



[sv] Bruksanvisning

5HD311.0
Inbyggnadshäll

SV Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3	Byta ugnslampa i taket	11
Felorsaker	4	Lampglas	11
Din nya ugn	5	Service	11
Kontroller	5	E-nummer och FD-nummer	11
Funktionsvred	5	Energi- och miljötips	11
Termostadvred	5	Spara effekt	11
Kokzonsvred	6	Återvinning	12
Ugnsutrymme	6	Åtgärder vid transport	12
Dina tillbehör	6	Testat i vårt provkök	12
Sätta i tillbehöret	6	Kakor, tårter och småkakor	12
Extratillbehör	7	Tips vid gräddning	13
Före första användning	7	Kött, fågel, fisk	14
Värma upp ugnen	7	Tips vid stekning och grillning	16
Rengöra tillbehören	7	Gratänger, varma mackor	16
Ställa in hällen	7	Färdigmat	16
Ställa in ugnen	8	Specialrätter	17
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	8	Tina upp	17
Skötsel och rengöring	8	Torkning	17
Rengöringsmedel	8	Konservering	17
Ta ut och sätta in ugnsstegar	9	Akrylamid i livsmedel	18
Haka av och hänga på ugnsluckan	9	Provrätter	19
Ta ur och sätta i luckglas	10	Bakning	19
Felsökning	11	Grilla	19
Felsökningstabell	11		

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportsador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören i användarhandboken.*

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontaktorna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Felorsaker

Obs!

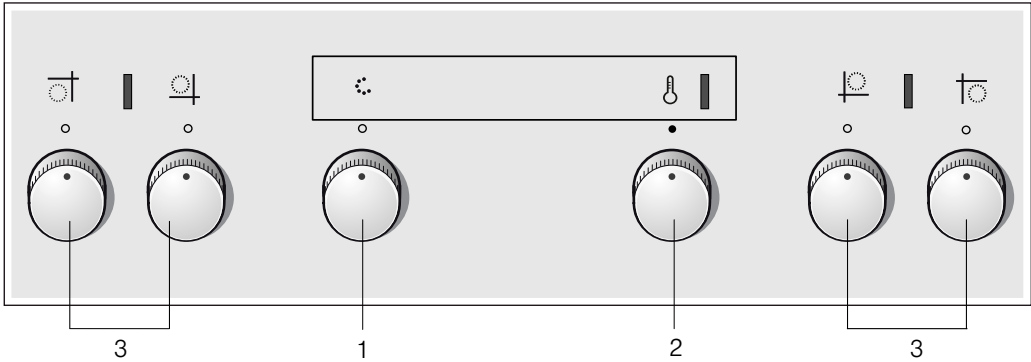
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktättningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Din nya ugn

Avsnittet lär dig om din nya ugn. Vi förklarar hur kontrollerna fungerar. Du får information om ugsutrymmet och tillbehören.

Kontroller

Här är en överblick över kontrollerna. Utförandet beror på aktuell modell.



Förklaringar	
1	Funktionsvred
2	Termostativred
3	Väljare

Vred

Vreden går att trycka in när de är AV. Tryck till på vredet, så åker det ut eller in.

Funktionsvred

Använd funktionsvredet och ställ in den ugsfunktion du vill ha. Funktionsvredet går att vrida åt höger eller vänster.

När du har ställt den ugsfunktion du vill ha, så tänder enheten ugsbelysningen.

Inställning	Funktion
0 Av	Ugnen är av.
Över-/undervärme	Det går bara att baka och ugssteka på en fals. Inställningen passar bra för kakor och pizza i form eller på bakplåt samt magrare stekkött av nöt, kalv eller vilt. Ugnen värmer jämnt under- och överifrån.
Cirkulation*	Bakning av smördeg och maräng på en fals. Småkakor, plättar och smördeg går även att tillaga på två falsar. Fläkten på baksidan av enheten fördelar över- och undervärmen jämnt runt maten.
Undervärme	Undervärme använder du för att eftergrädda och rosta mat. Ugnen värmer underifrån.
Varmluftsgrill	Varmluftsgrillen passar mycket bra för grillning av fisk, fågel och stora köttstycken. Grillelementen och fläkten slår omväxlande på och av. Fläkten fördelar den varma luften runt maten.

* Ugsfunktion energiklassad enligt EN50304.

Inställning	Funktion
Plangrill, liten yta	Du kan grilla små mängder biff, korv, fisk och varma smörgåsar. Ugnen värmer bara på grillelementets mittdel.
Plangrillning, stor yta	Du kan grilla flera biffar, korvar, fiskar och varma mackor samtidigt. Ugnen hettar upp hela ytan under grillelementet.

* Ugsfunktion energiklassad enligt EN50304.

Termostativred

Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur och grilläge.

Inställningar	Funktion
● Från	Ugnen är inte varm.
50-270	Temperaturintervall Temperaturer i °C.
I, II, III	Grilläge Grillägen för grillen, liten och stor yta. I = läge 1, svag II = läge 2, medel III = läge 3, kraftig

När ugnen värms upp tänds lamporna ovanför termostativredet. När uppvärmningen är klar släcks de. Vid vissa inställningar lyser inte symbolen.

Grilläge

Vid plangrillning ställer du in ett grilläge med hjälp av termostativredet.

Kokzonsvred

Du ställer in kokzonernas effekt med de fyra kokzonsvreden.

Inställningar	Funktion
○ Nolläge	Stäng av spisen.
1-9 Koklägen	1 = lägsta nivå 9 = högsta nivå
⊞ Aktivera	Aktivera stekzonen
⊗ Aktivera	Aktivera den dubbla kokzonen

När du startar spisen tänds indikatorn.

Ugnsutrymme

Det sitter en ugnslampa inuti ugnsutrymmet. Kylfläkten skyddar ugnen mot överhettning.

Ugnslampa

Ugnslampan lyser när du använder ugnen. Genom att vrida funktionsvredet till önskad inställning kan ugnslampan tändas utan att ugnen värms upp.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan.

Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnsutrymmet svalnar snabbare efter användning.

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

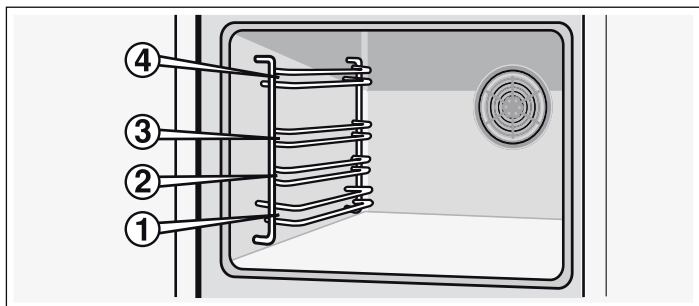
Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträtter. Men var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.

För att du ska lyckas bättre med din matlagning och för att underlätta hanteringen finns det mängder av tillbehör att välja bland.

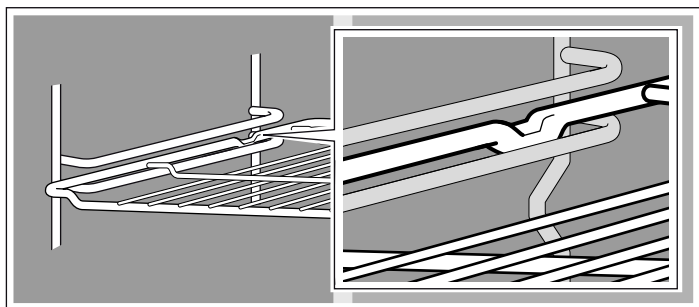
Sätta i tillbehöret

Tillbehöret kan placeras på 4 olika höjder inuti ugnen. Skjut alltid tillbehöret ända in, så att det inte har kontakt med luckglaset.



När du drar ut tillbehöret halvvägs, så snäpper det fast. Nu kan du lätt ta ut maten ur ugnen.

Se upp med utbuktningen baktill på tillbehöret när du sätter in det i ugnen. Det är enda sättet att snäppa fast det.



Anvisning: Heta tillbehör kan bågna. Så snart tillbehören har svalnat återfår de sin ursprungliga form. Det påverkar inte funktionen.

Håll i bakplåten med båda händerna, en på varje sida, och skjut in den parallellt på ugnsstegen. Se till att bakplåten inte vrids åt höger eller vänster när du skjuter in den. Då blir det svårt att få in bakplåten och de emaljerade ytorna kan skadas.

Det är inte säkert att din ugn har alla listade tillbehör.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Ange nummer 5Z.



Galler

För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.

Skjut in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd nedåt.



Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan med den slutande änden vänd mot ugnsluckan.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du hos service eller i butik. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgången till extratillbehör och möjligheten att

beställa via Internet skiljer från land till land. Du hittar mer information om det i dokumentationen.

Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Extratillbehör	5Z-nummer	Användning
Galler	5Z 11KR11	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Aluminiumplåt	5Z 11BA11	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Emaljplåt	5Z 11BE11	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	5Z 11BU11	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Går även att sätta in under gallret för att fånga upp fett eller köttsaft. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
2 par utdragsskenor	5Z 11TA12	Utdragsskenor på fals 1 och 3 gör att du kan dra ut tillbehör helt utan att de välter.
3 par utdragsskenor	5Z 11TA14	Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehör helt utan att de välter.

Ugnslucka - extra säkerhetsåtgärder

Vid längre tillagningstider kan ugnsluckan bli mycket varm.

Om du har små barn bör du vara mycket uppmärksam när ugnen är igång.

Dessutom finns en skyddsmekanism som förhindrar direkt beröring med ugnsluckan. Detta specialtillbehör (440651) kan beställas av 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. Bäst är en timme med över-/undervärme  på 240° C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

Vädra köket medan ugnen värms upp.

1. Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.

2. Ställ termostadvredet på 240 °C.

Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

Rengöra tillbehören

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

Ställa in hällen

Det följer med en separat bruksanvisning till hällen. Där finns viktig information om säkerhet, en utförlig anvisning om inställningar och mycket information om skötsel och rengöring.

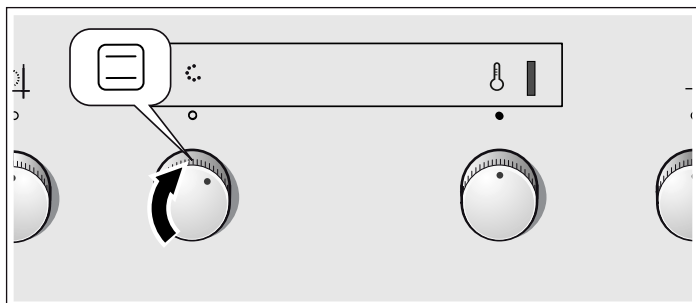
Ställa in ugnen

Ugnen har mängder av inställningsmöjligheter. I det här kapitlet visar vi hur du ställer önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

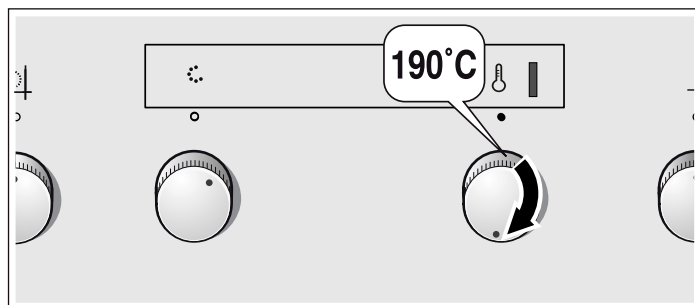
Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bilden: över-/undervärme på 190°C.

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.



Ugnen börjar värma upp.

Stänga av ugnen

Ställ funktionsvredet i neutralläge.

Justera inställningar

Ugnsfunktion, temperatur och grilläge kan justeras efter behov.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör ugnen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnsfrenten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skuggränderna 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 går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Rengöringsmedel

För att de olika ytorna inte ska skadas på grund av felaktig rengöring, bör du tänka på följande.

Vid rengöring av ugnen

- använd inga vassa eller slipande rengöringsmedel,
- inga rengöringsmedel med hög alkoholhalt,
- inga skursvampar,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

Tvätta ur nya tvättsvampar noga innan de används första gången.

Kontroller	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa vid rengöring.
Rostfria ytor	Rengör med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa. Torka alltid av rostfria ytor längs med metallstrukturen. Annars kan du repa materialet. Torka torrt med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Använd aldrig skurmedel, repande skursvampar eller grova rengöringsdukar. Rostfria fronter går att polera med specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Du kan köpa specialmedel för rostfritt hos service och återförsäljarna.
Emaljerade och lackerade ytor	Torka av med lite diskmedel och fuktig trasa. Torka torrt med mjuk trasa.
Vred	Torka av med lite diskmedel och fuktig trasa. Torka torrt med mjuk trasa.
Luckglas	Rengör med fönsterputs. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel eller vassa metallföremål. De kan repa och skada luckglasets yta.
Tätning	Torka av med fuktig trasa. Torka torrt med mjuk trasa.
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning. Om det är jättesmutsigt: använd ugnsgrengöring i kall ugn.
Lampglaset till ugnsbelysningen	Torka av med lite diskmedel och fuktig trasa. Torka torrt med mjuk trasa.
Tillbehör	Blötlägg i varmt vatten och diskmedel. Rengör med borste eller svamp.

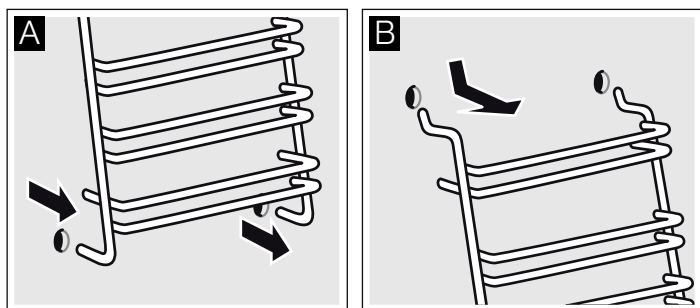
Aluminium-plåt (tillval)	Maskindiska inte! Använd aldrig ugnrensö-ring. Undvik repor, se till så att knivar och andra vassa föremål aldrig kommer i kontakt med metallytorna. Rengör genom att torka vågrätt med lite diskmedel och fuktig fönster- eller mikrofibertrasa, gnugga inte. Torka torrt med mjuk trasa. Använd aldrig skurmedel, repande skursvampar eller grova rengöringsdukar. Annars kan du repa materialet.
Barnspärr (tillval)	Om ugnsluckan har barnspärr, så måste du ta bort den före rengöring. Blötlägg alla plastdelar i varmt vatten med diskmedel samt diska av med svamp. Torka torrt med mjuk trasa. Är det jättesmutsigt fungerar inte barnspärren som den ska.
Häll	Anvisningar om skötsel och rengöring hittar du i hällens bruksanvisning.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Haka loss ugnsstegarna

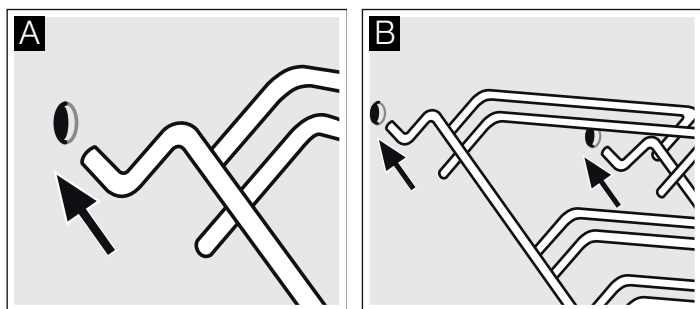
1. Dra ut stegen nedtill och dra den lite framåt. Dra ut förlängningsstiftet på den nedre delen av stegen ur fästhållet (bild A).
2. Fäll sedan upp stegen och lyft ut den försiktigt (bild B).



Rengör stegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd en borste om stegarna är väldigt smutsiga.

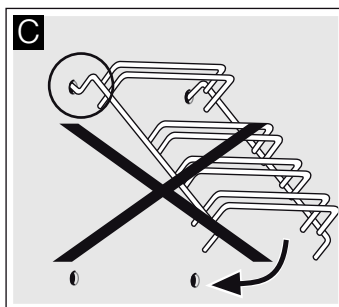
Haka i ugnsstegarna

1. Sätt försiktigt in de två hakarna i de övre hålen. (bild A-B)



⚠ Felaktig montering!

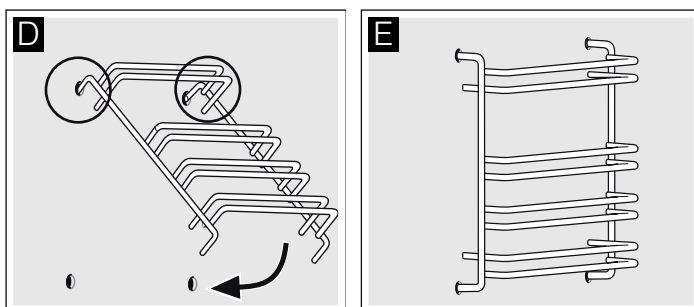
Försök inte flytta stegarna förrän de två krokarna har förankrats helt i de övre hålen. Emaljen kan skadas och spricka (bild C).



2. De två hakarna måste sitta på plats helt i de övre hålen. För nu stegen långsamt och försiktigt nedåt och haka i den i de nedre hålen (bild D).

3. Haka i båda stegarna på väggarna inuti ugnen (bild E).

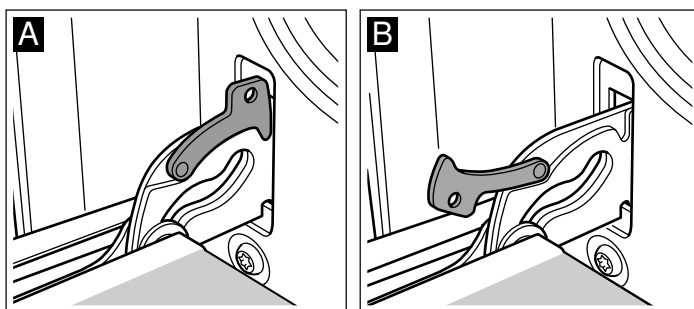
Vid korrekt monterade ugnsstegar är avståndet mellan de två övre inskjutningshöjderna större.



Haka av och hänga på ugnsluckan

Du kan haka av ugnsluckan vid rengöring och för att ta ur luckglasen.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.

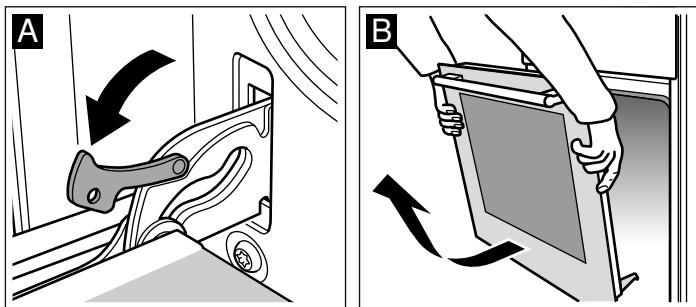


⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska haka av ugnsluckan.

Haka av luckan

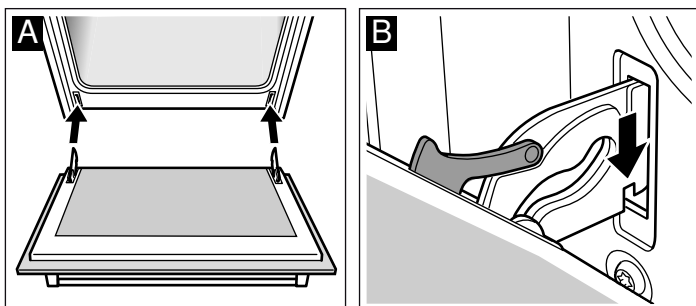
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



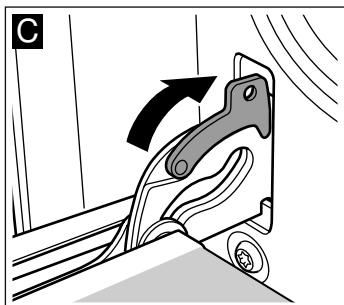
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).
2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



3. Fäll in båda spärrarna igen (bild C). Stäng ugnsluckan.



⚠ Risk för personskador!!

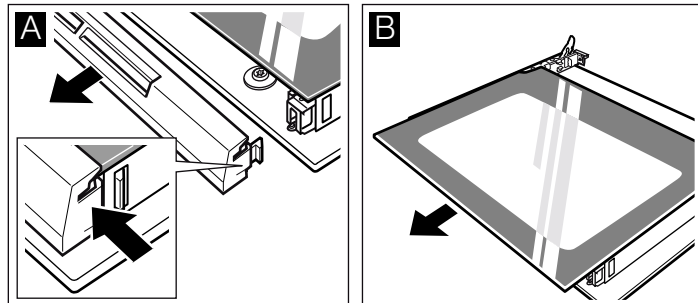
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckglas

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

Demontering

1. Haka av ugnsluckan. Se avsnittet *Haka av ugnsluckan*. Lägga ugnsluckan med handtaget ned på en handduk.
2. Ta bort skyddet upptill på ugnsluckan. Tryck med fingrarna på vänster och höger sida. Dra ur skyddet (bild A).
3. Lyft och dra ur det övre luckglaset (bild B).



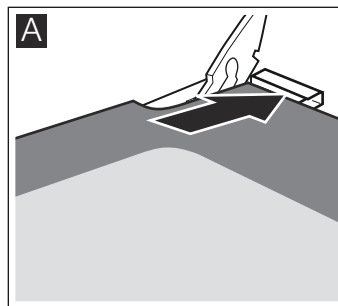
Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Montering

1. Ta tag i övre luckglasets sidor och skjut i snett bakåt. Glaset ska i öppningarna på undersidan. Den blanka ytan ska vara utåt, den råa ytan inåt. (bild A).



2. Sätt på skyddet upptill på ugnsluckan och tryck fast. Se till så att sidskårororna snäpper fast ordentligt.
3. Häng på ugnsluckan igen. Se avsnittet *Hänga på ugnsluckan*.

Använd inte ugnen förrän luckglasen är på plats som de vara ska igen.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

Felsökningstabell

Om en maträtt inte blir lyckad, läs avsnittet . *Vi har testat rätterna i vårt provkök.* Här hittar du massor med bra tips och information om tillagning, bakning och ugnstekning.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/information
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är trasig.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen resp. andra köksmaskiner fungerar.
Ugnen är inte varm.	Det är damm på kontaktarna.	Vrid vreden åt höger och vänster ett par gånger.

Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara godkänd servicetekniker som får göra reparationer.

Obs!

Är sladden skadad, så måste den bli utbytt av tillverkaren, service eller någon med samma behörighet.

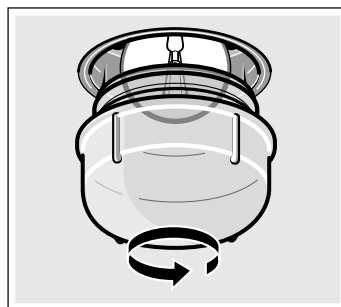
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



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

Lampglas

Byta skadade lampglas. Passande lampglas beställer du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan. Skriv upp numren här på en gång, så slipper du leta efter dem när något går fel.

E-nr	FD-nr
Service 	

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.

Energi- och miljötips

Här hittar du tips om hur du kan spara effekt vid gräddning och stekning och hur du återvinner enheten miljövänligt.

Spara effekt

- 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 sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. 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.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU 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 enheter.

Åtgärder vid transport

Fäst alla rörliga delar i och på enheten med tejp som är lätt att ta bort. Skjut in alla tillbehör (t.ex. bakplåtar) på lämpligt ställe med en tunn kartongbit i kanterna, så att enheten inte skadas. Lagg en kartongbit eller liknande mot fram- och baksidan inuti ugnen, så att insidan på glasluckan inte får en smäll. Fäst ugnsluckan med hjälp av tejpbitar mot ugnens sidor.

Spara enhetens originalförpackning. Transportera alltid enheten i originalförpackningen. Iakttag förpackningens transportpil.

Om originalförpackningen inte finns kvar

Packa in enheten i en ny förpackning, så att den skyddas mot eventuella transportskador.

Transportera enheten i upprätt läge. Håll inte i enhetens luckhandtag eller i anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas. Placera inga tunga föremål ovanpå enheten.

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 fals du ska sätta in dem. Du får tips om former och tillagning.

Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lagg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna 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. Ta ut tillbehören och kärldu inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller former ur ugnsutrymmet.

Kakor, tårter och småkakor

Grädda på en fals

Över-/undervärme ger bäst resultat när du gräddar tårter.

Bakar du med 2 D-varmluft , sätt in tillbehör på följande falsar:

- Kakor i formar: fals 2
- Kakor på plåt: fals 3

Gräddning på flera falsar

Använd varmluft .

Gräddning på 2 falsar:

- Långpanna:på fals 3
- Bakplåt: fals 1

Mat du satt tillsammans in i ugnen behöver inte nödvändigtvis bli klar samtidigt.

Tabellerna innehåller ett urval av maträtter.

Bakformer

Mörka metallformer fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformer eller glasformer förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformer. Silikonformer är ofta mindre än vanliga former. 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. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Förvärmer du ugnen, så blir gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.

Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur, °C	Tillagningstid, min.
Enkel sockerkaka	Långform	2		160-180	50-60
Fin sockerkaka (t.ex. sandkaka)	Långform	2		155-175	65-75
Mördegsgotten med kant	Springform	1		160-180	30-40
Tårtbotten av sockerkakssmet	Pajform	2		160-180	25-35
Biskvibotten	Springform	2		160-180	30-40
Fruktkaka eller cheesecake, mördeg*	mörk springform	1		170-190	70-90
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Springform	2		150-170	55-65
Pajer* (t.ex. quiche/lökpaj)	Springform	1		180-200	50-60

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i enheten.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning	Långpanna	3		160-180	25-35
Sockerkakssmet eller jäsdeg med färsk frukt	Långpanna	3		140-160	40-50
Rulltårta (förvärmning)	Långpanna	2		170-190	15-20
Vetelängd, 500 g mjöl	Långpanna	3		150-170	25-35
Tysk stollen , 500 g mjöl	Långpanna	3		160-180	50-60
Tysk stollen , 1 kg mjöl	Långpanna	3		150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2		180-200	55-65
Pizza	Långpanna	3		180-200	20-30

Bröd och småfranska

Förvärm alltid ugnen när du bakar bröd, om inget annat anges.

Håll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur, °C	Tillagningstid, min.
Matbröd, 1,2 kg mjöl	Långpanna:	2		270 190	8 35-45
Surdegsbröd, 1,2 kg mjöl	Långpanna:	2		270 190	8 35-45
Småfranska (t.ex. rågrallor)	Långpanna:	2		200-220	20-30

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Småkakor	Långpanna	3		150-170	10-20
	Bakplåt av aluminium* + långpanna**	1+3		130-150	25-35
Maräng	Långpanna	3		70-90	125-135
Petit-chou	Långpanna	2		200-220	30-40
Nötkakor	Långpanna	3		110-130	30-40
	Bakplåt av aluminium* + långpanna**	1+3		100-120	35-45
Smördeg	Långpanna	3		180-200	20-30
	Bakplåt av aluminium* + långpanna**	1+3		180-200	30-40

* Extra plåtar i emalj kan beställas från kundservice eller i fackhandeln.

** Om du bakar på två falsar, sätt alltid in universalpannan på den övre falsen.

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.
Så här avgör du om sockerkakan är färdiggräddad.	Ca 10 minuter innan angiven gräddningstid i receptet går ut sticker du en tandpetare i kakans tjockaste del. Om ingen smet fastnar på trästickan är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in en ca 10° lägre ugnstemperatur. Följ den omrörningstid som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Sätt kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan lite längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med ett trägrillspett. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ temperaturen ca 10° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är kletig inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd över och lägg sedan på fyllningen.

Tårtan eller kakan är inte jämnt gräddad runtom.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över/undervärme  på en fals. För stort bakplåtspapper som sticker utanför plåten kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd en djup långpanna nästa gång (om du har).
Degstyckena kletar ihop när du gräddar småfranska.	Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje degstycke. Då finns det tillräckligt med utrymme för småfranskorna att jäsa bli jämnt avbakade.
Du vill grädda på två falsar.	Använd alltid varmluft  om du ska grädda på flera falsar. Plåtar du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Vattenångan tränger ut via luckan. Vattenångan kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen.

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Du kan även använda långpannan till stora stekar.

Använd helst glasformar. Se till att locket passar grytan och sluter till ordentligt.

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria grytor blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Öka på tillagningstiderna.

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Steka

Tillsätt lite vätska till magert kött. Grytbotten ska vara täckt till ca ½ cm.

Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Grytbotten ska vara täckt till ca 1 -2 cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet. Om du tillagar kött i emaljgryta går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Tips vid grillning

Grilla alltid i stängd ugn.

Förvärm grillen i ca. 3 minuter innan du lägger maten på grillen.

Lägg grillbitarna direkt på gallret. Om du bara grillar en grillbit, lägg den helst mitt på gallret. Skjut också in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Bakplåt eller långpanna kan inte ställas på fals 4. Vid höga temperaturer kan de deformeras och skada ugnen när du tar ut dem.

Använd helst jämnstora bitar när du grillar. Då bryns de jämnt och blir inte torra. Salta inte köttet förrän efter grillningen.

Vänd grillbitarna efter ⅔ tillagningstiden.

Grillelementet slår på och av hela tiden. Detta är normalt. Hur ofta detta sker beror på vilket grilläge du har ställt in.

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 for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	övertäckt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oxfile, medium	1,0 kg	öppen	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rostbiff, rosa	1,0 kg	öppen	1		230-250	50
Biffar, 3 cm, rosa		Grillgaller + bakplåt	4+1		3	15
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Kött	vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Fläskkött						
utan svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kassler med ben	1,0 kg	övertäckt	1		210-230	80

Lammkött

Benfri lammfiol, medium	1,5 kg	öppen	1		170-190	120
-------------------------	--------	-------	---	--	---------	-----

Köttfärslimpa

Köttfärs	ca 750 g	öppen	1		180-200	70
----------	----------	-------	---	--	---------	----

Grillkorv

Grillkorv		Grillgaller + bakplåt 4+1			3	15
-----------	--	---------------------------	--	--	---	----

Fågel

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

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

Vid anka och gås sticker du hål på skinnet under vingarna så att fett kan rinna ut.

Lägg fågeln med bröstet nedåt på gallret. Vänd hel fågel efter två tredjedelar 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 for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Kycklinghalvor, 1-4 st.	à 400g	Galler	2		210-230	40-50
Bitar av kyckling	à 250 g	Galler	3		210-230	30-40
Hel kyckling, 1-4 st.	à 1 kg	Galler	2		200-220	55-85
Anka, hel	1,7 kg	Galler	2		170-190	80-100
Gås, hel	3,0 kg	Galler	2		160-180	110-130
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
2 kalkonlår	à 800g	Galler	2		180-200	80-100

Fisk

Vänd fisken efter 2/3 av angiven tid.

Vänd inte hel fisk. Skjut in hel fisk med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggsidan uppåt. Ställ en halv potatis eller ett litet ugnsfast fat i buköppningen, så att fisken står ordentligt.

Vid grillning direkt på gallret kan du även skjuta in långpannan på fals 1. Den fångar upp vätskan i fisken och du håller ugnen ren.

Fisk	vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Fisk, hel	à 300 g	Galler	3		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Galler	2		180-200	60-70
Fisk i skivor, t.ex. kotletter	à 300 g	Galler	4		2	20-25

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgifterna 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 vatnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.
När du öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ången kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

Gratänger, varma mackor

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

Ställ alltid kärlet på gallret.

När du gör gratänger så beror tillagningstiden på formens storlek samt höjden på gratängen. Tabellvärdena är bara riktvärden.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		170-190	50-60
Makaronilåda	Gratängform	2		210-230	25-35
Gratäng					
Potatisgratäng på rå potatis, max. 2 cm hög	Gratängform	2		150-170	50-60
Rostat bröd					
Rosta bröd, 4 st.	Galler	4		3	6-7
Rosta bröd, 12 st.	Galler	4		3	4-5
Gratinerat bröd, 4 st.	Galler	3		3	7-10
Gratinerat bröd, 12 st.	Galler	3		3	5-8

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspappret är avsett för temperaturen. Anpassa pappret till maten.

Slutresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Det kan finnas bruna delar och ojämnheter redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Strudel med fruktfyllning	Långpanna	3		180-200	40-50
Pommes frites	Långpanna	3		210-230	25-30
Pizza	Galler	2		200-220	15-20
Pizzabaguette	Galler	2		190-210	15-20

Obs!

Vid tillagning av frysta maträtter kan långpannan deformeras. Det beror på de stora temperaturskillnaderna mellan tillbehören. Deformationen går tillbaka under tillagningen.

Specialrätter

Jäsdegår och hemmagjord yoghurt gör du på låg temperatur. Ta ut tillbehören ur ugnen.

Förbereda yoghurten

- 1. Koka upp 1 l standardmjölk (3,5%), kyl den till 40 °C.
- 2. Rör ned 150 g naturlig yoghurt (kylskåpskall) i mjölken.
- 3. Håll över i små yoghurtglas med lock och täck med plastfolie.

Maträtt	Kärl	Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
Yoghurt	Yoghurtglas med lock		50 °C	6-8 timmar
Jäsa deg	Ställ den värmebeständiga bunken på ugnsbotten		förvärm till 50 °C Slå av enheten och sätt in degen i ugnen	5-10 minuter 20-30 minuter

Tina upp

Hur lång tid det tar att tina beror på livsmedlets typ och volym. Se tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Ta ur livsmedlet ur förpackningen och lägg i lämpligt kärl; ställ på gallret.
Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Fryst livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur
t.ex. gräddtårta, smörkrämstårta, tårta med choklad- eller sockerlaser, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, frallor, kakor och andra bakverk	Galler	2		Låt termostatvredet vara avstängt

Torkning

Använd endast felfri frukt och grönt och skölj noga.
Låt frukten och grönsakerna rinna av och torka dem riktigt torra.

Placera långpannan på fals 3 och gallret på fals 1.
Lägg bakplåtspapper både på plåten och på gallret.
Vänd på frukten eller grönsakerna ofta om de är mycket saftiga. Lossa det torkade från papperet så snart torkningen är klar.

Frukt och grönsaker	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tid, timmar
600 g äppelringar	1+3		80	ca 5
800 g päronklyftor	1+3		80	ca 8
1,5 kg katrinplommon eller plommon	1+3		80	ca 8 - 10
200 g kryddörter, ansade	1+3		80	ca 1½

Konservering

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

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.
Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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.

Förberedelser

- 1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
 - 2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.
 - 3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.
 - 4. Förslut glasen med klämmor.
- Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

- 1. Skjut in långpannan på fals 2. Ställ glasburkarna så att de inte rör vid varandra.
- 2. Håll ½ liter vatten (ca. 80 °C) i långpannan.
- 3. Stäng ugnsluckan.
- 4. Ställ in undervärme .
- 5. Ställ in temperaturen 170 - 180 °C.

Konservering

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 surnar.

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

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glasen ställer du ner temperaturen

från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid 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

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

Obs!

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

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes

frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Allmänt	■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. ■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.
 Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakning

Baka på 2 falsar:
 Sätt alltid långpannan över bakplåten.

Spritsade kakor (t.ex. brüsselkex):
 Rätter som sätts in i ugnen samtidigt behöver inte bli klara samtidigt.
 Äppelkaka med lock, fals 1:
 Placera de mörka springformarna diagonalt.
 Äppelkaka med lock, fals 2:
 Flytta den mörka formen.
 Kakor i springformar:
 Grädda med över-/undervärme  på fals 1. Du kan använda långpannan i stället för gallret, och ställa springformen på den.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Spritskakor	Långpanna	3		150-170	20-30
	Bakplåt av aluminium* + långpanna**	1+3		140-160	30-40
Småkakor	Långpanna	3		150-170	25-35
Småkakor, förvärmning	Bakplåt av aluminium* + långpanna**	1+3		140-160	25-35
Biskvibotten	Springform	2		160-180	30-40
Äppelpaj	Långpanna + 2 springformar Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 galler* + 2 springformar Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

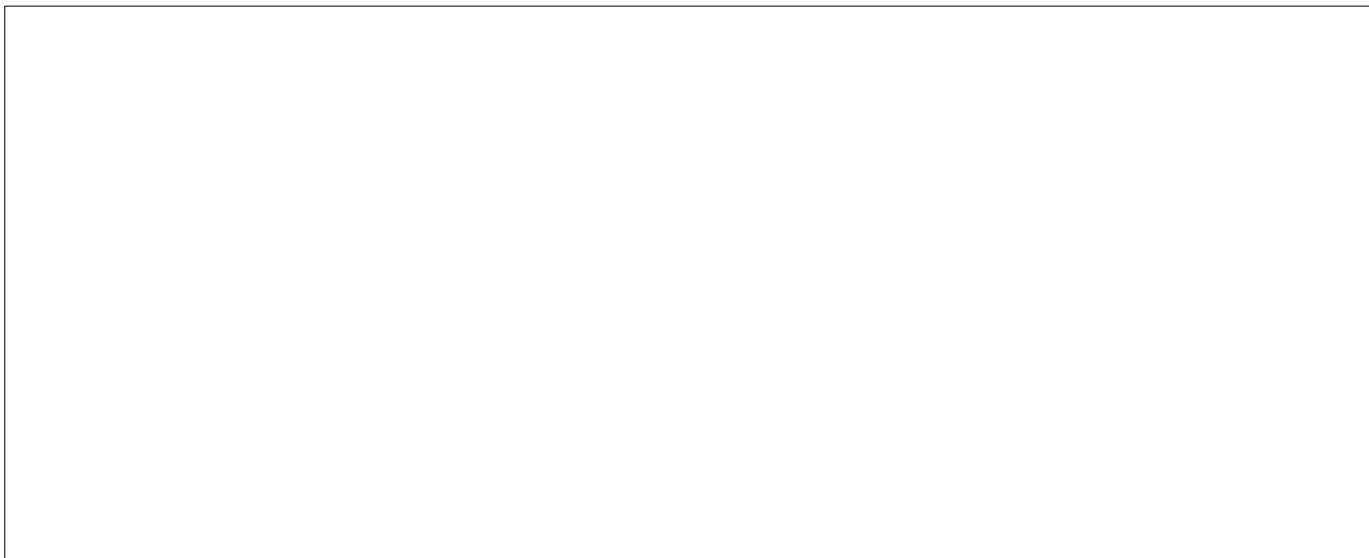
* Extra bakplåtar och galler kan beställas från kundservice eller köpas i fackhandeln.
 ** Om du bakar på två falsar, sätt alltid in universalpannan på den övre falsen.
 *** Placera kakformarna diagonalt på tillbehöret.

Grilla

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid, min.
Rostat bröd 10 min. förvärmning	Galler	4		3	1/2-2
Hamburgare, 12 st.* utan förvärmning	Galler + långpanna	4+1		3	25-30

* Vänd efter 2/3 tiden



9001104766

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

01
(310395)