



BLAUPUNKT

[sv] Bruksanvisning

Inbyggnadshäll
5H10K0050

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	4
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
Allmänt	4	
Halogenlampa	5	
	Skadeorsaker	5
Allmänt	5	
	Installation och anslutning	6
Elanslutning	6	
Åtgärder vid transport	6	
	Återvinnning	7
Spara energi	7	
Återvinning	7	
	Lär dig enheten	8
Kontroller	8	
Ugnsfunktioner och funktioner	8	
Temperatur	9	
Häll	9	
Ugnsutrymme	9	
	Tillbehör	10
Medföljande tillbehör	10	
Sätta in tillbehör	10	
Extratillbehör	11	
	Före första användning	11
Rengöra ugn och tillbehör	11	
Rengöra tillbehören	11	
	Använda maskinen	12
Slå på och av enheten	12	
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	12	
	Rengöring	12
Lämpliga rengöringsmedel	12	
Håll enheten ren	13	
	Ugnsstegar	14
Ta ut och sätta in ugnsstegar	14	
	Ugnsluckan	15
Haka av och hänga på ugnsluckan	15	
Ta ur och sätta i luckglas	16	
	Hur åtgärda fel?	16
Felsökningstabell	16	
Byta lampa i ugnsbelysningen i taket	17	
	Service	17
E-nummer och FD-nummer	17	
	Testat i vårt provkök	18
Allmänna anvisningar	18	
Kakor och småkakor	18	
Puddingar och gratänger	21	
Fågel, kött och fisk	21	
Tillbehör och grönsaker	24	
Yoghurt	24	
Akrylamid i livsmedel	24	
Konservering	25	
Jäsa deg	25	
Provrätter	26	

Bestämmelser för användningen

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

Bilderna i dessa anvisningar är endast vägledande.

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

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

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

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

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

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

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 10

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

Varning – Brandrisk!

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

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vridrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Varning – Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.
- Risk för personskador om du slår i öppen lucka. Håll luckan stängd när enheten är igång och efteråt.

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtrycksvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Halogenlampa

Varning – Risk för brännskador!!

Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av. Rör inte lampglaset. Undvik hudkontakt vid rengöring.

Varning – Risk för stötar!

Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

Allmänt

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtsapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtsapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställt på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runtom få skador så småningom.
Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.
- Fruksaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruksaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runtom kan få skador. Håll tätningen ren.
→ "Rengöring" på sidan 12
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnslackan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnslackans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Installation och anslutning

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

Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhetning.

Elanslutning

Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Följ alltid elleverantörens föreskrifter.

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Obs!

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

- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Enheten har skyddsklass I och är bara avsedd för anslutning till jordade uttag.
- Elanslutning: minst typ H05 VV-F. Den gul-gröna ledaren för skyddsjord ska vara 10 mm längre än övriga ledare på enhetssidan.

Varning – Livsfara!!

Risk för stötar vid kontakt med spänningssatta detaljer.

- Ta bara i kontakten med torra händer.
- Ta alltid tag i kontakten när du drar ur, inte i sladden. Annars kan du skada sladden.
- Dra aldrig ur sladden när enheten är igång.

Följ anvisningarna nedan och se till så att:

Anvisningar

- kontakt och uttag matchar.
- ledningsarean är tillräcklig.
- jordningen är rätt installerad.
- det bara är behörig elektriker som byter sladd (om det behövs). Ny sladd finns att köpa hos service.
- det får inte finnas några grenuttag/-kopplingar eller förlängningssladdar.
- använd bara jordfelsbrytare märkta med .
- Det är bara jordfelsbrytare märkta med den symbolen som uppfyller gällande föreskrifter.
- kontakten alltid går att nå.
- sladden inte blir veckad, klämd, ändrad eller kapad.
- sladden inte kommer i kontakt med värmekällor.

Åtgärder vid transport

Fäst alla rörliga delar i och på enheten med tejp som är lätt att ta bort. Skjut in alla tillbehör (t.ex. bakplåtar) på lämpligt ställe med en tunn kartongbit i kanterna, så att enheten inte skadas. Lägg en kartongbit eller liknande mot fram- och baksidan inuti ugnen, så att insidan på glasluckan inte får en smäll. Tejp fast luckan mot enhetens sidor. Gör samma sak med den övre luckan om sådan finns.

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

Om originalförpackningen inte finns kvar

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

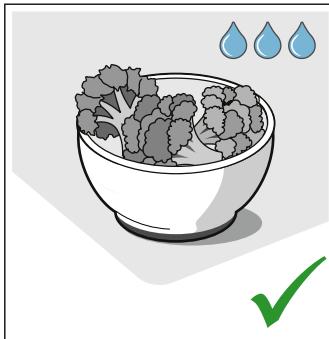
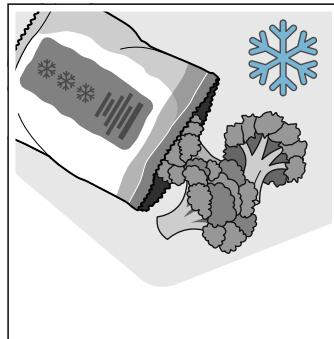
Transportera enheten i uppriktat läge. Håll inte i enhetens luckhandtag eller i anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas. Placera inga tunga föremål ovanpå enheten.

Återvinning

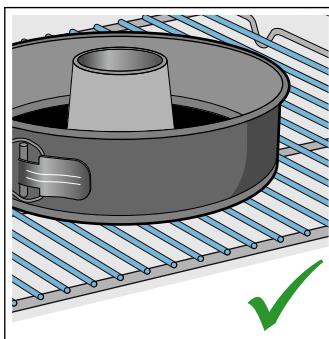
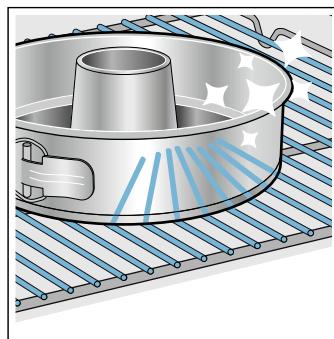
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

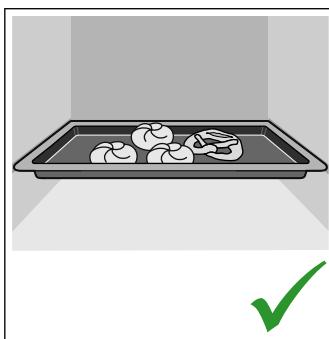
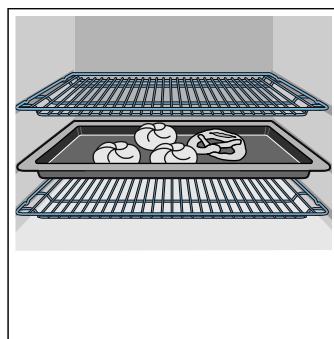
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



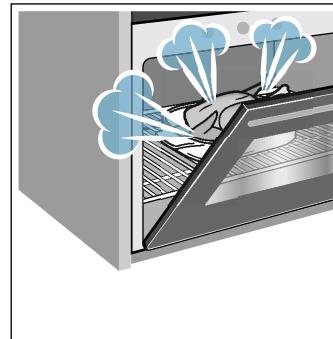
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



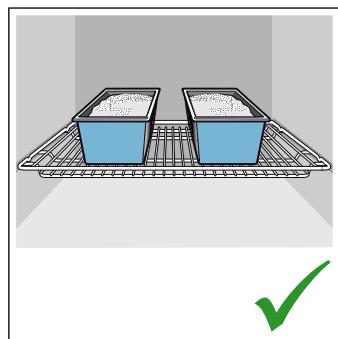
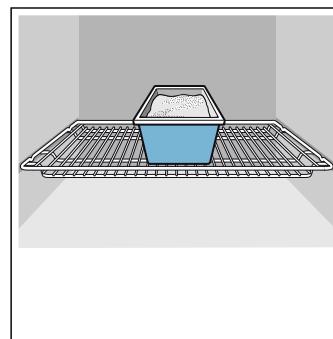
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.



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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



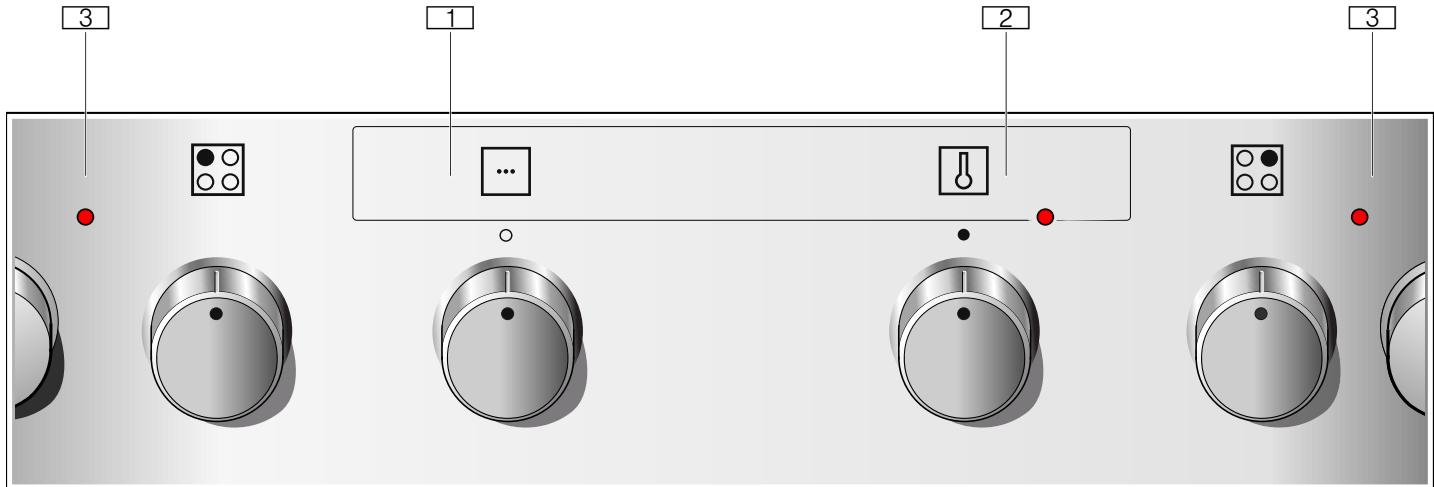
Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lär dig enheten

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Anvisning: Det kan förekomma avvikeler i färg och specifikation beroende på typen av enhet.



[1] Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion eller andra funktioner.

Funktionsvredet går att vrida både åt vänster och höger från nolläget.

[2] Termostatvred

Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställning för andra funktioner.

Termostatvredet går bara att vrida åt höger till anslaget från nolläget. Vrid inte förbi stoppet.

Ugnsfunktioner och funktioner

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

Ugnsfunktion	Användning
	Över-/undervärme Vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Anpassad över-/undervärme Skonsam tillagning av utvalda maträtter. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Undervärme För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
	Grill, liten yta Grillar små mängder biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Grill, stor yta För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffrar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.

Kontroller

Du använder kontrollerna för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Här är en översikt över kontrollerna och deras placering.

Andra funktioner

Din nya ugn har ännu fler funktioner som vi strax ska beskriva här.

Funktion	Användning
	Ugnsbelysning Slår på ugnsbelysningen. Övriga funktioner är av. Underlättar t.ex. vid ugsrengöring.

Temperatur

Termostatvredet ställer in ugnstemperaturen. Dessutom använder du det för att välja lägen till andra funktioner. Enheten sänker temperaturen något efter ett tag vid mycket höga temperaturer.

Läge	Betydelse
● Nolläge	Ugnen blir inte varm.
50-275 Temperaturintervall	Inställbar ugnstemperatur i °C.
1, 2, 3 Grillägen	Grilllägen för stor  och liten grilllyta  (beroende på enhetstyp). 1 = läge 1, låg effekt 2 = läge 2, medeffekt 3 = läge 3, hög effekt

Temperaturindikering

Kontrolllampan ovanför termostatvredet lyser när enheten värmes upp. Den släcks när värmeelementet slår av.

När du förvarmer, så är det optimalt att sätta in maten när kontrolllampan släcks första gången.

Anvisning: På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

Häll

Det medföljer en separat bruksanvisningen till hällen. Läs den noga för säker och korrekt användning. Den innehåller viktiga säkerhetsanvisningar, utförliga installationsanvisningar samt information om skötsel och rengöring av hällen.

Ugnsutrymme

Olika ugnsfunktioner gör det smidigare att använda enheten. Ugnsutrymmet är t.ex. välbelyst och kylfläkten skyddar enheten mot överhettning.

Öppna luckan

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så fortsätter funktionen.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen med funktionsvredet, så slår den av.

Ställer du funktionsvredet i ugnsbelysningsläge, så tänds belysningen utan att slå på ugnen. Det underlättar t.ex. vid rengöring av enheten.

Kylfläkt

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

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

Tillbehör

Det finns diverse tillbehör bipackade med enheten. Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:



Galler

För formar, kak- och gratängformar.
För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.

Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträdder och stora stekar.
Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Använd bara originaltillbehör. De är special gjorda för enheten.

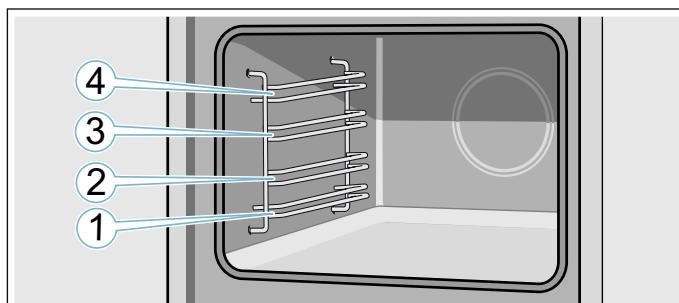
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet.

Anvisning: Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Det påverkar inte funktionen. Det återtar sin ursprungliga form när det svalnat.

Sätta in tillbehör

Ugnen har 4 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

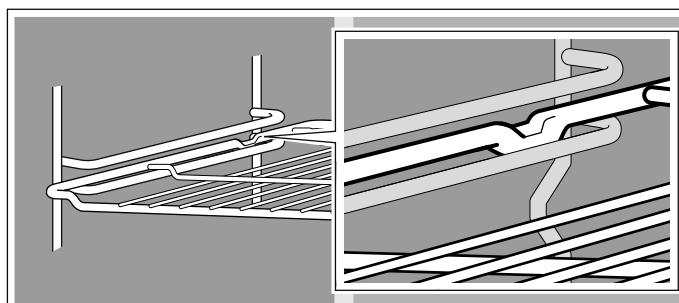
Ugnsutrymmets översta fals är märkt med en grillsymbol på många enheter.



Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar.

Se till så att utbuktningen är vänd inåt när du sätter in tillbehöret i ugnen. Annars snäpper det inte fast.



Anvisningar

- Håll bakplåten med båda händerna på sidorna och skjut in den parallellt i ugnsstegen. Rör inte bakplåten hit och dit i sidled när du sätter in. Det kan få bakplåten att nypa fast. Det kan skada emaljytan.
- Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.
- Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten.

Slå på och av enheten

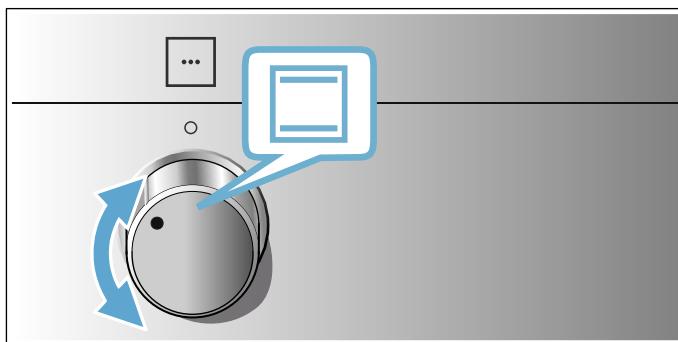
Funktionsvredet slår på och av enheten. Enheten är på vid lägen utom nolläget. Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

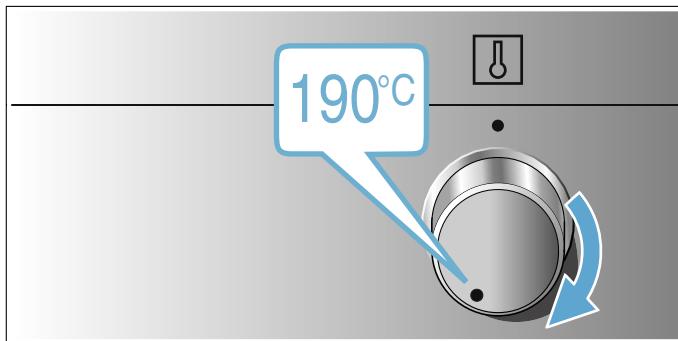
Du ställer smidigt in enheten med funktions- och termostatvreden. I ugnsfunktionstabellen hittar du rätt ugnsfunktion till rätt maträtt.

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

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.



Ugnen börjar varma upp inom några sekunder.

Vrid funktionsvredet till nolläget för att slå av ugnen.

Ändra

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion och temperatur med respektive vred.

Rengöring

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör enheten ordentligt.

Lämpliga rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Det är inte säkert alla delar finns på din typ av enhet.

Obs!

Ytskador

Använd inte

- skarpa eller skurande rengöringsmedel
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårdare skurbollar eller svinto,
- högtryckstvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Tips: Du kan köpa de medel vi rekommenderar hos service. Följ resp. tillverkares anvisningar.

Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Område	Rengöring
Enhetsutsida	
Rostfri front	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Plast	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Lackade ytor	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Kontroller	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Luckglasen	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt.

Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
Enhets insida	
Emaljtor	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa, varmt vatten och diskmedel. Är det jättesmutsig, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring. Obs! Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn! Det kan ge emaljkador. Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärming. Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar. Anvisning: Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.
Ugnsbelysnings-ens lampglas	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsig, använd ugnsrengöring.
Luckätningen Ta inte bort den!	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Luckskydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopsyntna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsig, använd rostfri skurboll.

Anvisningar

- Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikeler. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.
Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållit. Det är därför de kan vara lite skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Håll enheten ren

Håller du enheten ren och tar bort smutsen omgående, så fastnar smutsen inte så hårt.

Varning – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Tips

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. Då bränner smutsen inte fast.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt.
- Använd långpannan när du gräddar väldigt kladdiga kakor.
- Använd lämplig form vid ugnsstekning, t.ex. en stekgryta.

Ugnsstegar

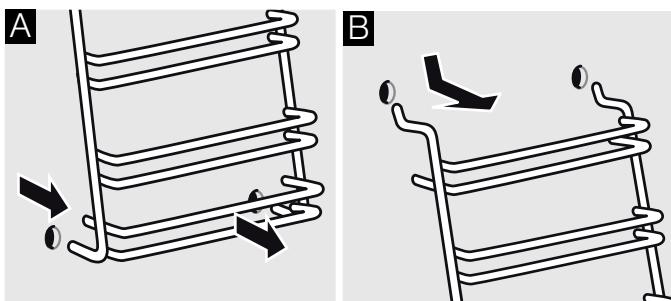
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnsstegarna.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

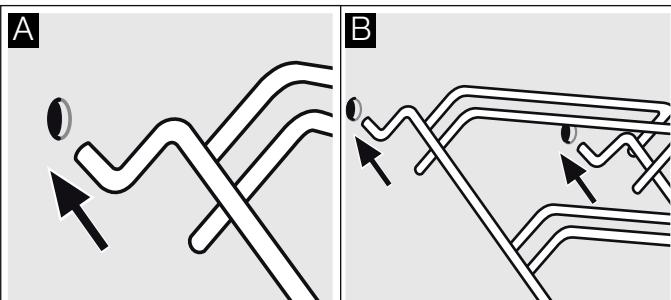
- Håll under ugnsstegarna och dra lite framåt. Dra ut de långa stiften ned till på ugnsstegarna ur fästhålen (bild A).
- Fäll sedan upp ugnsstegen och ta försiktigt ur den (bild B).



Rengör ugnsstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

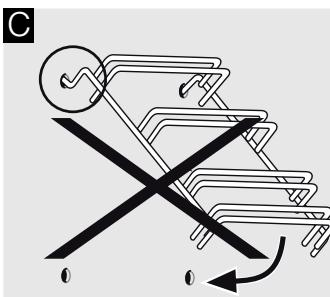
Haka i ugnsstegarna

- Sätt i de båda hakarna över ugnsstegarna i de övre hålen. (bild A-B)



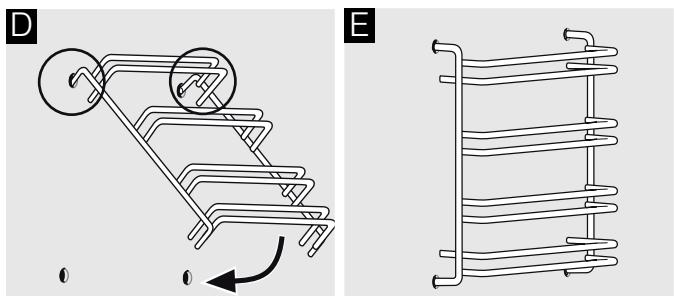
Varning Felmontering!

Rör aldrig vid ugnsstegen innan 2 hakarna sitter helt fast i de övre hålen. Emaljbeläggningen kan bli skadad och spricka (bild C).



- Båda hakarna måste sitta på plats helt i de övre hålen. Flytta nu ugnsstegen långsamt och försiktigt nedåt och häng in den i de undre hålen (bild D).
- Häng in båda ugnsstegarna på ugnssidoväggarna (bild E).

Är ugnsstegarna rätt monterade är avståndet mellan de 2 övre falserna större.



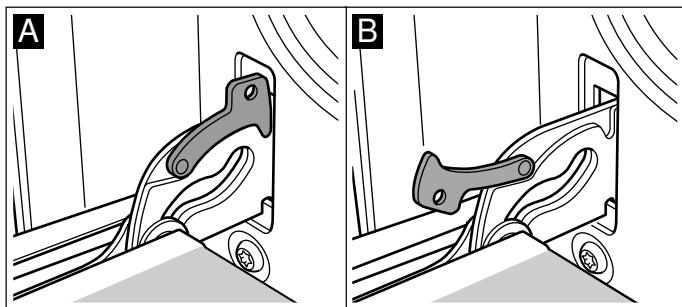
Ugnslackan

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra luckan.

Haka av och häng på ugnslackan

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

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

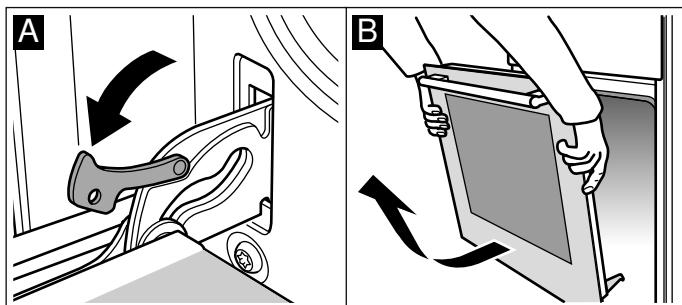


Varning – Risk för personskador!!

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

Haka av luckan

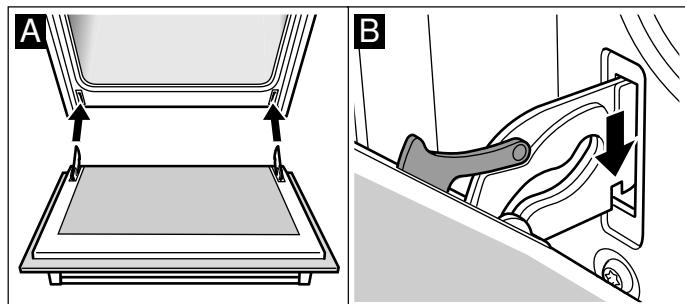
1. Öppna ugnslackan helt och hållt.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnslackan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



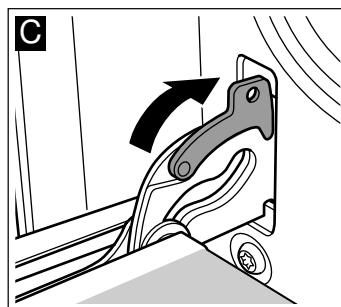
Häng på luckan

Häng på ugnslackan i omvänd ordning.

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



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



Varning – Risk för personskador!!

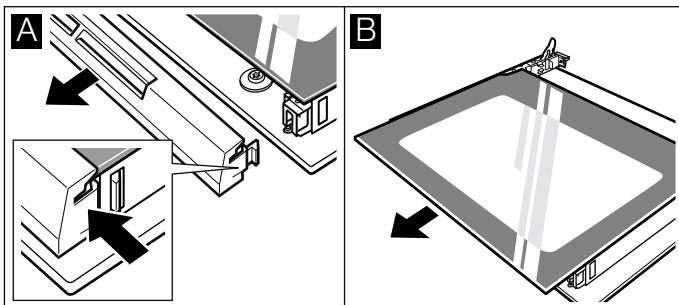
Ta aldrig i gångjärnet om ugnslackan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckglas

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

Demontering

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



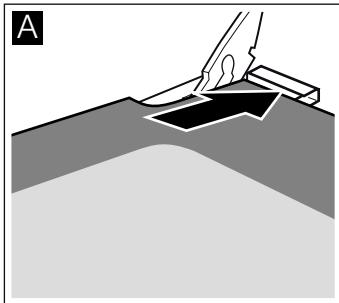
Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠️ Varning – Risk för personskador!

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

Montering

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



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

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

❓ Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

Felsökningstabell

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

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

⚠️ Varning – Risk för stötar!!

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

Byta lampa i ugnsbelysningen i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller din återförsäljare.

Håll halogenlampan med torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd. Använd bara den här lamptypen.

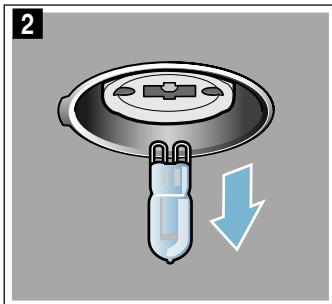
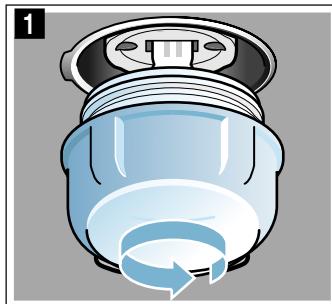
⚠️ Varning – Risk för stötar!

Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

⚠️ Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva ur lampglaset åt vänster (bild 1).
3. Dra ut lampan - vrid den inte (bild 2).
Sätt i ny lampa, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.



4. Skruva på lampglaset igen.
Lampglaset kan ha en tätningsring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningsringen innan du skruvar i.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr
Service	

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

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.

Bröd och småfranska

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Bröd, 750 g (formbröd och limpor)	Långpanna eller formbrödsform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	-	180-200	50-60
Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller formbrödsform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	-	200-220	35-50
Bröd, 1,5 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller formbrödsform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	-	180-200	60-70
Focaccia	Långpanna	2	<input checked="" type="checkbox"/>	-	240-250	25-30
Småfranska, söta, färsk	Långpanna	3	<input checked="" type="checkbox"/>	-	170-180*	20-30
Småfranska, färsk	Långpanna	3	<input checked="" type="checkbox"/>	-	200-220	20-30
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3	<input checked="" type="checkbox"/>	-	200-220	15-20
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3	<input checked="" type="checkbox"/>	-	220-240	15-25

* Förvärm

Pizza, quiche och pajer

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Pizza, färsk	Långpanna	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	20-30
Pizza, färsk, tunn botten	Långpanna	2	<input checked="" type="checkbox"/>	250-270*	20-30
Pizza, kyld	Långpanna	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210*	10-15
Pizza, frusen, tunn botten, 1 st.	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	15-25
Pizza, fryst, tjock botten, 1 st.	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-210	20-30
Minipizzor	Långpanna	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	10-20
Pajer i form	Springform Ø 28 cm	3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Ostpaj	Pajform	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	40-50
Tarte	Gratängform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	55-65
Empanada	Långpanna	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	40-50
Börek	Långpanna	2	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	30-40

* Förvärm

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Moment	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Jäsdeg, lätt	Bunke	2	<input checked="" type="checkbox"/>	1.	-*	25-30
	Långpanna eller formbrödsform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	2.	-*	10-20
Jäsdeg, tung och fet	Bunke	2	<input checked="" type="checkbox"/>	1.	-*	60-75
	Långpanna eller formbrödsform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	2.	-*	45-60

* värm upp med till 50°C

Provrätter

Tabellerna är framtagna av provningsinstitut för att underlätta tester av enheten.

Enligt EN 60350-1.

Gräddning

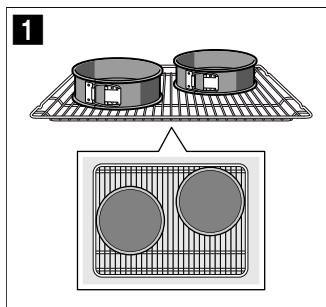
Bakverk, kakor som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nødvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på 1 fals:

- Långpanna/bakplåt: fals 3
- Formar på gallret
Galler: fals 2

Baka med 2 springformar:

- På 1 fals (bild 1)



Anvisningar

- Inställningsvärdena gäller när man ställer i en uppvärmd ugn.
- Följ anvisningarna om förwärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmlning.
- Välj till att börja med de lägre angivna temperaturerna för att baka.

Grilla

Sätt dessutom in långpannan. Den fångar upp köttsaften och håller ugnsutrymmet rent.

Gräddning

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Spritskakor	Långpanna	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Småkakor	Långpanna	3	<input type="checkbox"/>	160-170*	20-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-170*	30-40
Äppelpaj med lock	2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm	2	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100

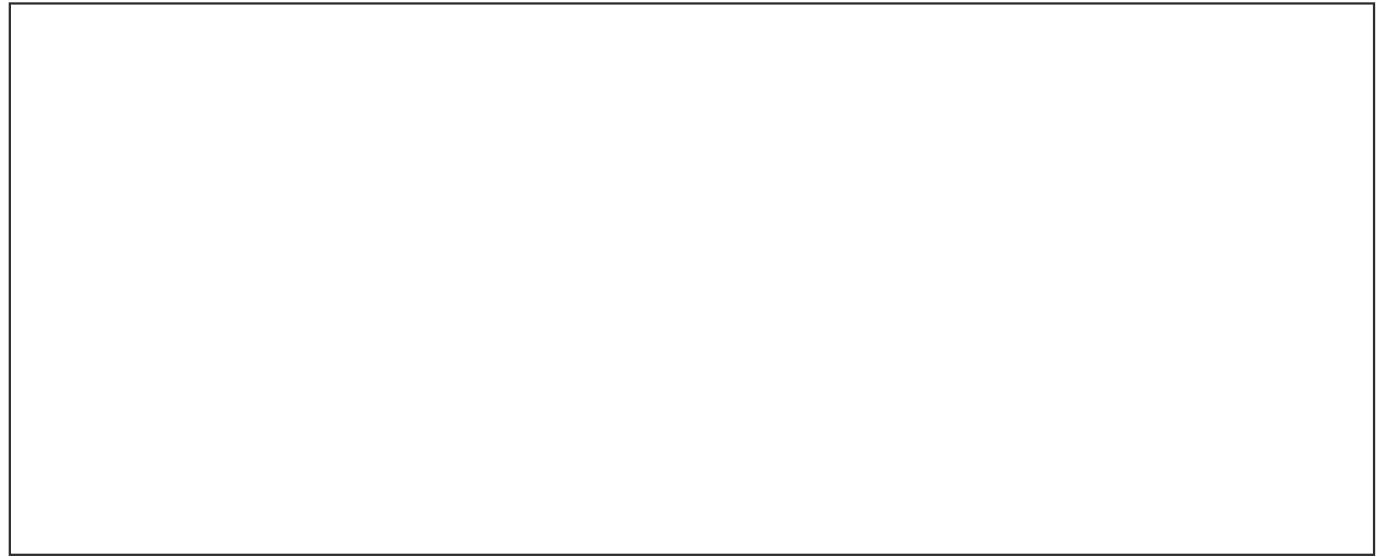
* förvärm, använd inte snabbuppvärmlningsfunktionen

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i min
Rosta bröd förvärm 10 min.	Galler	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	0,2-1,5
Hamburgare, 12 st. förvärm inte	Galler	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30*

* Vänd efter 2/3 av tiden





HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND



9001358817
010298(A)
SV