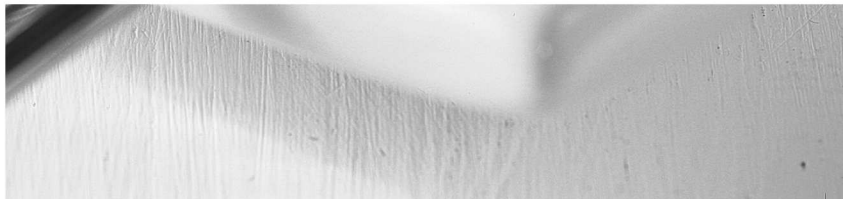




Bruksanvisning

HC724210V

SIEMENS





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 vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå - Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

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

Smaklig måltid!

Bruksanvisning

HC724210V

sv

9000485362

B-021189-01

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	6
Före installationen	6
Säkerhetsanvisningar	6
Felorsaker	8
Energi- och miljötips	10
Återvinning	10
Spara effekt i ugnen	10
Spara effekt på hällen	11
Uppställning och anslutning	12
Till elektrikern	12
Ställ upp spisen vågrätt	12
Lucklås	13
Din nya spis	14
Hällen	15
Ugnen	16
Ugnsutrymmet	17
Före första användning	20
Värma upp ugnen	20
Rengöra tillbehören	20
Ställa in hällen	21
Gör så här	21
Stor dubbelkokzon samt grytzon	21
Tillagningstider	21
Ställa in ugnen	23
Så ställer du in	23
Snabbuppvärmning	24
Skötsel och rengöring	24
Rengöringsmedel	25

Innehållsförteckning

Ta ut och sätta in ugnstegar	27
Ta ut och sätta in ugnsluckan	28
Ta ur och sätta i luckglas	30
Felsökning	32
Ugn	32
Byta ugnslampa i taket	33
Lampglas	33
Kundtjänst	34
Testat i vårt provkök	34
Kakor, tårter och småkakor	35
Tips vid gräddning	39
Kött, fågel, fisk	40
Tips vid stekning och grillning	44
Puddingar, gratänger, varma smörgåsar	44
Färdigrätter	45
Speciellamaträtter	47
Upptining	48
Torkning	48
Konservering	49
Akrylamid i livsmedel	50
Provrätter	51

Säkerhetsanvisningar

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om enheten byter ägare.

Före installationen

Transportskador

Kontrollera att enheten inte har några transportskador när du packar upp den. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Använd bara spisen för att laga mat.

Vuxna och barn får inte använda mikron utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental förmåga
- eller saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med mikron.

Heta ytor

Risk för brännskador!

Ta inte på kokzonerna, värmeelementen eller inuti ugnsutrymmet. Håll barn på avstånd. Kolla restvärmeindikeringen på hällen. Den varnar för heta kokzoner.

Risk för kortslutning!

Se till så att du aldrig klämmer sladdar till elapparater i den varma ugnsluckan eller dra dem över den varma hällen. Sladdisoleringen kan smälta.

- Brandrisk!
Lägg aldrig brännbara föremål på hällen och förvara dem inte i ugnsutrymmet.
Öppna aldrig ugnsluckan om det tränger ut rök. Slå av enheten direkt. Dra ur kontakten eller ta ur säkringen i proppskåpet.
- Varm ånga** Risk för skållning!
Öppna ugnsluckan försiktigt. Varm ånga kan strömma ut.
Håll aldrig vatten i det varma ugnsutrymmet. Det bildas varm vattenånga. Håll barn på avstånd.
- Risk för brännskador!
Tillaga aldrig maträtter med stora mängder högprocentig alkohol. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.
- Varma tillbehör och formar** Risk för brännskador!
Ta aldrig ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet utan grytlappar.
- Överhettade oljor och fetter** Brandrisk!
Lämna aldrig fett och oljor utan uppsikt vid upphettning. Överhettade oljor och fett kan snabbt börja brinna. Släck aldrig brinnande fett eller olja med vatten. Lägg på ett lock eller en tallrik, så att du kväver elden. Slå av kokzonen och låt kastrullen svalna på kokzonen.
- Blöta bottnar och kokzoner** Skaderisk!
Finns det vätska mellan kastrullbotten och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonerna och kastrullbottarna alltid är torra.
- Repor i glaskeramiken** Risk för stötar!
Använd aldrig hällen om glaskeramiken har hack, sprickor eller repor. Slå av enheten och ring service.

Obehöriga reparationer

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar.

Om enheten är trasig, dra ur sladden eller ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Felorsaker

Skador på hällen

Torrkoka inte kastruller, framförallt inte emalj- och aluminiumkastruller. Det kan ge skador.

Ställ inte het kastrull på displayen eller hällinfattningen.

Tappar du hårda eller spetsiga föremål på hällen kan du få skador. Ställ inte sådana föremål ovanför hällen.

Aluminiumfolie och plastbunkar smälter på de heta kokzonerna. Använd inte spisskyddsfolie på hällen.

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.
	Fel rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring för glaskeramikhällar.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Skrovliga bottnar	Kontrollera kastrullerna.
Missfärgningar	Fel rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring för glaskeramikhällar.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgröpning	Socker, sockerrik mat	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.

Skador på ugnen

Sätt inte in tillbehör på ugnsbotten. Täck inte ugnsbotten med folie eller bakplåtspapper, oavsett typ. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50 °C.

Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.

Häll inte vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.

Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.

Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Droppar det fruktsaft från bakplåten, ger det fläckar som inte går bort. Använd i stället den djupare långpannan.

Stå eller sitt aldrig på den utdragna ugnsvagnen.

Lyft aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan gå av.

Skador på sockellådan

Lägg inte heta saker i sockellådan. Den kan få skador.

Skador på angränsande skåpfronter

Låt alltid ugnen svalna med stängd lucka. Även om ugnsvagnen bara är utdragen en liten bit kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.

Är ugnstätningen jättesmutsig, går det inte längre skjuta in ugnsvagnen helt när ugnen är igång. Skåpfronterna runt om får skador så småningom. Håll tätningen ren.

Energi- och miljötips

Här får du tips om hur du sparar effekt när du bakar, ugnssteker i ugnen och lagar mat på hällen samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Återvinning



Släng förpackningen i återvinningen.

Enheten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för omhändertagande och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

Spara effekt i ugnen

Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.

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

Öppna ugnsluckan så lite som möjligt när du tillagar, bakar eller ugnssteker.

Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnsutrymmet är fortfarande varmt. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.

Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Spara effekt på hällen

Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojäмна botten ökar effektförbrukningen.

Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster.

Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.

Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.

Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.

Slå av på effekten i god tid innan.

Utnyttja eftervärmen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta.
Följ elleverantörens föreskrifter.

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Till elektrikern

Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.

Elsäkerhet: Spisen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.

Använd sladdtyp H 05 VV-F eller liknande vid anslutning av enheten.

Enheter med sladd ska vara anslutna till jordade vägguttag avsäkrade med max. 25 A, ledningsarea 3x4 mm².

Ställ upp spisen vågrätt

Ställ alltid spisen direkt på golvet.

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

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Väggfäste

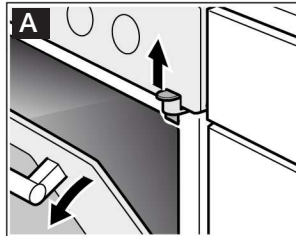
Använd det medföljande vinkeljärnet för att fästa spisen vid väggen så att den inte kan välta. Följ monteringsanvisningen för väggfästet.

Lucklås

Öppna ugnsluckan

Ugnsluckan har en spärr, så att barn inte bränner sig på den heta ugnen. Den sitter ovanför ugnsluckan.

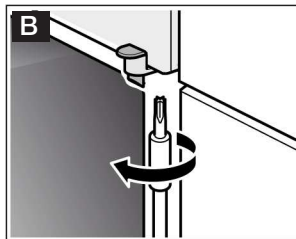
Tryck upp spärren (bild A).



Ta bort luckspärren

Om du inte behöver luckspärren längre eller om lucktätningen är smutsig:

1. Öppna ugnsluckan.
2. Skruva ur skruven och ta bort luckspärren (bild B).

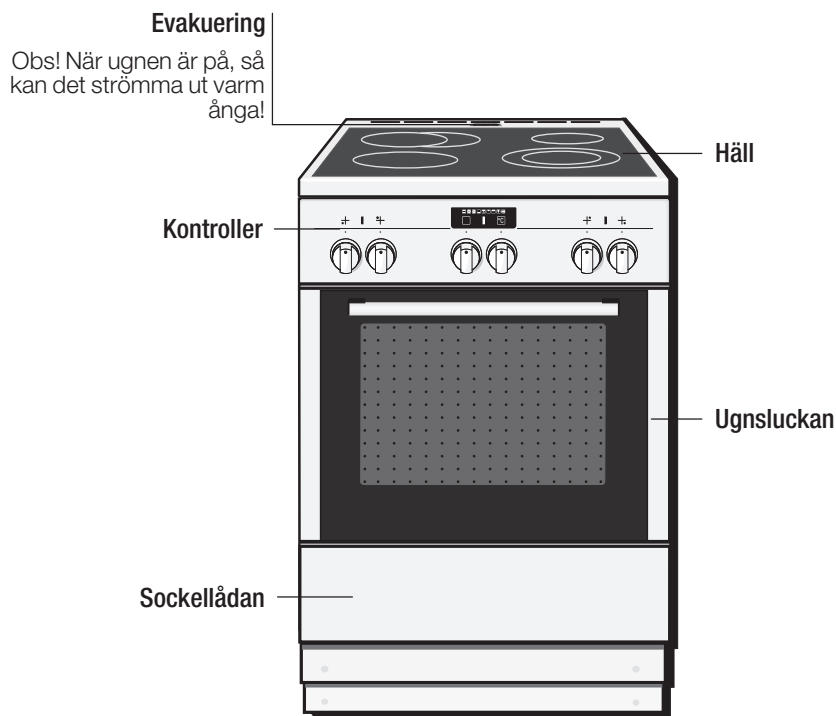


3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

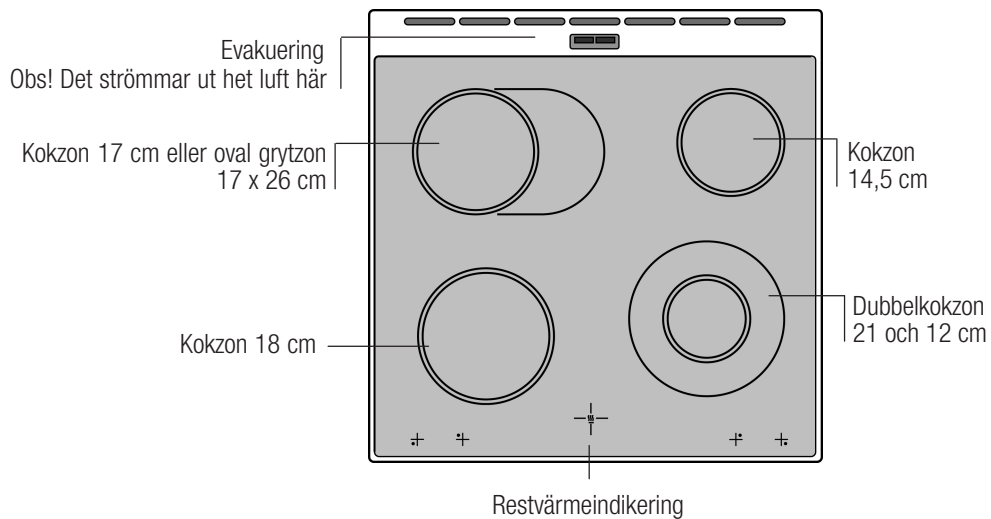
Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnstrymmet och tillbehören.

Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Detaljerna kan avvika beroende på modell.

Hällen



Kokzonsvred

Kokzonsvreden ställer in effektläget på kokzonerna.

Läge

Funktion

0 Nolläge	Kokzonen är av.
1-9 Effektlägen	Effektläge 1 = lägsta effekt Effektläge 9 = högsta effekt
☐ PÅ	Slår på grytzone.
⊙ PÅ	Slår på den stora dubbelkokzonen.

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. De visar vilka kokzoner som fortfarande är varma. Indikeringen lyser tills kokzonen svalnat tillräckligt, även om du slår av hällen.

Du sparar effekt om du utnyttjar restvärmen t.ex. för att varmhålla småvarmt.

Ugnen

Du ställer in ugnen med funktionsvredet och termostatvredet.

Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktionen på ugnen. Funktionsvreden går att vrida både åt höger och vänster.

Läge

Användning

0 Nolläge	Ugnen är av.
 Över- och undervärme	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
 3D-varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet.
 Undervärme	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
 Varmluftsgrillning	Ugnsstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
 Grill, liten grillyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Grill, stor grillyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
 Upptining	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Snabbuppvärmning	Snabb förvärmning av ugn utan tillbehör.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsbelysningen lyser när du ställer in.

Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

Läge	Beskrivning
● Nollläge	Ugnen blir inte varm.
50-300 Temperaturintervall	Ugnstemperaturen i °C.
•, ••, ••• Grillägen	Grillägen för liten <input type="checkbox"/> och stor <input type="checkbox"/> grilllyta. • = läge 1, låg effekt •• = läge 2, mediumeffekt ••• = läge 3, kraftig effekt

Kontrolllampan ovanför termostatvredet lyser när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av. Lampan lyser inte vid ugnsfunktionerna grillning och varmluftsgillning.

Ugnsutrymmet

Det sitter en ugnslampan inuti ugnsutrymmet.

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

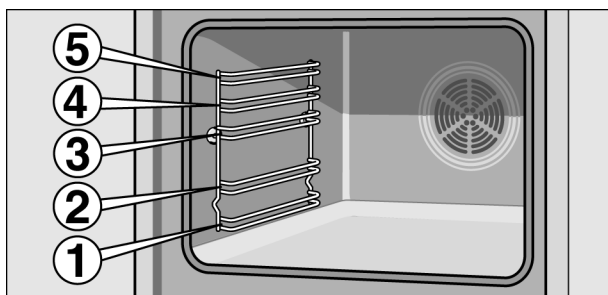
Evakuering

Den varma luften evakuerar ur ugnen bakom hällen. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

Tillbehör

Tillbehöret går att sätta in på 5 olika falsar i ugnen.

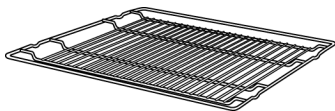
Tillbehöret går att dra ut till 2/3, utan att det välter. På så sätt kan du lätt ta ut maten ur ugnen.



Tillbehöret kan bågna när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret svalnat och den påverkar inte funktionen.

Håll bakplåten ordentligt i kanterna med båda händerna och sätt in den parallellt på falsarna. Försök att inte vrida på bakplåten åt höger eller vänster när du sätter in den. Då kan det bli svårt att få in plåten och du kan skada emaljytorna.

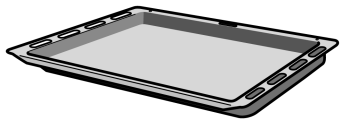
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HZ-numret.



Galler

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

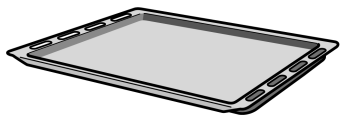
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



Långpannan

för mjuka 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 med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Bakplåt av emalj

för kakor och småkakor.

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

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller av kundtjänst. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

Galler HZ 334000

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

Bakplåt av emalj HZ 331000

för kakor och småkakor.

Långpannan HZ 332000

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

Iläggsgaller HZ 324000	För stekar. Ställ alltid gallret i långpannan. Droppande fett och köttsaft fångas upp i långpannan.
Grillplåt HZ 325000	För grillning istället för gallret eller som stänkskydd, så att inte ugnen blir så smutsig. Använd endast grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåten: Används endast på falsarna 1, 2 och 3. Grillplåt som stänkskydd: Skjut in långpannan med grillplåten under gallret.
Glaspanna HZ 336000	En djup bakplåt av glas. Passar även bra till servering.
Bakplåt av emalj med släppa lätt-beläggning HZ 331010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna med släppa lätt-beläggning HZ 332010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Pizzaplåt HZ 317000	Idealisk för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.
Baksten HZ 327000	Bakstenen är mycket lämplig för tillagning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Bakstenen ska alltid förvärmas till rekommenderad temperatur.
Proffspanna med iläggsgaller HZ 333000	Särskilt lämplig för tillredning av större mängder mat.
Lock till proffspannan HZ 333001	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.
Stekgryta av glas HZ 915001	Stekgrytan av glas är lämplig för grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Den är särskilt lämplig för stekautomatiken.
Stekgryta av metall HZ 26000	Stekgrytan passar till glaskeramikhällens ovala grytzon. Den är lämplig för både koksensornfunktion och stekautomatiken. Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lätt-beläggning på insidan.
Ungsgryta HZ 390800	för extrastora eller många portioner. Grytans utsida är granitemaljerad och glaslocket är ugnssäkert. Glaslocket kan användas som gratängform.
2 par teleskopvagnar HZ 338250	Med utdragsskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret ytterligare, utan att det välter.


Skyddsgaller


Skyddsgallret fästs på ugnsluckan. Den gör så att småbarn inte kommer i kontakt med den heta ugnsluckan. Skyddsgallret har beställningsnummer 469 088 och kan beställas via kundtjänst.

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången.
Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Det gör du bäst med en timmes över-/undervärme  på 240°C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

1. Ställ in över-/ undervärme  med funktionsvredet.
2. Ställ termostatvredet på 240°C.

Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktions- och termostatvredet till nolläge.

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

Ställa in hällen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Gör så här

Kokzonsvreden ställer in värmeeffekten på kokzonerna.

Läge 0 = AV
Läge 1 = lägsta effekt
Läge 9 = högsta effekt.

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

Stor dubbelkokzon samt grytzon

Slå på stor kokzon

Det går att ändra storlek på de här kokzonerna.

Vrid kokzonsvredet till läge 9 - du känner att det tar emot lite - fortsätt till symbolen

☉ = dubbelkokzon eller
☺ = grytzon

Vrid sedan tillbaka till det effektläge du vill ha.

Slå om till liten kokzon igen

Vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in igen. Varning! Vrid aldrig förbi ☉ eller ☺-symbolerna till 0.

Den lilla zonen i dubbelkokzonen är bra för att värma upp små mängder mat.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstiderna beror på livsmedelstyp, -vikt och -kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Använd alltid effektläge 9 då du ska koka upp någonting.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
choklad, glasyr, gelatin	1	-
smör	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
gryta (t.ex. linsgryta)	2	-
mjök**	1-2	-
Sjuda		
knödel, palt	4*	20-30 min.
fisk	3*	10-15 min.
vit sås, t.ex. bechamelsås	1	3-6 min.
Koka, ånga, ångkoka		
ris (med dubbel vattenmängd)	3	15-30 min.
skalpotatis	3-4	25-30 min.
kokt potatis	3-4	15-25 min.
pasta, nudlar	5*	6-10 min.
grytor, soppor	3-4	15-60 min.
grönsaker	3-4	10-20 min.
grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkoka		-
Bräsera		
rullader	3-4	50-60 min.
stek	3-4	60-100 min.
gulasch	3-4	50-60 min.
Steka**		
schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min.
biff (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
opanerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
panerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min.
frysätter	6-7	6-10 min.
pannkakor	5-6	kont.
* fortsatt tillagning utan lock		
** utan lock		

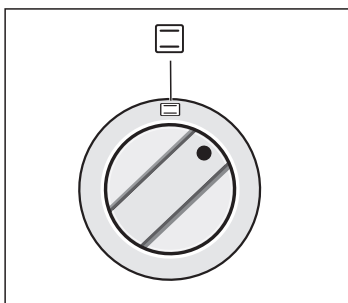
Ställa in ugnen

Tabeller och tips

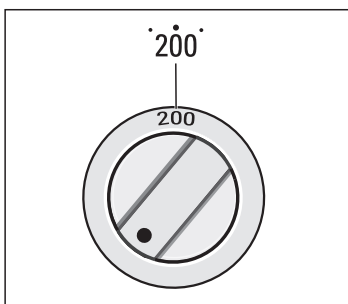
I kapitlet Tabeller och tips finns lämpliga inställningar för många rätter.

Så ställer du in

Exempel:
Över-/undervärme , 200°C



1. Välj den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.



2. Ställ in den temperatur resp. det grilläge du vill ha med termostatvredet.

Slå av

Slå av funktionsvredet när rätten är färdig.

Ändra inställning


Du kan ändra temperatur resp. grilläge närsomhelst.

Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen när du ställer in temperaturer över 100 °C.

Sätt inte in rätten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

1. Ställ funktionsvredet på .
2. Ställ in den temperatur du vill ha med termostatvredet.

Kontrolllampan ovanför termostatvredet lyser. Ugnsuppvärmningen slår på.

Snabbuppvärmningen är klar

Kontrolllampan slocknar. Ställ in maträtten i ugnen och ställ in vilken ugnsfunktion du vill ha.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör häll och ugn ordentligt, så håller de sig fina och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör båda ordentligt.

Obs!

Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.

Skugggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.

Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen.

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

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna nedan, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Använd

till hällen

- inte koncentrerat diskmedel eller maskindiskmedel
- inte skurmedel, inga svampar om kan repa
- inga starka rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagningsmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Använd

till ugnen

- inga starka eller skurande rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårda disksvampar eller svinto
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område

Rengöringsmedel

Enhetens utsida

Varmvatten och diskmedel:
Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.

Rostfritt stål

Varmvatten och diskmedel:
Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckor.
Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.

Hällen

Skötsel: Hällrengöring.

Rengöring: Hällrengöring för glaskeramikhällar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.



Glasskrapa för hårt sittande smuts:
Skjut fram rakbladet och rengör.
Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador!
Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.

Område	Rengöringsmedel
Hällinfattningen	Varmvatten och diskmedel. Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnsvagnen	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätningen Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg har en självrengörande emaljbeläggning. 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.

Rengöra ugnens botten, tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

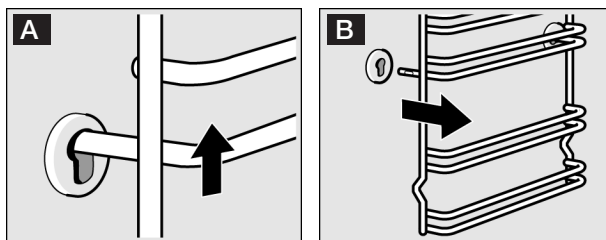
Är det jättesmuttigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd dem bara i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

Ta loss ugnsstegarna

Vid rengöring kan du ta ut ugnsstegarna. Ugnen måste ha svalnat.

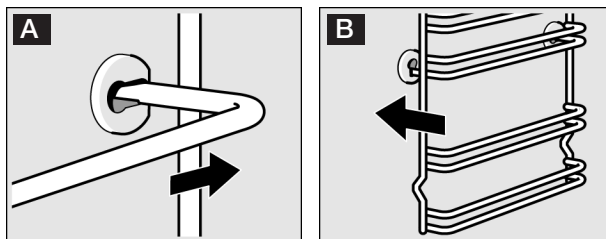
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och ta loss. (Bild A)
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt och ta ut den. (Bild B)



Rengör ugnsstegarna med hjälp av diskmedel och en svamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

Hänga in ugnsstegar

1. Stick först in ugnsstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (Bild A)
2. och fäst den sedan i den främre hylsan. (Bild B)



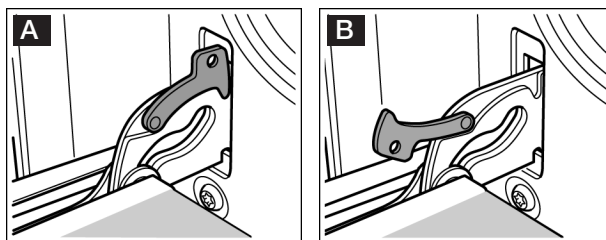
Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Utbuktningen måste alltid peka nedåt.

Ta ut och sätta in ugnsluckan

Du kan ta ut ugnsluckan för rengöring och för demontering av luckskivorna.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärren är nedfälld (Bild A) är ugnsluckan spärrad. Den kan inte tas bort.

När spärren för borttagning av ugnsluckan är uppfälld är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop (Bild B).

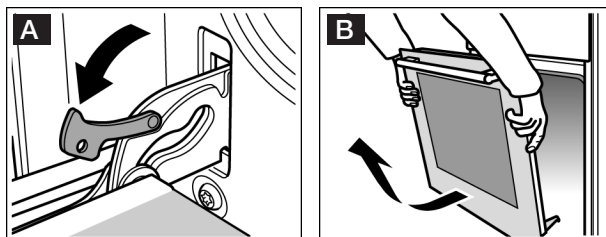


Skaderisk! Gångjärnen går ihop med stor kraft när de inte är säkrade.

Se till att spärrens alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska ta bort ugnsluckan.

Haka av luckan

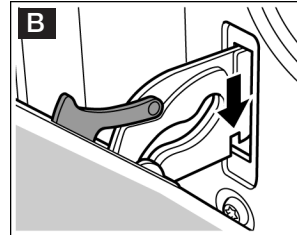
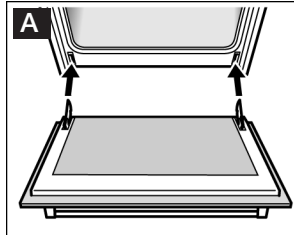
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll upp vänster och höger spärr (Bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget (Bild B).
Fatta tag till vänster och höger med båda händerna. Stäng luckan en aning och dra ut den.



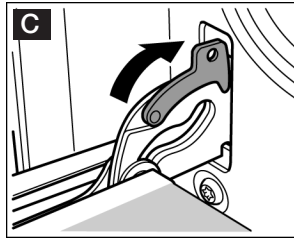
Haka fast luckan


Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordningsföljd.

1. Se till att både gångjärnen förs in i öppningen när du hakar fast ugnsluckan (Bild A).
2. Gångjärnet måste haka i på båda sidorna (Bild B).



3. Fäll ned båda spärrarna igen (Bild C).
Stäng ugnsluckan.



 Skaderisk! Ta inte tag i gångjärnet om ugnsluckan faller ut oavsiktligt eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

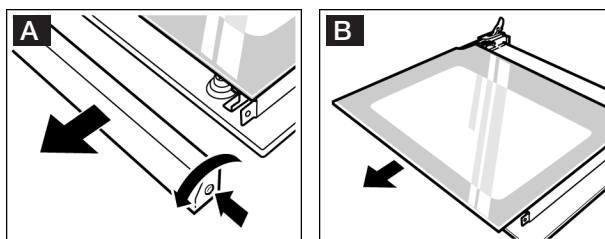
Ta ur och sätta i luckglas

Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

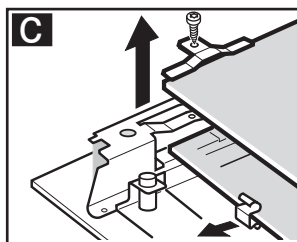
Se till så att du sätter tillbaka glasen i rätt ordning när du tar bort de inre glasen.

Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Lossa skruvarna till vänster och höger. (Bild A)
3. Lyft och dra ur det övre glaset. (Bild B)



4. Skruva loss de stora klammorna till höger och vänster och ta bort dem. (Bild C)
Ta ur mellanglaset.
5. Dra av de små klammorna från det undre glaset. (Bild C)
Dra ut glaset snett uppåt.

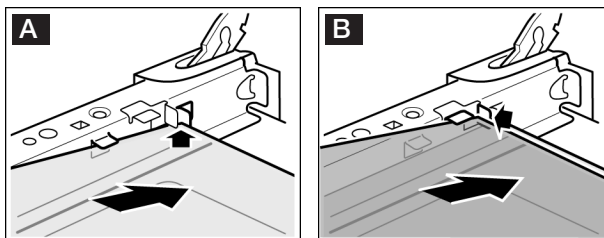


Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

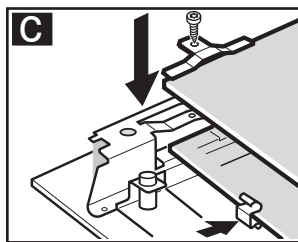
Använd inga kraftiga eller skurande medel, inte heller glasskrapa. Glaset kan skadas.

Montera

1. Skjut i det nedre glaset snett bakåt. (Bild A)
2. Lägg de små klammorna till vänster och höger på den undre glasrutan.
3. Skjut in mellanglasets. (Bild B)



4. Sätt på de små klammorna på det undre glaset. (Bild C)
5. Sätt på och skruva fast de stora klammorna till höger och vänster. (Bild C)



6. Skjut in det övre glaset snett bakåt. Den blanka ytan ska vara utåt.
7. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
8. Häng på ugnsluckan igen.

Ugnen får användas igen först när du kontrollerat att skivorna monterats korrekt.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Försök först åtgärda felet själv med hjälp av tabellen innan du kontaktar service.

Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

Ugn

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar.
Ugnen blir inte varm.	Det är damm på kontakterna.	Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.



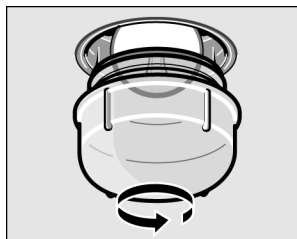
Risk för stötar!
Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar värmeståliga 25 W-lampor hos service eller återförsäljarna.
Använd bara sådana lampor.



1. Risk för stötar!
Slå av automatsäkringarna eller skruva ur proppen i proppskåpet.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



4. Byt lampan mot en av samma typ.
5. Skruva på lampglaset igen.
6. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringarna igen.

Lampglas

Ett skadat lampglas måste bytas ut.
Passande lampglas beställer du hos kundtjänst.
Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Kundtjänst

Om du behöver reparera enheten, så hjälper vår kundtjänst dig. Adress och telefonnummer till närmaste kundtjänst finns i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också tala om för dig vilket serviceställe som är närmast.

E-nummer och FD-nummer

Ange produktens E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst. Typskylten med numren sitter på insidan av ugnslådan. För att du slippa leta länge vid en störning, kan det vara bra att skriva upp numren här på en gång.

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

Kundtjänst 📞

Testat i vårt provkök

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion och temperatur som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fäls de ska skjutas in. Du får tips om kärl och tillagning.

Anmärkningar

Tabellvärdena gäller alltid vid inskjutning i kallt tillagningsutrymme. Förvärm bara om det anges i tabellen.

Före användningen ska du ta ut alla tillbehör som inte behövs ur tillagningsutrymmet.

Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.


Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.


Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst.

Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller kärl ur tillagningsutrymmet.

Kakor, tårter och småkakor

Gräddning på en fals

Använd över-/undervärme  när du gräddar kakor på en fals, då lyckas du bäst med kakan.

När du gräddar med varmluft  :

Kakor i form, fals 2

Kakor på plåt, fals 3.

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Grädda på 2 falsar:

Långpannan på fals 3

Bakplåt på fals 1.

Grädda på 3 falsar:

Bakplåt på fals 5

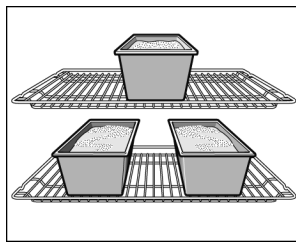
Långpannan på fals 3

Bakplåt på fals 1.

Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.

I tabellen finns flera förslag till dina maträtter.

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



Bakformar

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga. Vid ljusa bakformar av tunn metall eller vid glasformar förlängs

gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad. Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Degmängderna och receptuppgifterna kan avvika.


Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Om det behövs ställer du in ett högre värde nästa gång.













Vid förvärmning blir gräddningstiderna 5 till 10 minuter kortare.








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











Formkakor	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Sockerkaka, enkel	Kransform/avlång form	2		160-180	40-50
	3 kransformar	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Kransform/avlång form	2		150-170	60-70
Tårtbotten av sockerkakssmet	Pajform	2		150-170	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Springform/socker kaksform	2		160-180	50-60
Rulltårta	mörk springform	2		160-180	30-40
Mördegsbotten med kant	mörk springform	1		170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake med mördegsbotten*	mörk springform	1		170-190	70-90
Schweizisk paj	Pizzaplåt	1		220-240	35-45
Pajer*	mörk springform	1		180-200	50-60

Formkakor	Formar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Pizza, tunn botten, lite fyllning, förvärm	Pizzaplåt	1		250-270	10-15

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i avstängd, stängd enhet.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Sockerkakssmet med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	3		170-190	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	50-60
Schweizisk kaka	Långpanna	2		210-230	40-50
Rulltårta, förvärm ugnen	Bakplåt	2		190-210	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2		160-180	30-40
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk stollen med 1 kg mjöl	Bakplåt	3		150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2		180-200	55-65
Pizza	Bakplåt	2		220-240	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	35-45

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Spritskakor förvärm	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Långpanna + bakplåtar	3+1		140-150	30-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		130-150	45-60
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		130-150	30-40






Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Nötkakor	Bakplåt	2		110-130	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		100-120	35-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-150
Petit-chouxer	Bakplåt	2		200-220	30-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	25-35
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		160-180	35-45
Jäsdeggar	Bakplåt	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190	25-35

Bröd och småfranska

Förvärm ugnen när du bakar bröd, om det inte står något annat.

Häll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Skjut alltid in långpannan ovanför bakplåten vid gräddning på två falsar.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	8
				200	35-45
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	8
				200	40-50
Småfranska förvärm inte	Bakplåt	3		210-230	20-30
Ljusa småfranskor, söta	Bakplåt	3		170-190	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.

Hur du avgör om sockerkakan är färdiggräddad.

Kakan sjunker ihop.

Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.

Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.

Kakan är för torr.

Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).

Bakverket är ojämnt gräddat.

Fruktkakan är för ljus nedtill.

Fruktsaften rinner över.

Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.

Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.

Leta upp ett liknande bakverk i tabellen för bakning.

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.


Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 grader lägre. Följ tiden för omrörningen som anges i receptet.

Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.

Skjut in kakan längre ner i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.

Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och förkorta gräddningstiden.


Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten vid kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.

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.

Skjut in kakan på en lägre fals nästa gång.

Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.

Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och gräddas runtom.

Använd alltid varmluft  när du gräddar 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 tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på manöverfältet eller på intilliggande skåpfronter. Detta är fysikaliskt betingat.

Kött, fågel, fisk

Om kärl och formar

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

Använd helst glaskärl. Locket ska passa formen och sluta tätt.

Använder du emaljkärl, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria kärl blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Förläng tillagningstiderna.

Ställ alltid kärlet mitt på gallret.

Kärl utan lock = öppet

Kärl med lock = övertäckt

Ställ heta glaskärl på torrt underlägg. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tips om stekning

Tillsätt lite vätska till magert kött. Kärlets botten ska vara täckt till ca ½ cm. Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Kärlets botten ska vara täckt till 1-2 cm. Mängden vätska beror på köttsorten och kärlmaterialet. Om du tillagar kött i emaljerad stekgryta behövs det lite mer vätska än i glaskärl. Stekgrytor av rostfritt stål är endast lämpliga i begränsad utsträckning. Köttet tillagas långsammare och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Förvärm i ca 3 minuter vid grillning innan du lägger in köttstyckena.

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

Sätt dessutom in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Sätt inte in bakplåt eller långpanna på fals 4 eller 5. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugnsutrymmet när du tar ut dem.

Köttskivorna bör helst vara lika tjocka. Då får de jämn och fin färg och blir saftiga. Salta alltid efter grillningen.

Vänd grillbitarna efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

Täck rostbiffen med aluminiumfolie efter tillagning och låt den vila i 10 minuter i ugnen.

Skåra fläsksvålen korsvis och lägg först köttet med svålen nedåt i kärlet.

Kött	Vikt	Tillbehör och former	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		210-230	50
Biffar, 3 cm tjocka, medium		Galler + långpanna	5+1		3	15

Kalvkött

Kött	Vikt	Tillbehör och former	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Fläskkött						
Stek, utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Stek, med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70
Lammkött						
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		150-170	120
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		170-190	70
Grillkorv		Galler + långpanna	4+1		3	15

Fågel

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Om du grillar direkt på gallret skjuter du in långpannan på fals 1. Kötsaften fångas upp och ugnen hålls ren.









Anka och gås: Stick hål på skinnet under vingarna så att fettet kan rinna ut.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter $\frac{2}{3}$ av den angivna tiden.

Vänd stekar, som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden.

Vänd bitar av fågel efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Fågel blir särskilt knaprig och brun, om du vid slutet av stektiden penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice.





Fågel	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugns- funktion	Tempera- tur i °C, grilläge	Tillagnings- tid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		190-210	50-80
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		210-230	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2		200-220	40-50
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3		200-220	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5 - 4 kg	Galler	2		160-170	110-130
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		170-190	80-100
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

Fisk

Grillar du direkt på gallret, skjut in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsoften så att du håller ugnen ren.

Vänd fisken efter $\frac{2}{3}$ av grilltiden.

Du behöver inte vända hel fisk. Skjut in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggsidan uppåt. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugns- funktion	Tempera- tur i °C, grilläge	tillagnings- tid i minuter
Fisk, hel	per ca 300 g	Galler	2		3	20-25
	1,0 kg	Galler	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Galler	2		170-190	50-60
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.

Hur vet jag att steken är färdig?

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

Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.

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

När du öser steken bildas vattenånga.

Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.

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.

Kontrollera falsnivån och temperaturen.

Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.

Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.

Detta är helt normalt. En stor del av vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ången kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.






Puddingar, gratänger, varma smörgåsar


Grillar du direkt på gallret, skjut in långpannan på fals 1. Du håller ugnen ren.

Ställ alltid formen på gallret.

När du lagar gratäng så beror tillagningstiden på formstorleken samt höjden på gratängen.

Tabellvärdena är bara riktvärden.

Gratängrätter	Tillbehör och former	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Puddingar	Gratängform	2		180-200	40-50
Makaronipudding	Gratängform	2		210-230	30-40
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformer	1+3		150-170	65-85
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	4		3	7-10












Gratängrätter	Tillbehör och formar	Fals	Ugns- funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	4		3	5-8

Färdigrätter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret måste du kontrollera att bakplåtspappret är avsett för dessa temperaturer. Anpassa papprets storlek efter maträtten.

Tillagningsresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Bruna områden och ojämnheter kan finnas redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Tempera- tur i °C, grilläge	Baktid i minuter
Pizza, djupfryst					
Pizza med tunn botten	Långpanna	2		190-210	15-20
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Pizza med tjock botten	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		180-200	10-20
Pizza, kyld, förvärm	Långpanna	1		180-200	10-15
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3		190-210	20-25
Rösti, fyllda potatisknyten	Långpanna	3		190-210	15-25
Bakverk, djupfrysta					

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Tempera- tur i °C, grilläge	Baktid i minuter
Småfranska, baguette	Långpanna	3	☉	190-210	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3	☉	200-220	10-20
Bakverk, förgräddade					
Franska eller baguette för uppvärmning	Långpanna	3	☐	190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1	☉	160-180	20-25
Veg. biffar, djupfrysta					
Fiskpinnar	Långpanna	2	☉	200-220	10-15
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3	☉	190-210	10-20
Strudel, djupfryst	Långpanna	3	☉	190-210	30-40

Speciella maträtter

Du kan ställa in temperaturer från 50 till 300 °C på enheten. Du lyckas lika bra med en krämig yoghurt på 50 °C som med en lös jäsdeg.



Yoghurt

Koka upp standardmjölk (3,5%), kyl den till 50 °C. Rör ned 150 g yoghurt. Häll över i koppar eller glasburkar med skruvlock och ställ dem övertäckta på gallret. Förvärm i 5 minuter på 50 °C. Tillred enligt anvisningarna.

Jäsa deg

Gör jäsdegen som vanligt. Lägg i en värmebeständig form av glas eller keramik. Förvärm ugnsutrymmet i 5 minuter. Slå av enheten och låt degen jäsa i avstängd ugn.

Tillagning

Maträtt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tid
Yoghurt	Ställ koppar eller glasburkar med skruvlock på galler	1		50	6-8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form	på ugnsbotten		50 °C, slå av enheten, sätt in jäsdegen i ugnsutrymmet	5 min. 20-30 min.


Upptining

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Frysgods	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C
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





Torkning

Använd bara frukt och grönsaker utan skador och skölj dem noggrant.

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.

Skjut in långpannan på fals 3, gallret på fals 1. Lägg bakplåtspapper på långpannan och gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta. Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

Maträtt	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i timmar
600 g äppelringar	1+3		80	ca 5
800 g päronklyftor	1+3		80	ca 8
1,5 kg sviskon eller plommon	1+3		80	ca 8-10
200 g kryddväxter, ansade	1+3		80	ca 1½

Konservering

Förberedelser

Glasen och gummiringarna måste vara rena och felfria. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellerna gäller för runda enlitersglas.

Varning! Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

Fyll inte på för mycket 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 tillagningsutrymmet.

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glasen. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glasen.

Gör så här

1. Skjut in långpannan på fals 2. Ställ glasen så att de inte vidrör varandra.
2. ½ liter hett vatten (ca 80 °C) hälls i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ funktionsvredet på undervärme .
5. Ställ in termostatvredet på 170 till 180 °C.

Konservering av frukt

Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Slå av ugnen.

Ta ut glasen ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glasen svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten sumnar. Slå av ugnen.

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Äpplen, Vinbär, Jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, Aprikoser, Persikor, Krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, Päron, Plommon	Slå av	ca 35 minuter

Konservering av grönsaker När det småbubblar, sänk temperaturen till ca 120 till 140 °C beroende på grönsakerna, kör i 35 till 70 minuter. Slå sedan av ugnen och kör på eftervärmen.

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
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 de varma glasen på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

Akrylamid i livsmedel

Vilka maträtter berörs? 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 av maträtter

Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Tjockt och stort livsmedel innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200°C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 180°C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190°C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 170°C. Ägg eller äggula minskar bildningen av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Fördela jämnt på plåten i ett lager. Anrätta minst 400 g per plåt så att slipper du få torr pommes frites.

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Enligt EN/IEC 60350.

Gräddning

Skjut alltid in långpannan ovanför bakplåten vid gräddning på två falsar.
Skjut alltid in långpannan i mitten vid gräddning på 3 falsar.

Spritskakor: Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.


Äppelpaj på 2 falsar:





Ställ mörka formar med löstagbar botten över varandra.












Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka formar med löstagbar botten snett bredvid varandra.

Formar med löstagbar botten av bleckplåt:

Grädda på 1 fals med över-/undervärme . Använd långpanna istället för galler och ställ formarna med löstagbar botten på den.



Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Spritsade kakor förvärm*	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		130-140	35-50

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Småkakor förvärm*	Bakplåt	3		150-170	20-35
	Bakplåt	3		150-170	20-35
	Långpanna + bakplåt	1+3		140-160	30-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		130-150	35-55
Socketkaka förvärm*	Springform på gallret	2		160-180	30-40
Socketkaka	Springform på gallret	2		160-180	30-40
Vetebröd (pizza)	Långpanna	3		170-190	40-50
	Långpanna	3		150-170	40-50
	Långpanna + bakplåt	1+3		150-170	50-60
Äppelpaj	Galler + 2 formar med löstagbar botten Ø 20 cm	1		180-200	70-80
	2 galler + 2 springformar Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Grilla

Grillar du direkt på gallret, skjut in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsoften så att du håller ugnen ren.

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugns-funktion	Grilläge	Tillagnings-tid i minuter
Rostat bröd Förvärm 10 minuter	Galler	5		3	½-2
Hamburgare, 12 st., förvärm inte	Galler + Långpanna	4+1		3	25-30

* Vänd efter 2/3 av tiden.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HC724210V
9000 485362
SE • sv • 021189