

SIEMENS

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.

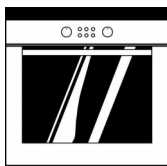
I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många olika maträtter. Allt har testats i vårt provkök.

Om fel skulle uppträda – här hittar du information om hur du själv kan åtgärda småfel.

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

Smaklig måltid!

Bruksanvisning



HB 750.50
HB 750.40

sv

9000 073 526

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	5
Före installationen	5
Säkerhetsanvisningar	5
Orsaker till skador	6
Din nya spis	7
Manöverpanel	7
Funktionsvred	7
Termostativred	8
Funktionsknappar och display	9
Sänkbara kontaktvred	9
Ugnsfunktioner	9
Ugn och tillbehör	12
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
Restvärmeindikering	19
Snabbuppvärmning	19
Inställning	19

Innehållsförteckning

Klockslag	20
Inställning	20
Timer	21
Inställning	21
Grundinställningar	22
Ändra grundinställningarna	23
Barnspärr	24
Automatisk tidsbegränsning	24
Automatisk självrengöring	25
Inställning	26
Självrengöringen ska kopplas till och ifrån automatiskt	27
När ugnen har svalnat	28
Skötsel och rengöring	28
Produktens utsida	28
Ugn	29
Rengöring av glastrutorna	30
Tätning	31
Tillbehör	32
Råd vid fel	32
Byta ugnslampor	33
Kundtjänst	34
Förpackningen och den gamla spisen	34

Innehållsförteckning

Tabeller och tips	35
Kakor, tårter och småkakor	35
Tips vid gräddning	38
Kött, fågel, fisk	39
Tips vid stekning och grillning	42
Gratänger, varma smörgåsar	42
Djupfrysta färdigrätter	43
Upptining	44
Torkning	44
Konservering	45
Tips för att spara energi	46
Akrylamid i livsmedel	47
Vad kan man göra?	47
Provrätter	48

Viktigt att veta

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

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

Före installationen

Transportskador

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

Elanslutning

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

Säkerhetsanvisningar

Varm ugn



Öppna ugnsluckan försiktigt. Det kan komma ut het ånga.

Vidrör inte ugnsutrymmet och värmeelementen. Risk för brännskador!

Håll barn borta från spisen.

Förvara inte brännbara föremål i ugnen. Brandfara!

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

Reparationer



Ikke fackmässigt utförda reparationer är farliga. Risk för stötar!

Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Koppla ifrån ugnssäkringen i säkringslådan om spisen är defekt.

Kontakta service.



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

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

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

Orsaker till skador

Bakplåt eller aluminiumfolie på ugnens botten

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

Vatten i ugnen

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

Fruktsaft

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

Om ugnen svalnar med öppen lucka

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

Mycket smutsig ugnstätning

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

Ugnsluckan som sittyta

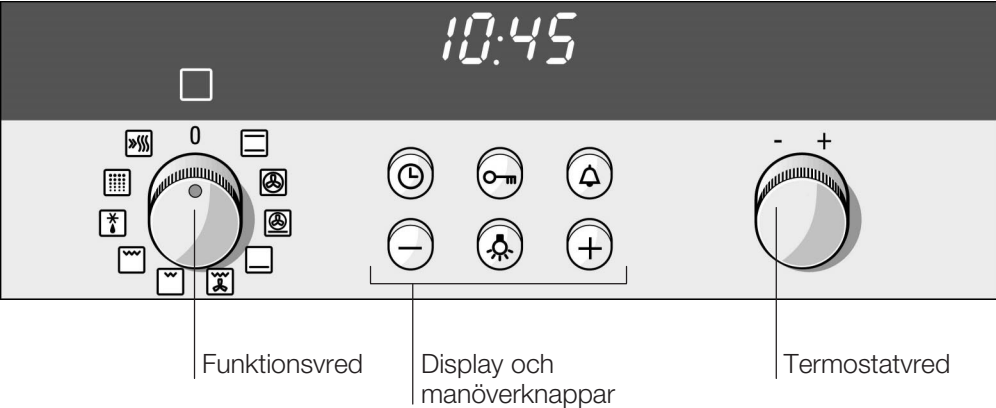
Personer får inte stå eller sitta på ugnsluckan.

Din nya spis

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

Manöverpanel

Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.



Funktionsvred

Med funktionsvredet ställer man in ugsfunktionen för ugnen.



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

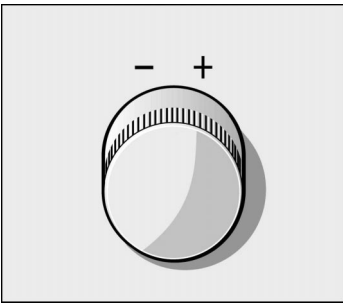
Lägen

	Upptining
	Automatisk självrengöring
	Snabbuppvärmning

*Ugnsfunktion, med vilken energibesparande enligt EN50304 bestämdes.

När du ställer in funktionsvredet tänds ugnslampan.

Termostattvred



Med termostattvredet ställer man in temperatur, grilllägen och rengöringslägen för ugnen.

Temperatur

20-300	Temperaturområde i °C
--------	-----------------------

Grill

1	Grilla lätt
2	Grilla medium
3	Grilla kraftigt

Rengöring

1	Rengöring lätt
2	Rengöring medel
3	Rengöring intensiv

Grill- och rengöringslägen

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

OBS!

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

Funktionsknappar och display



Knappen Klocka 🕒

Används för att ställa in klockslag, tillagningstid för ugnen **→** och färdigtid **→**.

Knappen Nyckel 🗝️

Används för att koppla till och stänga av barnspärren.

Knappen Timer 🔔

Används för att ställa in timern.

Knappen Minus -

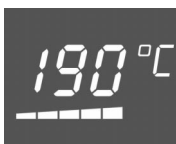
Minskar inställningsvärdet.

Knapp Ugnsampa 🔥

Används för att tända och släcka lampan i ugnen.

Knappen Plus +

Ökar inställningsvärdet.



På displayen kan man läsa av de inställda värdena. Uppvärmningskontrollen under temperaturindikeringen visar temperaturökningen eller restvärmen i ugnen.

Sänkbara kontaktvred

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

Man kan vrida kontaktvreden åt höger eller vänster.

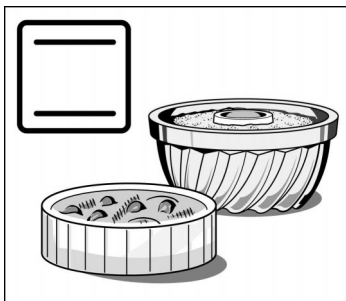
Ugnsfunktioner

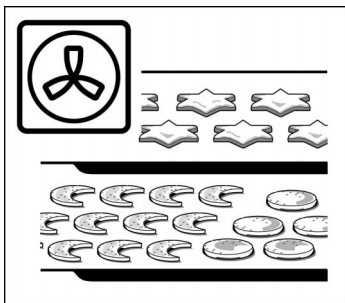
Ugnen har flera olika funktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga resp maträtt.

Över-/undervärme

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

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





3D-varmluft

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

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

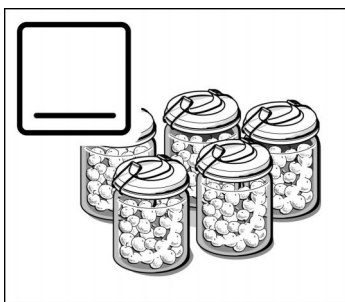
Funktionen 3D-varmluft är lämplig för torkning.



Varmluft Intensiv / Pizzaläge

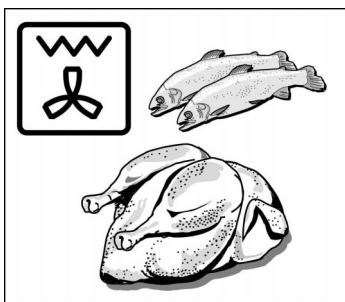
Vid dessa lägen är undervärmen och det ringformade elementet i drift.

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



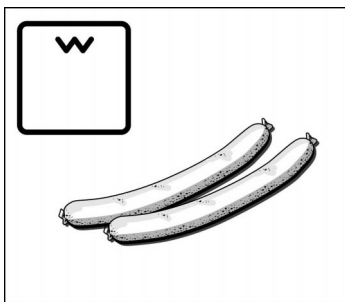
Undervärme

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



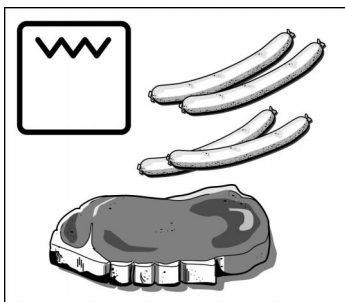
Varmluftsgrillning

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



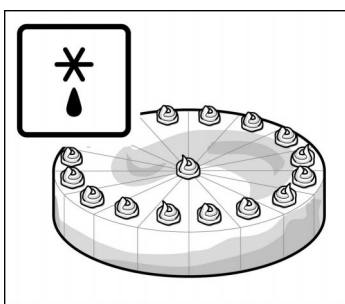
Grill, liten grillyta

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.



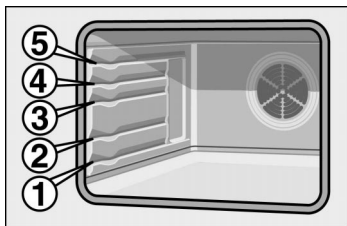
Upptining

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

OBS!

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

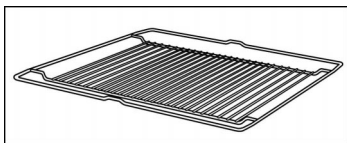
Ugn och tillbehör



Tillbehöret kan skjutas in på 5 olika falsar i ugnen.

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

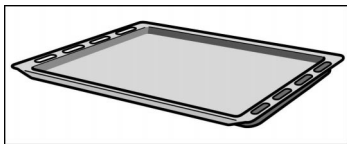
Tillbehör



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

Galler HZ 334000

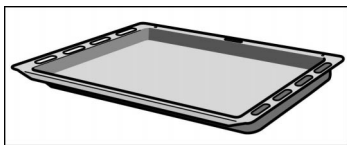
för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.



Bakplåt av emalj HZ 311630

för kakor och småkakor.

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



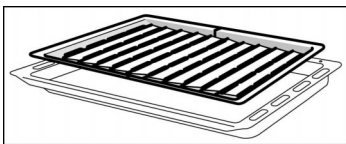
Långpanna HZ 332070

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

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

Extra tillbehör

Extra tillbehör kan man köpa i fackhandeln eller från kundtjänst.

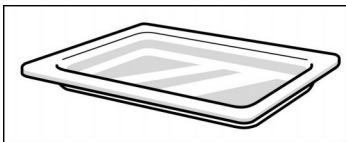


Grillplåt HZ 325070

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

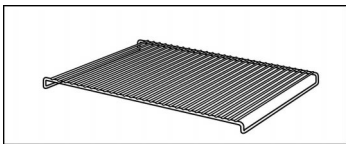
Grillning på grillplåten: Använd samma fals som för gallret.

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



Glaspanna HZ 336000

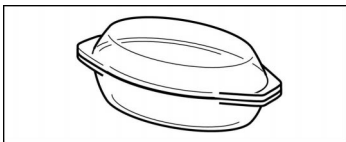
Djup bakplåt av glas. Passar även bra till servering.



Galler HZ 324000

för grillrätter. Placera alltid gallret i långpannan.

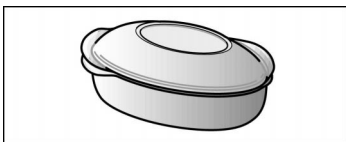
Matfett och köttsaft som droppar ner fångas upp i långpannan.



Stekgryta av glas HZ 915000

För grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen.

Grytan är särskilt anpassad för stekautomatiken.

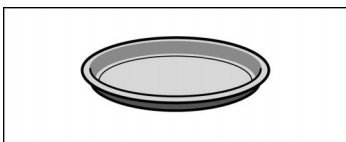


Stekgryta av metall HZ 26000

som passar till glaskeramikhållens ovala grytzon.

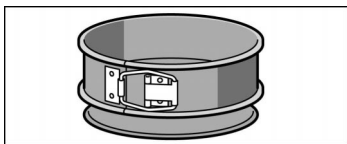
Stekgrytan är lämplig för både koksensornfunktionen och stekautomatiken.

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



Pizzaplåt HZ 317000

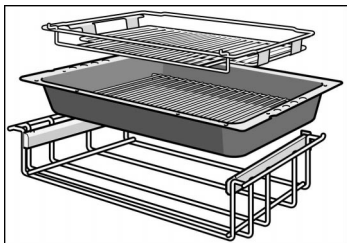
idealisk t ex för pizza, frysta produkter och stora runda kakor. Man kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret. I tabellerna finner du alla erforderliga uppgifter.



Kakform HZ 26001

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

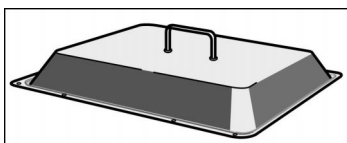
På insidan har kakformen en beläggning som förhindrar att något bränner fast.



Proffsvagn HZ 333100

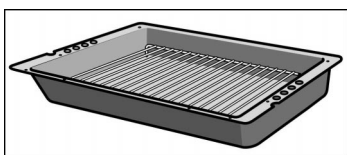
för tillagning av stora mängder mat. Det kompletta gallret består av en extra djup långpanna med iläggsgaller, ett galler för uppläggning samt en teleskopvagn.

Det går alldeles utmärkt att grilla med gallret ovanpå.



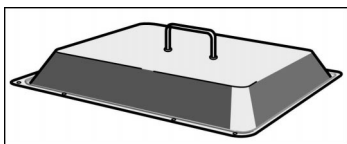
Lock för Proffsvagn HZ 333101

gör Proffspannan till en Proffsgryta.



Proffspanna HZ 333070

för tillredning av större mängder mat.



Lock till Proffspannan HZ 333001

gör Proffspannan till en Proffsgryta.

Kylfläkt

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

Före första användningen

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

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

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

Om symbolen ⌚ och tre nollor blinkar på displayen

Ställ in klockan på rätt tid.

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

2. Ställ in klockan med knappen + eller -.

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

Värma upp ugnen

Gör så här

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

1. Ställ funktionsvredet på .

2. Ställ in 240 °C med termostadvredet.

Efter 60 minuter stänger man av ugnen med funktionsvredet.

Förrengöra tillbehör

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

Ställa in ugnen

Stänga av ugnen manuellt

Man kan ställa in ugnen på olika sätt.

Stäng av ugnen manuellt när rätten är färdig.

Ugnen stängs av automatiskt

Man kan lämna köket även för en längre tid.

Ugnen kopplas på och stängs av automatiskt

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

Tabeller och tips

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

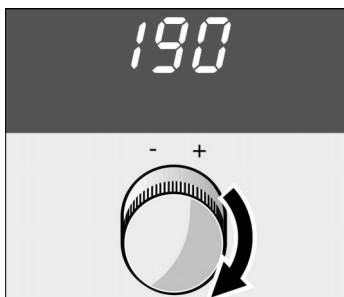
Inställning

Exempel: Över-/ undervärme
☐, 190 °C



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.

I temperaturindikeringen visas ett förslagsvärde för ugnsfunktionen.

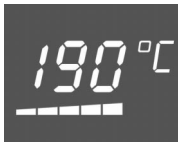


2. Ställ in temperaturen eller grillläget med termostadvredet.

Stänga av

Ändra inställning

Uppvärmningskontroll



Stäng av med funktionsvredet när rätten är färdig.

Temperatur eller grilläge kan ändras när som helst.

Uppvärmningskontrollen visar temperaturökningen i ugnen. När alla fälten är fyllda, ställer man in maträtten i ugnen.

Vid grillning visas inte uppvärmningskontrollen.

Ugnen ska stängas av automatiskt

Exempel: Tillagningstid:
45 minuter

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



3. Tryck på knappen Klocka .
- Symbolen Tillagningstid  blinkar.



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

Efter några sekunder startar ugnen. Symbolen  lyser på displayen.

Tillagningstiden har löpt ut

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

Ändra inställning

Avbryta inställning

Läsa av inställningar

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

Stäng av med funktionsvredet.

Läsa av färdigtiden  eller klockslaget : Tryck på knappen Klocka  tills respektive symbol visas. Värdet visas under några sekunder.

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.



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



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

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

Tillagningstiden har löpt ut

En signal ljuder. Ugnen stängs av. 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.

Restvärme-indikering

När man kopplar ifrån ugnen, kan man läsa av restvärmen i ugnen på uppvärmningskontrollen. När alla fält är fyllda har ugnen uppnått en temperatur på ca 300 °C.

Om temperaturen sjunkit till ca 60 °C, slocknar uppvärmningskontrollen.

Utnyttja restvärmen

Med restvärmen kan man hålla mat varm i ugnen.

Vid rätter med längre tillagningstider kan man stänga av ugnen 5-10 minuter tidigare. Rätten blir färdigtillagad med restvärmen. På så sätt sparar man energi.

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

En kort signal ljuder. Symbolen »|||« slocknar.

Ställ in maträtten i ugnen och ställ in ugnen.

Klockslag

Efter den första anslutningen eller efter ett strömbrott 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 knappen -.

Efter några sekunder är klockslaget inställt.

Ändra t ex från sommartid till vintertid

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

Koppla bort klockan

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

Timer

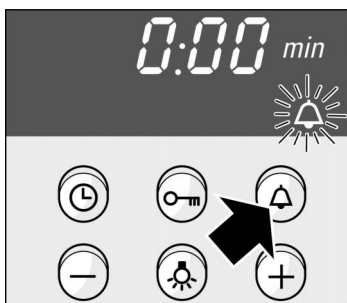
Timern kan även användas som äggklocka. Den går oberoende av ugnen.

Timern har en särskild signal.

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

Inställning

Exempel: 20 minuter



1. Tryck på knappen Timer .
Symbolen  blinkar.



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

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

När tiden löpt ut

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

Ändra timertid

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

Radera inställning

Tryck på knappen Timer  3x.

Timern och tillagningstiden räknas ner samtidigt

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

Grundinställningar

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

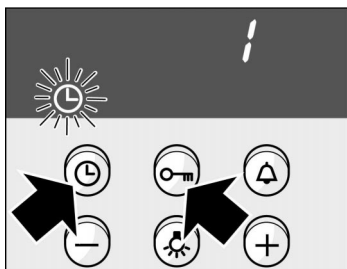
Grundinställning	Funktion	Ändra till
Klocka ⌚ <i>I</i> = Klockan visas	Visa klockan	Klocka ⌚ = Klockan bortkopplad*
Signallängd ⏰ <i>I</i> = ca 10 sek	Signal efter det att en inställd tillagningstid eller timertid löpt ut	Signallängd 2 = ca 1 min 3 = ca 4 min
Överföringstid I→I 2 = medel	Väntetid mellan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

* Undantag: Klockslaget visas, så länge som restvärme indikeras.

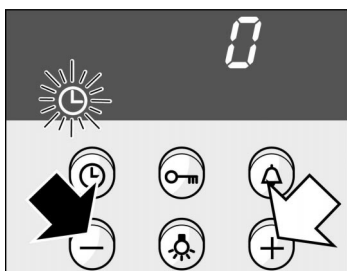
Ändra grundinställningarna

Exempel: Koppla bort klockan

Inget driftsätt får vara inställt.



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



2. Ändra grundinställningen med knappen + eller -.



3. Bekräfta med knappen Klocka ☹.
På displayen visas : för grundinställningen av signallängden.

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

Ej ändra alla grundinställningar

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

Barnspärr

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

Spärra ugnen

Funktionsvredet måste vara frånkopplat.

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

Upphäva spärren

Tryck på knappen Nyckel , tills symbolen  slocknar.

Anmärkning

Timern och klockan kan ställas in i spärrat tillstånd.

Automatisk tidsbegränsning

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

När ugnen inte längre värms upp visas 5 på klockdisplayen.

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

Nu kan man ställa in ugnen på nytt.

Upphäva automatisk tidsbegränsning

Ställ in en tillagningstid, så stängs ugnen av automatiskt.

Tidsbegränsningen har upphävts.

Automatisk självrengöring

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

Man kan välja mellan tre rengöringslägen.

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

Det här behöver du veta

För din säkerhet låses ugnen automatiskt. Ugnsluckan kan öppnas igen först när symbolen Låst  har slocknat på displayen.



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

Om man öppnar ugnen ytterligare en gång efter starten, kan låshaken vara synlig upptill på ugnen. Det är normalt. Låshaken försvinner automatiskt när man stänger luckan igen. Försök inte att flytta låshaken för hand.

Ugnslampan kan inte tändas under självrengöringen. Uppvärmningskontrollen visas inte.

Före självrengöringen



Ta ut alla kärl och olämpliga tillbehör ur ugnen.

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

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

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

Samtidig rengöring av tillbehör

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

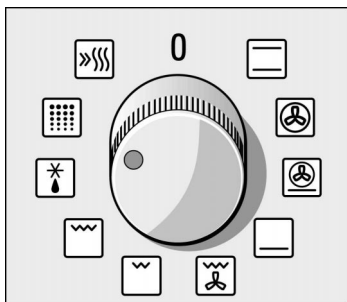
Självrengöringen lämpar sig däremot inte för gallret.



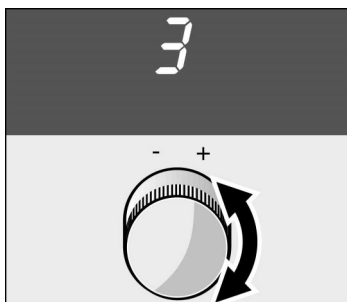
Rengör aldrig kärl eller formar med den automatiska självrengöringen (pyrolyshandling) om de har beläggning som förhindrar att maten bränner fast. På grund av den höga temperaturen kan beläggningen som förhindrar att maten bränner fast avge giftiga gaser - Allvarig hälsorisk!

Inställning

Exempel: Rengöringsläge 3



1. Ställ funktionsvredet på .
På klockdisplayen blinkar en nolla.



2. Ställ in grillage 3 med termostadvredet.

Efter några sekunder börjar självrengöringen.

Rengöringstiden har löpt ut

En signal ljuder och symbolen Tillagningstid  blinkar. Stäng av med funktionsvredet först när ugnsluckan kan öppnas.

Symbolen  lyser

Ugnen är mycket varm och är låst för din säkerhet. Först när symbolen  slocknar kan man öppna ugnsluckan. Stäng först av med funktionsvredet.

Läsa av tillagningstid och färdigtid

Läsa av återstående tillagningstid  eller färdigtid : Tryck på knappen Klocka  tills respektive symbol visas.

Självrengöringen ska kopplas till och ifrån automatiskt

Exempel: Självrengöringen ska vara klar 23.00.

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

Gör inställningarna enligt beskrivningen under punkt 1 och 2.



3. Tryck på knappen Klocka  tills symbolen Färdigtid  blinkar.
På displayen ser man när självrengöringen är klar.



4. Med knappen + förskjuter man färdigtiden till ett senare klockslag.

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

Rengöringstiden har löpt ut

En signal ljuder och symbolen Tillagningstid  blinkar.

Stäng av med funktionsvredet först när ugnsluckan kan öppnas.

Avbryta inställning

Stäng av med funktionsvredet.

OBS!

När rengöringen startats går det inte längre att ändra rengöringsläget.

När ugnen har svalnat

Övrigt

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

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

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

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Produktens utsida

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

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

Bemærk

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

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

Produkter med front i rostfritt stål

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

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

Produkter med aluminiumfront

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

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, repande svampar eller grova rengöringsdukar.

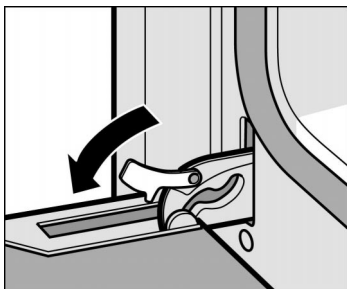
Ugn

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

För att underlätta rengöringen

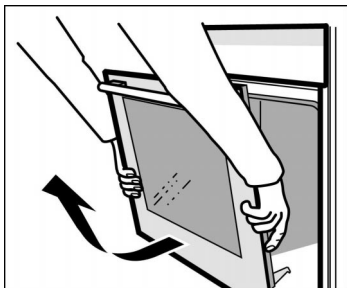
kan man koppla till ugnslampan med knappen  och haka av ugnsluckan.

Haka av ugnsluckan



Ugnsluckan kan enkelt hakas av.

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



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

Ugnsluckan monteras tillbaka efter rengöringen i omvänd ordningfölj mot demonteringen.

Rengöra emaljytorna i ugnen

Använd vatten med diskmedel i eller ättikslösning.

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

Obs!

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

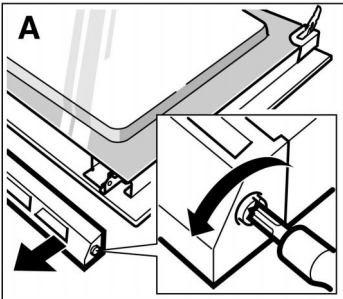
Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga.
Korrosionsskyddet garanteras.

Lampglaset rengörs lämpligast med lite diskmedel.

Rengöra ugnslampans täckglas

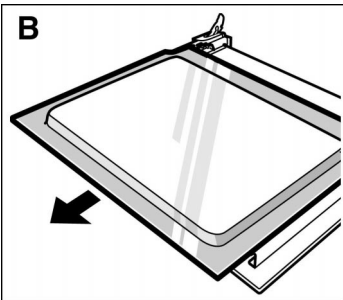
Rengöring av glasrutorna

Demontering

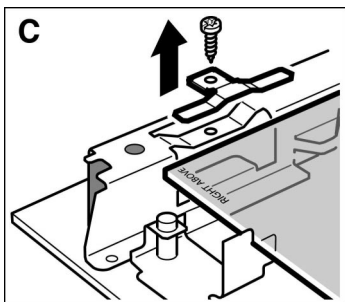


Man kan ta bort glaset i ugnsluckan för att underlätta rengöringen.

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



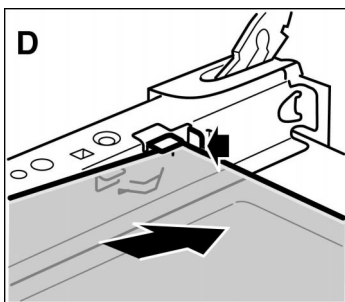
3. Lyft den översta glasrutan och dra ut den. (bild B)



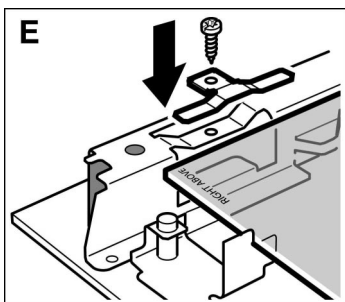
4. Skruva upp klamrarna till vänster och höger och ta bort dem. (bild C) Ta ut glasrutan.

Rengör glasrutorna med rengöringsmedel för glas och en mjuk trasa.

Montering



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



2. Sätt tillbaka klamrarna och skruva fast dem igen. (bild E)
3. Skjut in den översta glasrutan snett bakåt.
4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
5. Montera tillbaka ugnsluckan.

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

Tätning

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

Tillbehör

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

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

Råd vid fel

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

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Defekt säkring.	Kontrollera i säkringslådan att säkringen är hel.
Klockdisplayen blinkar.	Strömavbrott.	Ställ in tiden igen.
Ugnsluckan kan inte öppnas. Funktionsvredet står på  och tre nollor blinkar på displayen.	Strömavbrott.	Stäng av med funktionsvredet. Ställ in klockan och starta självrengöringen igen. Om du inte vill upprepa självrengöringen igen, väntar du tills ugnstemperaturen har sjunkit till under 300 °C.
På klockdisplayen visas "5".	Den automatiska tidsbegränsningen har aktiverats.	Stäng av med funktionsvredet.
Felmeddelandet "Er 1" eller "Er 4" visas på klockdisplayen.	Temperatursensorn har gått sönder.	Kontakta service.
Felmeddelandet "Er 2" visas på klockdisplayen.	Felaktig nätanslutning.	Koppla ifrån säkringen i säkringslådan och se till att anslutningen utförs korrekt.
Felmeddelandet "Er 6" visas på klockdisplayen. Du har ställt in självrengöringen.	Ugnsluckans spärr är defekt.	Stäng av med funktionsvredet och kontakta service. Alla andra ugnsfunktioner kan användas.

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Ugnsluckan kan inte öppnas. Felmeddelandet "Er 7" visas på klockdisplayen.	Ugnsluckans upplåsning är defekt.	Kontakta service.
På klockdisplayen visas felmeddelandet "Er 11".	Antingen har en knapp tryckts in för länge, eller också har den fastnat.	Tryck en gång på varje knapp. Om felmeddelandet kvarstår, kontakta service.

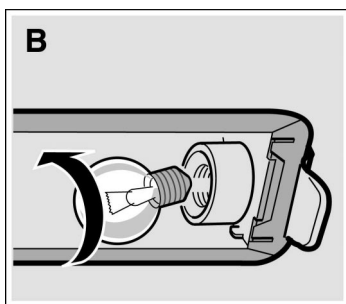
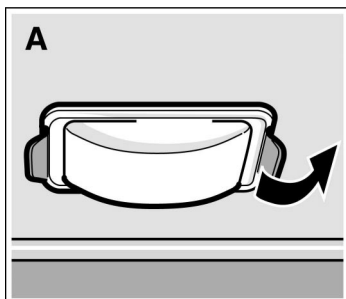
Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

Om reparationen inte utförs fackmässigt kan allvarliga skador uppstå.

Byta ugnslampa

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

Gör så här



1. Koppla ifrån ugnssäkringen i säkringslådan.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Ta loss lampglaset. Tryck metalldelen bakåt med tummen. Bild A.
4. Skruva ut lampan och byt ut den mot samma lamptyp. Bild B.
5. Sätt fast lampglaset igen. Sätt in det på ena sidan och tryck fast det på andra sidan. Glaset hakar då fast i rätt läge.
6. Ta ut kökshandduken och koppla till säkringen igen.

Byta lampglas

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

Kundtjänst

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr
------	-------

Service 

Förpackningen och den gamla spisen

Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

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

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

Tabeller och tips

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

Kakor, tårter och småkakor

Gräddning på en fals

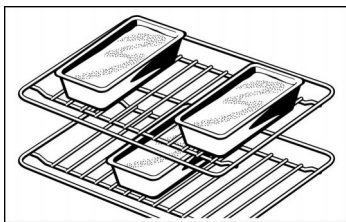
Använd över- och undervärme när du gräddar kakor på en fals . Då lyckas du bäst med kakan.

Bakformar

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

Ställ alltid kakformen på gallret.

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



Tabeller

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

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

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

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

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

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

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

** Låt kakor svalna ca 20 minuter i ugnen.

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

Kakor på plåt		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Rulltårta (förvärm ugnen)	plåt	3		180-200	15-20
Vetelängd med 500 g mjöl	plåt	2		170-190	30-40
Stollen med 500 g mjöl	Långpanna	3		160-180	60-70
Tysk stollen med 1 kg mjöl	Långpanna	3		150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2		180-200	55-65
Pizza	plåt	2		230-250	25-35
	plåt + långpanna**	2+4		180-200	40-50

* Använd den djupare långpannan för mycket saftiga fruktkakor.

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

Bröd och småfranska		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Ljust matbröd 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 (exempelvis rågbullar)	Långpanna	3		210-230	20-30

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

Småkakor		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Plåt	3		170-190	10-20
	Plåt + långpanna**	2+4		130-150	25-35
	2 plåtar* + långpanna***	2+3+5		130-150	30-40
Maräng	Plåt	3		80-100	100-150
Petit-chou	Plåt	2		210-230	30-40
Nötkakor	Plåt	3		110-130	30-40
	Plåt + långpanna**	2+4		100-120	35-45
	2 plåtar* + långpanna***	2+3+5		100-120	40-50

Småkakor		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Smördeg	Plåt	3		200-220	20-30
	Plåt + långpanna**	2+4		180-200	30-40
	2 plåtar* + långpanna***	2+3+5		180-200	35-45

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

** 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 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 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 bildas. Den fördunstar över luckans handtag. Vattenången kan bilda vattendroppar på manöverfältet eller på intilliggande skåpfronter. Detta är fysikaliskt betingat.

Kött, fågel, fisk

Kärl

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

Ställ alltid kärlet mitt på gallret.

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

Tips om stekning

Stekresultatet beror på köttets typ och kvalitet.

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

Köttstycken bör vändas efter halva stektiden.

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

Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Skivor av kött bör helst vara lika tjocka. De bör vara minst 2-3 cm tjocka. På så sätt får de jämn och fin färg och förblir härligt saftiga. Salta alltid först efter grillningen.

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

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

Vänd grillbitarna efter två tredjedelar av den angivna tiden.

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

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	Tempera-tur °C, grill	Tillagnings-tid i minuter
Nötkstek (t ex högreu)	1 kg	öuertäckt	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
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		220-240	60
Biffar, genomstekta		Galler***	5		3	20
Biffar, rosa		Galler***	5		3	15
Fläskkött utan svål (t ex karrébit)	1 kg	öppet	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Fläskkött med svål** (t ex bog, lägg)	1 kg	öppet	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Kassler med ben	1 kg	öuertäckt	2		210-230	70
Köttfärs	750 g	öppet	1		180-200	70
Grillkorv	ca 750 g	Galler***	4		3	15
Kalvstek	1 kg	öppet	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammfiol, benfri	1,5 kg	öppet	1		170-190	120

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

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

*** Skjut in långpannan på fals 1.

Fågel

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

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

Anka och gås: Stick hål på skinnet under vingarna så att 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		210-230	40-50
Bitar av kyckling	à 250 g	Galler	2		210-230	30-40
Kyckling, hel, 1-4 st	à 1 kg	Galler	2		200-220	50-80
Anka	1,7 kg	Galler	2		180-200	90-100
Gås	3 kg	Galler	2		170-190	110-130
Liten kalkon	3 kg	Galler	2		180-200	80-100
2 kalkonlår	à 800 g	Galler	2		190-210	90-100

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

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgiften för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.
Hur vet jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör ”skedtestet”. Tryck med en sked på steken.Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl eller tillsätt mindre vätska nästa gång.
När man öser steken bildas vattenånga.	Använd Varmluftsgrillning istället för Över-/undervärme. Då värms stekskyn inte upp så kraftigt och mindre vattenånga bildas.

Gratänger, varma smörgåsar

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

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

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
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 eller långpanna	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Rostat bröd 4 stycken 12 stycken	Galler	5		3	6-7
		5		3	4-5
Varma smörgåsar 4 stycken 12 stycken	Galler**	4		3	7-10
		4		3	5-8

* Gratängen får inte vara högre än 2 cm.

** Skjut alltid in långpannan på fals 1.

Djupfrysta färdigrätter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

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

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

Upptining

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Upptiningstiderna beror på typen och mängden livsmedel.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C
Känsliga djupfrysta varor t ex gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt osv.	Galler	2		20 °C
Övriga djupfrysta produkter* Kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	2		50 °C

* Täck över det frysta livsmedlet med mikrovågsfolie. Fågel ska placeras med bröstsidan nedåt på tallriken.

Mellan 30 - 60 °C hålls lampan släckt. Detta för att göra det möjligt att få exakt rätt temperatur.

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

Stäng av med funktionsvredet så snart det pärlar i glasen, dvs när små bubblor stiger mot ytan (efter ca 40 till 50 minuter).

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.

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

Konservering av grönsaker

Vrid tillbaka termostattvredet till ca 120 - 140 °C så snart små bubblor stiger mot ytan i glasen. När ugnen kan stängas av framgår ur tabellen. Låt grönsakerna stå ytterligare 30-35 minuter i ugnen.

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

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

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

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

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

Akrylamid i livsmedel

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

Hur uppstår akrylamid?

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

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

Vilka maträtter berörs av detta?

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

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

Vad kan man göra?

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

Allmänt

Tillaga maten så kort tid som möjligt.

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

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

Gräddning

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

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

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

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

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

Provrätter

Enligt normerna DIN 44547 och EN 60350

Gräddning

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt	Tillbehör och anmärkningar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Spritsade kakor	Plåt	2		170-190	20-30
	Plåt + långpanna**	2+4		140-160	30-40
	2 plåtar* + långpanna***	2+3+5		130-150	40-50
Småkakor 20 st	Plåt	3		170-190	20-30
Småkakor 20 st per plåt (förvärm ugnen)	Plåt + långpanna**	2+4		140-160	25-35
	2 plåtar* + långpanna***	2+3+5		140-160	30-40
Sockerkaka	Kakform med löstagbar botten	2		160-180	30-40
Vetebröd (pizza)	Långpanna	3		170-190	40-50
	Plåt + långpanna**	2+4		150-170	50-60
Äppelpaj	2 galler* + 2 plåtformar med löstagbar botten Ø 20 cm****	1+3		180-200	70-80

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

* Plåtar och galler finns att köpa som extra tillbehör i fackhandeln.

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

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

**** Ställ kakorna diagonalt på tillbehör.

Grillning

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

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

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

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for writing. The background is a clean, solid white color.

[illegible]

Noteringar

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey 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.