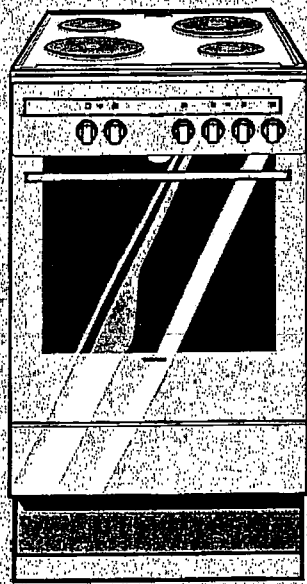


# SIEMENS

Bruksanvisning  
Käyttöohje



5800035413

HN22229SC  
HN22229SK  
HN22229NN

SE

H

---

## Svenska

---

Du har valt en kvalitetsspis, som du kommer att ha stor nytta av i ditt kök under många år.

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.

Nästa avsnitt visar spisens manöverpanel och vilka 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 och på spisen är uppbyggda så att du steg för steg ser vilka inställningar du ska göra. Här finns typiska maträtter med uppgifter om lämpligt tillagniskärl. Vilken fals plåten/gallret ska skjutas in på och vilka inställningar som ger bästa tillagningsresultatet.

För att spisen 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 så att du snabbt ska hitta det avsnitt du letar efter.

<b>Före anslutning</b>	
Före anslutning	6
Förpackningsmaterialelet och den gamla spisen	6
<b>Uppställning och anslutning</b>	
Till installatören	7
Nivåjustering	8
Tippskydd	8
<b>Viktigt att veta</b>	
Säkerhetsanvisningar	9
Så undviker du skador på spisen	10
<b>Om spisen</b>	
Beskrivning av spisen	11
Manöverpanelen	12
Barnspärr	14
Ugnsfunktioner	15
Ugnens inredning och utrustning	16
<b>Före första användningen</b>	
Kokplattorna	17
Ugnen	17
<b>Matlagning på hällen</b>	
Hällen	17
Gör så här	18
Normalkokplattor	18
Snabbplatta med röd prick	18
Så sparar du värdefull energi	19

<b>Bröd, kakor och småkakor</b>	20
Råd och tips vid bakning	24
<b>Kött, fågel, fisk</b>	27
Tips om stekning och grillning	31
<b>Puddingar, gratänger, varma smörgåsar</b>	32
<b>Djupfrysta färdiglagade produkter</b>	33
<b>Konservering</b>	34
<b>Skötsel och vård</b>	
Utsidan	36
Hällen	36
Ugnen	36
Kokplattorna	37
Utdragslådan	37
Plåtar/galler	37
<b>Råd vid fel</b>	38
Reservdelar	38
Byte av ugnslampa	38
<b>Konsument-bestämmelser</b>	
Service	39
E-Nr. och FD-Nr.	39

## Före anslutning

Läs noga igenom helbruksanvisningen innan spisen används. Här finns viktig information om säkerhet, användning och skötsel.

- Spara bruksanvisningen till den som ev. övertar spisen efter dig.
- Kontrollera att hällen inte skadats, t.ex. att glaskeramiken eller den omgivande ramen uppvisar repor.

- Spisen får inte användas om den är skadad.

### Obs!

- Ugnstuckan läses, se sidan 14.  
Avlägsna allt förpackningsmaterial (papp, polystyren osv.) före första användningen.

## Förpacknings- materialet och den gamla spisen

- Se till att förpackningsmaterialet tas om hand på ett miljöriktigt sätt. Våra produkter transporteras ofta långa vägar varför förpackningen effektivt måste skyddas mot skador. Lägg dock märke till att förpackningen alltid är minsta möjliga. Allt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Tråstöden har inte behandlats med kemikalier. Pappen består till 80-100% av returpapper. Plasten är av polyeten (PE), banden av polypropen (PP) och det stötdämpande materialet av freonfri polystyren (PS).

Plastmaterialen är rena kolväteföreningar och kan återvinnas.

Hör med kommunen eller det lokala renhållningsverket var du kan lämna gamla produkter och förpackningsmaterial så att det tas om hand på bästa miljöriktiga sätt. Genom att materialet därefter kan bearbetas och återvinnas bidrar du till att spara på råvaror och dessutom reducerar du mängden sopor.

- Förstör den gamla spisen innan den lämnas till skrotning. Dra först ut kontakten ur väggen och klipp av sladden så nära spisen som möjligt.

## Uppställning och anslutning

Montering och anslutning får endast utföras av behörig fackman.

Denne ska tillse att de lokala elföreskrifterna efterföljs.

Vid felaktig anslutning gäller inte konsumentbestämmelserna.

Enligt gällande bestämmelser måste frånskilljare användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning om minst 3 mm och allpollig frånsågning. Om spisen ansluts till vägguttag får det inte nödvändigt om uttaget kan nås av användaren.

Produkter utrustade med elkontakter får endast anslutas till jordade vägguttag som installerats enligt gällande föreskrifter.

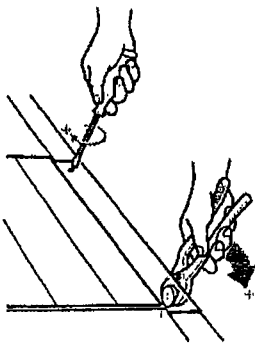
Spisen uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser för brandskyddsklass Y. Spisen får endast placeras med ena kortsidan mot högskåp eller vägg.

Spisen tillhör skyddsklass 1 och skall vara ansluten med skyddsjord.

Använd anslutningsledning typ H 05 W-F eller likvärdig.

Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettets ska fördela sig jämnt i stekpannan. Kontrollera genom att placera ett vattenpass på spisens hållram. Först på spisens vänstra eller högra sidokant, därefter på framkanten.

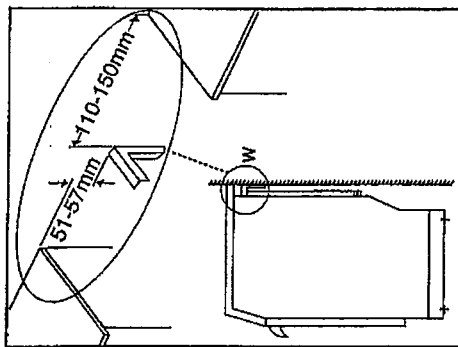


Vid behov kan du från sockelns framsida justera (25 mm) spisens fötter och hjul. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.

För att justera hjulen i bakkant tas först de båda täcksydder som sitter i sockeln framtill bort.

Tippskydd

Som medföljande tillbehör finns ett beslag (W) och två skruvar med tillhörande plugg. I spisens baksida finns ett förborrat hål.



Montera tippskyddet på följande sätt:

1. Justera spisen i höjdlid så att överkanten är jäms med omgivande bänkskivor.
2. Skruva fast beslaget (W) i väggen med hjälp av de medföljande skruvarna och pluggen (se bredvidstående skiss). Måtten utgår från de omgivande bänkskivornas överkant. Se nedanstående tabell. Var försiktig vid borrningen så att inga ledningar skadas!
3. Ställ spisen så att det förborrade hålet i spisens baksida är mitt framför det i väggen fastskruvade beslaget. Skjut därefter in spisen helt tills den sitter fast.

Viktigt att veta

Säkerhetsanvisningar

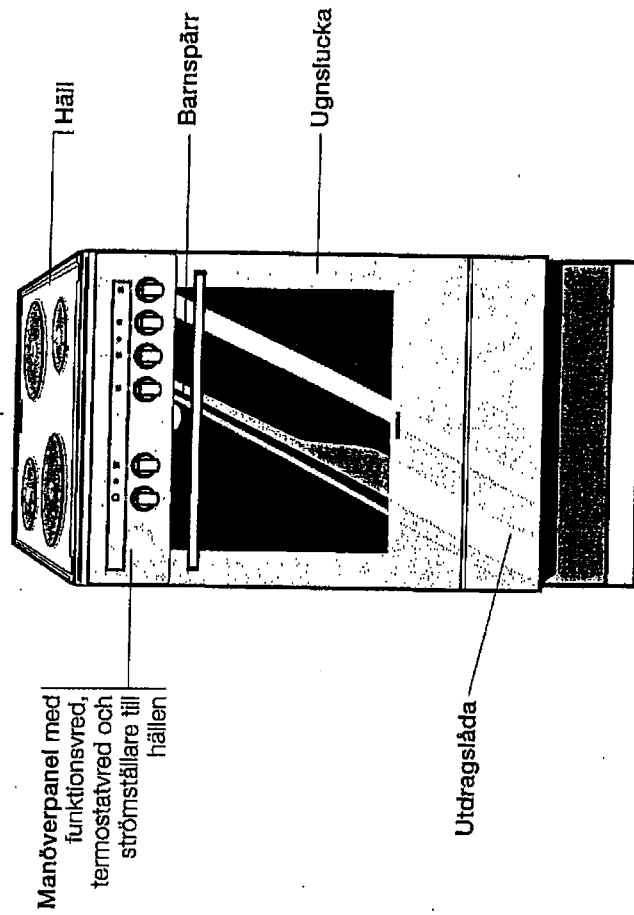
- Spisen uppfyller tillämpliga bestämmelser för elektrisk utrustning. Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.
- Utsidan av spisen och kåril som används vid tillagningen blir varma när produkten används. Ugnströmmet, värmelementen och ångutsläppet blir mycket heta. Håll därför alltid små barn borta från produkten.
- 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 hålla vatten över fett/oljan. Risk för brännskador!
- Läg ett lock över kärlet så att elden kvävs. Stäng av kokzonen.
- Håll sladdar till andra elektriska apparater borta från varma kokzoner resp. en varm ugnslucka. Det isolerande skiktet på sladdarna kan skadas.
- Förvara inga brännbara föremål inuti ugnen. De kan börja brinna om du av misstag råkar slå på värmen. Lagg heller aldrig brännbart material ovanpå hällen.
- Skruva genast ur säkringen om produkten skadats.
- Denna produkt får endast användas för tillagning av mat.
- Denna produkt uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser. Strömställarna och ugnsluckans handtag blir varma när produkten används under lång tid i höga temperaturer.

### Så undviker du skador på spisen

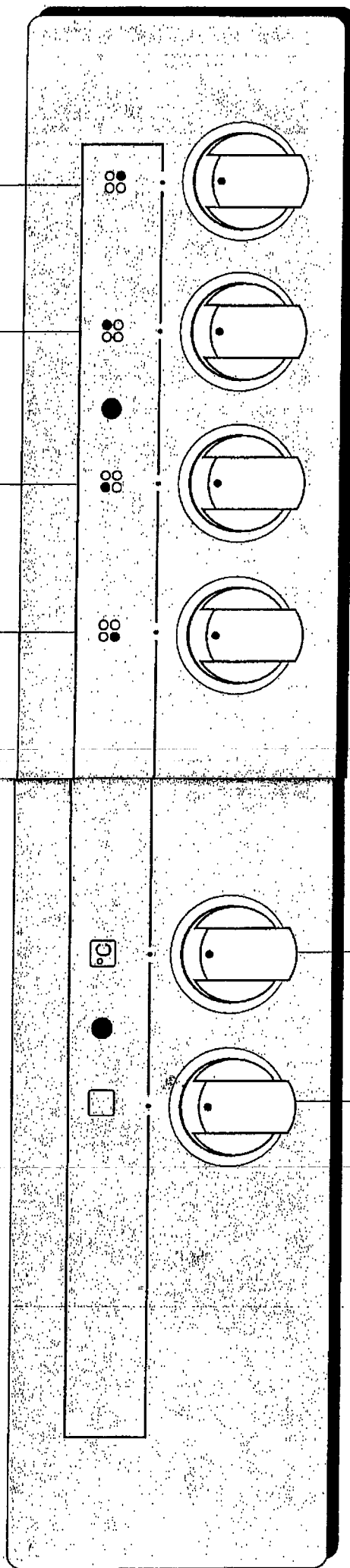
- Lägg inte en plåt direkt på ugnens botten. Lägg heller aldrig aluminiumfolie direkt på botten. Då hindras värmetillförseln och bak- och stektider stämmer inte längre. Dessutom kan emaljen skadas.
- Håll aldrig vatten direkt på ytor i en varm ugn. Emaljen kan skadas.
- Fruktsaft som droppar kan lämna fläckar efter sig som inte går bort ens med ugnsgrengöringsmedel. Använd därför gärna den djupa långpannan till saftiga fruktkakor och liknande.
- Stå eller sitta aldrig på ugnsluckan.
- Ugnsluckan måste gå att stänga ordentligt. Håll därför alltid ytor på och kring luckan rena från smuts.
- Lägg aldrig föremål (t.ex. plåtar/galler) i utdragslådan medan de är heta. De kan skadas.

### Beskrivning av spisen

Angutsläpp för ugnen.  
Var försiktig eftersom het ånga strömmar ut!



Manöverpanelen



Funktionsvred till ugnen

Välj mellan följande ugnsfunktioner:

- över- och undervärme
- undervärme
- övervärme
- grill
- snabbuppvärmning

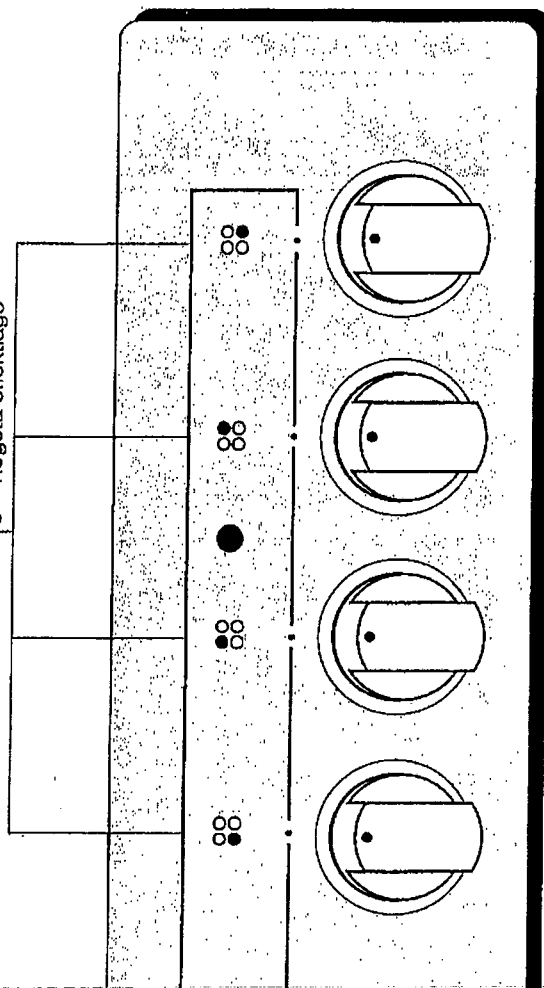
När du vrider på funktionsvredet tänds ugnsbelysningen. Vrid därför alltid funktionsvredet till läge 0 när ugnen inte ska användas mer.

Strömställare till hällen med kontrollampor

Effektlägen 1-6.

1 = lägsta effektläge

6 = högsta effektläge



Termostativred till ugnen

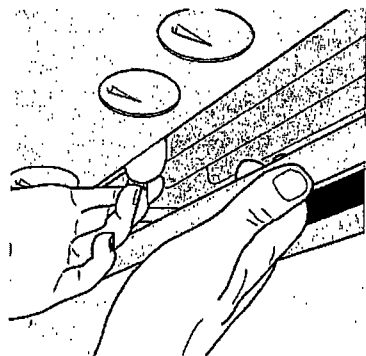
med kontrollampa  
Välj mellan följande lägen:  
50-300 temperatur i °C

När du vrider på termostativredet tänds signallampen. Lampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts men tänds igen när temperaturen sjunker under den inställda värdet. Ugnen värms upp igen.

## Barnspärr

Ugnen är utrustad med barnspärr för att hindra barn från att kunna nå in i ugnen när den är het. Spärren sitter upptill i ugnen.

- Tryck spärren uppåt samtidigt som du öppnar luckan. När barnspärren inte längre behövs kan den tas bort.
- 1. Öppna luckan.
- 2. Lossa skruvarna till spärren och ta bort den.
- 3. Sätt tillbaka de två skruvarna.



Gör så här

## Ugnsfunktioner

Välj mellan följande ugnsfunktioner. Här finns optimalt tillagningssätt för varje rätt.



## Över- och undervärme

Värmen fördelas över och under det som tillagas. Idealisk när du lagar mat eller gräddar på en fals i taget. Passar även bra till magert kött, ugnspannkaka, stora matbröd och rulltårter.



## Undervärme

Värmen kommer bara underifrån. Idealisk när du tillagar mat i terrin, puddingar i vattenbad och när du vill ha extra knaprig kakkbotten.



## Övervärme

Värmen kommer bara ovanifrån. Använd övervärme till gratänger, när du vill ge en rätt vacker brun yta eller har en kaka med gräddade ovanpå som du vill färgsätta.




## Grill

Hela ytan av grillelementet värms upp varför det går bra att grilla flera köttstycken, korvar etc. samtidigt.



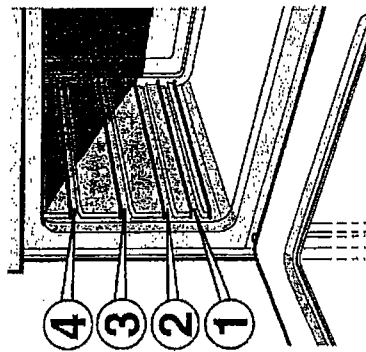
## Snabbuppvärmning

Ugnen värms på mycket kort tid. Värme från grillelementet kombineras med undervärme. Gör så här:

1. Vrid funktionsvredet till läge .
2. Ställ in önskad temperatur. Funktionslampan för ugnen tänds. Signallampan för ugnstemperaturen slocknar när inställd temperatur uppnåtts.
3. Vrid då funktionsvredet till önskad ugnsfunktion och ställ in maten/stecken etc. i ugnen.

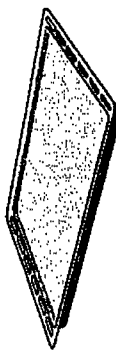


## Ugnens inredning och utrustning

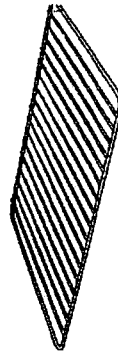


Plåtar och galler kan placeras i 5 olika höjdlägen.

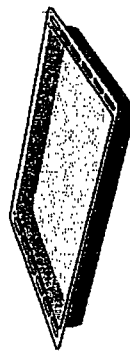
Mörk, emailerad bakplåt för bröd och småkakor.



Galler för kär, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysade rätter. Skjut in galleret med ramen uppåt.



Långpanna för stora stekar och djupfrysade rätter. Kan även användas under galleret som uppsamlingsfat för fett som rinner ner när du grillar direkt på galleret.



Fler plåtar/galler finns att köpa hos service.  
Före första användningen: Rengör ugn och plåtar/galler med vatten med lite diskmedel.  
Ugnen behöver inte brännas ur.

## Före första användningen Kokplattorna

Koppla på kokplattorna en i taget (utan kastruller) under 3 minuter på högsta effekt. Viss lukt uppstår när fett bränns bort. Ventilera köket ordentligt.

## Ugnen

Låt den stängda ugnen vara påsatt i 60 minuter. Vrid funktionsvredet till symbolen för över- och undervärme och ställ in termostatsvredet på 250°C. Viss lukt uppstår när fett bränns bort. Ventilera köket ordentligt.

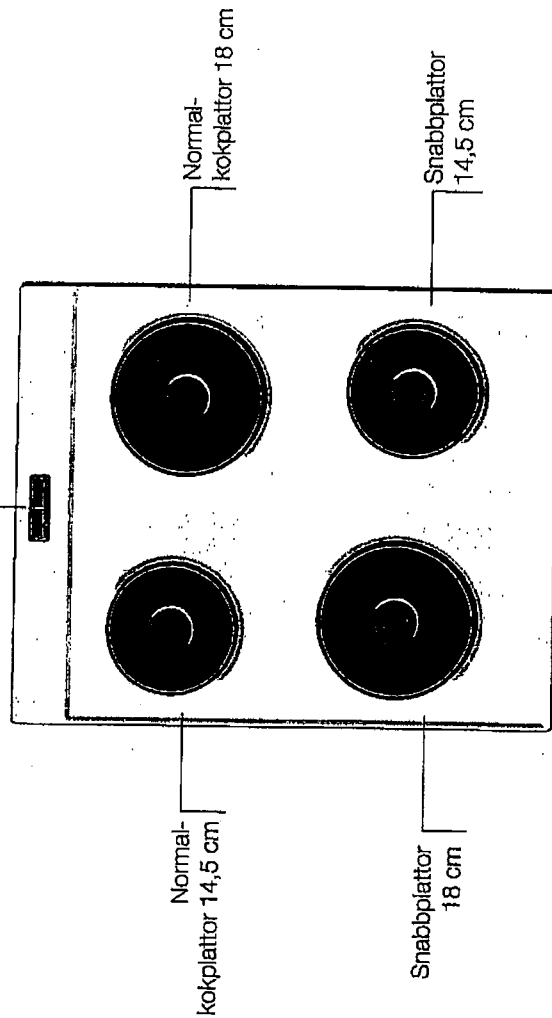
Obs! Nya plåtar kan stå sig första gångerna de används men planar sedan åter ut sig.

## Matlagning på hällen

### Hällen

#### Ångutsläpp

Obs! Het luft strömmar ut här!



### Gör så här: Normalkokplattor

Den gröna kontrolllampan börjar lysa så snart en kokplatta kopplas in.

Genom att vrida strömställarvreden åt höger eller vänster kopplar du in önskad effekt.

- 1 = lägsta effekt  
6 = högsta effekt

Uppvärmning	1 eller 2
Kokning	6 2
Stekning	6 4

Uppkokning  
Fortsatt kokning efter behov högre eller lägre

Stekning tills fett är brynt  
Lägg sedam i maten och sänk till ca.

### Snabbplatta med röd prick

Uppnår önskad temperatur mycket snabbt om den ställs in på högsta effekt. Används i övrigt precis som normalkokplattorna.

Tänk på att överhettat fett eller olja kan fatta eld. När maten tillagas med fett eller olja (t. ex. pommes frites) måste det ske under ständigt uppsikt.

### Så sparar du värdefull energi

Så mycket ökar strömförbrukningen  
- 450 %

Den effekt som krävs för att hålla 1,5 l vatten kokande: 190 W och en bra kastrull med lock



100 %



150 %



380 %



Bra kärl  
med locket på

Kärl med  
ojämn botten

Kärl utan  
lock på

Dåligt kärl  
utan lock på

- Vi rekommenderar kärl med jämn och tjock botten. Ojämn botten förlänger tillagningstiden.
- Välj alltid ett kärl med rätt storlek i förhållande till mängden mat. Ett stort kärl som bara är lite fylld drar onödigt mycket energi.
- Använd alltid lock.
- Den bästa värmeöverföringen sker när botten och zonen är lika stora. Tillverkare anger ofta en kastrulls övre diameter. Observera att denna som regel är större än diametern på kastrullens botten.
- Sänk alltid till lägre effektläge i rätt tid.
- Vid lång tillagningstid kan du gärna stänga av kokzonen 5-10 minuter innan den beräknade tillagningstiden är till ända och utnyttja eftervärmningen.
- Lamporna som indikerar restvärme lyser så länge som en avstängd zon fortfarande är varm och alltså kan utnyttjas i energibesparande syfte.

## Bröd, kakor och småkakor

### Bakformar:

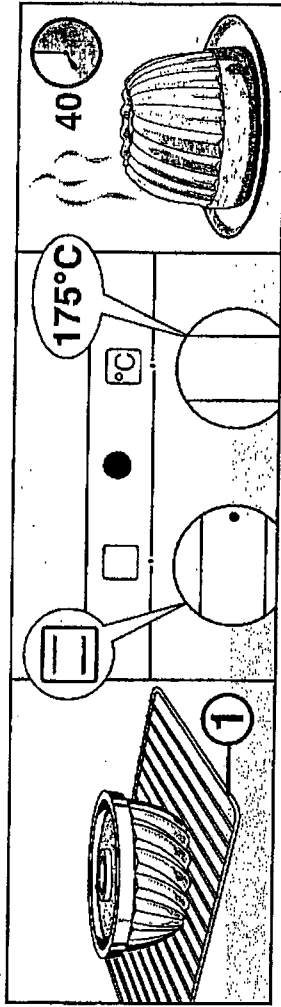
- Bakplåten ska skjutas in så långt det går med den sluttande sidan närmast ugnens bakre vägg.
- Kakformar placeras alltid på gallret.
- Låt gallret stå direkt på ugnens botten när du gräddar i ljusa bakformar av aluminium eller vitplåt.
- Fals 1 är längst ner.

### Om tabellerna:

Alla värden i tabellerna avser förvärmad ugn. Tiden i ugnen är beroende av råvaravs form och vikt. Tider och temperaturer är endast rekommendationer. Prova dig fram för bästa resultat i just din ugn.

Tider och temperaturer kan variera något beroende på typ av ägg och mängd. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Börja med det lägre värdet. Låg temperatur ger mera järnbrun yta. Ställ vid behov in högre temperatur/längre tid nästa gång.

Exempel: Sockerkaka



Kakor och bröd i form på galler	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i min
Sockerkaka	1		175	40-45
Mjuk kaka (choklad-, peppar-)	1		175	45-60
Mjuk fruktkaka	1		150	60
Tårnbotten av sockerkakssmet	2		200	25-30
Vetebröd (syskonkaka)	2		200-225	25-30

Alla värden i tabellerna avser förvärmad ugn.

## Bröd, kakor och småkakor

Kakor och bröd på bakplåt	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i minuter	Ljus plåt	Mörk plåt
Vetebröd:						
Bullar	2		250	7-10	X	X
Längder, kransar	3		225	13-15	X	X
Fränst lantbröd	3		200	ca 30	X	X
Skället bröd	2		200	ca 40	X	X
Skräddarkakor	3		225	ca 12	X	X
Kuvertbröd	3		250	10	X	X
Pizza	3		225-250	12-15	X	X
Djupfrys pizza	3		enl. örpäckningar		X	X
Rulltårta	3		250	4-5	X	X
Muffins	3		200	10-12	X	X

Småkakor på bakplåt	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i minuter	Ljus plåt	Ljus plåt
Mördegskakor	3		200	8-10	X	X
Drömmar	3		175	10-12	X	X
Maränger	3		100	60	X	X
Petits choux	3		200	25-30	X	X
Flarn	3		200	8	X	X
Smördegskakor	3		250	5-7	X	X

## Brödkakor och småkakor

Gratänger, suffléer i form på galler eller i långpanna	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i min	Lång-panna galler
Med råa ingredienser T.ex. fiskgratäng	2		175	45-60	X
Med kokta ingredienser T.ex. broccolligratäng	3		250	10-15	X
Ostsufflé	2		175	30-45	X
Ugnspannkaka i långpanna	4		200	25	X

Den ljusa specialbakplåten är särskild lämpad för bakning. I regel blir resultatet något ljusare och jämnare än med mörk plåt. Ljusa bakplåtar bör i allmänhet användas på lågre falsar än mörka plåtar.

## Råd och tips vid bakning

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

Jämför med en liknande kaka i tabellerna.

Hur vet jag när kakan är genomgräddad?

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 formens kanter lite försiktigt. Lossa kakan försiktigt med en kniv efter gräddningen.

Kakan blir för mörk på ovasidan.

Ställ kakan längre ned i ugnen, välj lägre temperatur och låt kakan gräddas under längre tid i ugnen nästa gång.

Kakan blir för mörk på undersidan.

Ställ kakformen högre upp i ugnen och sänk temperaturen nästa gång.

Kakorna är ojämnt gräddade.

Lägre temperatur ger jämnare gräddningsresultat. Ömtåliga småkakor gräddas en plåt i taget i över- och undervärme.

Fruktkakan blir för ljus på undersidan. Fruktsaft rinner ut.

Använd långpanna.

Kakan är för torr.

Stick små hål i den färdiggräddade kakan med en tandpetare och droppa fruktsaft över kakan. Hög 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 brödet/kakan 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.

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

Lägre temperatur ger jämnare gräddningsresultat. Plåtar som skjuts in samtidigt blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt. Låt den nedre plåten stå kvar ytterligare 5-10 minuter eller skjut in den en stund före den övre.

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 vila 5-10 minuter efter gräddningen. Lossa 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

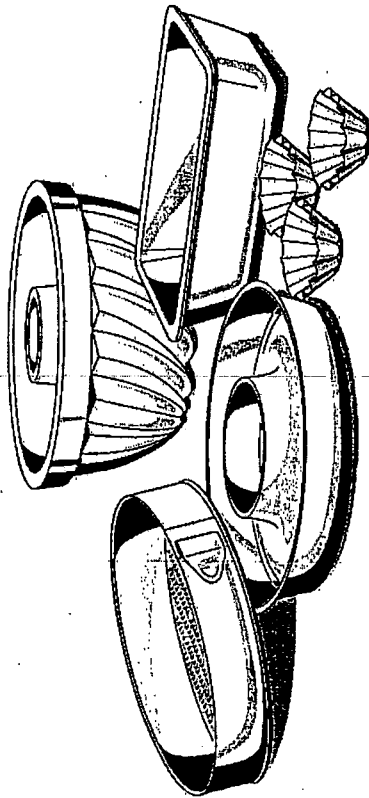
Tillverkaren använder ett speciellt kontrollgaller vid fastställandet av temperaturen i ugnens mitt vid en viss tidpunkt. Eftersom kärn och tillbehör påverkar det uppmätta värdet är det helt naturligt att du får andra värden vid egna mätningar.

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 den svalade manöverpanelen eller på intilliggande köksinredning. Detta är fysikaliskt betingat.

## Energipartips

- Använd mörka lackerade eller emaljerade bakformar eftersom de bättre tar upp värmen.
- Förvärm ugnen bara om så anges i receptet eller i tabellen här i bruksanvisningen.
- Vid lång gräddningstid: Stäng av ugnen 10 min innan den beräknade gräddningstiden är till ända och utnyttja eftervärmen.
- Om du ska grädda flera kakor: Grädda dem efter varandra. Eftersom ugnen är varm blir gräddningstiden för den andra kakan kortare. Det går även bra att grädda två kakor samtidigt.



## Kött, fågel, fisk

## Lämpliga kärl

I princip kan du använda alla typer av formar som är ugnssäkra. Använd gärna långpannan till stora stekar. Placera alltid formen mitt på gallret. Ställ en het glasform på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

## Tips om stekning

Stekresultatet är beroende av köttsort och kvaliteten.

Mager kött: Tillsätt 2-3 msk vätska.

Grytstek: Tillsätt 8-10 msk vätska beroende på storlek.

Vänd köttet (vikt över 1,5 kg) efter halva tiden.

När steken är färdig: Låt stå ytterligare 10 minuter inne i den stängda ugnen för värmeutjämning så fördelas köttsaften bättre.

## Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Skivor av kött bör helst vara lika tjocka (minst 2-3 cm) för att förbli saftiga och lika jämnt grillade. Salta alltid först efter grillningen.

Lägg köttskivorna direkt på gallret.

Skjut dessutom in långpannan på fels 1 så att köttsaften kan rinna ner i den. Ugnen hålls samtidigt renare.

Vänd köttskivorna efter ca. 2/3 av den tid som anges i tabellerna.

Du kommer kanske att lägga märke till att grillelementet stängs av då och då under grillningen. Detta är helt normalt. Hur ofta detta sker beror på vilken effekt du ställt in.

**Kött**

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.  
Stektiderna är beroende av köttstort, vikt och kvalitet.  
Angivna värden är dårför cirkevärden.

Kött	Vikt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Nörostek (t.ex. högrev)	1 kg 1,5 kg 2 kg	med lock	2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	210-230 210-230 210-230	80 100 120
Skinka, rimmad insvept i aluminiumfolie	1 kg 1,5 kg 2 kg	utan lock	2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	190-210 180-200 170-190	70 80 90
Rostbiff, rosa*	1 kg	utan lock	2	<input type="checkbox"/>	200-220	90
Biff, genomstekt Biff, rosa inuti		på galler på galler	4 4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	20 15
Griskött utan svål** (t.ex. kottlettrad, fläskkarré)	1 kg 1,5 kg 2 kg	utan lock	2 2 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	200-220 190-210 180-200	110 130 150
Griskött med svål** (t.ex. fårs skinkstek)	1 kg 1,5 kg 2 kg	utan lock	2 2 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	210-230 200-220 190-210	100 120 140
Kassler med ben	1 kg	med lock	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60
Köttfärsimpa	750 g	utan lock	2	<input type="checkbox"/>	170-190	70
Korv	ca. 750 g	på galler	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Kalvstek	1 kg 2 kg	utan lock	2 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	190-210 170-190	100 120
Lammstek	1,5 kg	utan lock	2	<input type="checkbox"/>	180-200	120

\* Rostbiff: Vänd efter halva tiden. Vira in den i aluminiumfolie när den är färdig och låt stå i ugnen ca. 10 min för värmeutjämnning.

\*\* Skinkstek: Skär skåror i svålen och lägg steken med svålen nedåt i formen först. Vänd den med svålen uppåt när drygt halva stektiden återstår.

**Fågel**

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

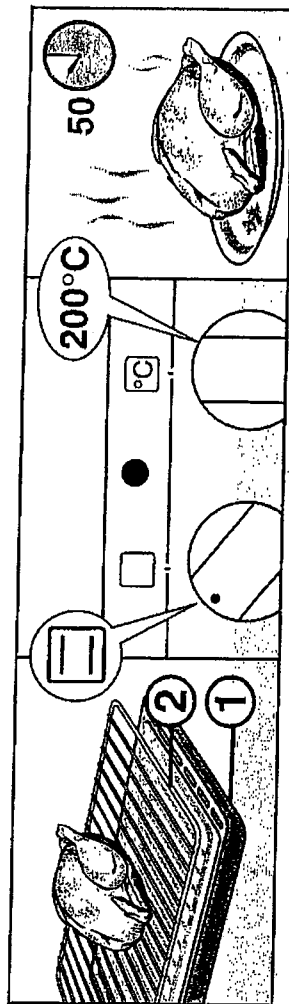
Fågel blir extra knaprig och brun om du penslar den några gånger mot slutet av stektiden med smör, saltvatten, fett som droppat ned eller med apelsinjuice.

Hel fågel måste vändas minst en gång.

Anka/gås: Stick håll på skinnet under vingarna så att fett kan rinna ut.

Skjut in långpannan som uppsamlingsfat för fett på fals 1 när du grillar direkt på gallerret.

Exempel: 1 hel kyckling

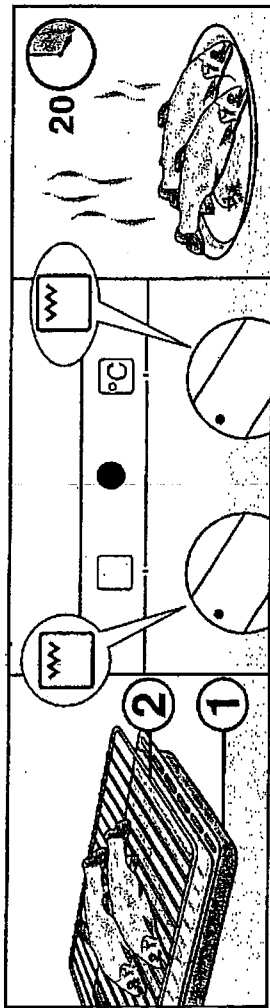


Fågel	Vikt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
1-4 st kycklinghalvor	å 400 g	på galler	2	<input type="checkbox"/>	200-220	50-60
Kycklingdelar	500 g	på galler	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Kyckling, hel 1-4 st	å 1 kg	på galler	2	<input type="checkbox"/>	200-220	60-80
Anka	1,7 kg	på galler	2	<input type="checkbox"/>	200-220	90-100
Gås	3 kg	på galler	2	<input type="checkbox"/>	180-200	100-120
2 kalkonlår	å 800 g	på galler	2	<input type="checkbox"/>	180-200	100-120

**Fisk**

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Grillade foreller



Fisk	Vikt	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Fisk, grillad	å 300 g	på galler*	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 190-200	20-25
	1 kg		2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 170-190	45-50
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>		50-60
Fisk i skivor (ca. 1,5 cm tjocka)	å 300 g	på galler*	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20-25

\* Skjut in långpannan på fals 1.

**Tips om stekning och grillning**

Steken väger mer än vad som anges i tabellerna.

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 steken bildas ånga.

gå efter angivelser för stek som väger mindre och förläng tiden.

Använd en kötttermometer (finns att köpa i fackhandeln) eller gör det s.k. skedprovet. Tryck med en sked på steken. Om steken då känns fast är den färdig. Ger den efter för skeden behöver den mer tid i ugnen.

Kontrollera att du använt rätt fals och ställt in rätt temperatur.

Använd ett mindre kärl nästa gång och tillsätt mer vätska.

Använd ett större kärl nästa gång och tillsätt mindre vätska.

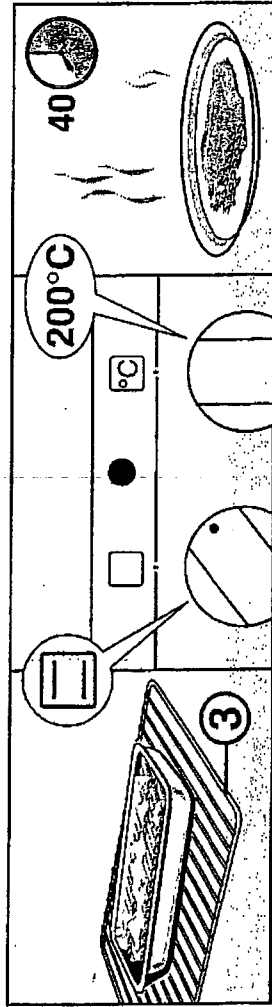
Använd varmluftsgrillning istället för över- och undervärme. Stekskyn hetas inte upp så kraftigt då och det ångar inte heller lika mycket.



## Puddingar, gratänger, varma smörgåsar

**Puddingar, gratänger, varma smörgåsar** Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Nudelgratäng

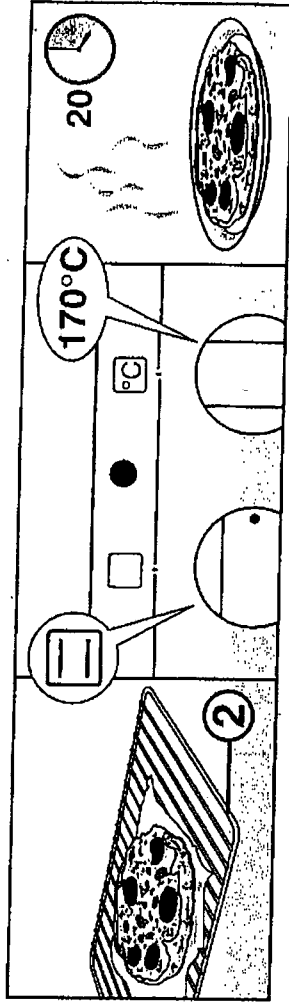


Kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Gratäng, t.ex. kvarg med frukt	2	<input type="checkbox"/>	180-200	45-60
Gratäng, t.ex. med nudlar	3	<input type="checkbox"/>	200-220	40-50
	3	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Gratäng (råa ingredienser), t.ex. potatisgratäng	2	<input type="checkbox"/>	170-190	40-60
	3	<input type="checkbox"/>	170-190	40-50
Rostat bröd, 4-9 st	4	<input type="checkbox"/>		ca. 4-5
Varma smörgåsar, 4-9 st	4	<input type="checkbox"/>		ca. 6-8

## Djupfrysna färdiglagade produkter

**Djupfrysna färdiglagade produkter** Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen. Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Djupfrost färdigpizza på gallret



Kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Pommes frites	3	<input type="checkbox"/>	240-250	20-30
Pizza*	2	<input type="checkbox"/>	170-190	20-30
Pizza-baguette*	3	<input type="checkbox"/>	190-210	15-25

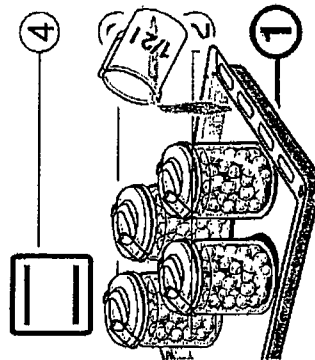
\* Lägga bakplåtspapper i långpannan eller på gallret. Kontrollera att bakplåtspappret tål de höga temperaturerna.

Obs! Långpannan kan slå sig i samband med att du gräddar djupfrost. Orsaken ligger i de stora temperaturskillnaderna. Den planar ut sig dock redan under gräddningen.

## Konservering Förberedelser

- Konservera endast helt fräscha frukter och grönsaker. Rengör dem först grundligt.
- Konservglas och gummiringar måste vara hela och rena. Glasen ska helst vara lika stora. Anvisningarna här utgår från 1 liters konservglas.
- Fyll konservglasen med det som ska konserveras. Håll glasens kanter rena. Lägg de blöta gummiringarna och locken på de fyllda glasen och sätt fast klämmorna.
- De angivna tiderna i tabellen är riktvärden. Rumsstemperatur, antal konservglas, mängd och hur varmt innehållet i glasen är varierar. Var därför noga med att kontrollera att det verkligen bubblar i konservglasen innan ugnen stängs av resp. nedräkningen börjar.

## Gör så här



1. Skjut in långpannan på fäls 1 och ställ konservglasen i pannan så att de inte rör vid varandra.
2. Fyll på 1/2 l vatten (ca. 80°C varmt) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Vrid funktionsvredet till läge över- och undervärme .
5. Vrid termostatsvredet till 170°C.

## Konservering av frukt

Så snart det börjar bubbla i konservglasen – efter ca 40-50 minuter. Stäng av funktionsvred och termostatsvred, dvs vrid till läge 0.

Efter 25-35 minuters eftervärme bör konservglasen tas ut ur ugnen. Får glasen stå kvar längre i ugnen och svalna föreligger risk för bakteriebildning och försurning.

Konservglas à 1 liter	när det börjar bubbla	effertvärme i antal minuter
äpplen, vinbär, jordgubbar	stäng genast av ugnen	ca. 25 min
körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	stäng genast av ugnen	ca. 30 min
äppelmos, päron, plommon	stäng genast av ugnen	ca. 35 min

## Konservering av grönsaker

Så snart det börjar bubbla i konservglasen: Sänk temperaturen till 120-140°C.

Av tabellen nedan framgår när ugnen ska stängas av.

Konservglas à 1 liter med kallt spad	när det börjar bubbla	effertvärme i antal minuter
gurkor	stäng genast av ugnen	ca. 35 min
rödbetor	låt ugnen vara på ca. 35 min	ca. 30 min
brysselkål	låt ugnen vara på ca. 45 min	ca. 35 min
bönor, kålrabbi, rödkål	låt ugnen vara på ca. 60 min	ca. 30 min
ärter	låt ugnen vara på ca. 70 min	ca. 30 min

## Konservglasen

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

## Skötsel och vård

Använd aldrig ångstråle eller högttryckspruta vid rengöringen.

## Utsidan

Torka av spisen med en fuktig trasa. Håll lite diskmedel i vattnet vid kraftigare nedsmutsning. Torka därefter ordentligt torrt.

Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver som kan göra ytan matt. Torka genast bort med vatten om du skulle spillat sådant medel.

Framsidan av spisen kan skifta något i färg beroende på att olika material använts, som glas, plast, metall.

## Hällen

Spishällen av emalj rengörs på samma sätt som spisen utvändigt, dvs med en fuktig trasa.

## Ugnen

Ugnen håller sig fräsch länge om du tänker på följande:

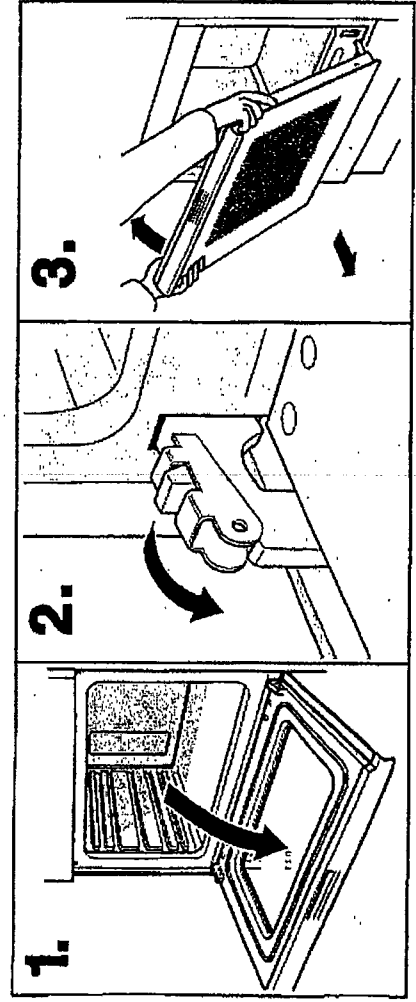
Använd inga hårda skursvampar!  
Ugnsspray får endast användas på emallerade ytor.  
Observera att ugnens botten vid uppvärmning antar en högre temperatur än den som är inställd på thermostaten. Detta kan innebära att emaljen skadas vid användning av ugnsspray.

Ugnsbelysningen kan tändras för att underlätta vid rengöringen. Vid funktionsvredet till symbolen för över- och undervärme

Ugnsluckan kan lyftas ut underlättar rengöringen:

1.-2. Öppna spärrhakarna så långt det går.

3. Stäng sedan luckan så mycket som behövs för att du ska kunna dra ut den.

Övriga emallytor  
inuti ugnen

**Lätt nedsmutsning:** Tvätta ur ugnen med varmt vatten med diskmedel eller ättiksvatten.

**Kraftig nedsmutsning:** Använd ugnsspray. Gör så här:

- Anbringa rengöringsmedlet i kall ugn.
- Låt medlet verka. För att få bort speciellt besvärliga fläckar kan man under 2 minuter (inte längre - då kan emaljen bli fläckig) värma upp ugnen.
- Torka ur ugnen.

## Obs!

Ugnen är emallerad. Emaljen bränns i mycket hög temperatur. Därför kan små färgskillnader uppstå. Kanterna på tunna bakplåtar går inte att helt emaljera varför de kan vara sträva. Rostskyddet finns där ändå.

## Kokplattorna

- Torka genast bort matrester och mat som kokat över.
- Rengör plattorna med skurpulver (t.ex. Vim) eller rengöringssvamp.
- Värm därefter upp plattorna under en kort stund - fukt på dem gör annars att de med tiden rostar.

## Utdragslådan

Torka utdragslådan ren med en fuktig trasa. Vid kraftigare nedsmutsningen kan du använda vatten med lite diskmedel.

Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver.

## Plåtar/galler

Så snart du använt plåtar/galler, bliöttlägg dem i vatten.

Sedan kan smutsrester lätt avlägsnas med diskborste eller rengöringssvamp. Långpannan och gallret kan du rengöra med rengöringsmedel för rostfritt stål.

## Råd vid fel

### Råd vid fel

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du tar kontakt med en serviceverkstad.

Om spisen inte alls fungerar:

- Är det strömbavbrott?
- Kontrollera att säkringarna till spisen är hela.

### Reservdelar

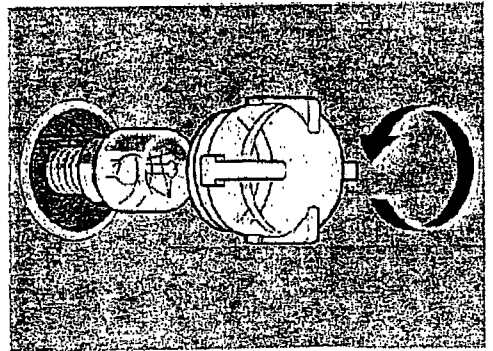
Använd endast originalreservdelar.

Ange alltid produktens E-nummer och FD-nummer när du tar kontakt med service. Uppgifterna finns på typskylten inuti utdragslådan.

Reservdelar finns att köpa hos service.

Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren. Osakkunniga och felaktigt utförda reparationer kan innebära avsevärd fara.

### Byte av ugnslampa



Om ugnslampan går sönder måste den bytas ut. Det kan du själv göra.

Om ugnslampan gått sönder måste den bytas ut.

Gör så här:

1. Skruva ur säkringarna eller slå ifrån huvudströmbrytaren.
2. Lägg en handduk på den kalla ugnens botten som skydd mot skador.
3. Lossa glaset runt lampan inuti ugnen genom att vrida der moturs.
4. Byt till ny lampa av samma typ.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Ta bort handduken.
7. Skruva åter i säkringarna resp. slå till huvudströmbrytaren.

Du kan även själv byta till nytt lampglas.

## Document-bestämmelser

### Service

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Vänd er till en serviceverkstad om produkten måste repareras. Hos BSH-Service kan du erhålla adress och telefonnummer till din närmaste serviceverkstad. Det finns ca. 90 st. i Sverige.

### E-nummer och FD-nummer

Anteckna uppgifterna från spisens typskylt innan du tar kontakt med en serviceverkstad. Fyll i siffrorna här nedan redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på spisen. Typskylten finns i utdragslådan.

E-Nr.

FD

Service ☎