ytan. Får du sådana medel på ugnnsfronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

Rengöringsmedel

| | |
|--|---|
| Produktens utsida | Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa. |
| Häll | <p>Skötsel: Skydds- och rengöringsmedel för glaskeramik</p> <p>Rengöring: t.ex. CERA CLEN, cera-fix, Sidel för Ceran + stål, vattenfläckar går även att ta bort med citron eller ättika. Hällen ska vara kall eller ljummen vid rengöring. Använd aldrig ugnrensning eller fläckborttagningsmedel.</p> |
| Hällinfattningen | <p> 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.</p> <p>Varmt vatten och diskmedel. Rengör aldrig med rakbladsskrapa, citron eller ättika.</p> |
| Bakväggen, ugnstaket och sidoväggarna | <p>Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.</p> <p>Hårt sittande smuts: Använd bara ugnrensning i kall ugn. Användes aldrig på den bakre väggen.</p> |
| Ugnslampans täckglas | Varmt vatten och diskmedel. |
| Tätning | Varmt vatten och diskmedel. |
| Luckor | Glasrengöring, Glasskrapan är inte lämplig. |
| 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. |

Rengöra de själv- rengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg har en självrengörande emalj-beläggning. Stänk från bakverk och stekar sugs upp av beläggningen när ugnen är på. Ju högre temperatur och längre ugnen är igång, desto bättre resultat.

Sitter smutsen kvar även efter att du använt enheten flera gånger, rengör ugnens bakvägg med varmvatten, diskmedel och mjuk disksvamp.

Du kan så småningom få missfärgningar som inte går att ta bort. Men det påverkar inte emaljen.

Viktiga anvisningar

Använd aldrig skurmedel. Du repar resp. förstör beläggningen.

Använd aldrig ugnrensning på bakväggen. Om det hamnar ugnrensning på beläggningen, ta genast bort den med mjuk disksvamp och ordentligt med vatten.

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd dem bara i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

Rengöra ugnens botten, tak och sidoväggar

Smidigare rengöring

Slå på ugnsbelysningen

Haka av ugnsluckan

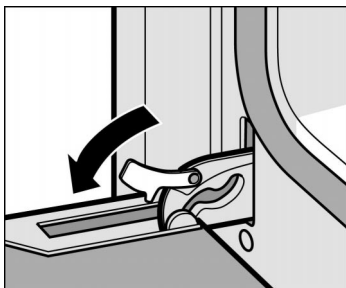


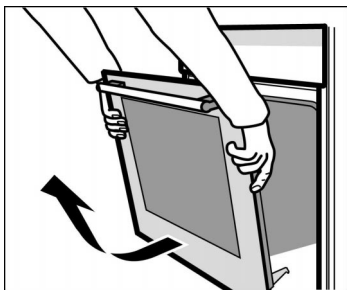
Det går lättare att göra rent ugnen om du slår på ugnsbelysningen och tar av ugnsluckan.

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.





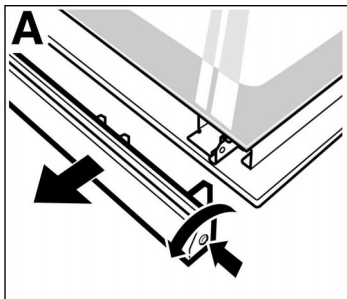
3. Vinkla ugnsluckan en aning.
Fatta tag till vänster och höger med båda händerna.
Stäng luckan en aning och dra ut den.

Ugnsluckan monteras tillbaka efter rengöringen i omvänd ordningsföljd mot demonteringen.

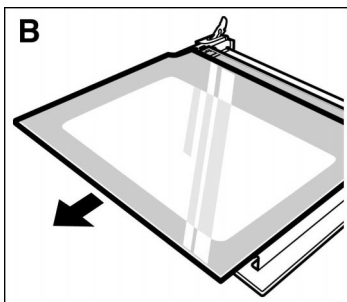
Ta isär luckorna

Ta isär luckan

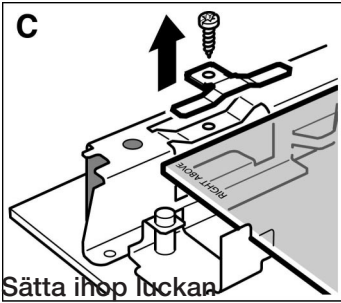
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan så att det går lättare att rengöra.



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)

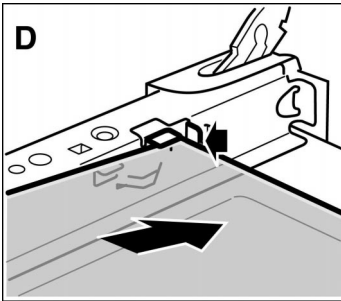


4. Skruva loss klammorna till vänster och höger och ta bort dem. (Bild C)
Ta ut glasrutan.

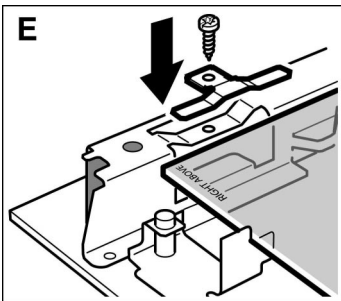
Rengör glasrutorna med glasrengöring och en mjuk trasa.

Använd inga kraftiga eller skurande medel. Glasskrapan är inte lämplig.

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



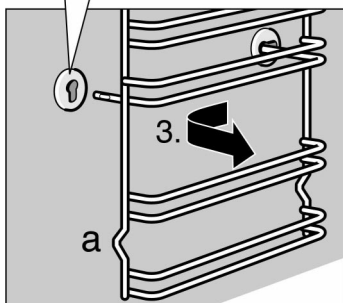
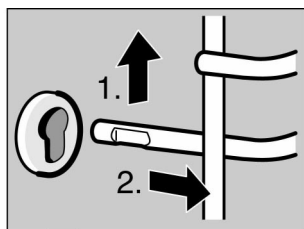
1. Skjut i glasrutan snett bakåt. (Bild D)



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 ugnstegarna



Det går att ta ur och rengöra ugnstegarna.

Ta ur ugnstegarna:

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

Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp eller -borste.

Sätta i ugnstegarna:

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

Ugnstegarna 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 störning

Om en störning uppstår rör det sig ofta bara om småsaker, som är enkla att åtgärda. Kontrollera följande innan du kontaktar service

Allmänt

Spisen fungerar inte

Kontrollera om det är strömavbrott.
Kontrollera i säkringslådan att säkringen är hel.

Ugn

Klockdisplayen blinkar.

Du måste ställa in klocktiden på nytt efter ett strömavbrott.

Häll

I alla indikeringar blinkar E och en signal ljuder

Inställningsområdet är mycket smutsigt, eller det ligger ett föremål på inställningsområdet. Rengör manöverfältet noggrant resp. ta bort föremålet. Vidrör valfritt fält. Symbolen E slocknar.

Hällen har kopplats ifrån

Huvudströmbrytaren vidrördes av misstag. Koppla in hällen med huvudströmbrytaren och gör om inställningarna.

När kokzonen kopplas på går en säkring i elnätet

Kontrollera att den totala effektförbrukningen på alla inkopplade apparater inte överstiger hushållets maxvärde. Kontrollera om säkringen går också när en annan kokzon kopplas in. Kontakta i så fall kundtjänst.

När du ställer en kastrull på en kokzon blinkar indikeringen (ingen effekt avges)

Kontrollera om kokkärlet är elektromagnetiskt (drar till sig magneter). Kontrollera om kastrullens diameter är tillräckligt stor.
Låt kastrullen svalna om den blivit för varm.

Koppla ifrån spissäkringen om indikeringen fortfarande blinkar efter att hällen kopplats till och från igen. Vänta 20 sekunder och koppla in säkringen igen.

b för Powerboost blinkar och slocknar

Med Powerboost drivs kokzonen med högsta möjliga effekt. Powerboost kan kopplas ifrån automatiskt för att skydda hällen mot överhettning.

Indikering E r och siffror

När **E r** och siffror visas i indikeringen har det uppstått ett elektronikfel. Koppla ur spissäkringen och sätt sedan in den igen. Ring kundtjänst om indikeringen lyser upp på nytt.

Indikering F och siffror

Om omväxlande ett **F** och en siffra visas i indikeringen har det uppstått ett fel på hällen. I de följande tabellerna finns det anvisningar om hur du kan avhjälpa störningar.

| Fel | Möjlig orsak | Anmärkning/Åtgärd |
|----------------|---|--|
| F0 | Internt fel på kokzonen. | Koppla ifrån spissäkringen. Vänta ett par sekunder och koppla in säkringen igen. Ring kundtjänst om indikeringen inte slocknar. |
| F2 | Kokzonen är för het och har stängt av sig själv. | Ta bort kokkärlet från kokzonerna. Vidrör valfritt fält när hällen har svalnat tillräckligt. F2 slocknar. |
| F4 | Kokzonen är för het och har stängt av sig själv. | Kontrollera om det står en varm kastrull på inställningsområdet. Tag bort kastrullen. Vänta ett par minuter tills inställningsområdet har svalnat. Visas felkod F4 igen när du slår på, kontakta service. |
| F8 | Kokzonen har varit i drift mycket länge utan avbrott. | Den automatiska tidsbegränsningen har aktiverats. Tryck på valfritt fält. |
| c 1 | Nätspänningen är för låg. | Stäng av kokzonen. Vänta ett par sekunder. Gör en ny inställning. Ring kundtjänst om indikeringen inte slocknar. |
| c2 / c3 | Kokzonen är överhettad. | Kokzonen har kopplats ifrån automatiskt för att skydda hällen. Vänta några minuter och gör en ny inställning. |

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker. Om reparationen inte utförs fackmässigt kan allvarliga skador uppstå.

Normalt driftljud från hällen

Djupt brummande som från en transformator

Beroende på induktionstekniken kan det höras svaga ljud under matlagningen. Det är normalt.

Ljudet förekommer vid matlagning på höga effektlägen. Ljudet försvinner eller blir svagare när ett lägre effektläge ställs in.

Lågt pipande

Ett tomt kokkärl kan orsaka ett lätt visslande ljud. Ljudet försvinner när du håller vatten eller livsmedel i kokkärl.

Prasslande

Det kan förekomma vid kokkärl som består av skikt i olika material. Det kan förändras beroende på mängd och typ av livsmedel.

Höga piptoner

Det kan förekomma om du använder kastruller av olika materialskikt bredvid varandra på maximalt effektläge. Visslandet försvinner eller blir svagare när ett lägre effektläge ställs in.

Sporadiskt klickande

Det kan förekomma när du ställer in lägre effektlägen.

Ljud från fläkten

Hällen har en fläkt som kopplas på automatiskt. Den kan även fortsätta gå när hällen är avstängd.

Byta ugnslampa

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

Gör så här



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

Byta lampglas

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  |
|---|

Den här spisen uppfyller normerna EN 55011 resp. CISPR 11.

Den är en produkt i grupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att högfrekvens bildas för uppvärmning av kokkärl.


Klass B innebär att spisen är avsedd för användning i enskilda hushåll.

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

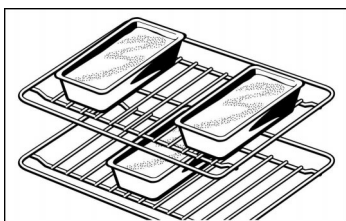
Använd över- och undervärme när du gräddar kakor på en fals . Då lyckas du bäst med kakan.

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 formor samtidigt, ska dessa ställas på gallren som bilden visar.













Tabeller

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

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

Temperatur och tillagningstid beror på smetens/degens mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare gräddning. Om det behövs ställer man in ett högre värde nästa gång.

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

| Kakor i form | Form på gallret | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur °C | Tillagningstid i minuter |
|--|---|------|---|---------------|--------------------------|
| Sockerkaka enkel | Sockerkaks-/krans-/avlång form 3 avlånga formar* | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| | | 1+3 |  | 150-170 | 70-100 |
| Sockerkaka fin (t ex sandkaka) | Sockerkaks-/krans-/avlång form 3 avlånga formar* | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| | | 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 + | 2+4 | | 150-170 | 35-45 |
| | Långpanna* | | | | |
| Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt) | Plåt | 3 | | 170-190 | 40-50 |
| | Plåt + | 2+4 | | 150-170 | 50-60 |
| | Långpanna* | | | | |
| 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 + | 2+4 | | 180-200 | 35-45 |
| | Långpanna* | | | | |

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

| Bröd och småfranska | | Fals | Ugns-funktion | Temperatur °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 + | 2+4 | | 160-180 | 20-30 |
| | Långpanna** | | | | |

* 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 |
| | plåt + långpanna* | 2+4 | | 130-150 | 25-35 |
| | 2 plåtar + långpanna** | 2+3+5 | | 130-150 | 30-40 |

| Småkakor | | Fals | Ugnsfunktion | 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 |
| | plåt + långpanna* | 2+4 | | 100-120 | 35-45 |
| | 2 plåtar + långpanna** | 2+3+5 | | 100-120 | 40-50 |
| Smördeg | Plåt | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | plåt + långpanna* | 2+4 | | 190-210 | 30-40 |
| | 2 plåtar + långpanna** | 2+3+5 | | 190-210 | 35-45 |

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

** 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 omröringen 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 botten. 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. Vattenångan 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. 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 grilläget.

Kött

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

| Kött | Vikt | Kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur °C, grill | Tillagningstid i minuter |
|--|----------|-----------|------|---------------|----------------------|--------------------------|
| Nötstek (t ex högrev) | 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 långpannan 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.

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 | 90-100 |

| Fisk | Vikt | Kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur °C, grill | Tillagningstid i minuter |
|-------------------------------|---------|---------|------|---------------|----------------------|--------------------------|
| Grillad fisk | à 300 g | Galler* | 3 | | Grilläge 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 2 | 20-25 |

* Skjut in långpannan på fals 1.

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.

Använd uppgiften för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.

Hur vet jag att steken är färdig?

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

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

Kontrollera falsnivån och temperaturen.

Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.

Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.

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

Välj ett större stekkärl eller tillsätt mindre vätska nästa gång.

När man öser steken bildas vattenånga.

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

Gratänger, varma smörgåsar

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

| Maträtt | Kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur °C, grilläge | Tillagningstid i minuter |
|---|-------------|------|---------------|-------------------------|--------------------------|
| Söta gratängrätter (t ex kvargsufflé med frukt) | Gratängform | 2 | | 180-200 | 40-50 |

| Maträtt | | Kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur °C, grilläge | Tillagnings-tid i minuter |
|--|-------|-------------------|------|---------------|-------------------------|---------------------------|
| Gratängrätter av tillagade ingredienser (t ex lasagne) | | Gratängform, | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| | | långpanna | 2 | | 210-230 | 20-30 |
| Gratängrätter av råa ingredienser* (t ex potatisgratäng) | | Gratängform | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| | | 2 gratängformar** | 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 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 | 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 |
| 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 |

| Maträtt | Lämpligt för | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur °C | Tillagningstid i minuter |
|----------|--------------------------|------|---|---------------|--------------------------|
| 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 |  | Termostatvredet förblir frånkopplat |





* 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

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

Gör så här

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 termostatvredet 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 termostatvredet. 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 termostatvredet till ca 120 - 140 °C så snart små bubblor stiger mot ytan i glasen. När man kan stänga av termostatvredet 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 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.

Akrylamid i livsmedel

Vilken mat gäller det?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, 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.
Använd så färsk potatis som möjligt vid stekning och fritering.
Potatisen får inte ha gröna fläckar eller groddar.

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.

Stekning i stekpanna

Stek upp kokt potatis som stekpotatis. Använd margarin i stället för olja om du råsteker potatis.

Fritering

Oljan får inte vara hetare än 175 °C. Kontrollera temperaturen med oljetermometer.
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 fritering.

Provrätter

Enligt normerna DIN 44547 och EN 60350

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Gräddning

| 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 |
| 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 | Grillläge | 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.