

Vi hoppas du ska ha stor glädje av din nya spis. Läs noga igenom hela bruksanvisningen så att du lär dig använda alla de tekniska funktioner spisen är utrustad med.

Först i bruksanvisningen kommer viktiga fakta om säkerhet. I nästa avsnitt finns en beskrivning av spisen och de tillbehör som medföljer. Här finns också en översikt över de olika ugnsfunktionerna.

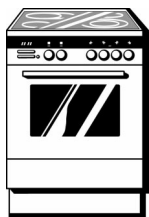
Tabellerna med exempel på hur du kan baka och laga mat i ugnen är uppbyggda så att du steg för steg ser vilka inställningar du ska göra. Här hittar du typiska maträtter med uppgifter om lämpligt tillagningskärl, vilken fals plåten/gallret ska skjutas in på och vilka inställningar som ger bästa tillagningsresultat.

För att ugnen ska förbli i fint skick så länge som möjligt finns i slutet av bruksanvisningen råd om skötsel och rengöring. Och skulle det bli något fel på spisen finns råd om hur du själv kan avhjälpa enklare fel.

Innehållsförteckningen är utförlig för att du snabbt ska hitta det avsnitt du letar efter.

## Bruksanvisning

---



HL 62055

sv

5650 044 317

# Innehållsförteckning

<b>Viktigt att veta</b> .....	<b>4</b>
Innan den nya spisen ansluts .....	4
Säkerhetsanvisningar .....	4
Så undviker du skador på produkten .....	6
<b>Uppställning och anslutning</b> .....	<b>7</b>
För installatören .....	7
Ställa upp spisen vågrätt .....	8
<b>Din nya ugn</b> .....	<b>9</b>
Manöverpanel .....	10
Ugnsfunktioner .....	12
Ugnsvagn och plåtar/galler .....	14
<b>Före första användningen</b> .....	<b>16</b>
Ställa in klockan .....	16
Stäng av den elektroniska klockan .....	17
Värma upp ugnen .....	17
Rengöra plåtar/galler .....	17
<b>Matlagning på hällen</b> .....	<b>18</b>
Så undviker du skador på hällen .....	18
Hällen .....	20
Restvärmeindikator .....	20
Inställning .....	20
Kokzon med variabel storlek Kokzon med oval grytzon .....	21
Tabeller .....	21

# Innehållsförteckning

<b>Ställa in ugnen</b> .....	<b>22</b>
Så här ställer du in ugnen .....	22
...om ugnen ska stängas av automatiskt .....	23
...om ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt .....	23
<b>Bakverk</b> .....	<b>26</b>
<b>Kött, fågel, fisk</b> .....	<b>31</b>
<b>Gratänger, varma smörgåsar</b> .....	<b>36</b>
<b>Djupfrysta färdigrätter</b> .....	<b>37</b>
<b>Stekautomatiken</b> .....	<b>38</b>
<b>Upptining</b> .....	<b>44</b>
<b>Torkning</b> .....	<b>45</b>
<b>Konservering</b> .....	<b>46</b>
<b>Timern</b> .....	<b>48</b>
<b>Skötsel och vård</b> .....	<b>49</b>
Utvändigt .....	49
Hällen .....	50
Ugn .....	52
Tätningar .....	53
Sockellåda .....	53
Plåtar/galler .....	53
<b>Råd vid fel</b> .....	<b>53</b>
Anmärkning .....	54
Byta ugnslampa .....	55
<b>Service</b> .....	<b>56</b>
<b>Miljöskydd</b> .....	<b>57</b>
<b>Provrätter</b> .....	<b>59</b>

---

# Viktigt att veta

---

## Innan den nya spisen ansluts

Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan spisen används. Den innehåller viktiga säkerhetsanvisningar och information om hur man använder och underhåller spisen.

- Spara bruksanvisningen. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.
- Kontrollera att hällen inte är skadad (t ex repor på glaskeramiken eller ramen).
- Om spisen är skadad får den inte tas i bruk.

---

## Säkerhetsanvisningar

- Våra produkter uppfyller tillämpliga bestämmelser för elektrisk utrustning. Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.
- Kokkärl och kokzoner blir mycket heta när de används. Ugnens insida, värmeelementen och området runt ångutsläppet blir mycket heta. Håll därför alltid små barn borta från spisen.
- Håll arbetsplatsen under särskilt noga uppsikt vid tillagning i mycket fett eller olja eftersom de lätt kan självantändas om de överhettas. Försök aldrig släcka en ev eld genom att hälla vatten över fett/oljan. Risk för brännskador! Lägga ett lock över kärlet så att elden kvävs. Stäng av kokzonen. Låt kärlet stå kvar på kokzonen tills det svalnat.
- Håll sladdar till andra elektriska apparater borta från den varma ugnsluckan och hällen för att inte skada det isolerande skiktet på sladdarna.
- Förvara inga brännbara föremål inuti ugnen. De kan börja brinna om du av misstag råkar slå på värmen. Lägga heller aldrig brännbart material på hällen.
- Skruva genast ur säkringen om spisen skadats.

- ❑ Denna häll får endast användas för tillagning av mat i ett normalt privathushåll.
- ❑ Vid hack, sprickor eller repor i glaskeramiken föreligger risk för stötar.  
Stäng genast av hällen.  
Koppla ur säkringen till hällen i säkringslådan.  
Kontakta service.
- ❑ Observera att såväl kastrullbotten som häll måste vara torra. Vätska som hamnar mellan kastrullbotten och kokzon förångas. Pga ångtrycket kan kastrullen fara upp i luften.
- ❑ Hällen har restvärmeindikator som varnar för heta kokzoner.
- ❑ Denna produkt uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser. Strömställarna och ugnshandtaget blir varma när spisen används under längre tid i höga temperaturer.

---

## Så undviker du skador på produkten

- ❑ Lägg inte en plåt direkt på ugnens botten. Lägg heller aldrig aluminiumfolie direkt på botten. Då hindras värmetillförseln och bak- och stektider stämmer inte längre. Dessutom kan emaljen skadas.
- ❑ Håll aldrig vatten i en het ugn. Emaljen kan skadas.
- ❑ Fruktsaft som droppar ner från en bakplåt lämnar fläckar efter sig som är mycket svåra att avlägsna. Överbelamra inte plåten när du bakar saftiga frukt-kakor. Använd gärna den djupa långpannan.
- ❑ Stå eller sitt inte på ugnsvagnen.
- ❑ Ugnsluckan måste gå att stänga ordentligt. Håll därför alltid ytorna runt tätningslisten rena.
- ❑ Lägg inte heta föremål (t ex bakplåtar) i sockellådan. Denna kan skadas.

---

# Uppställning och anslutning

Den elektriska anslutningen måste utföras av en behörig fackman. Elleverantörens föreskrifter måste följas.

Om spisen ansluts felaktigt, gäller inte garantin vid skada.

---

## För installatören

För att uppfylla de gällande säkerhetsföreskrifterna måste installatören se till att det finns en allpolig brytare med ett kontaktgap på minst 3 mm. Vid anslutning med stickkontakt är detta inte nödvändigt, om användaren kan komma åt stickkontakten.

Apparater försedda med stickkontakt får endast anslutas till jordade vägguttag som installerats enligt föreskrift.

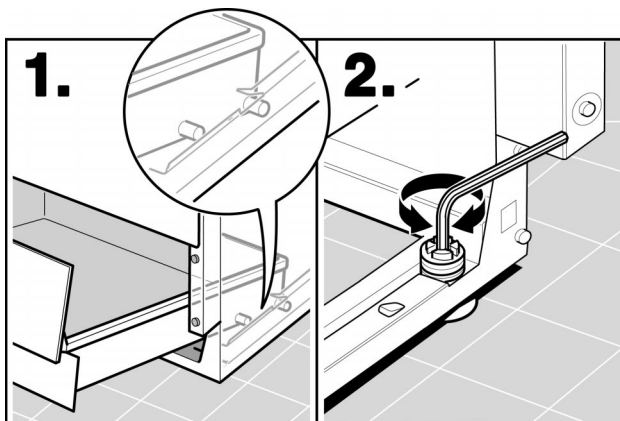
Enligt provningsbestämmelsen för uppvärmning motsvarar apparaten skyddsklass "Y". Observera att denna apparat endast får ställas med en sidovägg mot höga rums- eller möbelväggar.

Vag gäller elsäkerhet är spisen av säkerhetsklass I och får endast användas i kombination med skyddsledaranslutning.

För anslutning av apparaten ska man använda en nätanslutningsledning av typ H 05 VV-F eller likvärdig.

## Ställa upp spisen vågrätt

Spisen har fötter som kan justeras i höjddled, vilket kan utnyttjas för att kompensera små ojämnheter i golvet. För att kunna justera fötterna måste man haka ur sockellådan.



- 1.** Drag sockellådan långsamt framåt. På vardera sidan av lådan sitter två tappar. De styr lådan i skenan. När den främre tappen blir fri i styrskenan till vänster och höger lyfter man lådan en aning. När den andra tappen blir fri kan man ta ut lådan uppåt.
- 2.** Vrid justerfötterna efter behov uppåt eller nedåt med den medlevererade insexnyckeln, tills spisen står vågrätt. Justerfötterna är lättare att vrida om man tippar spisen en aning.

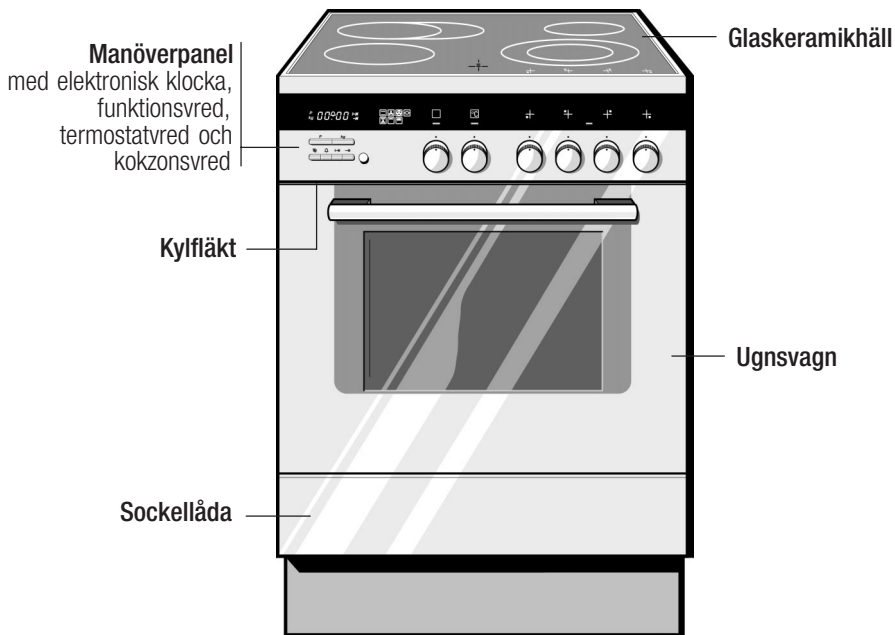
Skjut in sockellådan igen.

### Extra väggfäste

För att höja tips säkerheten kan man fästa spisen mot väggen med den medlevererade vinkeln. Följ monteringsanvisningen för väggfästet.



# Din nya ugn

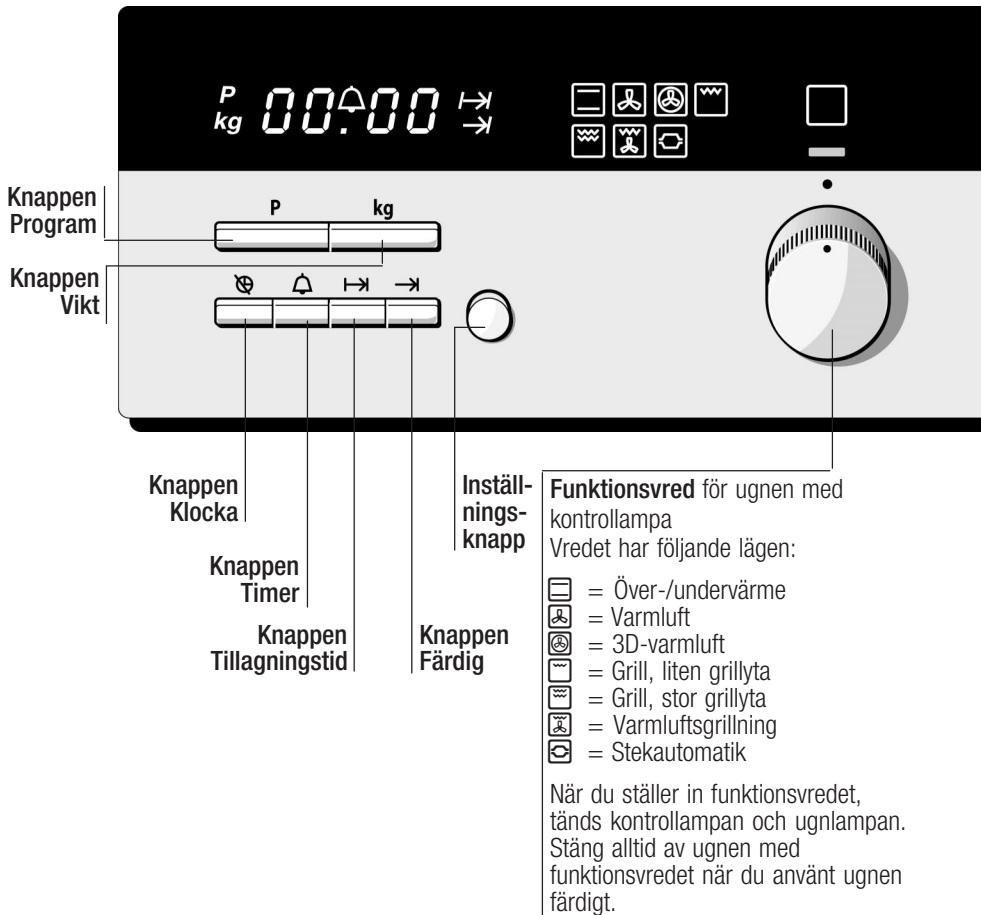


Detaljavvikelser kan förekomma beroende på spistyp

Spisen är utrustad med en kylfläkt. Så länge som ugnen är varm, kopplas fläkten på och stängs av automatiskt. Den kan även kopplas på igen, när ugnen har varit frånkopplad en längre tid.

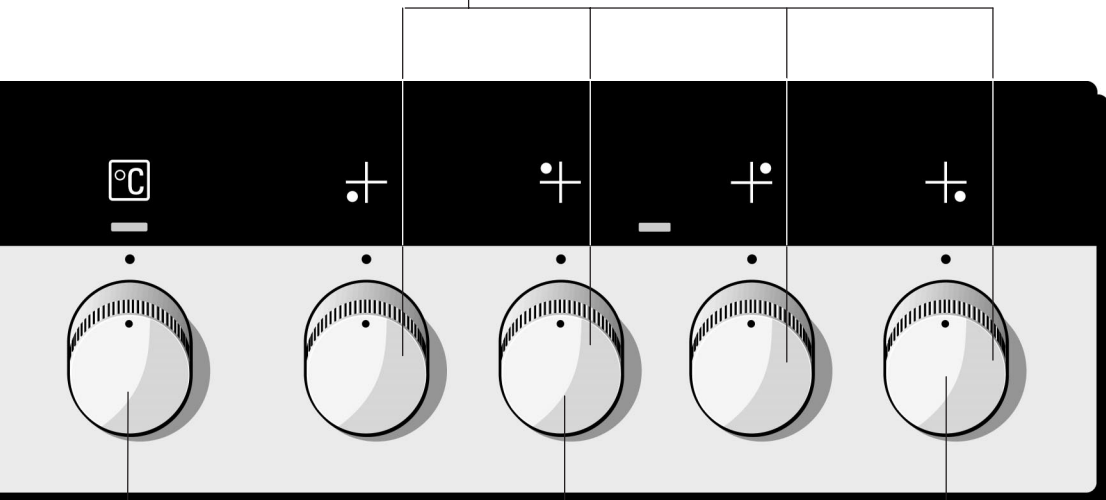
# Manöverpanel

Alla kontaktvred kan sänkas ner i läget Från. För att haka i och ur kontaktvredet trycker man på det. Även inställningsknappen till den elektroniska klockan kan sänkas ner.



**Kokzonsvred**  
med kontrollampa  
Effektlägen 1-9.

0 = Kokzon av  
1 = lägsta effektläge  
9 = högsta effektläge



**Termostatvred**

för ugnen med kontrollampa  
Vredet har följande lägen:

50-250 temperatur i °C


- = Grilla lätt
- = Grilla medium
- = Grilla kraftigt

Grilllägena • till ••• gäller för den lilla  och stora  grilllytan.

När termostatvredet kopplas på tänds kontrollampan. Den slocknar när den inställda temperaturen har uppnåtts och tänds igen under efteruppvärmningen. Vid grillning och varmluftsgillning lyser inte lampan.

**Kokzonsvred**

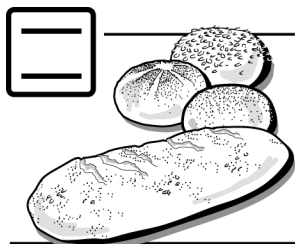
för kokzon med oval grytzon

- 1-9 = Effektlägen
-  = Tillkoppling av den ovala grytzone

**Kokzonsvred** Kokzon med variabel storlek

- 1-9 = Effektlägen
- ⊙ = Tillkoppling för den stora kokzonen

## Ugnsfunktioner

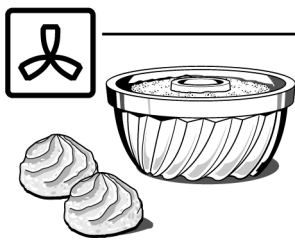


Ugnen har flera olika funktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga resp maträtt.

### Över- och undervärme

Med denna funktion tillagas kakan eller steken jämnt både ovanifrån och underifrån.

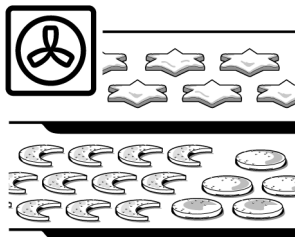
Bröd, sockerkakor eller cheese cake samt saftiga fruktkakor blir bäst vid gräddning på **en fals**. Över- och undervärme passar även för magra stekar av nötkälv och vilt i såväl öppna som slutna kärl.



### Varmluft

En fläkt i den bakre ugnsväggen fördelar över- och undervärmen jämnt i ugnen. Varmluft är idealiskt för gräddning av sockerkakor på plåt eller i form (t ex tigerkaka), formade bakverk (t ex vetekrans) och pikanta bakverk (t ex quiche) på **en fals**.

Ställ in ugnstemperatur ca 20 till 30 °C lägre än vid över-/undervärme.

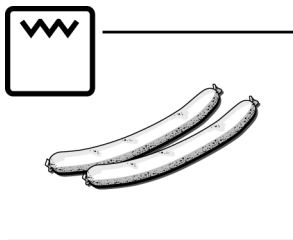


### 3D-varmluft

Vid denna funktion alstras värmen av 3 värmeelement: Övervärme, undervärme och ett ringformat element på den bakre ugnsväggen.

Med 3D-varmluft kan du grädda bakverk på **två falsar** samtidigt. Småkakor och smördegskakor kan gräddas på **tre falsar** samtidigt.

3 D-varmluft är även särskilt lämpligt för upptining, torkning och konservering.

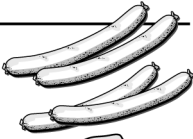


### Grill - liten grillgryta

Endast den mittersta delen av grillelementet är tillkopplat.

Ugnsfunktionen används för **små mängder mat**.

Placera det som ska grillas mitt på gallret. På så sätt sparar du energi.



### Grill - stor grillyta

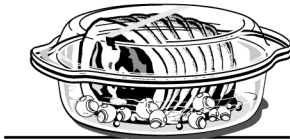
Hela ytan under grillelementet värms upp. Man kan grilla **flera** biffar, grillkorvar, fiskar eller varma smörgåsar samtidigt.



### Varmluftsgrillning

Grillelementet och fläkten kopplas på och stängs av växelvis. När grillelementet är tillfälligt avstängt får fläkten den uppvärmda luften att cirkulera runt maten. Köttstyckena får en knaprig stekyta runt om. Ugnen smutsas inte ner lika mycket som vid över- och undervärme.

Du kan tillaga stora stycken av kött, fågel och fisk med mycket bra resultat utan vare sig grillspett eller förvärmning.

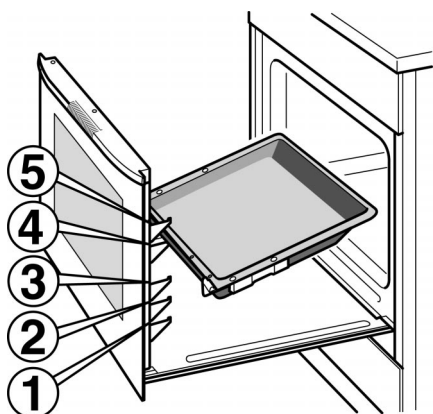


### Stekautomatik

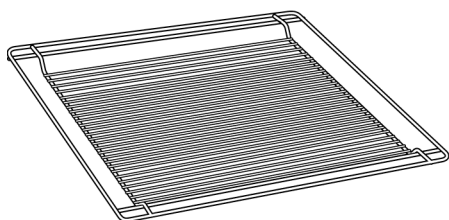
Stekningen startar automatiskt. Mata bara in programnumret och vikten.



För stekautomatiken måste man använda ett övertäckt kärl. På så sätt blir din maträtt saftig och mör och ugnen hålls ren.

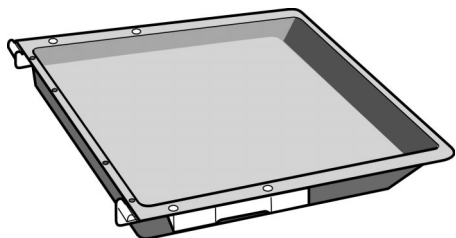
## Ugnsvagn och plåtar/galler



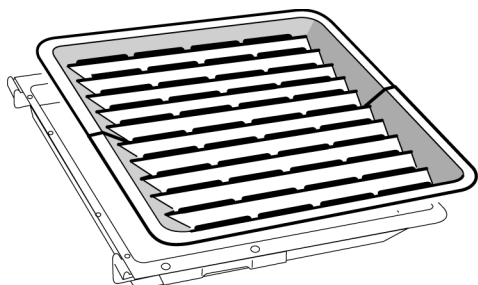
**Plåtar/galler** hängs fast i hakarna på ugnsvagnens högra och vänstra sida. Plåtar/galler kan hakas fast i 5 olika höjdlägen.



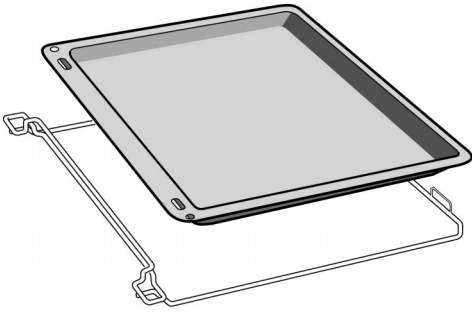
**Galler HZ 344001** för kärl, bakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta färdiglagade rätter. Gallret kan hängas in med böjningen uppåt  eller nedåt .



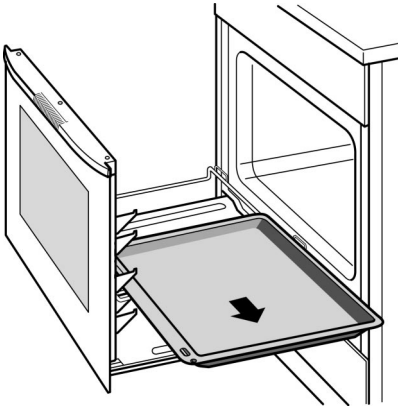
**Långpanna HZ 342001** för bröd, större stekar och djupfrysta färdiglagade rätter. Kan också användas som uppsamlingsfat för fett.



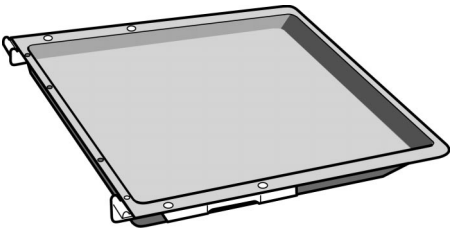
**Grillplåt HZ 325071** för fisk, varma smörgåsar, korv, djupfrysta färdiglagade rätter och som uppsamlingsfat när du tillagar stora fåglar. Grillplåten ska ligga i långpannan när den används. Lägg de två delarna på så vis i långpannan, att de överlappar varandra i mitten.



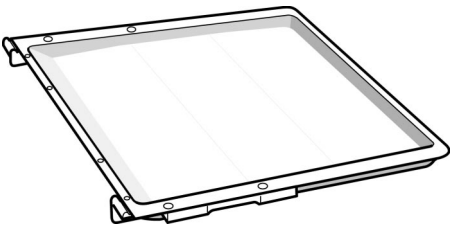
**Bärram med bakplåt utan hakar HZ 341671** för bröd och bakverk. Lägg bakplåten i bärramen med den sluttande kanten mot ugnens bakre vägg.




**Bakplåten utan hakar** kan dras ut i sidan.



**Emaljbakplåt HZ 341001** för bröd och bakverk.





**Aluminiumbakplåt HZ 24000** för bröd och bakverk när du har 2 plåtar i ugnen samtidigt. Använd varmluft  när du gräddar på 2 falsar samtidigt.

**Plåtar/galler** kan köpas i fackhandeln. Uppge HZ-numret.

# Före första användningen



## Ställa in klockan

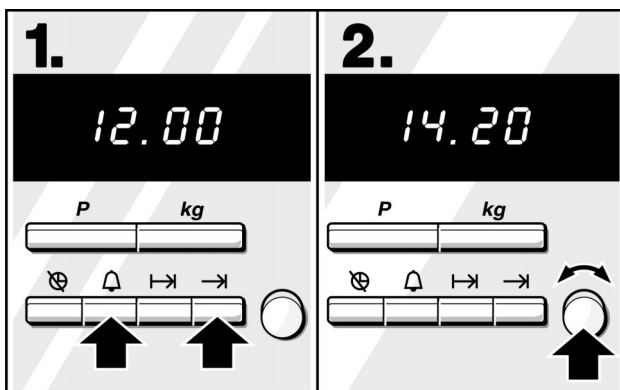
...när tre nollor blinkar på displayen

När ugnen anslutits eller efter ett strömavbrott blinkar tre nollor och symbolerna  och  på displayen.

Ställ in rätt klockslag eller stäng av den elektroniska klockan.

## Ställa in klockan

1. Tryck helt kort på knapparna Timer  och Färdigtid  samtidigt.  
På displayen visas 12.00
2. Ställ därefter in klockslaget i timmar och minuter med inställningsknappen.




## Stänga av den elektroniska klockan:



Tryck på knappen Klocka . Displayen är mörk.

...när displayen är mörk

Den elektroniska klockan är avstängd och displayen är mörk.

Tryck på knappen Klocka  och ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 och 2.

**Ställa om klockan**  
(t ex från vinter- till sommartid)

1. Tryck helt kort på knapparna Timer  och Färdigtid  samtidigt.
2. Ändra därefter det inställda klockslaget med inställningsknappen.



## Anmärkning

- ❑ Om du vill ställa in eller ställa om klockan, har du sex sekunder på dig mellan steg **1** och **2**. Efter sex sekunder övertas den tid som står på displayen som aktuellt klockslag.
- ❑ Mellan kl 22.00 och 06.00 lyser klockdisplayen svagare.

---

## Stäng av den elektroniska klockan

Om du inte behöver den elektroniska klockan kan du stänga av den. På så sätt sparar du energi.

**Observera:** Kontrollera att inga inställningar har gjorts via den elektroniska klockan. Alla dessa inställningar raderas.

Tryck på knappen Klocka .

Den elektroniska klocka är avstängd och displayen är mörk.

## Koppla till klockan igen


**Observera:** Funktionsvredet måste vara fränkopplat, annars avbryts en redan pågående funktion.

Tryck på knappen Klocka .

På displayen visas tre nollor. Du kan ställa in klockslaget, timern eller en tillagningstid.

---

## Värma upp ugnen

För att ta bort den nya lukten värmer man upp den stängda, tomma ugnen i 60 minuter. Ställ in funktionsvredet på  och termostatvredet på 240 °C. Stäng av funktionsvredet efter 60 minuter.

---

## Rengöra plåtar/galler

Före första användningen skall man rengöra plåtar/galler noga med vatten och diskmedel.

---

# Matlagning på hällen

---

## Så undviker du skador på hällen

### Tillagningskärl

Hällen håller sig fin länge och du undviker skador om du tänker på följande:

- Kärl och stekpannor får inte ha skrovlig botten. Då repar de hällen.
- Tillaga aldrig mat i aluminiumfolie eller plastkärl, eftersom materialet smälter.
- Kastrullens undersida och kokzonen måste båda vara rena och torra.
- Undvik att torrkoka emalj- eller smörgåskärl. Kastrullens botten och glaskeramiken kan skadas.
- När du använder specialkärl, följ tillverkarens anvisningar.

### Hällen

- Använd aldrig hällen som avställningsyta eller arbetsyta. Salt, socker och sandkorn, som lossnar när du t.ex. rensar grönsaker, kan orsaka repor på hällen.
- Tappa inga hårda eller spetsiga föremål på hällen, t.ex. kryddburar. Hällen kan skadas.
- Torka genast med glasskrapan bort stänk från stekpannor och mat som kokat över. Detta gäller i synnerhet smält socker och mat som innehåller socker.
- Rengör hällen endast sedan den svalnat, dvs. när restvärmeindikatorn inte längre lyser. Rengöringsmedel som du breder ut över en het häll förorsakar fläckar.
- Täck aldrig över hällen.
- Ställ aldrig heta grytor/kastruller på den omgivande ramen.
- Glasskrapan har ett vasst rakblad. Använd inte skrapan för nära den omgivande ramen runt hällen eftersom denna då kan skadas.

## Färgförändringar på hällen

Missfärgningar som skiftar metalliskt i olika färger uppstår genom att kastruller skaver på spisen eller genom att man använt olämpliga rengöringsmedel. Dessa kan endast tas bort med stor möda med hjälp av särskilda rengöringsmedel, t ex "Sido!" (rådfråga försäljaren). Vår service tar bort sådana fläckar mot debitering.

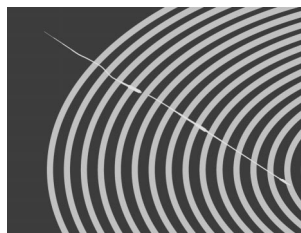
Dekoren skavs av om man använder aggressiva eller repande rengöringsmedel. Det blir mörka fläckar. Även inbrända matrester som inte avlägsnats omedelbart leder till färgförändringar på hällen.

## Exempel på möjliga skador

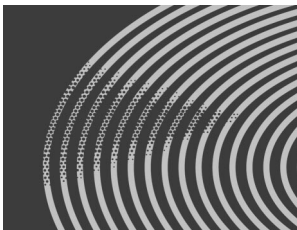
De inverkar inte på keramikhällens funktion och stabilitet.



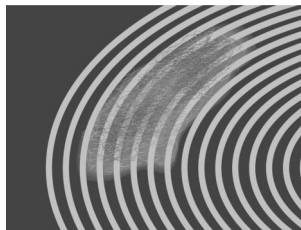
**Försänkningar** genom smält socker eller starkt sockerhaltiga rätter.



**Repor** genom salt-, socker- eller sandkorn resp ojämna pannundersidor.

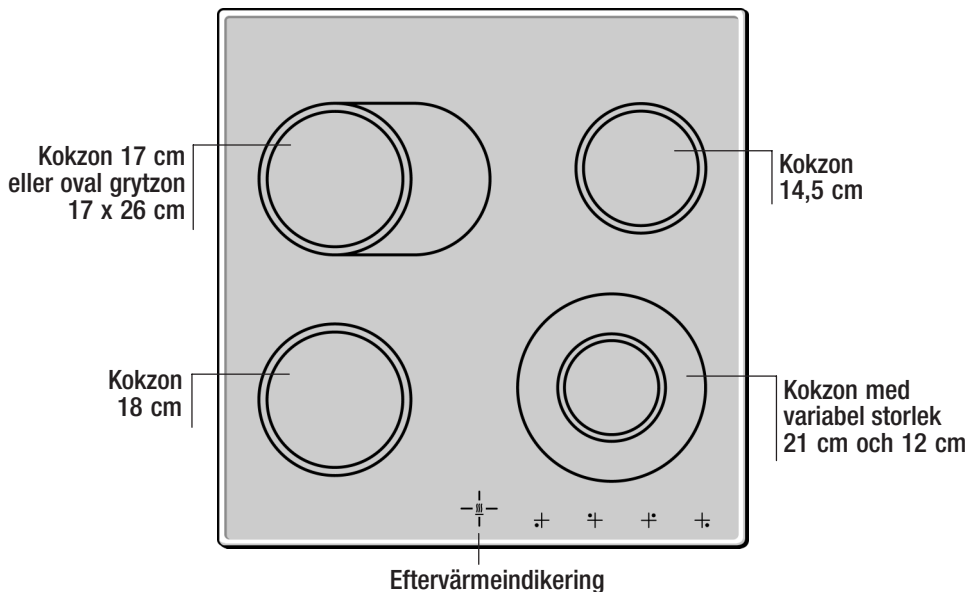


**Metallskimrande färgändringar** genom slitage eller olämpliga rengöringsmedel.



**Avslipad dekor** genom olämpliga rengöringsmedel.

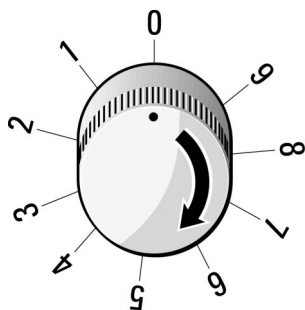
## Hällen



## Restvärmeindikator

Till varje kokzon finns en restvärmeindikator som anger att kokzonen är varm. Indikatorn lyser så länge som den avstängda kokzonen kan användas för att t.ex. hålla mat varm eller smälta något.

## Inställning



Med kokzonsvreden ställer du in uppvärmningseffekten för de enskilda kokzonerna.

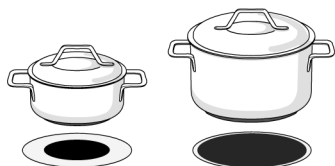
- 0 = Kokzon av
- 1 = lägsta effektläge
- 9 = högsta effektläge

I slutet av inställningsområdet sitter ett anslag. Vrid inte förbi anslaget.

Kontrolllampan lyser när en kokzon är påkopplad.

## ☉ Kokzon med variabel storlek

## ☉ Kokzon med oval grytzon



Storleken kan ändras på dessa två kokzoner.

### Koppla till den stora kokzonen:

Vrid kokzonsvredet åt höger till läge 9 – där känner du ett lätt motstånd – fortsatt till symbolen

☉ = stor kokzon med variabel storlek eller

☉ = oval grytzon.

Ställ därefter in önskat effektläge.

### Återgå till den lilla kokzonen:

Vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in på nytt.

**Observera:** Ställ aldrig kokzonsvredet på 0 genom att vrida förbi symbolen.

På den lilla kokzonen med variabel storlek värmer du snabbt och lätt upp små mängder mat.

## Tabeller

I tabellen nedan finns några exempel: Tänk på att tiden bestäms av livsmedlets art, vikt och kvalitet varför angivelserna är cirkavärden.

Vrid först strömställaren till läge 9 för uppkokning resp. bryning. Sänk därefter till lämpligt effektläge för fortsatt kokning/stekning.

	Exempel	Effektläge
Smälta	Choklad, glasyr	1
	Gelatin	1
	Smör	1 - 2
Värma	Grönsaker (burk)	4 - 5
	Buljong	7 - 8
Värma och hålla varm	Gryta, t.ex. lins-, köttgryta	2 - 3
Ångkoka	Fisk	5 - 6
Koka	Ris	2 - 3
	Skalad potatis*	4 - 5
	Oskalad potatis*	4 - 5
	Färska grönsaker*	3 - 5
	Djupfrysta grönsaker	4 - 5
	Köttbuljong	3 - 5
	Nudlar	4 - 5

	Exempel	Effektläge
Steka/grädda	Pannkakor	6 - 7
	Fiskpinnar	6 - 7
	Schnitzel	7 - 8
Bräsera	Grytstek	4 - 5
	Roulad	4 - 5

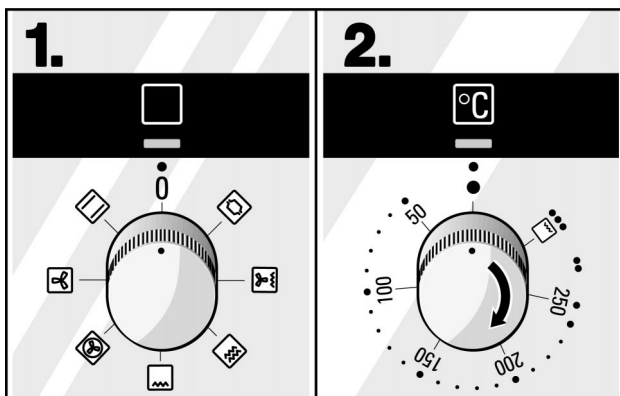
\* Eftersom mineralämnen och vitaminer lätt lakas ur, ha alltid följande två regler i minnet:  
 Liten vattenmängd gör att vitaminer och mineralämnen bevaras.  
 Kort kokningstid gör grönsakerna knapriga.

## Ställa in ugnen

### Så här ställer du in ugnen

Funktionsvredet och termostadvredet kan sänkas ner i från-läget. Det går även att sänka ner inställningsknappen för den elektroniska klockan. Tryck på kontaktvredet resp inställningsknappen för att haka i eller ur dem.

1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.
2. Ställ in temperaturen eller grillläget med termostadvredet.



När rätten är färdig stänger du av ugnen med funktionsvredet och temperaturvredet.

---

## ...om ugnen ska stängas av automatiskt

1. Ställ in funktionsvredet.
2. Ställ in termostatvredet.
3. Tryck på knappen Tillagningstid **I→I**.  
Inom sex sekunder måste du börja ställa in tillagningstiden.
4. Med inställningsknappen ställer du in tillagningstiden i timmar och minuter.

Ugnen startar och klockan visas igen. Om inget klockslag är inställt räknas tiden ner på displayen.

### Ändra tillagningstiden:

Ställ in enligt beskrivningen under punkt **3** och **4**.

### Ångra:

Stäng av funktionsvredet.

- Du kan kontrollera den återstående tillagningstiden genom att trycka på knappen Tillagningstid **I→I**.  
Tiden visas i sex sekunder.

**När tiden har löpt ut** ljuder en signal i ca ½ minut. Stäng av ugnen med funktionsvredet och temperaturvredet.

Om signalen stör kan du stänga av den genom att trycka på knappen Timer **Δ**.

## OBS

---

## ...om ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt

Detta kan endast ske om klockan är inställd.

Du har en tid att passa. Maten måste ändå vara klar i tid. Det är enkelt.

Förbered maten och ställ in den i ugnen. **Observera att känsliga livsmedel inte bör stå för länge i ugnen.**

Ställ in enligt beskrivningen under punkt **1** till **4**. Nu behöver du bara ange tidpunkten då maten ska vara färdig.

5. Tryck på knappen Färdigtid **→I**.  
På displayen visas tidpunkten då steken är färdig. Denna tidpunkt kan man skjuta på till senare. Börja inställningen inom sex sekunder.
6. Ställ in den tidpunkt då rätten ska vara färdig med inställningsknappen.

Det aktuella klockslaget visas i några sekunder.

Ugnen kopplas på och stängs av i rätt tid.

### Ändra:

Ställ in enligt beskrivningen under punkt **5** och **6**.

### Ångra:

Stäng av funktionsvredet.

## OBS

- ❑ Du kan kontrollera den återstående tillagningstiden och färdigtiden genom att trycka på knappen Tillagningstid **I→** resp knappen Färdigtid **→I**. Tiden visas i sex sekunder.

**När tiden har löpt ut** ljuder en signal i ca ½ minut.


Ugnen stängs av.

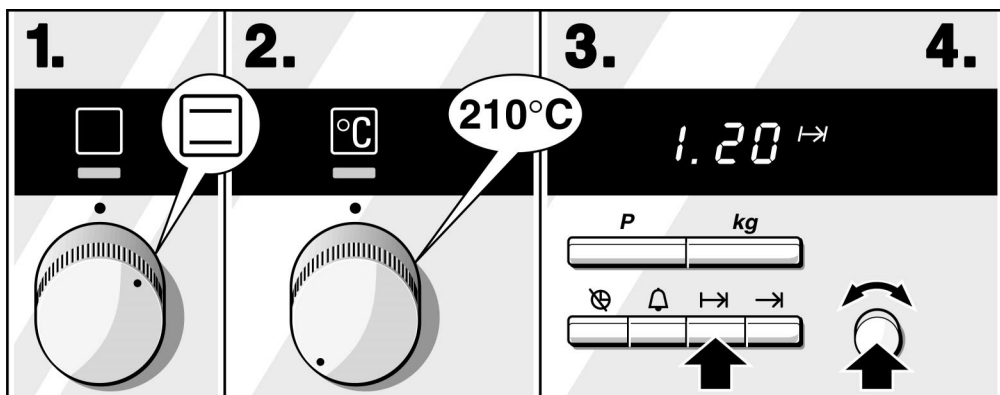
Stäng av ugnen med funktionsvredet och temperaturvredet.

## Exempel:

Nötstek ur tabellen för kött

Ställ in den ugnsfasta formen med locket på med 1 kg stek på gallret på fals 2.

1. Ställa in funktionsvredet på .
2. Vrid termostatvredet till 210 °C.
3. Tryck på knappen Tillagningstid **I→**.
4. Ställ in 1 timme och 20 minuter med inställningsknappen.



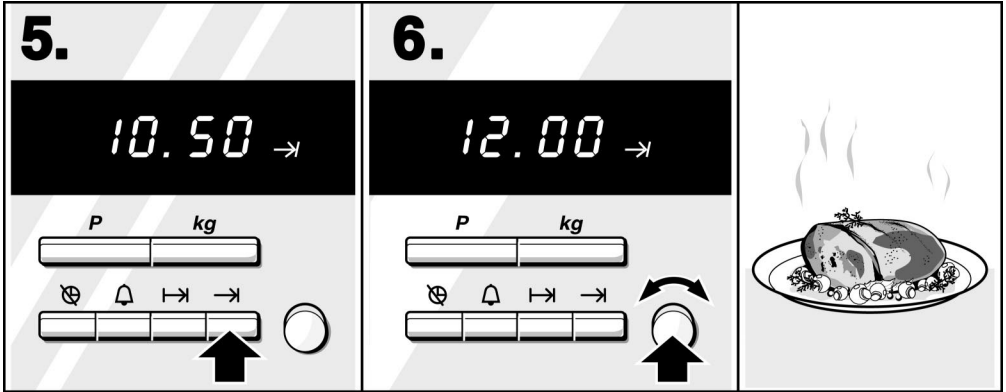
Efter 1 timme och 20 minuter är steken klar. Ugnen stängs av.

Stäng av funktionsvredet och temperaturvredet.



Klockan är 9.30. Du måste uträtta några ärenden och steken ska vara klar kl 12.00. Inga problem. Kontrollera att klockslaget är inställt på den elektroniska klockan.

Ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 till 4.



**5.** Tryck på knappen Färdigtid →.

På displayen visas kl 10.50, tidpunkten då steken är färdig.

**6.** Ställ in klockan på 12.00 med inställningsknappen inom 6 sekunder.

Det aktuella klockslaget visas igen.

Ugnen kopplas på automatiskt kl 10.40 och stängs av kl 12.00.

Det är bara att servera.

# Bakverk

## Formar

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga.

När du använder ljusa bakformar eller glasformar bör du helst använda varmluftsfunktionen. Trots detta blir gräddningstiderna längre och bakverket blir inte heller lika jämnt gräddat.

Placera alltid bakformen på galleret.

## Hur plåtarna ska placeras

Du gräddar på en plåt i taget:  
Bakplåten med hakar på fals 3.

Du gräddar på två plåtar samtidigt:  
Bärramen med bakplåt på fals 2 och  
bakplåten med hakar på fals 4.

Du gräddar på tre plåtar samtidigt:  
Bärramen med bakplåt på fals 1,  
långpannan på fals 3 och  
bakplåten med hakar på fals 4.

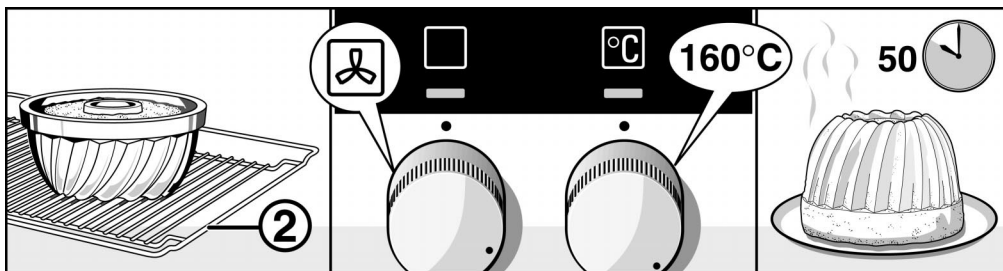
## Om tabellerna

Tabellerna gäller för förvärmad ugn såvida inget annat anges.

Tider och temperaturer kan variera något beroende på typ av deg och mängd, därför anges cirkavärden i tabellerna.

Lägre temperatur ger jämnare färg.

Exempel: Sockerkaka



Kaka i form	Form på gallret	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur °C	Tillagnings-tid i minuter
Sockerkaka, enkel	Sockerkaks-/krans-/avlång form	2		160-180	50-60
Sockerkaka, fin (t ex sandkaka)	Sockerkaks-/krans-/avlång form	2		170-190	60-70
Tårtbotten med en kant av mördeg	Kakform med löstagbar botten	1		170-190	25-35
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	2		140-160	20-30
Tårtbotten (biskvi)	Kakform med löstagbar botten	2		160-180	30-40
Frukt- eller cheese cake, mördeg*	Mörk kakform med löstagbar botten	2		170-190	70-90
Fin fruktkaka, av sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten/sockerkaksform	2		150-170	50-60
Kryddade bakverk* (exempelvis quiche/lökpaj)	Kakform med löstagbar botten	1		170-190	50-60

\* Låt kakor svalna ca 20 minuter i ugnen.

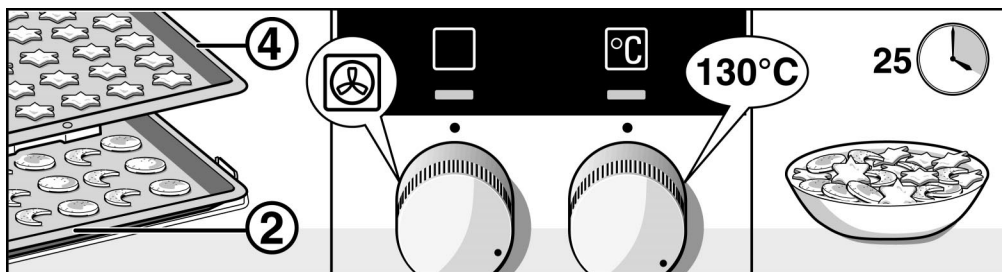
Kakor på plåt		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning (t.ex. hackad mandel)	1 plåt	3		160-180	20-30
	2 plåtar	2+4		150-170	35-45
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning* (frukt)	1 plåt	3		170-190	40-50
	2 plåtar	2+4		150-170	50-60
Rulltårta (förvärm ugnen)	1 plåt	2		180-200	15-20
Vetelängd med 8-9 dl mjöl	1 plåt	3		170-190	25-35
Tysk stollen med 500 g mjöl	1 plåt	3		150-170	60-70
Tysk stollen med 1 kg mjöl	1 plåt	3		130-150	90-100
Strudel (tysk specialitet)	Långpanna	2		150-170	55-65
Pizza	1 plåt	3		210-230	25-35
	2 plåtar	2+4		160-180	40-50

\* Använd den djupare långpannan för mycket saftiga fruktkakor.

Bröd och småfranska		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Ljust matbröd med 1,2 kg mjöl*, (förvärm ugnen)	Långpanna	2		250	8
				200	+35-45
Surdegsbröd med 1,2 kg mjöl*, (förvärm ugnen)	Långpanna	2		250	8
				200	+40-50
Småfranska (exempelvis rågbullar)	1 plåt	3		200-220	20-30

\* Håll aldrig vatten direkt i den varma ugnen.

Exempel: Småkakor på två falsar



Småkakor		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	1 plåt	3		140-160	10-25
	2 plåtar	2+4		130-150	25-35
	2 plåtar + långpanna*	1+3+4		130-150	30-40
Maräng	1 plåt	3		70-90	120-140
Petit-chou	1 plåt	2		220-240	30-40
Nötkakor	1 plåt	2		110-130	30-40
	2 plåtar	2+4		100-120	35-45
	2 plåtar + långpanna*	1+3+4		100-120	40-50
Smördeg	1 plåt	3		170-190	20-30
	2 plåtar	2+4		170-190	25-35
	2 plåtar + långpanna*	1+3+4		170-190	35-45

\* Skjut in långpannan i mitten. Den översta plåten kan tas ut någon minut före de övriga.

---

## Råd och tips vid bakning

**Hur gör jag för att kunna baka efter mina egna recept?**

Leta reda på en liknande kaka i tabellerna och gå efter de anvisningarna.

**Hur vet jag när kakan är färdiggräddad?**

När ca. 10 minuter av den angivna tiden återstår för du ner en provsticka där kakan är som högst. Om det inte fastnar någon smet på provstickan är kakan färdig.

**Kakan sjunker ihop.**

Använd mindre mängd vätska nästa gång eller sänk temperaturen 10 grader. Var noga med att följa vispningstiderna och gräddningstiderna om sådana angivits i receptet.

**Kakan blir fin och hög i mitten men har sjunkit ihop i kanten.**

Smörj inte bakformens kanter. Lossa kakan försiktigt med en kniv efter gräddningen.

**Kakan blir för mörk på ovansidan.**

Skjut in plåten längre ner i ugnen, sänk temperaturen och låt kakan gräddas något längre i ugnen.

**Kakan blir för mörk på undersidan.**

Skjut in plåten högre upp i ugnen nästa gång och sänk temperaturen.

**Kakan är för torr.**

Stick små hål i den färdiggräddade kakan med en tandpetare och droppa fruktsaft över kakan. Höj temperaturen 10 grader nästa gång så att du kan ta ut kakan tidigare.

**Brödet/kakan ser fin ut men är degig inuti.**

Använd mindre mängd vätska nästa gång, ställ in lägre temperatur och låt kakan/brödet vara längre i ugnen. Låt kakor med mördegs- eller pajbotten först förgräddas. Strö sedan över mald mandel eller ströbröd innan du lägger på fyllningen. Följ noggrant recepten och de gräddningstider som anges där.

**Kakorna sitter fast på plåten.**

Skjut in plåten igen en kort stund och lossa sedan kakorna genast. Använd bakplåtspapper nästa gång.

**Den mjuka kakan har fastnat i formen.**

Låt kakan svalna 5–10 minuter. Lossa därefter kakan försiktigt med en bordskniv längs kanten. Vänd på formen och täck över den med en våt handduk. Stjälp ur kakan efter en stund. Smörj och bröa formen ordentligt nästa gång.

**Du har mätt ugnstemperaturen med din egen termometer och fastställt att den avviker.**

Tillverkaren använder ett speciellt kontrollgaller vid fastställandet av temperaturen i ugnens mitt vid en viss tidpunkt. Eftersom kärl och tillbehör påverkar det uppmätta värdet är det helt naturligt att du får andra värden vid egna mätningar.


**Kakorna är ojämnt gräddade.**

Lägre temperatur ger jämnare gräddningsresultat. Ömtåliga småkakor gräddas en plåt i taget i över- och undervärme. Bakplåtspapperet får inte skjutas ut över plåten eftersom det då hindrar luftcirkulationen. Anpassa alltid bakpapperets storlek till resp. bakplåt.

**Fruktkakan blir för ljus på undersidan. Fruktsaft rinner ut.**

Använd den djupa långpannan nästa gång.

**Du har gräddat på flera plåtar samtidigt. Kakorna på den övre plåten har blivit mörkare än den undre.**

Använd alltid 3D-varmluft  när du vill grädda på tre plåtar samtidigt. Plåtar som skjuts in samtidigt blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt. Låt de två nedre plåtarna stå kvar ytterligare 5–10 minuter eller skjut in dem en stund före den översta.

**När du gräddar saftiga kakor bildas ånga.**

Vid bakning kan ånga bildas. En stor del av ångan går ut via ångutsläppet. Ångan kan kondenseras på manöverpanelen eller på intilliggande köksinredning. Detta är fysikaliskt betingat.

---

# Kött, fågel, fisk

## Kärl

Du kan använda vilket värmebeständigt kärl som helst. Långpannan är lämplig för stora stekar. Ställ alltid kärlet mitt på gallret. Heta glaskärl ska alltid ställas på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

## Tips om stekning

Stekresultatet beror på köttets typ och kvalitet. Tillsätt 2-3 matskedar vätska till magert kött och 8-10 matskedar till stekar, beroende på storlek. Köttstycken över 1,5 kg bör vändas efter halva stektiden.



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

## Tips om grillning

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

Lägg grillbitarna direkt på gallret. Om man grillar ett enda köttstycke, får man bäst resultat om man lägger det mitt på gallret.






















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

Gallret kan skjutas in med kröken uppåt  eller nedåt . På så sätt kan man ändra avståndet till grillelementet. Vänd på köttskivorna efter två tredjedelar av tiden som anges i tabellerna.

Obs: Grillelementet kopplas automatiskt Från och sedan Till igen. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på det inställda grillåget.

## Kött

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

Kött	Vikt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Bräserad nöstek (exempelvis högrev)	1 kg	med lock	2		210-230	80
	1,5 kg		2		210-230	90
	2 kg		2		210-230	120
Fransyska	1 kg	öppet	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Rostbiff, rosa*	1 kg	öppet	2		230-250	40
Biffar, genomstekta		Galler***	5		Läge ●●●	25
Biffar, rosa		Galler***	5		Läge ●●●	20
Fläskkött utan svål (exempelvis karrébit)	1 kg	öppet	2		180-200	100
	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Fläskkött med svål** (exempelvis bog, lägg)	1 kg	öppet	2		190-210	100
	1,5 kg		2		180-200	140
	2 kg		2		180-200	160
Kassler med ben	1 kg	med lock	2		220-240	70
Köttfärslimpa	750 g	öppet	2		160-180	70
Grillkorv	ca 750 g	Grillplåt	4		Läge ●●●	15
Kalvstek	1 kg	öppet	2		180-200	80
	2 kg		2		160-180	150
Lammfiol, benfri	1,5 kg	öppet	2		160-180	120

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

\*\* Skär skåror i fläskkött med svål och placera köttbiten först, med svålen nedåt på tillbehöret, om den skall vändas.

\*\*\* Skjut in långpannan på fals 1



## Fågel

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

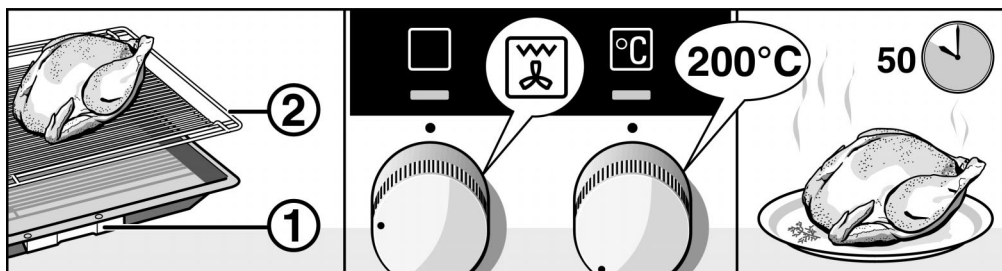
Fågel blir särskilt knaprig och brun, om man i slutet av stektiden penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice

Vänd hel fågel efter två tredjedelar av grilltiden.

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

Om man grillar direkt på gallret skjuter man in långpannan på fals 1. Lägg grillplåten i långpannan som stänkskydd så att de båda delarna överlappar varandra på mitten. Vid pensling kan man skjuta in de två delarna i varandra, så att man lättare kommer åt steksken.

Exempel: 1 hel kyckling



Fågel	Vikt	Kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Kycklinghalvor, 1-4 st	à 400 g	Grillplåt*	2		200-220	40-60
Bitar av kyckling	à 250 g	Grillplåt*	2		200-220	30-40
Kyckling, hel, 1-4 st	à 1 kg	Galler**	2		200-220	50-80
Anka	1,7 kg	Grillplåt*/galler**	2		190-210	90-100
Gås	3 kg	Galler**	2		160-180	120-140
Liten kalkon	3 kg	Galler**	2		170-190	80-100
2 kalkonlår	à 800 g	Grillplåt*	2		180-200	90-110

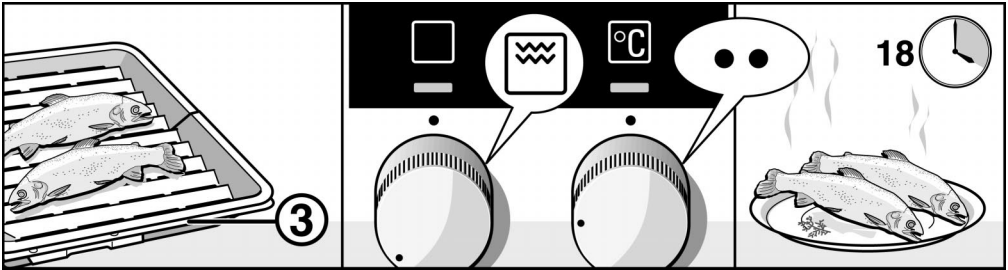
\* Lägg alltid grillplåten i långpannan.

\*\* Skjut in långpannan på fals 1.

# Fisk

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Exempel: Grillad forell



Fisk	Vikt	Kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Fisk, grillad	à 300 g	Grillplåt*	3		Grilläge ••	18-20
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		180-190	50-60
Fisk i skivor, t ex kotlett	à 300 g	Grillplåt*	4		Grilläge •••	20-25

\* Lägg alltid grillplåten i långpannan.

---

## Tips om stekning och grillning

**Du hittar ingen viktangivelse i tabellen som stämmer med din stek.**

**Hur vet jag att steken är färdig?**

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

**Steken ser fin ut men skyn är bränd.**

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

**När du öser en stek bildas ånga.**

Gå efter det exempel i tabellen som är närmast under din steks vikt och förläng istället tiden.

Använd en köttermometer (finns att köpa 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 att du skjutit in plåten på rätt fals och ställt in rätt temperatur.

Använd ett mindre stekkärl nästa gång eller tillsätt mer vätska.

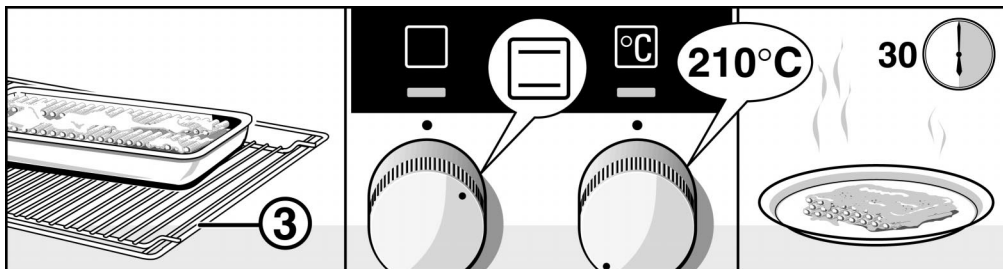
Använd ett större stekkärl nästa gång och tillsätt mindre vätska.

Använd varmluftsgrillning istället för över- och undervärme. Stekskyn hettas inte upp så kraftigt då och det ångar inte heller lika mycket.

# Gratänger, varma smörgåsar

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Exempel: Lasagne



Maträtt		Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Söta gratängrätter (exempelvis kvargsufflé med frukt)		Gratängform	2		180-200	40-50
Kryddade gratängrätter av tillagade ingredienser (exempelvis pastagrätäng)		Gratängform, långpanna	3		210-230	30-40
			3		210-230	20-30
Kryddade gratängrätter av råa ingredienser* (exempelvis potatisgrätäng)		Gratängform eller långpanna	2		160-180	50-60
			2		160-180	50-60
Rostat bröd	4 skivor	Galler	5		Grillläge ●●●	6-7
	12 skivor		5		Grillläge ●●●	4-5
Gratnera varma smörgåsar	4 skivor	Galler eller grillplåt**	4		Grillläge ●●●	7-10
	12 skivor		4		Grillläge ●●●	5-8

\* Gratängen får inte vara högre än 2 cm.

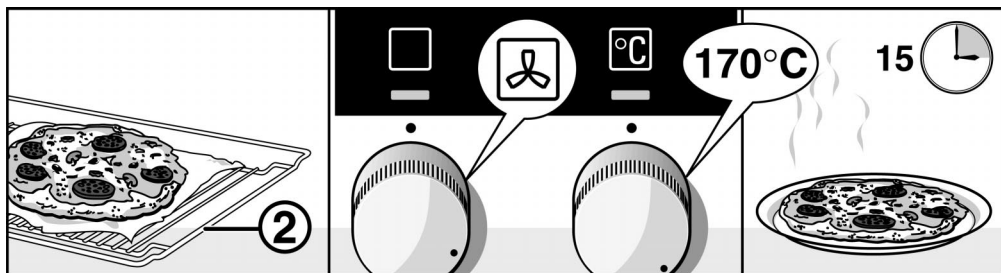
\*\* Lägg alltid grillplåten i långpannan.

# Djupfrysta färdigrätter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Exempel: Djupfrost pizza på galler



Maträtt		Fals	Ugns- funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Strudel*	Långpanna	3		180-200	40-50
Pommes frites	Grillplåt**	3		240-250	25-30
Pizza*	Galler med bakplåtspapper	2		170-190	15-25
Pizza-baguette*	Galler	3		190-210	15-20

\* Täck tillbehöret med bakplåtspapper. Kontrollera att bakplåtspappret kan användas med den aktuella temperaturen.

\*\* Lägg alltid grillplåten i långpannan.

## Obs

Långpannan kan slå sig vid tillagning av djupfrysta produkter. Detta beror på den stora temperaturskillnaden. Långpannan blir plan igen när den används i ugnen.

# Stekautomatiken

## för grystekar

Med stekautomatiken kan man tillaga läckra grytor och saftiga stekar i slutna kärl utan att vända eller ösa dem. Du får perfekta grystekar utan krångel. Ugnen förblir ren.

## Stektabell

Stektabellen gäller för stekar som ställs in i kall ugn.

Maträtter färska	Tryck på knappen Program	Program- nummer	Tryck på knappen Vikt	Vikt- område
Genomstekt nötkött	●	1	●	0,5-3,0 kg
Nötkött, rosa	●	2	●	0,5-3,0 kg
Griskött, kassler	●	3	●	0,5-3,0 kg
Kalvkött	●	4	●	0,5-2,5 kg
Lamm, benfritt	●	5	●	0,5-2,5 kg
Kyckling, kalkon, gödkyckling	●	6	●	0,5-2,5 kg
Kalkonlår med ben	●	7	●	0,3-1,5 kg
Får, hjort, vildsvin	●	8	●	0,5-2,5 kg
Rådjur, småvilt	●	9	●	0,5-3,0 kg
Köttfärslimpa	●	10	●	0,3-3,0 kg*
Gryta (t ex gulasch), köträtter (t ex rullader)	●	11	●	0,3-3,0 kg**

\* Ställ in total vikt vid köttfärslimpa.

\*\* Ställ in grönsakernas och köttets vikt vid grytor.

Maträtter djupfrysta	Tryck på knappen Program	Program- nummer	Tryck på knappen Vikt	Vikt- område
Genomstekt nötkött	●	12	●	0,5-2,0 kg
Nötkött, rosa	●	13	●	0,5-2,0 kg
Griskött, kassler	●	14	●	0,5-2,0 kg

Maträtter djupfrysta	Tryck på knappen Program	Program- nummer	Tryck på knappen Vikt	Vikt- område
Kalvkött	●	15	●	0,5-2,0 kg
Lammfiol, benfri	●	16	●	0,5-2,0 kg
Kyckling, kalkon, gödkyckling	●	17	●	0,5-2,0 kg
Kalkonlår med ben	●	18	●	0,3-1,5 kg
Får, hjort, vildsvin	●	19	●	0,5-2,0 kg
Rådjur, småvilt	●	20	●	0,5-2,0 kg

## Välja rätt tillagningskärl

Stekautomatiken passar endast för stekning i slutna kärl. Använd därför alltid ett stekkärl med passande lock.

Kärl tillverkade av värmebeständigt glas, emaljerat stål, glaskeramik, mörkt pressgjutet aluminium och gjutjärn är lämpliga.

Ej lämpliga är kärl som är ljusa, av glänsande aluminium, oglaserade samt tillagningskärl med plasthandtag.

Kärlet ska vara så pass stort, att köttet täcker botten ca  $\frac{2}{3}$ . På så sätt får du fin steksky.

Köttet kan svälla under stekningen. Avståndet mellan köttet och locket bör vara ca 3 cm.

## Förberedelser

### Kött

- Välj ett lämplig kärl med lock
- Väg det färska eller frysta köttet. Du måste veta vikten för att kunna ställa in stekautomatiken.
- Krydda köttet och lägg det i kärlet.
- Tillsätt så mycket vätska, t ex buljong eller vin, att stekkärlets botten täcks.
- Lägg på locket.
- Ställ kärlet gallret på fals 2.

## Grytor


Ett plus med stekautomatiken är den enkla tillagningen av grytor. Kombinera gärna olika köttsorter och färska grönsaker.

- Skär köttet i grytbitar, kycklingdelar behöver man inte dela i mindre bitar. Förhållandet mellan kött och grönsaker bör vara 1:1 till 1:2.  
Till t ex 0,5 kg kött kan man tillsätta 0,5 kg och 1 kg färska grönsaker.
- Väg köttet och grönsakerna tillsammans. Du måste veta vikten för att kunna ställa in stekautomatiken.
- Tillsätt ca  $\frac{1}{8}$  -  $\frac{1}{4}$  l vätska.
- Ställ det övertäckta kärlet gallret på fals 2.

Om du vill veta hur lång tid det dröjer tills steken eller grytan är klar, måste du ställa in enligt följande punkter. Tryck sedan på knappen Tillagningstid **I→I**. På displayen visas tillagningstiden 6 sekunder. Du kan avbryta programmet igen genom att stänga av funktionsvredet.

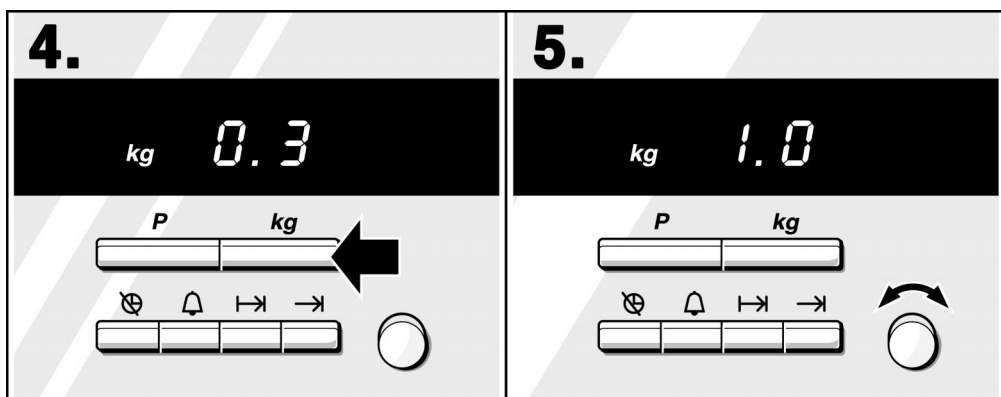
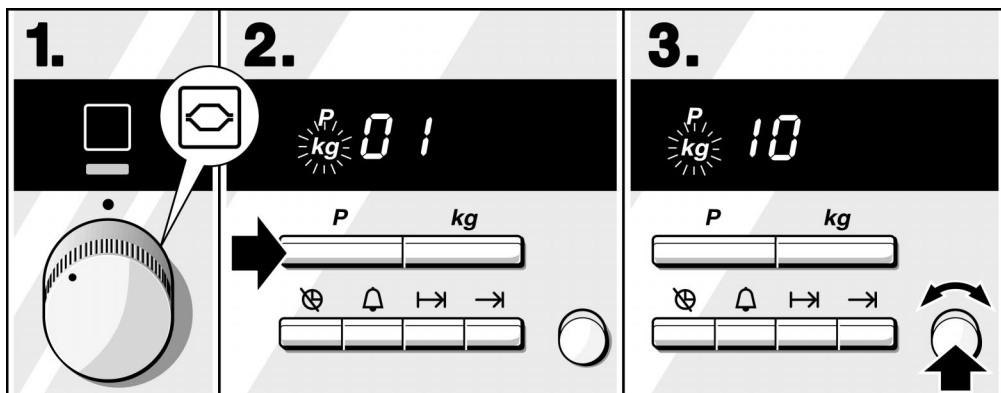
---

## Gör så här

- 1.** Ställ funktionsvredet på .  
Termostatvredet förblir fränkopplat när stekautomatiken används. P blinkar på displayen.
- 2.** Tryck på knappen Program.  
Symbolen P lyser, på displayen visas 01 för program 1. Symbolen kg blinkar.
- 3.** Välj passande programnummer ur stektabelen och ställ in med vridknappen.



Exempel: 1 kg köttfärslimpa



**4.** Tryck på tangenten Vikt.

Symbolen kg lyser, minsta möjliga vikt visas. Om du vill ändra denna vikt, måste du börja med inmatningen inom 6 sekunder, annars startar stekautomatiken.

**5.** Ställ in stekens eller grytans vikt med inställningsknappen.

Programmet startar. Nu visas aktuellt klockslag igen.

Om du vill veta hurpass lång tid maträtten dröjer till den är klar, tryck på knappen Tillagningstid I→. Tillagningstiden visas på displayen under sex sekunder.

### Observera:

Ugnen värmer inte under de sista 30 minterna och ugnsbelysningen kopplas ifrån. Detta gäller för alla program. Dessa 30 minuter behövs för att steken ska bli extra saftig. Först därefter kan du ta ut rätten ur ugnen.

### Ändra:

Stäng av med funktionsvredet och ställ in ugnen igen.

**När tiden löpt ut** ljuder en signal ca ½ minut. På displayen blinkar symbolen **P**. Stäng av med funktionsvredet.

### Ugnen ska kopplas på och stängas av automatiskt.

Därtill måste klockan vara inställd på den elektroniska klockan.

Använd endast färskt kött till detta. Låt det inte stå för länge i ugnen. Kött som inte kyls förstörs lätt.

Ställ in enligt beskrivningen under punkt **1-5**.

### 6. Tryck på knappen Färdigtid →I.

På displayen visas klockslaget då programmet kopplas ifrån. Förskjut denna tidpunkt till senare inom 6 sekunder.

### 7. Ställ in den nya frånkopplingstiden med inställningsknappen.

Det aktuella klockslaget visas igen. Ugnen är i väntläge. Den kopplas på och stängs av automatiskt vid rätt tidpunkt.

### Ändra:

Stäng av med funktionsvredet och ställ in ugnen igen.

- Om du under tiden vill veta hur lång tid det är kvar, när rätten är färdig, det inställda programnumret eller läsa av vikten, trycker du på resp knapp: Tillagningstid **I→I**, Färdigtid **→I**, Program eller Vikt. Önskad information visas under 6 sekunder.

**När tiden löpt ut** ljuder en signal ca ½ minut. På displayen blinkar symbolen **P**. Steken är klar. Stäng av med funktionsvredet.

### Observera

## Tips för stekautomatiken

**Steken ser bra ut, men såsen är bränd.**

Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.

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

Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.

**Steken är för torr upptill.**

Använd ett kärl med tättslutande lock. Magert kött blir saftigare, om man lägger på remsor av fläsk.

**Du vill steka flera köttstycken samtidigt under lock.**

Använd i sådana fall bitar av ungefär samma storlek. Ställ in köttets vikt. Om du t ex vill steka 2 kalkonlår på 1,5 kg och 1,6 kg, ställer du in 1,6 kg. Om köttbitarna är djupfrysta särar du på dem med varmt vatten.

**Du vill tillaga större mängd kött än vad som står angivet i tabellen.**

Skär köttet i två lika stora bitar och lägg dem bredvid varandra i ett passande kärl. Ställ endast in vikten för ett köttstycke.

**Grytan ser bra ut, med köttet är ~~o~~för lite brynt/~~o~~inte klart.**

Prova nästa gång med att lägga köttet längs kärlets kant och grönsakerna i mitten.

**Grönsakerna i grytan är överkokta.**

I normala fall ställer man in efter köttets och grönsakernas vikt. Om du vill ha grönsakerna "al dente", prova nästa gång med att bara ställa in köttets vikt.

**Du vill använda stekgrytan i rostfritt stål.**

Kärl i rostfritt stål kan endast användas begränsat för stekautomatiken, eftersom den glänsande ytan reflekterar mycket av värmen. Resultatet blir att grytsteken blir mindre ~~o~~brynt och köttet mindre genomstekt. Om du ändå vill använda stekgrytan av stål, ta av locket efter programmets slut och grilla köttet på hösta grilläget i 8-10 minuter.

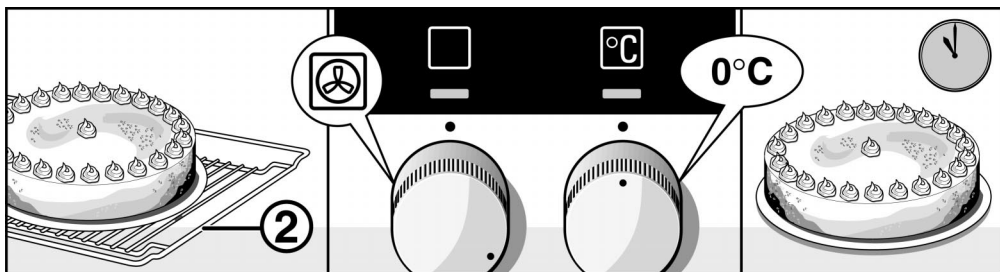
# Upptining

Ta ut 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.

Exempel: Gräddtårta







	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C
<b>Känsliga djupfrysta varor</b> t ex gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt	Galler	2		Termostatvredet förblir frånkopplat
<b>Övriga djupfrysta produkter*</b> kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	2		50 °C

\* Täck frysta livsmedel med värmebeständig folie. Fågel ska placeras med bröstsidan nedåt på tallriken.

# Torkning

- Konservera endast helt fräscha frukter och grönsaker. Rengör dem först grundligt.
- Låt dropptorka eller torka ordentligt torrt.
- Lägg bakplåtspapper i bakplåt och på galler.

Livsmedel	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i timmar
600 g äppelringar	2 + 4		50 – 80	ca 5
800 g päron i klyftor	2 + 4		50 – 80	ca 8
1,5 kg sviskon eller plommon	2 + 4		50 – 80	ca 10
200 g kryddväxter, rensade	2 + 4		50 – 60	ca 3

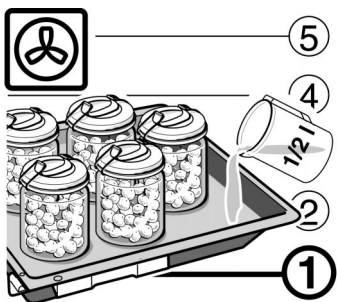
**Obs!** Vänd frukt och grönsaker som är saftiga flera gånger. Lossa genast frukterna/grönsakerna från bakplåtspappret när de torkat färdigt.


# Konservering

## Förberedelser

- ❑ Konservglas och gummiringar måste vara hela och rena. Glasen ska helst vara lika stora. Anvisningarna här utgår från 1 liters konservglas. Obs! Använd inte mycket stora eller höga glas eftersom locken då kan gå sönder.
- ❑ Konservera endast helt fräscha frukter och grönsaker. Rengör dem först grundligt.
- ❑ Fyll konservglaset med det som ska konserveras. Håll glasens kanter rena. Lägg de blöta gummiringarna och locken på de fyllda glasen och sätt fast klämmorna.
- ❑ Ställ aldrig fler än sex glas åt gången i ugnen.
- ❑ De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. Rumstemperatur, antal konservglas, mängd och hur varmt innehållet i glasen är varierar. Var därför noga med att kontrollera att det verkligen bubblar i konservglaset innan ugnen stängs av resp. nedräkningen börjar.

## Gör så här



1. Skjut in långpannan på fals 1 och ställ konservglaset i pannan så att de inte rör vid varandra.
2. Fyll på ½ liter hett vatten (ca. 80 °C) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Vrid funktionsvredet till läge .
5. Vrid termostadvredet till 140-150 °C.

## Konservering av frukt

Så snart det börjar bubbla i glaset - efter ca. 30 - 40 minuter - sänk då temperaturen till 30 °C.

Efter 25 - 35 minuters eftervärme bör konserverglaset tas ut ur ugnen. Får glaset stå kvar längre i ugnen och svalna föreligger risk för bakteriebildning och försurning. Stäng av funktionsvredet.

Frukt i 1 litersglas	när det börjar bubbla	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	sänka	ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	sänka	ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	sänka	ca 35 minuter

## Konservering av grönsaker

Så snart det börjar bubbla i glaset, sänk då först temperaturen till ca. 120 - 140 °C, och sedan till 30 °C.

Av tabellen nedan framgår när ugnen ska stängas av.

Grönsaker i kallt spad i 1 litersglas	när det börjar bubbla 120 - 140 °C	Eftervärme
Gurka	-	ca 25 minuter
Rödbeta	ca 30 minuter	ca 30 minuter
Brysselkål	ca 40 minuter	ca 30 minuter
Bönor, kålrabbi, rödkål	ca 50 minuter	ca 30 minuter
Ärter	ca 60 minuter	ca 30 minuter

## Ta ut glaset



Ställ inte de varma konserverglaset på kallt eller fuktigt underlag. Risk för att de då kan spricka.

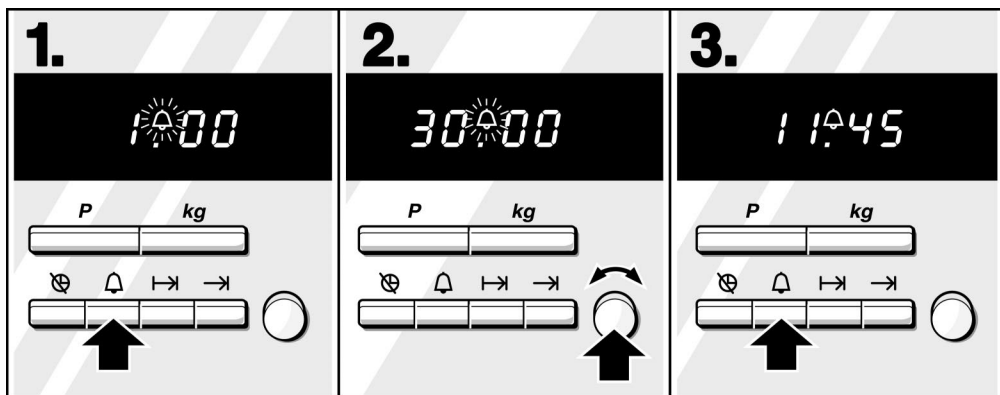
# Timern


För att man ska kunna ställa in timern måste den elektroniska klockan vara påkopplad.

Timern räknar ner tiden oberoende av andra inställningar. Dessutom har den en särskild ljudsignal. Du kan använda stekautomatiken för din stek och samtidigt ställa in koktiden för potatisen.

## Inställning

1. Tryck på knappen Timer .  
1.00 (en minut) visas på displayen.
2. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på inställningsknappen.  
Det går även att ställa in sekunder.
3. Tryck en gång till på knappen Timer .  
Nu visas aktuellt klockslag igen. Om inget program eller klockslag är inställt räknas timerns tid ner synligt på displayen.




**När tiden har löpt ut** ljuder en signal i ca ½ minut. Du kan stänga av signalen i förtid genom att trycka på knappen Timer .

### Ångra:

Tryck helt kort på knappen Timer  två gånger.



## Anmärkning

- ❑ När du ställer in tiden visas 1.00 (en minut) på displayen. Vill du ställa in sekunder vrider du tillbaka inställningsknappen. Om du vill ställa in tiden över en timme, visas 1h.00 på displayen efter 59 minuter.
- ❑ Om du under tillagningen vill veta den återstående tillagningstiden, trycker du en gång på knappen Timer . Tillagningstiden visas på displayen under sex sekunder.
- ❑ Du kan ställa in max 9 timmar och 59 minuter.

---

# Skötsel och vård

Använd aldrig ång- eller högtryckstvätt för att rengöra hällen.

---

## Utvändigt

Torka ren produkten med fuktig trasa, ev. med några droppar diskmedel i rengöringsvattnet. Torka ordentligt torrt.

Använd aldrig starka rengörings- eller skurmedel eftersom de ger upphov till matta fläckar. Använd vatten och torka genast bort stänk från sådana medel om de av misstag hamnar på produkten.

Små färgskillnader på spisens framsida beror på att olika material använts, som glas, plast, metall.

## Produkter i rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar så snart som möjligt. Korrosion kan bildas under denna typ av fläckar.

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

## Hällen

Vi rekommenderar rengöringsmedel som lägger sig som en vatten- och smutsavstötande film ovanpå hällen. Då håller sig hällen fin länge och blir dessutom lätt att hålla ren. Vi rekommenderar "cera-fix". De finns att köpa i fackhandeln och hos service.

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränns fast.

Använd glasskrapan när hällen ska rengöras.

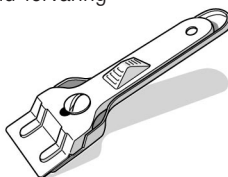
Var **försiktig** eftersom rakbladet är vasst!

Avlägsna först alla matrester och fettstänk med hjälp av glasskrapan. Var försiktig så att det bara är rakbladet som vidrör glaskeramiken. Skaftet, som rakbladet är fäst i, kan förorsaka repor. Byt genast till nytt rakblad om det skulle skadas.

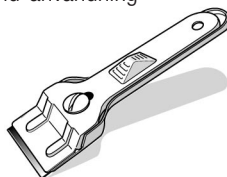
Skjut alltid in rakbladet i glasskrapan efter användning.

Med hällen följer en av de här avbildade glasskraporna.

Vid förvaring

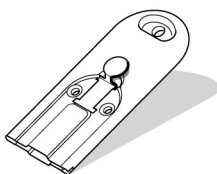


Vid användning

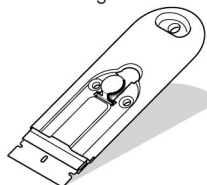


Skjut höljet framåt med tummen när du inte ska använda glasskrapan mer.

Vid förvaring



Vid användning



Tryck knappen nedåt och dra den bakåt när du inte ska använda glasskrapan mer.

Fortsätt därefter rengöra hällen medan den fortfarande är varm. För på rengöringsmedel avsett för glaskeramikhällar med hjälp av hushållspapper. Använd kallt vatten för att avlägsna alla rester och torka sedan ordentligt torrt med ren trasa.

Vattenfläckar kan även tas bort med citron eller ättika. Torka genast bort stänk från sådana medel som av misstag hamnar på den omgivande ramen; annars kan de ge upphov till matta fläckar.

### **Lämpliga rengöringsmedel för glaskeramikhällar:**

<b>Rengöringsmedel</b>	<b>Var det kan inhandlas</b>
Glasskrapa	Fackhandeln, service
Reservrakblad	som ovan
Mr. MUSCLE, SIDOL Metal Glans, VIM Creme Glaskeramik, VITRO CLEN	Stormarknader, varuhus, livsmedelsbutiker, detaljister hushållsmaskiner

### **Ej lämpliga rengöringsmedel:**

Använd aldrig rengöringssvampar eller skurpulver eftersom de kan orsaka repor. Ugnsspray och fläckborttagningsmedel är mycket starka och alltså inte lämpliga eftersom de angriper hällens yta.

Silverliknande skiftningar orsakas av olämpliga rengöringsmedel och kärl som skaver mot hällen. Skiftningarna är mycket besvärliga att avlägsna. Använd specialrengöringsmedel avsett för glaskeramikhällar. Eventuellt måste proceduren upprepas flera gånger.

Service avlägsnar skiftningarna mot avgift.

### **Den omgivande ramen**

Ramen rengörs lämpligast med endast ljummen diskmedelsslösning. Använd inga kraftiga eller skurande medel.


---

# Ugn

## För att underlätta rengöringen

Ugnen håller sig fin länge om du tänker på följande:

Använd inga hårda skurkuddar eller svampar. Ugnsrengöringsmedel får bara användas på de emaljerade ytorna inuti ugnen.

- kan du tända ugnsbelysningen. Ställ funktionsvredet på .
- kan du ta ut ugnsvagnen. Dra ut vagnen till anslaget, lyft den en aning, ta ut den och ställ ner den försiktigt.

## Rengöring av den bakre väggen

Ugnens bakre vägg är belagd med självrengörande, katalytisk emalj. Den bakre väggen rengörs automatiskt när ugnen används. Det kan hända att större stänk försvinner först efter det att ugnen har används flera gånger. Rester av kryddor o dyl tas bort med en mjuk borste eller en torr trasa. En svag färgförändring av emaljen påverkar inte självrengöringen.

Använd absolut inte ugnsrengöringsmedel.

## Rengöring av övriga emaljytor

Är ugnen lätt nedsmutsad torkar man ur den med varm diskmedelslösning eller ättikslösning.

Om ugnen är kraftigt nedsmutsad, använder man lämpligast ugnsrengöringsmedel.

- Använd ugnsrengöringsmedel endast i kall ugn.
- Låt medlet verka.  
Vid besvärliga fläckar kan man värma upp ugnen till 50 °C i max 2 minuter - inte längre - då blir emaljen fläckig.
- Torka ur ugnen noggrannt.

## Ugnslampans täckglas

Rengör lampglaset på samma sätt som ugnen.

## Anmärkning

Ugnen är emaljerad. Emalj måste brännas i mycket höga temperaturer. Därför kan små färgavvikelser förekomma.

Kanter av tunn plåt kan inte emaljeras helt och kan därför vara vassa. Korrosionsskyddet garanteras.

---

## Tätningar

Ugnens tätningar kan rengöras med diskmedel. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel.

---

## Sockellåda

Torka ur sockellådan med en fuktig trasa. Om den är kraftigare nedsmutsad tillsätter man lite diskmedel i vattnet.

Använd inga kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

---

## Plåtar/galler

Så snart du använt plåtar/galler, blötlägg dem i vatten med lite diskmedel. Sedan kan smutsrester lätt avlägsnas med diskborste eller rengöringssvamp.


Delarna till grillplåten kan blötläggas i långpannan eller rengöras i diskmaskin.

---

## Råd vid fel

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

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Spisen fungerar inte.	Defekt säkring.	Kontrollera att säkringen till spisen är OK.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan fungerar.
Tre nollor blinkar på klockdisplayen.	Strömavbrott	Ställ in klockslaget eller programmet igen.
Den elektroniska klockan kan inte ställas in.	Klockdisplayen är mörk.	Tryck på knappen Klocka  . Nu kan du göra inställningen.

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Klockdisplayen blir plötsligt mörk.	Du har råkat trycka på knappen Klocka  och kopplat ifrån den elektroniska klockan. Alla inmatningar är raderade, men den inställda funktionen arbetar vidare.	Ugnen stängs av först när du stänger av funktionsvredet och termostativredet.
Färdigtiden kan inte ändras.	Du har inte ställt in något klockslag.	Ställ in ett klockslag.

### Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

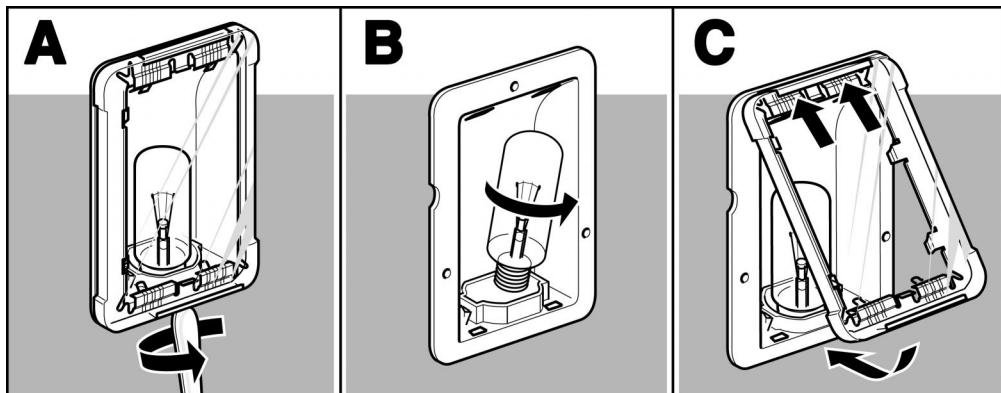
Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

## Anmärkning

- När kokzonen värms upp kan den surra lågt. De olika kokzonerna kan lysa med varierande ljusstyrka. Detta beror på tekniska orsaker. De påverkar vare sig kvalitet eller funktion.
- Den rödglödande värmeslingan kan lysa utanför kanten på den markerade kokzonen kan beroende på synvinkel.
- Uppvärmningen under kokzonen regleras genom till- och frånkoppling. Om du väljer ett lägre effektläge, stängs uppvärmningen av oftare, vid det högsta effektläget endast sällan.
- Glaskeramik kan beroende på material uppvisa oregelbundenheter på ytan. På grund av hällens spegelblanka yta kan det hända att man lägger märke till även en liten bubbla med en diameter på mindre än 1 mm. Dessa påverkar varken glaskeramikhällens funktion eller hållbarhet.

## Byta ugnslampa

Om ugnslampan har gått sönder måste den bytas ut. Det kan du göra själv. Värmebeständiga reservlampor finns hos service eller i fackhandeln. Ange E-numret och FD-numret för spisen. Använd endast dessa lampor.



### Gör så här:

1. Koppla ifrån ugnssäkring i säkringslådan.
2. Ta ut ugnsvagnen.  
Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador på ugnen.
3. Dra av lampglaset.  
Sätt in ett skedskaft under glasets nedre kant och vrid - Bild A.
4. Skruva ut lampan åt vänster och byt ut den med en lampa av samma typ - Bild B.
5. Sätt tillbaka lampglaset - Bild C. Se till att alla fjädrar hakar i.
6. Ta ut kökshandduken och skjut in ugnsvagnen.
7. Koppla till säkring igen och ställ in klockan.  
Lampglaset till ugnslampan kan du också byta själv.

---

# Service

Om din spis måste repareras står vår service till din tjänst. Hos BSH-service kan du få adress och telefonnummer till din serviceverkstad. Servie kan informera dig om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

## Prod.-nummer och tillv.-nummer

Vid service ska alltid produktnumret (E-nr) och tillverkningsnumret (FD-nr) för spisen anges. Typskylten med dessa nummer finns i sockellådan. Fyll i uppgifterna här redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på spisen.

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

Service 
---



---

# Miljöskydd

---

## Förpackningen och den gamla spisen

Under transporten till dig har förpackningen skyddat spisen. Allt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Du kan bidra till att skydda miljön genom att lämna det på rätt ställe för återvinning.

Gamla spisar är inte värdelöst avfall. Om de tas om hand på ett miljöriktigt sätt kan värdefulla råmaterial återvinnas.

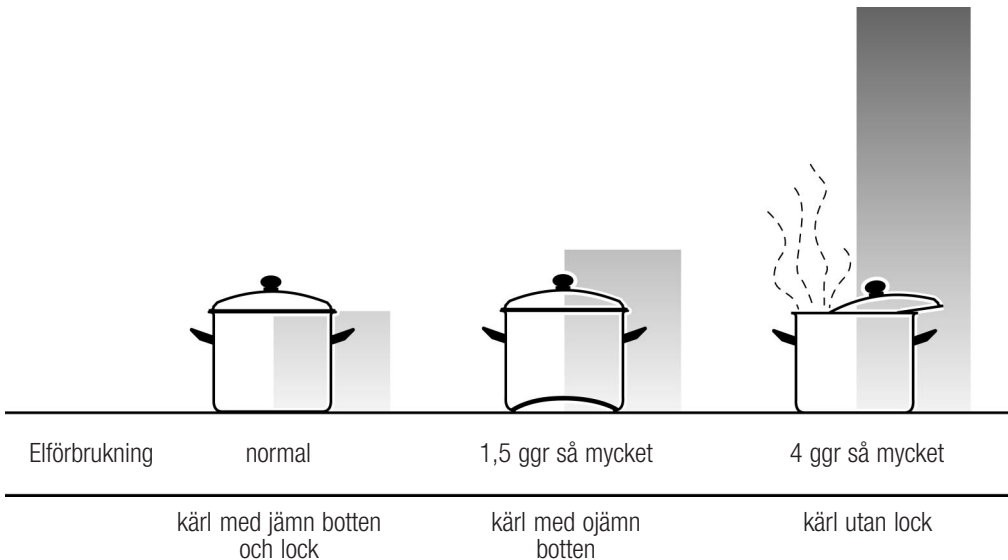
Innan du gör dig av med den gamla spisen skall du göra den obrukbar eller märka den med texten "OBS! Skrot!"

Hör med din kommun eller det lokala renhållningsverket var du kan lämna gamla produkter och förpackningsmaterial, så att de tas om hand på bästa miljöriktiga sätt.

---

## Så sparar du energi

- Vi rekommenderar kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. En ojämn kastrullbotten förlänger tillagningstiden.
- Välj alltid en kastrull med rätt storlek för den mängd mat som skall tillagas. En större, endast delvis fylld kastrull behöver mycket energi.
- Kastruller och stekpannor ska alltid täckas med passande lock.
- När kastrullens botten är lika stor som kokzonen är värmeöverföringen som bäst. När du köper kastruller, observera att tillverkaren ofta anger den övre kastrulldiametern, som i regel är större än kastrullbottens diameter.
- Sänk effektläget i rätt tid.



- Utnyttja eftervärmen. Vid längre tillagningstider kan du stänga av kokzonen redan 5 till 10 minuter innan tillagningstiden är slut.
- Så länge eftervärmeindikeringen lyser, kan du använda den avstängda kokzonen till varmhållning eller smältning.
- Förvärm endast ugnen om det anges i ett recept eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Flera kakor gräddas med fördel efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för den andra kakan. Man kan även skjuta in två kakor i ugnen (avlång form) bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 innan rätten är klar och utnyttja eftervärmen den återstående tillagningstiden.

# Provrätter

Enligt normerna DIN 44547 och EN 60350

## Bakning

Tabellen gäller för mat som ställs in i ugnen när den är kall.

Maträtt	Tillbehör och anmärkningar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagnings-tid i minuter
Spritsade kakor	1 plåt	3		130-150	20-30
	2 plåtar	2+4		140-160	35-45
	2 plåtar + långpanna*	1+3+4		140-160	40-50
Småkakor, 20 stycken per plåt (förvärm ugnen)	1 plåt	3		180-200	15-25
	1 plåt	3		150-170	10-25
	2 plåtar	2+4		150-170	20-30
	2 plåtar + långpanna*	1+3+4		150-170	25-35
Biskvibotten	Kakform med löstagbar botten	2		160-180	30-40
Vetebröd (pizza)	1 plåt	3		170-190	40-50
	2 plåtar	2+4		150-170	50-60
Äppelpaj	1 galler + 2 plåtformar med löstagbar botten Ø 20 cm***	1		170-190	65-80
	2 galler** + 2 plåtformar med löstagbar botten Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-90

\* Skjut in långpannan i mitten. Den översta plåten kan tas ut någon minut före de övriga.

\*\* Galler finns att få tag på som extra tillbehör i fackhandeln.

\*\*\* Lägg kakorna diagonalt på gallret.

## Grilla

Tabellen gäller för mat som ställs in i ugnen när den är kall.

Maträtt	Plåtar/galler	Fals	Ugns-funktion	Grilläge	Tillagnings-tid i minuter
Rostat bröd (förvärm ugnen i 10 minuter)	Galler	5		Grilläge ●●●	1-2
Hamburgare, 12 stycken*	Galler**	4		Grilläge ●●●	25-30

\* Vänd efter halva tiden.

\*\* Skjut in långpannan på fals 1

