BLAUPUNKT

[sv] Bruksanvisning

Ugn
5B10M0050

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

Återvinning 7
Spara energi 7
Återvinning 7

Lär dig enheten 8
Kontroller 8
Ugnsfunktioner och funktioner 8
Temperatur 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
Snabbuppvärmning 12

Rengöring 13
Lämpliga rengöringsmedel 13
Håll enheten ren 14

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? 17
Felsökningstabell 17
Byta lampa i ugnsbelysningen i taket 17

Service 18
E-nummer och FD-nummer 18

Testat i vårt provkök 18
Allmänna anvisningar 18
Kakor och småkakor 19
Puddingar och gratänger 22
Fågel, kött och fisk 23
Tillbehör och grönsaker 25
Yoghurt 25
Akrylamid i livsmedel 26
Torkning 26
Jäsa deg 26
Upptining 27
Provrätter 27

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. laktta 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 4000 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. Vidrör 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. Häll 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 högtryckstvätt 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.

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: häll 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.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runtom kan få skador. Håll tätningen ren.
  → *"Rengöring" på sidan 13*
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Installation och anslutning

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

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

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.
- Minimikrav på elanslutningen är typ H05 V V-F 3G 1,5 mm².

⚠ 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 finns 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. Tejpa 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.

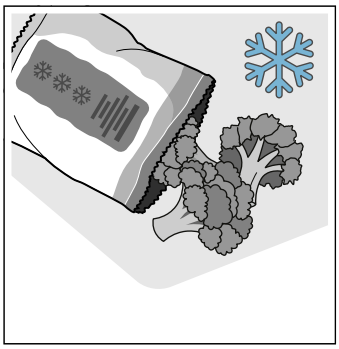
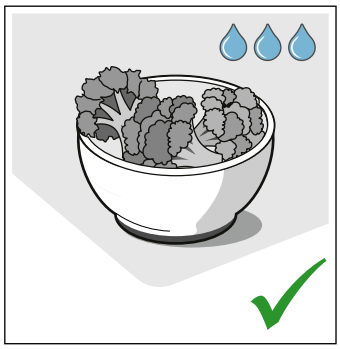
Transportera enheten i upprätt läge. Håll inte i enhetens luckhandtag eller i anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas. Placera inga tunga föremål ovanpå enheten.

Återvinning

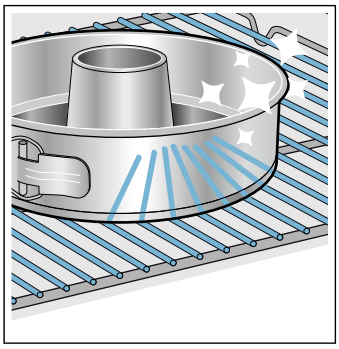
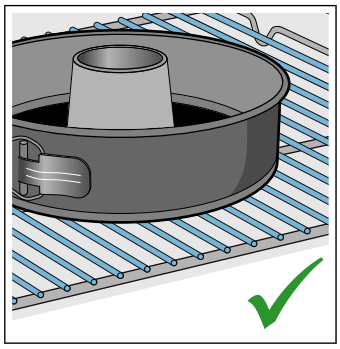
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

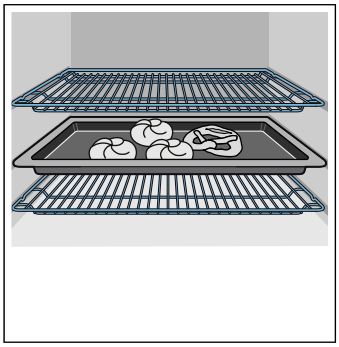
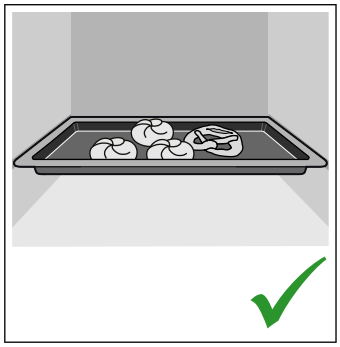
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.

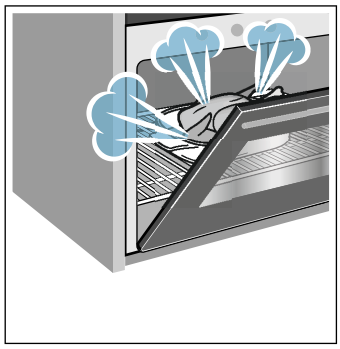
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.

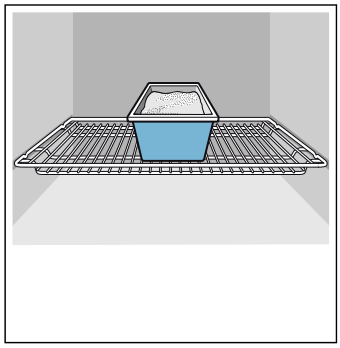
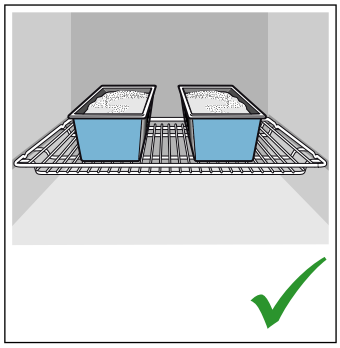
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.

- 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.

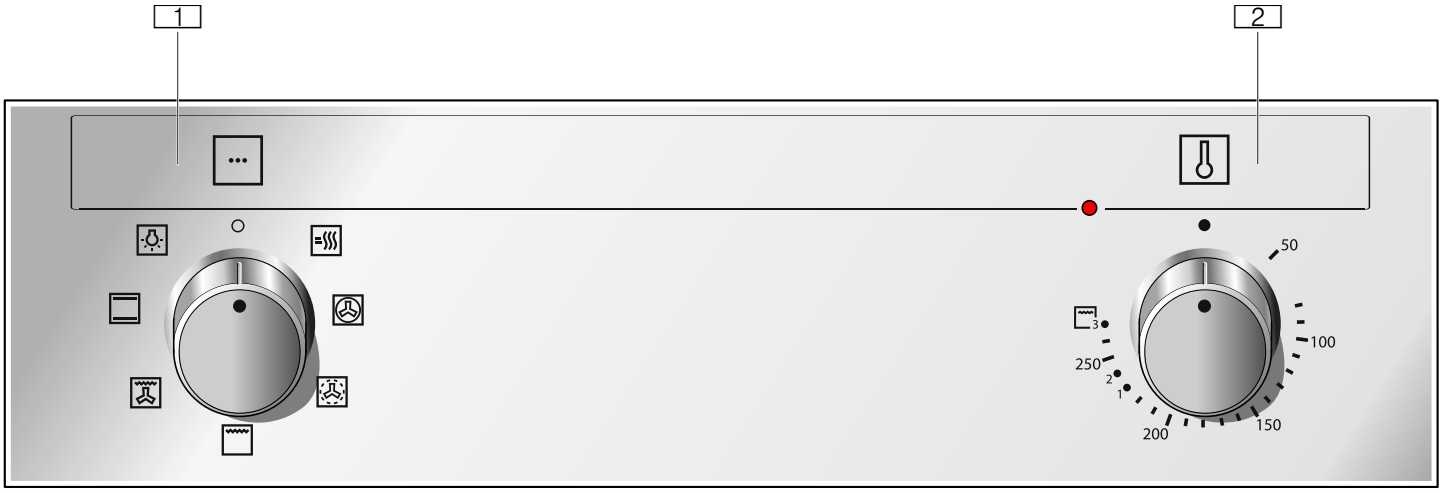
Lär dig enheten

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

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

Kontroller

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



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.

Anvisning: På flera enheter är vreden av popouttyp. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.

Ugnsfunktioner och funktioner

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du kan hitta rätt ugnsfunktion till din maträtt.

Ugnsfunktion		Användning
	3D-varmluft	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Anpassad varmluft	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.
	Grill, stor yta	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Varmluftsgrill	För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	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.

Andra funktioner

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

Funktion		Användning
	Snabbuppvärmning	Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör.
	Ugnsbelysning	Slår på ugnsbelysningen utan funktion. Det underlättar t.ex. vid rengöring av ugnsutrymmet.

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	Grill, grillägen för stor ▭ grillyta. **1** = läge 1, låg effekt **2** = läge 2, medeleffekt **3** = läge 3, hög effekt

Temperaturindikering

Du får upp 🌡 på displayen när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av.

När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när symbolen slocknar första gången.

Anvisning: Visad temperatur kan avvika lite från den faktiska ugnstemperaturen pga. termisk tröghet.

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 tänder du 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 evakuerar via luckan.

Obs!
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

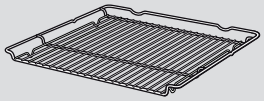
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning.

Tillbehör

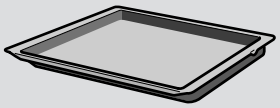
Det finns diverse tillbehör bipackade med enheten. Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:



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



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

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

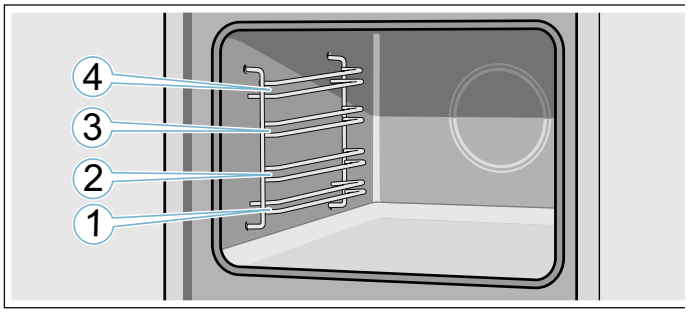
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet.

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.

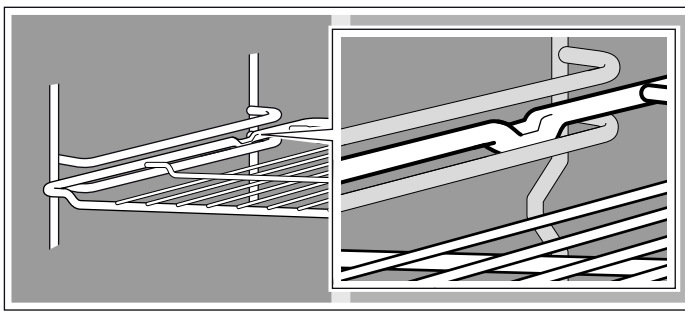
Ugnsutrymmets översta fals är märkt med en grillsymbol på många enheter.



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.

Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

Tillgänglighet och möjligheten att beställa online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i försäljningsunderlagen.

Anvisning: Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. ⟶ *"Service" på sidan 18*

Extratillbehör
Galler För formar, kak- och gratängformar samt stekar och grillbitar.
Bakplåt För småkakor på plåt
Långpanna För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.
Iläggsgaller För kött, fågel och fisk. Det går att lägga i långpannan för att samla upp stekskyn.
Långpanna, släppa lätt-beläggning För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Bakverk och stekar lossar lättare från långpannan.
Bakplåt, teflonbehandlad För småkakor på plåt Bakverk lossar lättare från bakplåten.
Proffspanna För tilllagning av stora mängder. Perfekt för t.ex. moussaka.
Proffspanna med iläggsgaller För tilllagning av stora mängder.
Lock till proffspannan Locket gör proffspannan till en proffsstekgryta.
Pizzaplåt För pizza och stora, runda kakor.
Grillplåt För grillning i stället för gallret eller som stänkskydd. Använd bara i långpannan.
Baksten För hembakt bröd, småfranska och pizza med knaprig botten. Förvärm bakstenen till rekommenderad temperatur.
Glasstekgryta För grytstekar och gratänger.
Utdragssystem, 1 par Utdragsskenor på fals 2 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.
Utdragssystem, 2 par Utdragsskenor på fals 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.
Utdragssystem, 3 par Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.

Före första användning

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten: Rengör dessutom ugnsutrymme och tillbehör.

Rengöra ugn och tillbehör

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

Rengöra ugnsutrymmet

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn.

Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen, som t.ex. frigolitkulor. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.Vädra köket medan enheten värmer upp.

Gör de angivna inställningarna. Nästa kapitel tar upp hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur.
⟶ *"Använda maskinen" på sidan 12*

Inställningar	
Ugnsfunktion	Över-/undervärme
Temperatur	240°C
Tillagningstid	1 timme

Slå av enheten efter angiven tillagningstid.

Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när ugnen svalnat.

Rengöra tillbehör

Rengör tillbehör ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

Rengöra tillbehören

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

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

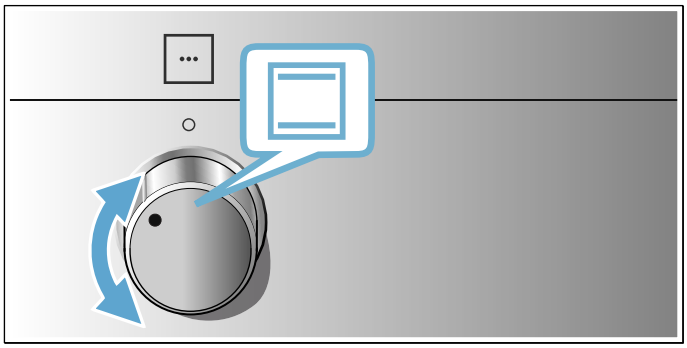
Funktionsvredet slår på och av enheten. Enheten är på vid lägen utom nolläget. Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

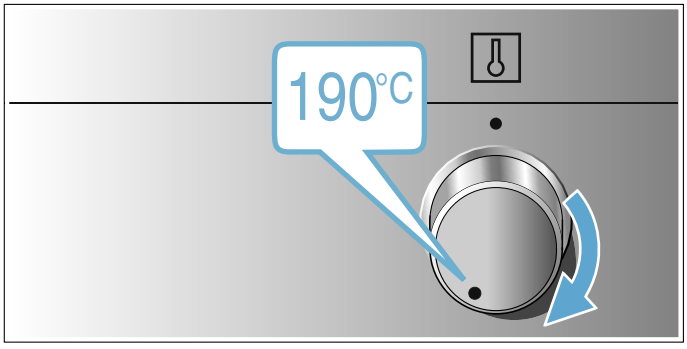
Du ställer smidigt in enheten med funktions- och termostatvreden. I ugnsfunktionstabellen hittar du rätt ugnsfunktion till rätt maträtt.

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

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.



Ugnen börjar värma upp inom några sekunder.

Vrid funktionsvredet till nolläget för att slå av ugnen.

Ändra

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion och temperatur med respektive vred.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden.

Använd bara snabbuppvärmning vid inställd temperatur över 100°C.

Ställ inte in maträtten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du ett jämnare slutresultat.

1. Vrid funktionsvredet till ♨.
2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.

Ugnen börjar värma upp inom några sekunder.

Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. Sätt in maten i ugnen och ställ in ugnsfunktion och temperatur.

Använd sedan helst:

- 3D-varmluft

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,
- hårda 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
Enhetens utsida	
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.
Enhetens insida	
Emaljytor	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 jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring. **Obs!** Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning. 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.
Ugnsbelysningens lampglas	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Lucktätningen 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 hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsigt, 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 färgavvikelser. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.
  Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. 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

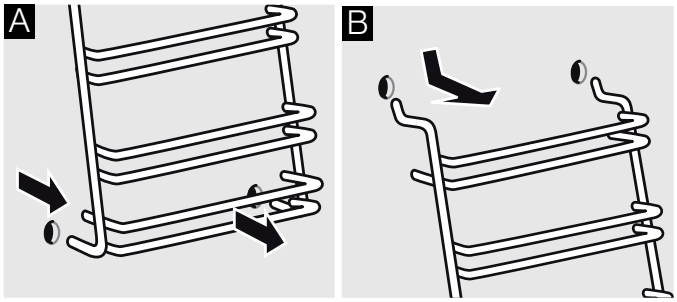
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnsstegarna.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

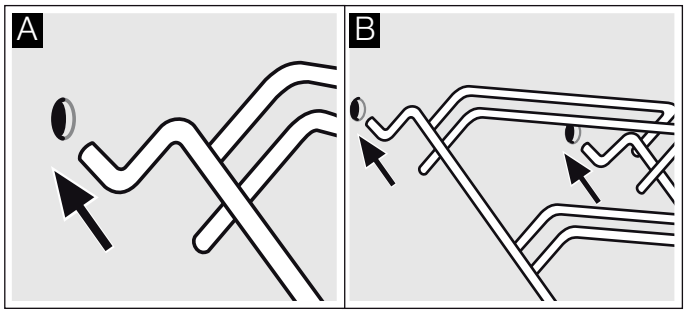
1. Håll under ugnsstegarna och dra lite framåt. Dra ut de långa stiften nedtill på ugnsstegarna ur fästhålen (bild A).
2. Fäll sedan upp ugnsstegen och ta försiktigt ur den (bild B).



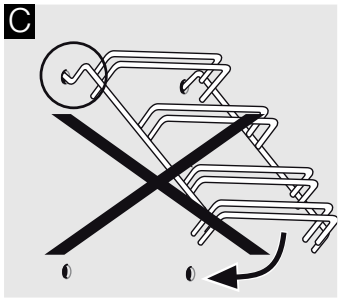
Rengör ugnsstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

Haka i ugnsstegarna

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

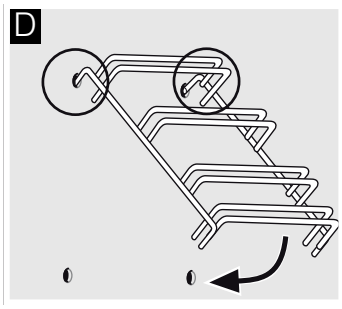


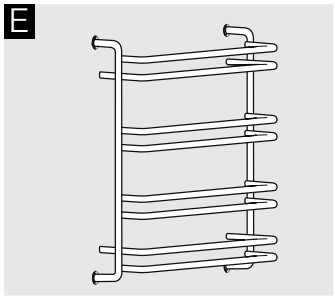
⚠ Varning
Felmontering!
Rör aldrig vid ugnsstegen innan 2 hakarna sitter helt fast i de övre hålen. Emaljbeläggningen kan bli skadad och spricka (bild C).



2. 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).
3. Häng in båda ugnsstegarna på ugnssidoväggarna (bild E).

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





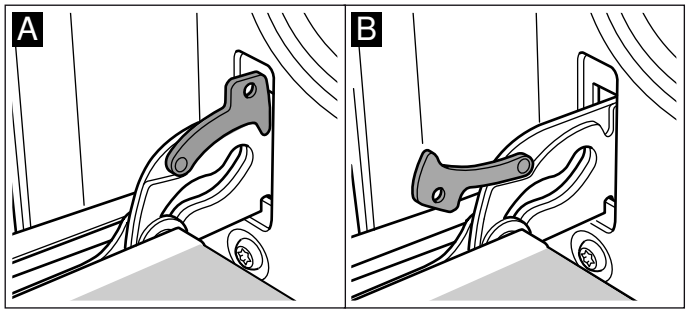
Ugnsluckan

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 hänga på ugnsluckan

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

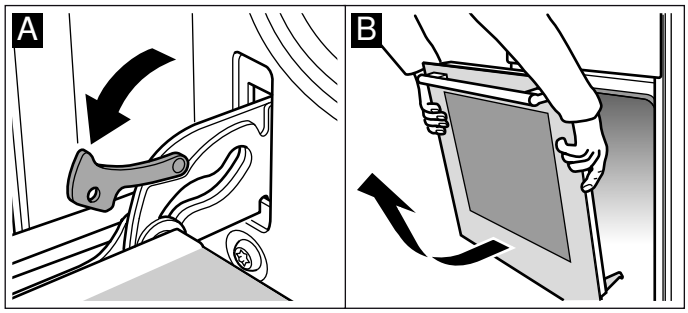
Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.



⚠ 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 ugnsluckan.

Haka av luckan

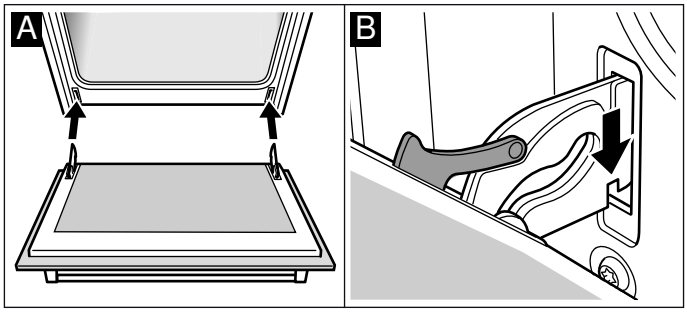
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



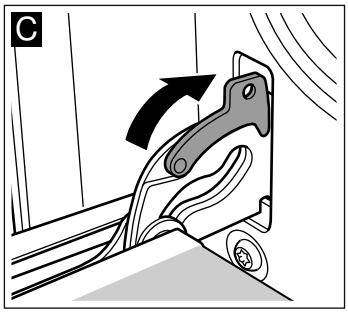
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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



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



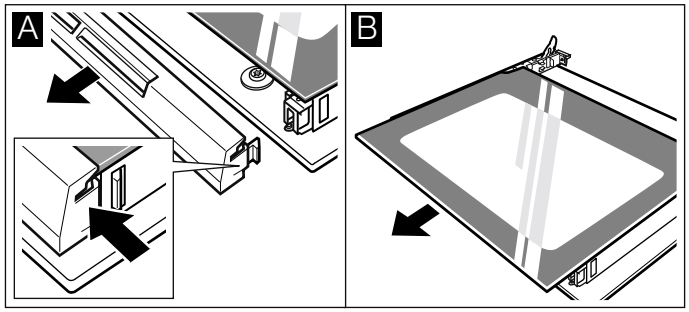
⚠ Varning – Risk för personskador!!
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckglas

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

Demontering

1. Haka av ugnsluckan. Se avsnittet *Haka av ugnsluckan*. 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).

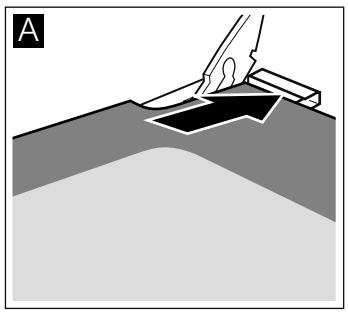


Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ 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

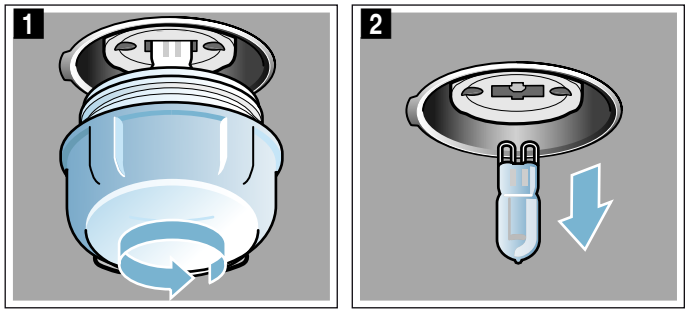
Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller din återförsäljare.

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

E-nr	**FD-nr**

Service ☏

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

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.

Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsinställning och temperatur som passar bäst till maträtten. Du får information om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om både formar och tillagning.

Anvisning: Det kan bildas mycket vattenånga i ugnen vid tillagning livsmedlen.
Enheten är väldigt energisnål och avger inte mycket värme utåt när den är igång. De stora temperaturskillnaderna mellan ugnsutrymme och yttre delar kan ge kondens på lucka, kontroller och intilliggande stomfronter. Det är ett normalt, fysiskt fenomen. Du kan minska kondensen med förvärmning eller genom att försiktigt glänta på luckan.

Allmänna anvisningar

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och tillagningstid beror på mängd och recept.Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med det lägre värdet. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in en högre temperatur nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Tillagningstider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maten skulle visserligen vara klar på ytan men inte genomgräddad.

Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Då sparar du effekt. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning som tabellen anger. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.

Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen. Ytterligare information finns bland tipsen i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar effekt.

Ugnsfunktion Anpassad varmluft

Anpassad varmluft är en smart ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme.På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livsmedel avgör hur mycket effekt du kan spara. Effekten försvinner om du gläntar på luckan för tidigt vid tillagning eller förvärmer.

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna. Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Välj en temperatur mellan 120°C och 230°C. Håll luckan stängd vid tillagning. Tillaga bara på en fals.

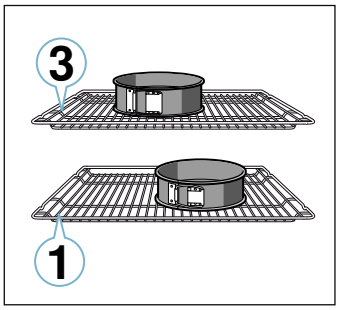
Ugnsfunktionen Anpassad varmluft används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.

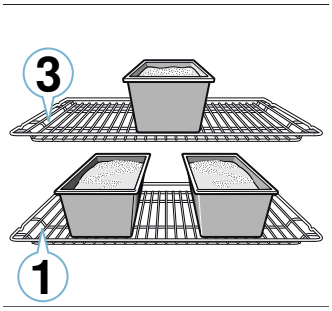
Grädda på en fals

Använd följande falsar för gräddning på 1 fals:
- Fals 2, höga bakverk resp. form på galler
- Fals 3, platta bakverk resp. bakplåt

Grädda på flera falsar

Använd anpassad varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Gräddning på två falsar:
- Långpanna, fals 3
  Bakplåt, fals 1
- Formar på gallret
  första gallret, fals 3
  andra gallret, fals 1





Tillbehör

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna.

Se till så att du alltid använder rätt tillbehör och sätter in dem ordentligt i ugnen. ⟶ *"Tillbehör" på sidan 10*

Bakplåtspapper

Använd ett bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.

Kakor och småkakor

Din enhet har många ugnsfunktioner för att baka kakor och småkakor. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många maträtter.

Läs även anvisningarna i avsnittet Jäsläge.

Bakformar

Vi rekommenderar mörka metallbakformar för bästa slutresultat.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Mängder och receptuppgifter kan avvika.

Djupfrysta produkter

Använd inte djupfrysta produkter som fortfarande är isiga. Ta bort is från maträtten.

Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämna gräddningen förblir även efter gräddningen.

Bröd och småfranska

Obs!
Häll aldrig vatten i en varm ugn och ställ inte formar med vatten direkt på ugnsbotten. Temperaturskiftningar kan ge skador på emaljen.

Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Inställningsvärdena för bröddegar gäller såväl för degar på plåt som degar i form.

Formkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		160-180	50-60
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans-/formbrödsform	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka med fyllning	Krans-/formbrödsform	2		150-170	60-80
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	30-40
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Pajform	1		200-240	25-50
Scones	Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Gugelhupf	Hög sockerkaksform	2		150-170	60-80
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kakor på plåt

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Kaka med saftig fyllning	Långpanna	3		160-180	20-45
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	30-55
Mördegskaka med torr garnering	Långpanna	2		170-190	25-35
Mördegskaka med torr garnering, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	35-45
Mördegskaka med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	60-90
Vetebröd med torr garnering	Långpanna	3		170-180	25-35
Vetebröd med torr fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	20-30
Vetebröd med saftig garnering	Långpanna	3		160-180	30-50
Vetebröd med saftig garnering, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	40-65
Vetekrans/-längd	Långpanna	2		160-170	35-40
Rulltårta	Långpanna	2		170-190*	15-20
Strudel, söt	Långpanna	2		190-210	55-65
Strudel, fryst	Långpanna	3		200-220	35-40

* Förvärm i 10 minuter

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Muffins	Muffinsplåt	2		170-190	20-40
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1		160-170	30-40
Småkakor	Långpanna	3		150-170	25-35
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	25-40
Smördegskakor	Långpanna	3		180-200	20-30
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	25-35
Petits-choux	Långpanna	3		190-210	35-50
Petit-choux, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	35-45

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Spritskakor	Långpanna	3		140-150*	30-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150*	30-45
Småkakor	Långpanna	3		140-160	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
Maränger	Långpanna	3		80-100	100-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-100*	100-150
Nötkakor	Långpanna	2		100-120	30-40
Makroner, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		100-120	35-45
* förvärm					

Bröd och småfranska

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Moment	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Bröd, 750 g (formbröd och limpor)	Långpanna eller form-brödsform	2		-	180-200	50-60
Bröd, 1000 g (formbröd och limpor)	Långpanna eller form-brödsform	2		-	200-220	35-50
Bröd, 1500 g (formbröd och limpor)	Långpanna eller form-brödsform	2		-	180-200	60-70
Focaccia	Långpanna	3		-	240-250	25-30
Småfranska, söta, färska	Långpanna	3		-	170-180*	20-30
Småfranska, söta, färska, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		-	160-180*	15-25
Småfranska, färska	Långpanna	3		-	200-220	20-30
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3		-	200-220	15-20
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3		-	220-240	15-25
* förvärm						

Pizza, quiche och pajer

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Pizza, färsk	Långpanna	2		190-210	20-30
Pizza, färsk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Långpanna	2		250-270*	20-30
Pizza, kyld	Långpanna	3		190-210*	10-15
Pizza, frusen, tunn botten, 1 st.	Galler	2		190-210	15-25
Pizza, frusen, tunn botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-25
Pizza, fryst, tjock botten, 1 st.	Galler	2		200-210	20-30
Pizza, fryst, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		170-190	20-30
Minipizzor	Långpanna	3		190-210	10-20
Pajer i form	Springform Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Quiche, schw. Wähe	Pajform	1		210-230	40-50
Tarte	Gratängform	2		170-190	55-65
* förvärm					

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Empanada	Långpanna	3		180-190	35-45
Börek	Långpanna	2		220-240	30-40
* förvärm					

Baktips

Om du vill se efter om bakverket är genomgräddat.	Stick in en tandpetare i bakverkets tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är bakverket klart.
Bakverket faller ihop.	Använd mindre vätska nästa gång. Eller så sänker du temperaturen 10°C och förlänger gräddningstiden. Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna.
Bakverket är för högt i mitten och lägre runt kanterna.	Smöra bara botten i springformen. Lossa bakverket försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen
Fruktsaften rinner över.	Använd en långpanna nästa gång.
Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Bakverket är för torrt.	Ställ temperaturen 10° högre och korta gräddningstiden.
Bakverket är för ljust gräddat.	Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.
Bakverket är för mörkt upptill och för ljust nedtill.	Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.
Bakverket är för mörkt upptill och för ljust nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Bakverket blir för mörkt i formen.	Formen ska stå mitt på tillbehöret och inte nära bakväggen.
Bakverket är för mörkt gräddat.	Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Ställ in en något lägre temperatur. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar. Se till så att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till så att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre.	Använd alltid varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Bakverket ser bra ut men är inte färdigt inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på bakverk med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Bakverket lossar inte när du vänder formen uppochned.	Låt bakverket svalna ytterligare 5 till 10 minuter efter gräddning. Lossar det fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd bakverket en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen nästa gång.

Puddingar och gratänger

Din enhet har många ugnsfunktioner för gratänger. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många maträtter.

Tillagningstiden på formens storlek samt vilken fals du sätter in gratängen på.

Använd en bred, låg form till gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.

Använd de angivna falsarna.

Du kan tillaga maten på en fals i formar eller i långpanna.

- Formar på gallret: fals 2
- Långpanna, fals 3

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara effekt. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Gratäng, tillagade ingredienser	Gratängform	2		200-220	30-60
Pudding	Gratängform	2		180-200	50-60
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		150-170	60-80
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög, 2 falsar	Gratängform	3+1		150-160	70-80

Fågel, kött och fisk

Enheten har olika ugnsfunktioner för tillagning av fågel, kött och fisk. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för ett antal maträtter.

Steka på galler

Ugnssteka på galler passar mycket bra för stora fåglar eller många bitar samtidigt.

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

Sätt dessutom in långpannan på fals1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Du kan hälla upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ. Den fångar upp droppande vätska. Du kan göra sås på skyn. Dessutom osar det inte så mycket och ugnen håller sig ren längre.

Ugnssteka i form

⚠ Varning – Risk för personskador pga. glassplitter!
Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

⚠ Varning – Risk för skållning!!
Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.

Använd bara ugnsfasta formar. Glasformar passar bäst. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fågel, kött och fisk tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Följ tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form
Använd helst en hög stekgryta när du tillagar fågel, kött och fisk. Ställ grytan på gallret. Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

Täckt form
Ugnen håller sig betydligt renare om du tillagar i täckt form. Se till så att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

Fågel, kött och fisk kan bli frasiga även i gryta med lock. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Grilla

Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.

Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner. Långpannan fångar upp droppande fett.

Använd om möjligt köttbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Lägg grillbitarna direkt på gallret.

Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och köttet blir torrt.

Salta köttet efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

Anvisningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det är helt normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.
- Det kan osa vid grillning.
- Sätt inte in bakplåt eller långpanna högre än fals 3 vid grillning. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugnsutrymmet när du tar ut dem.

Stektermometer

Enhetens utrustning avgör om det finns stektermometer. Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs stektermometerns viktiga användaranvisningar i resp. kapitel. Där hittar du anvisningar om hur du sätter i stektermometern, vilka ugnsfunktioner som fungerar och annan information.

Rekommenderade inställningsvärden

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylen i kall ugn.

I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktförslag. Om du tillagar en stor fågel, köttbit eller fisk ska du använda de lägre temperaturerna. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden.De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågeln, köttet eller fisken efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.

Fågel

Picka skinnet under vingarna på gås eller anka. Då kan fettet rinna ut.

Snitta skinnet på ankbrösten. Vänd inte ankbrösten.

Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Grytbotten ska vara täckt upp till ca 1-2 cm

Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.

Kött

Pensla gärna lite fett över en mager köttbit eller lägg några baconskivor ovanpå.

Tillsätt lite vätska till stekar på magert kött. I glasformar ska botten vara täckt till ca ½ cm.

Snitta svålen korsvis. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften. Vira steken i aluminiumfolie, om det behövs. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Det är smidigare att ugnssteka och -bräsera i form. Det är smidigare att ta ut steken med formen ur ugnen och göra såsen direkt i formen.

Vätskemängden beror på köttsorten och materialet samt om du använder lock. Om du tillagar kött i emaljgryta eller mörka metallgrytor går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Vätskorna förångar i formen vid ugnsstekningen. Du kan försiktigt fylla på mer vätska, om det behövs.

Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Köttet kan svälla.

Bryn på köttet före bräseringen, om det behövs. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande till skyn. Grytbotten ska vara täckt till ca 1-2 cm.

Fisk

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

Du märker om fisken är genomkokt genom att ryggfenan lossar lätt.

För att ångkoka, tillsätt två till tre matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i grytan.

Fågel

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Kyckling, 1,3 kg	Galler	2		200-220	60-70
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220-230	30-35
Kycklingsticks, -nuggets, frusna	Långpanna	3		190-210	20-25
Anka, 2 kg	Galler	2		190-210	100-110
Ankbröst, medium, à 300 g	Galler	3		240-260	30-40
Gås, 3 kg	Galler	2		170-190	120-140
Gåslår, à 350 g	Galler	3		220-240	40-50
Minikalkon, 2,5 kg	Galler	2		180-200	80-100
Kalkonbröst, benfria, 1 kg	Täckt form	2		240-260	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2		180-200	90-100

Kött

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Moment	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	1		-	180-200	140-160
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	1		-	170-190	190-200
Fläskkarréstek, 1,5 kg	Öppen form	2		-	190-210	130-140
Fläskkotletter, 2 cm tjocka	Galler	4		-	3	20-25**
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	3		-	210-220	45-55
Nötstek, 1,5 kg	Öppen form	2		-	200-220	100-120
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		-	200-220	60-70
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		-	3	25-30**
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		-	180-200	120-140
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		-	210-230	130-150
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		-	170-190	70-80*
Lammsadel med ben, 1,5 kg, medium	Galler	2		-	180-190	45-55*/**
Grillkorv	Galler	3		-	3	20-25**
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		-	170-180	70-80

* vänd inte

** Sätt in långpannan under på fals 1

Fisk

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Höjd	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	à ca 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Galler	2		170-190	50-60
Fiskkotletter, 3 cm tjocka		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		täckt	2		210-230	20-30

Tips vid stekning, sjudning och grillning

Ugnsutrymmet blir nedsmutsat.	Tillaga maten i en sluten stekgryta eller använd grillplåten. Om du använder grillplåten får du det bästa grillresultatet. Du kan köpa till grillplåten som extra tillbehör.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd och/eller steken är för torr.	Kontrollera falsnivån och temperaturen. Välj en lägre temperatur nästa gång och förkorta eventuellt stektiden.
Skorpan är för tunn.	Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl och tillsätt eventuellt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och tillsätt eventuellt mindre vätska nästa gång.
Köttet bränner vid när det ska sjuda.	Stekform och lock måste passa ihop och sluta tättt. Sänk temperaturen och tillsätt eventuellt lite vätska medan köttet sjuder.
Grillbitarna blir för torra.	Salta köttet efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet. Stick inga hål i köttet när du vänder det. Använd en grilltång.

Tillbehör och grönsaker

Här hittar du information om hur du tillagar grillgrönsaker, potatis och djupfrysta potatisprodukter.

Följ uppgifterna i tabellen.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Kalla grillgrönsaker	Långpanna	4		3	10-20
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		160-180	45-60
Potatisprodukter, frusna, t.ex. pommes frites, kroketter, kroppkakor, rösti	Långpanna	3		200-220	25-35
Pommes frites, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	30-40

Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

Ta ut tillbehör och ställningar ur ugnsutrymmet. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

1. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt den sedan svalna till 40°C.
   För H-mjölk räcker det att värma upp till 40°C.
2. Rör ned 30 g (ca 1 msk) yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar och täck med plastfolie eller små glasburkar med lock.
4. Ställ kopparna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
5. Låt yoghurten svalna i kylen när den är klar.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid
Yoghurt	Kopp/glas	Ugnsbotten		-	4-5h

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning	
Allmänt	■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ■ Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme, max 200° C. Med varmluft max. 180° C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190° C. med varmluft, max. 170°C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Kör på ca 400-600 g per plåt, så att din pommes frites blir inte blir torr och hård.

Torkning

Du kan torka mat med varmluft. Konserveringssättet koncentrerar smakämnena genom att ta bort vattnet.

Använd bara frukt, grönsaker och örter utan skador och skölj dem noggrant. Lägg bakplåtspapper på gallret. Låt frukten droppa av ordentligt och torka av den.

Skär eventuellt i jämnstora bitar eller tunna skivor. Lägg oskalad frukt med snittytan upp. Se till så att frukt och svamp inte ligger på varandra på gallret.

Riv grönsakerna och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka lite och sprid ut dem jämnt på gallret.

Torka örter med stjälk. Sprid ut örterna i små högar på gallret.

Använd följande falsar för torkning:
- 1 galler: fals 3
- 2 galler: fals 3+1

Vänd frukt och grönsaker med mycket vätska ofta. Lossa det torkade livsmedlet från papperet direkt efter torkningen.

I tabellen hittar du inställningar för att torka olika livsmedel. Temperatur och längd beror på vilken typ av livsmedel du ska torka, hur saftigt, moget och tjockt livsmedlet är. Ju längre du låter livsmedlet torka, desto bättre konserverat blir det. Ju tunnare du skär livsmedlet, desto snabbare torkar det och desto mer smak blir kvar.Det är därför tabellen anger inställningsintervall.

Om du vill torka andra livsmedel kan du använda liknande livsmedel i tabellen som riktvärden.

Frukt, grönsaker och örter	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, 200 g per galler)	1-2 galler		80	4-8
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	1-2 galler		80	4-7
Skivad svamp	1-2 galler		80	5-8
Örter, rensade	1-2 galler		60	2-5

Jäsa deg

Degen jäser betydligt snabbare än i rumstemperatur och den blir inte torr. Slå inte på funktionen förrän ugnsutrymmet svalnat helt.

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger.Följ anvisningarna i inställningstabellen för 1:a och 2:a jäsningen (degjäsning och styckjäsning).

Degjäsning
Häll i degen i en värmetålig bunke och ställ den på gallret. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Under jäsningen får inte ugnsluckan öppnas, eftersom fuktigheten då försvinner. Täck inte över degen.

Under processen uppstår kondens och luckans ruta immar igen. Torka upp inne i ugnen efter jäsningen. Lös upp kalkrester med lite ättika och torka av med rent vatten.

Styckjäsning
Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

Om du vill förvärma måste styckjäsningen ske utanför ugnen på en varm plats.

Temperatur och jäsningstid beror på ingrediensernas typ och mängd. Därför är uppgifterna i inställningstabellen endast riktvärden.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Moment	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Jäsdeg, lätt	Bunke	2		1.	-*	25-30
	Långpanna eller formbrödsform	2		2.	-*	10-20
Jäsdeg, tung och fet	Bunke	2		1.	-*	60-75
	Långpanna eller formbrödsform	2		2.	-*	45-60
* värm upp med till 50°C						

Upptining

För upptining av djupfrysta frukter, grönsaker och bakverk. Fågel, kött och fisk är bäst att tina upp i kylskåpet. Passar inte för kladdkakor och gräddtårtor.

Använd följande falsar för upptining:
- 1 galler: fals 2
- 2 galler: fals 3+1

Tips: Platt infrusna eller portionsförpackade matvaror tinar snabbare än blockfrusna.

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i passande form och ställ på gallret i ugnen.

Vänd eller rör om maten en eller två gånger. Vänd stora bitar flera gånger.Du kan dela maten och ta ut redan upptinade delar ur enheten, om det behövs.

Låt den tinade maten vila i avstängd ugn i 10 till 30 minuter, så att den temperaturutjämnar.

Frysvara	Tillbehör	Höjd	Ugns-funktion	Temperatur
t.ex. gräddtårtor, smörkrämstårtor, tårtor med choklad eller sockerglasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk	Galler	2		Termostatvredet är nollställt.

Provrätter

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

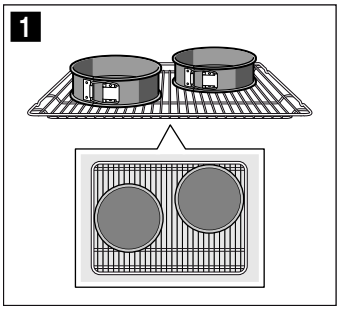
Enligt EN 60350-1.

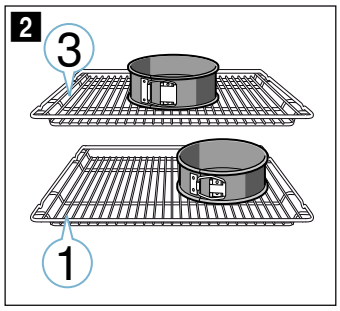
Gräddning

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

Gräddning på två falsar:
- Långpanna, fals 3
  Bakplåt, fals 1
- Formar på gallret
  första gallret, fals 3
  andra gallret, fals 1

Baka med 2 springformar:
- På 1 fals (bild **1**)
- På 2 falsar (bild **2**)





Anvisningar
- Inställningsvärdena gäller när man ställer i en ouppvärmd ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Välj till att börja med de lägre angivna temperaturerna för att baka.

Grilla

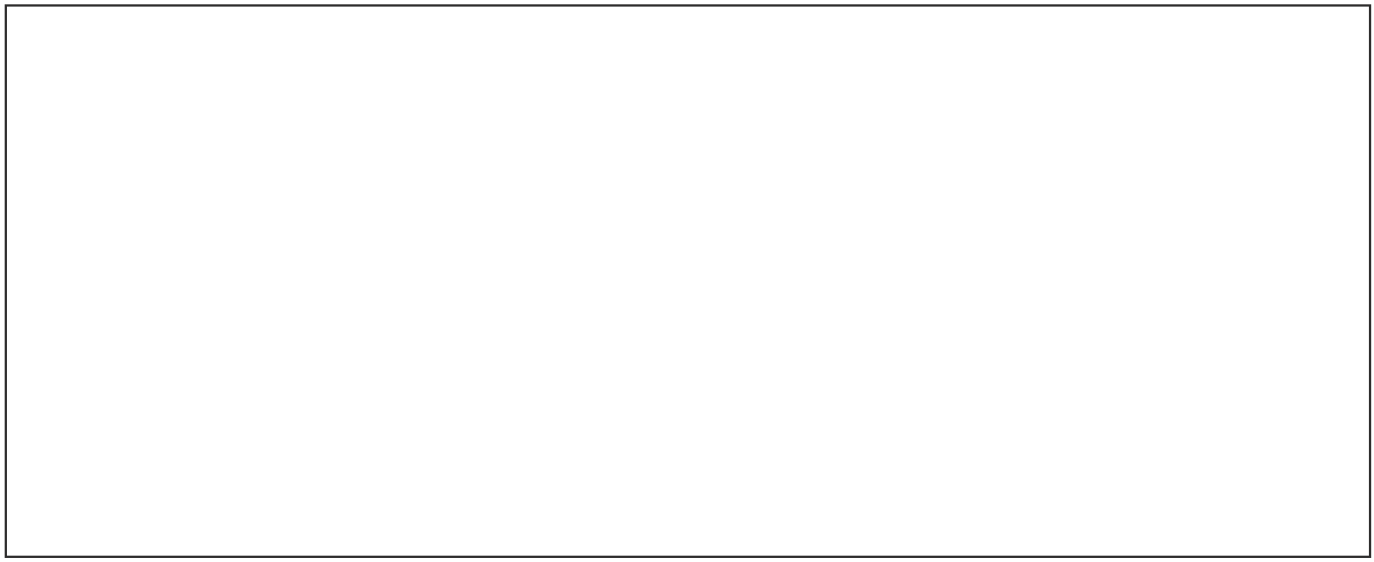
Sätt dessutom in långpannan. Den fångar upp köttsaften och håller ugnsutrymmet rent.

Gräddning

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Spritskakor	Långpanna	3		140-150*	25-35
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150*	30-45
Småkakor	Långpanna	3		160-170*	20-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160*	30-40
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Äppelpaj med lock	2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Äppelpaj med lock, 2 falsar	2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.					

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i min
Rosta bröd förvärm 10 min.	Galler	4		3	0,2-1,5
Hamburgare, 12 st. förvärm inte	Galler	4		3	25-30*
* Vänd efter 2/3 av tiden					



HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001358773
010298(A)
SV