BLAUPUNKT

[sv] Bruksanvisning

Ugn
5B27M7050

Innehållsförteckning

Bestämmelser för användningen 4

Viktiga säkerhetsanvisningar! 4
Allmänt 4
Halogenlampa 5
Rengöringsfunktion 5

Skadeorsaker 6
Allmänt 6

Installation och anslutning 6
Elanslutning 6
Åtgärder vid transport 7

Återvinning 7
Spara energi 7
Återvinning 8

Lär dig enheten 9
Kontroller 9
Knappar och display 9
Ugnsfunktioner och funktioner 10
Temperatur 11
Ugnsutrymme 11

Tillbehör 11
Medföljande tillbehör 11
Sätta in tillbehör 11
Extratillbehör 12

Före första användning 13
Första användningen 13
Rengöra ugn och tillbehör 13

Använda maskinen 13
Slå på och av enheten 13
Ställa in ugnsfunktion och temperatur 13
Snabbuppvärmning 14

Tidsfunktioner 14
Ställa in tillagningstiden 14
Ställa in färdigtiden 15
Ställa timern 16
Ställa klockan 16

Barnspärr 16
Slå på och av 16

Grundinställningar 17
Grundinställningslista 17
Ändra grundinställningar 17

Rengöring 18
Lämpliga rengöringsmedel 18
Håll enheten ren 19

Rengöringsfunktionen 19
Före rengöringsfunktionen 19
Ställa in rengöringsfunktionen 20
Efter rengöringsfunktionen 20

Ugnsstegar 20
Ta ut och sätta in ugnsstegar 20

Ugnsluckan 21
Haka av och hänga på ugnsluckan 21
Ta ur och sätta i luckans glasskivor 22

Hur åtgärda fel? 23
Åtgärda fel själv 23
Maximal funktionstid 23
Byta ugnslampa i taket 24

Service 24
E-nummer och FD-nummer 24

Program 25
Formar 25
Förbereda maträtten 25
Program 25
Ställa in program 26

Testat i vårt provkök 26
Allmänna anvisningar 26
Kakor och småkakor 27
Puddingar och gratänger 31
Fågel, kött och fisk 31
Tillbehör och grönsaker 34
Yoghurt 34
Akrylamid i livsmedel 34
Torkning 35
Konservering 35
Jäsa deg 36
Upptining 36
Provrätter 37

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. Iaktta 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 11*

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.

Rengöringsfunktion

⚠ Varning – Brandrisk!!
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före rengöringsfunktionen.Rengör inga tillbehör samtidigt.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!
Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen. Rent generellt, rengör inga tillbehör samtidigt.

⚠ Varning – Risk för personskador!!
Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning.Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna. Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång. Vistas inte länge i rummet. Håll barn och husdjur borta. Följ anvisningarna även vid tidsfördröjning med flyttad färdigtid.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!
- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringfunktionen. Öppna aldrig ugnsluckan. Låt enheten svalna.Håll barnen borta.
- ⚠ Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

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. Är tätningen skadad, köp ny hos service.
- 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. laktta 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.

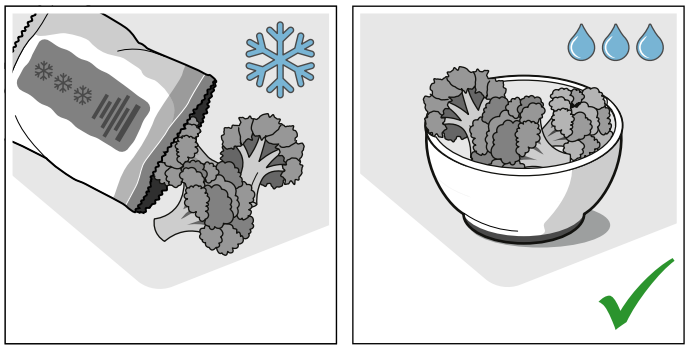
Transportera enheten i upprätt läge. Håll inte i enhetens luckhandtag eller i anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas. Placera inga tunga föremål ovanpå enheten.

Återvinning

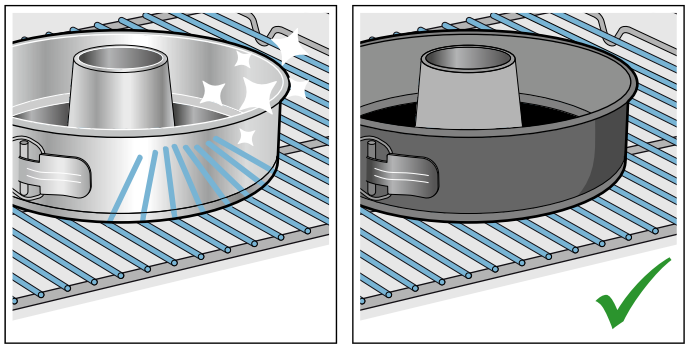
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

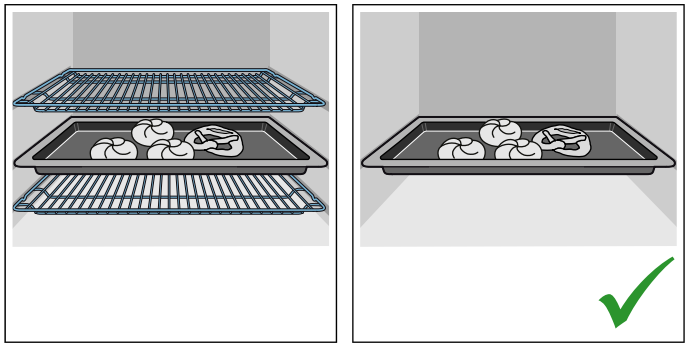
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



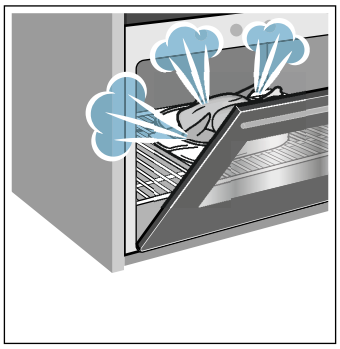
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



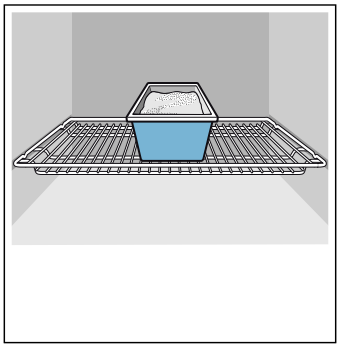
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.

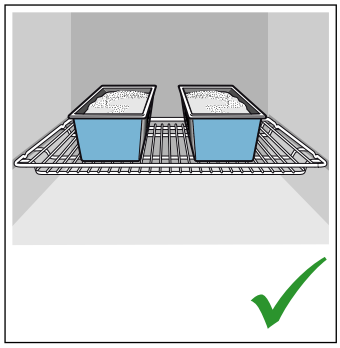


- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



- 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

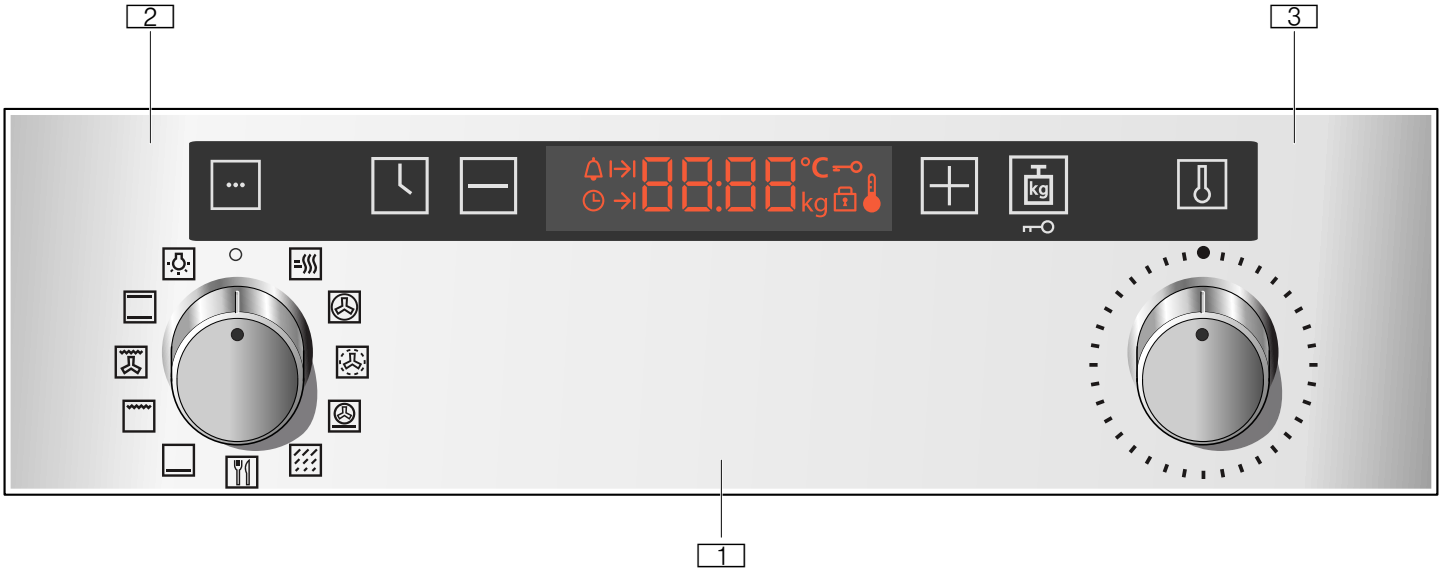
Släng förpackningen i återvinningen.

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.



1 **Knappar och display**
Knapparna är pekfält med givare under. Tryck till på symbolen för att välja funktionen.
Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.

2 **Funktionsvred**
Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion eller andra funktioner.
Funktionsvredet går att vrida både åt vänster och höger från nolläget.

3 **Temperaturväljare**
Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställning för andra funktioner.
Termostatvredet går att vrida både åt vänster och höger.

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

Knappar och display

Knapparna ställer in olika extrafunktioner på enheten. Displayen visar tillhörande värden.

Sensorfält		Betydelse
	Tidsfunktioner	Tryck tills du valt timer, tillagningstid, färdigtid eller klockan.
−	Minus	Minskar inställt värde.
+	Plus	Ökar inställt värde.
	Vikt	Väljer vikt i programmen.
	Barnspärr	Låser och låser upp ugnsfunktionerna på kontrollerna.

Kontroller

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

Display

Du får upp ugnstemperaturen som du kan ställa in med termostatvredet på displayen.

Dessutom får du upp tidsfunktionernas inställningar. Tryck flera gånger på sensorfält för att välja de olika tidsfunktionerna. Symbolen för vald funktion lyser.

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		Temperatur	Användning
	3D-varmluft	50-275°C	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Anpassad varmluft	125-275°C	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.
	Pizzaläge	50-275°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Undervärme	50-275°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
	Grill, stor yta	Grillägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Varmluftsgrill	50-275°C	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	50-275°C	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.

Anvisning: Enheten ger temperatur- eller effektlägesförslag till varje ugnsfunktion. Du godkänna dem eller ändra dem i resp. intervall.

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.
	Program	Lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter i enheten.
	Pyrolys	Rengöringsfunktionen rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv. → *"Rengöringsfunktionen" på sidan 19*

Temperatur

Termostatvredet ställer in ugnstemperaturen. Det väljer även t.ex. grill- och rengöringslägen.

Du får upp inställningarna på displayen.

Anvisningar

- Temperaturen går att ställa in i 1°-steg upp till 100°C, sedan i 5°-steg.
- Enheten sänker temperaturen något efter ett tag vid mycket höga temperaturer.

Temperaturindikering

🌡 lyser på displayen när enheten värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av.

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

Anvisningar

- Du får bara upp temperaturindikeringen vid ugnsfunktioner med inställd temperatur. Du får t.ex. inte upp den vid grillägena.
- 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.

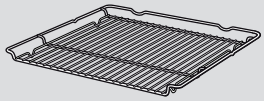
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning.

Tillbehör

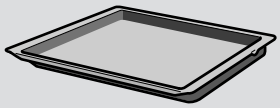
Det finns diverse tillbehör bipackade med enheten. Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

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.

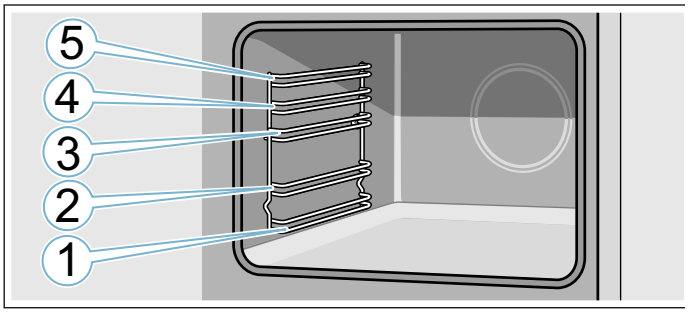
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet.

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 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

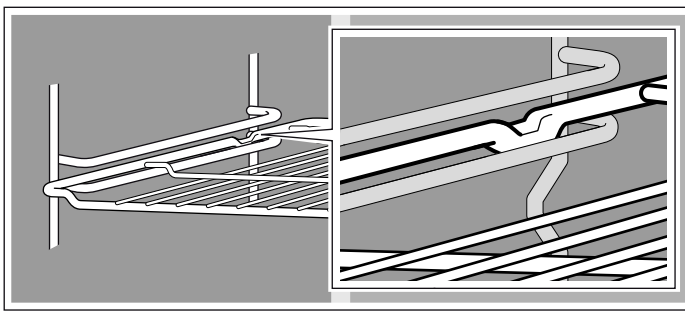
Ugnsutrymmets översta fals är märkt med en grillsymbol på många enheter.



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 24*

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.

Första användningen

Du får upp klockan på displayen vid elanslutning. Ställ klockan.

Ställa klockan

Funktionsvredet måste vara i nolläge.

Klockan är fabriksinställd på 12:00.

1. Ställ klockan med ⊟ eller ⊞.
2. Tryck på sensorfält 🕒 för att bekräfta.

Du får upp inställd tid på displayen.

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 som t.ex. frigolitkulor kvar inuti ugnen. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning. Vädra köket när ugnen värmer upp.

Gör de angivna inställningarna. Nästa kapitel tar upp hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur.
⟶ *"Använda maskinen" på sidan 13*

Inställningar	
Ugnsfunktion	3D-varmluft
Temperatur	max.
Tillagningstid	1 timme

Slå av ugnen när tiden går ut.

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.

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

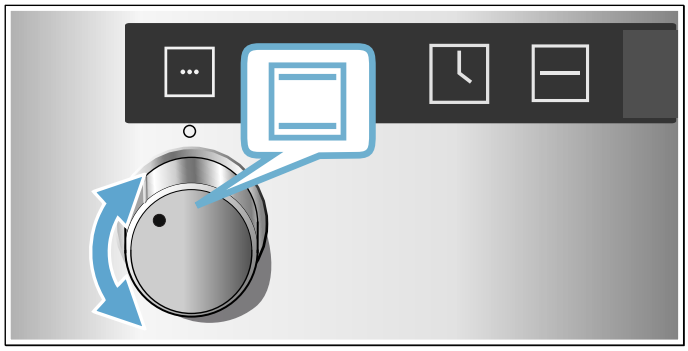
Funktionsvredet slår på och av enheten. Enheten är på vid lägen utom nolläget. Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.

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.

Anvisning: Det går även att ställa in tillagningstid och färdigtid på enheten.⟶ *"Tidsfunktioner" på sidan 14*

Ändra

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion och temperatur med respektive vred.

Byter du ugnsfunktion, så ändrar enheten temperatur till motsvarande temperaturförslag.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden.

Använd sedan helst:
- 3D-varmluft
- Över-/undervärme

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.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

Tidsfunktion		Användning
	Tillagningstid	Ugnen slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
	Färdigtid	Välj den tillagnings- och färdigtid du vill ha. Ugnen slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill.
	Timern	Timern fungerar som en äggklocka. Den fungerar oberoende av funktion och påverkar inte ugnen.
	Klockan	Väljer du ingen annan funktion, så får du upp klockan på ugnsdisplayen.

Välj ugnsfunktion och tryck på sensorfält för att komma till tillagningstiden. Du kan ställa in en färdigtid när du ställt in tillagningstiden. Timern går att ställa in närsomhelst.

Enheten ger signal när tillagnings- eller timertiderna går ut. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på sensorfält .

Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna.

Ställa in tillagningstiden

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. Så du drar inte över tillagningstiden av misstag och behöver inte avbryta det du håller på med för att slå av funktionen.

Det får inte finnas någon inställd timertid om du ska programmera tillagningstiden.

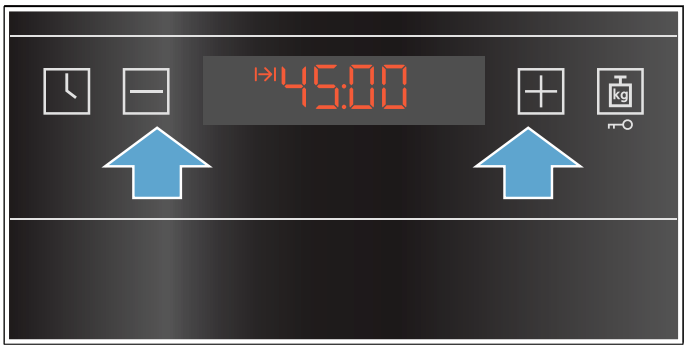
Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter. Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.

Beroende på vilket sensorfält du trycker på först, så börjar tillagningstiden på annat tidsförslag:
10 minuter med sensorfält och 30 minuter med sensorfält .

Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.
2. Tryck två gånger på sensorfältet .
   Du får upp – – : – – och på displayen.

3. Ställ in tillagningstiden med ⊟ eller ⊞.



Ugnen börjar värma upp inom några sekunder. Du får upp vald temperatur på displayen.

När tiden gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp 00:00 på displayen.

Du kan ställa in tillagningstid igen med sensorfält ⊞ när signalen slutat.

Slå av ugnen när maten är klar. Vrid funktionsvredet till nolläge.

Ändra och avbryta

Du kan närsomhelst ändra tillagningstiden genom att trycka på sensorfält ◷ och ändra tillagningstiden med ⊟ eller ⊞. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Vill du avbryta, så trycker du på sensorfält ⊟ och ställer tillagningstiden på 00:00. Ugnen fortsätter uppvärmningen utan tillagningstid.

Kolla tidsfunktionerna

Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Du får upp symbolen för den tid som displayen visar.

Vill du kolla de olika tidsfunktionernas värden, tryck på sensorfält ◷ tills du får upp den symbol du vill ha.

Ställa in färdigtiden

Du kan flytta fram färdigtiden. Du kan t.ex.sätta in maträtten i ugnen på morgonen och ställa in så att maten är klar till lunch.

Anvisningar

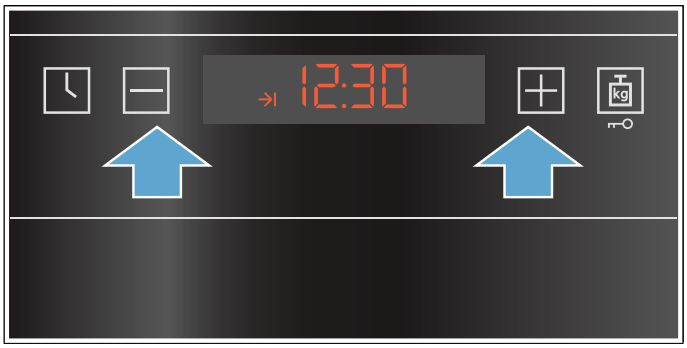
- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
- Ställ in färdigtiden med kall ugn.
- Du kan inte ställa in färdigtid när funktionen är igång. Det påverkar slutresultatet.

Det går att flytta färdigtiden max. 23 timmar och 59 minuter.

Exempel i bilden: klockan är 10:30, inställd tillagningstid 45 minuter och maten ska vara klar 12:30.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.
2. Tryck två gånger på sensorfält ◷ och ställ in tiden med ⊟ eller ⊞.
3. Tryck på sensorfältet ◷.
   Du får upp – – : – – och →| på displayen.

4. Flytta fram färdigtiden med ⊞ eller ⊟.



Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder. Du får upp färdigtiden på displayen. Du får upp inställd temperatur när ugnen är igång.

När tiden gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp 00:00 på displayen.

Du kan ställa in tillagningstid igen med sensorfält ⊞ när signalen slutat.

Slå av ugnen när maten är klar. Vrid funktionsvredet till nolläge.

Ändra och avbryta

Du kan flytta färdigtiden med sensorfält ⊟ eller ⊞. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Det går inte flytta färdigtiden om tillagningstiden redan börjat räkna ned. Det påverkar slutresultatet.

Återställ färdigtiden till aktuell tid plus tillagningstiden med sensorfält ⊟ för att avbryta. Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

Kolla tidsfunktionerna

Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Du får upp symbolen för den tid som displayen visar.

Vill du kolla de olika tidsfunktionernas värden, tryck på sensorfält ◷ tills du får upp den symbol du vill ha.

Ställa timern

Du kan använda timern både när ugnen är på och av. Men det får inte finnas någon inställd tillagnings- eller färdigtid.

Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter. Timertiden går att ställa in i 30-sekunderssteg upp till 10 minuter. Sedan blir tidsstegen större med ökande värden.

Beroende på vilket sensorfält du trycker på först, så börjar timertiden på annat tidsförslag:
5 minuter med sensorfält ⊟ och 10 minuter med sensorfält ⊞.

1. Tryck på sensorfält ⏲ tills 🔔 tänds.
2. Ställ timern med ⊟ eller ⊞.

Timertiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Tips: Vill du att inställd timertid ska påverka ugnsfunktionen, använd tillagningstid. Så slår ugnen av automatiskt.

Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Du får upp 0000 på displayen.

Slå av timern med någon av sensorfälten.

Ändra och avbryta

Du kan närsomhelst ändra timertiden med ⊟ eller ⊞. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Vill du avbryta, så använder du sensorfält ⊟ för att ställa timern på 00:00. Timern slår av.

Kolla tidsfunktionerna

Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Du får upp symbolen för den tid som displayen visar.

Vill du kolla de olika tidsfunktionernas värden, tryck på sensorfält ⏲ tills du får upp den symbol du vill ha.

Ställa klockan

Klockan blinkar på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställ klockan.

Funktionsvredet ska vara i nolläge.

1. Ställ klockan med sensorfält ⊟ eller ⊞.
2. Tryck på ⏲ för att bekräfta.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om displayen ska visa klockan. ⟶ *"Grundinställningar"*

Ställa klockan

Du kan t.ex. ställa om klockan från sommar- till vintertid, om det behövs.

Tryck på sensorfält ⏲ när ugnen är av tills klockan tänds och ställ den sedan med ⊟ eller ⊞.

Barnspärr

Enheten har barnspärr så att barn inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

Anvisningar

- Du kan ändra i grundinställningarna om barnspärren ska gå att ställa in eller inte. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 17*
- Ev. ansluten häll blir inte påverkad av ugnens barnspärr.

Slå på och av

Funktionsvredet måste vara i nolläge när du slår på barnspärren.

Tryck på sensorfält 🔒 i ca 4 sekunder.

Du får upp resp. symbol på displayen. Barnspärren är på.

Anvisning: Har du ställt in en timertid 🔔, så fortsätter den att gå. Du kan inte ändra timertid när barnspärren är på.

Slå av genom att trycka 4 sekunder på sensorfältet 🔒 igen tills symbolen slocknar på displayen.

Låsa ugnsluckan

Du kan även ändra grundinställningarna så att ugnsluckan låser. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 17*

Är ugnen av låser luckan direkt när du slår på barnspärren.

Grundinställningar

Enheten har olika inställningar, så att du kan använda den optimalt och smidigt. Du kan ändra inställningarna, om det behövs.

Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

Grundinställning		Alternativ
c 1	Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	1 = ca 10 sekunder 2 = ca 30 sekunder 3 = ca 2 minuter
c2	Väntetid tills inställningen blir sparad	1 = ca 3 sekunder* 2 = ca 6 sekunder 3 = ca 10 sekunder
c3	Knappton vid knapptryckning	0 = av 1 = på*
c4	Displayens ljusstyrka	1= mörk 2 = medel 3 = ljus*
c5	Klocka	0 = dölj klockan 1 = visa klockan*
c6	Det går att slå på barnspärren	0 = nej 1 = ja* 2 = ja, med lucklås**
c7	Ugnsbelysning på vid användning	0 = nej 1 = ja*
c8	Kylfläkteftergång	1 = kort 2 = medel* 3 = lång 4 = extralång
c9	Eftermonterade utdragsskenor**	0 = nej* (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) 1 = ja (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
cA	Återställa alla värden till fabriksinställningarna	0 = nej* 1 = ja

* Fabriksinställning (fabriksinställningarna kan avvika beroende på vilken typ av enhet du har)

** Finns inte på alla enhetstyper.

Ändra grundinställningar

Funktionsvredet ska vara i nolläge.

1. Tryck på sensorfält ⏲ i ca 4 sekunder.
   Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. c 1 1.
2. Ändra inställningen med ⊖ eller ⊕, om det behövs.
3. Tryck på sensorfält ⏲ för att bekräfta.
   Du får upp nästa grundinställning på displayen.
4. Tryck flera gånger på sensorfält ⏲ för att få upp alla grundinställningar. Tryck på sensorfält ⊖ eller ⊕ och ändra inställningarna.
5. Tryck till slut igen på sensorfält ⏲ i ca 4 sekunder för att bekräfta de valda inställningarna.

Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra grundinställningarna igen närsomhelst.

Anvisning: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

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. Använd helst rengöringsfunktionen. ⟶ *"Rengöringsfunktionen" på sidan 19* **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.
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.

Rengöringsfunktionen

Rengör ugnsutrymmet med ugnsfunktionen Självrengöring.

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tillagningstid
1	lätt	ca 1 timme, 15 minuter
2	medel	ca 1 timme, 30 minuter
3	intensiv	ca 2 timmar

Ju kraftigare och äldre smuts, desto intensivare rengöringsläge måste du välja. Det räcker att rengöra ugnsutrymmet varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen drar bara ca 2,5-4,8 kWh.

Anvisningar
- Ugnsluckan låser automatiskt vid en viss temperatur för säkerhets skull. Den går inte öppna förrän låssymbolen 🔒 slocknat på displayen.
- Ugnsbelysningen är inte tänd under rengöringsfunktionen.

⚠ Varning
Risk för brännskador!!
- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringfunktionen. Öppna aldrig ugnsluckan. Låt enheten svalna.Håll barnen borta.
- ⚠ Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

⚠ Varning
Risk för personskador!!
Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning.Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna. Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång. Vistas inte länge i rummet. Håll barn och husdjur borta. Följ anvisningarna även vid tidsfördröjning med flyttad färdigtid.

Före rengöringsfunktionen

Ugnsutrymmet ska vara tomt. Ta ut tillbehör, formar och ugnsstegar ur ugnsutrymmet. Hur du tar ut ugnsstegarna, se resp. kapitel. ⟶ *"Ugnsstegar" på sidan 20*

Rengör luckan och kanterna runt ugnsutrymmet, vid tätningen. Skrubba inte tätningen och ta inte av den!

⚠ Varning
Brandrisk!!
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före rengöringsfunktionen.Rengör inga tillbehör samtidigt.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

Ställa in rengöringsfunktionen

Se till så att du följt alla angivna förberedelser innan du ställer in rengöringsfunktionen.

Tiden för varje rengöringsläge är fast förinställd och går inte ändra.

1. Välj ugnsfunktion ▨ med funktionsvredet.
   Du får upp – – på displayen.
2. Ställ in rengöringsläget med termostatvredet.
   Du får upp valt läge på displayen.

Rengöringsfunktionen går igång inom några sekunder. Programtiden räknar ned på displayen.

Vädra köket när självrengöringen är igång.

Ugnsluckan låser strax efter start. Du får upp 🔒 på displayen.

Enheten ger signal när självrengöringen går ut. Du får upp 00:00 på displayen. Slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Ugnsluckan går att öppna igen när ugnen svalnat tillräckligt och låssymbolen 🔒 slocknat.

Flytta färdigtiden

Det går att flytta fram färdigtiden. Tryck på sensorfältet 🕒 före start tills färdigtidsymbolen blir framlyft på displayen. Flytta fram färdigtiden med vredet ⊞.

Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.

Ändra och avbryta

Du kan inte byta rengöringsläge när funktionen är igång.

Färdigtiden går att ändra när enheten är i standbyläge.

Vill du avbryta rengöringsfunktionen, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Luckan är ev. låst tills ugnsutrymmet svalnat tillräckligt och låssymbolen slocknar på displayen.

Efter rengöringsfunktionen

Låt ugnsutrymmet svalna ordentligt. Torka upp askan ur ugnsutrymmet och vid luckan med fuktig trasa.

Sätt i ugnsstegarna igen.

Anvisning: Grovsmutsen kan ge vita beläggningar på emaljytorna. Det är livsmedelsrester och inget farligt. De påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.

Ugnsstegar

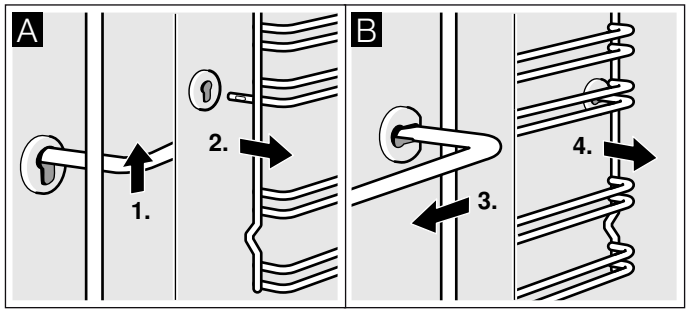
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnsstegarna.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

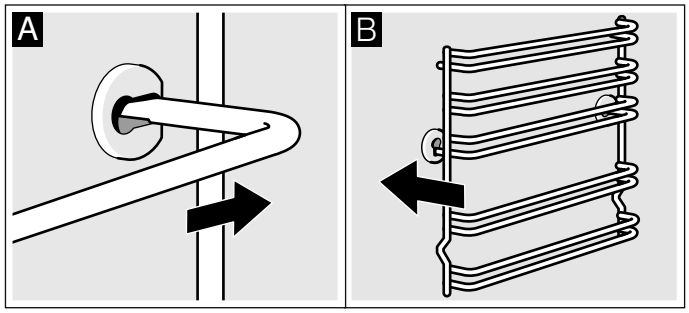
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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

Hänga in ugnsstegar

1. Stick först in ugnsstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (bild A)
2. och stick sedan i den främre hylsan (bild B).



Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B.

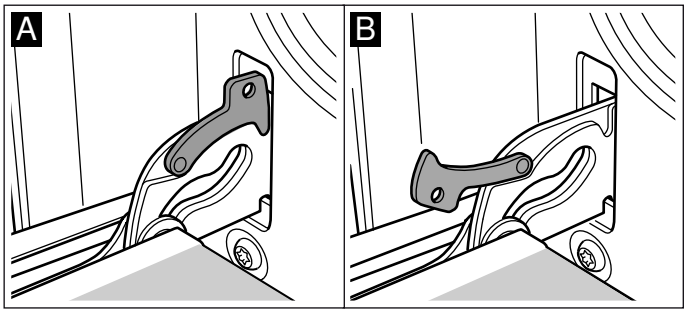
Ugnsluckan

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.

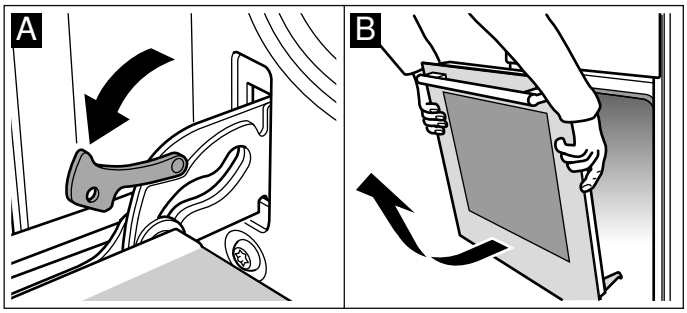
Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.



⚠ 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

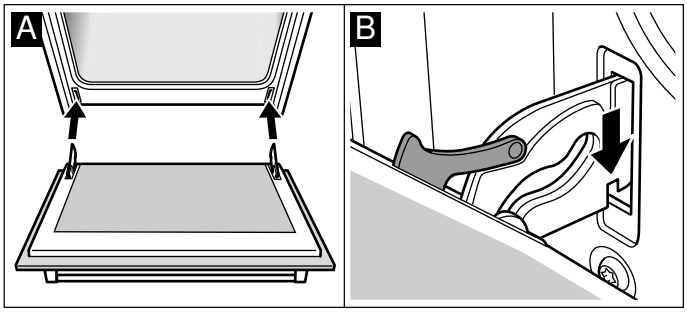
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



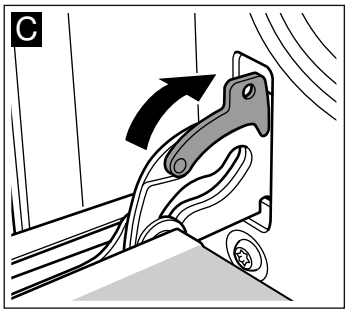
Hänga på luckan

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.

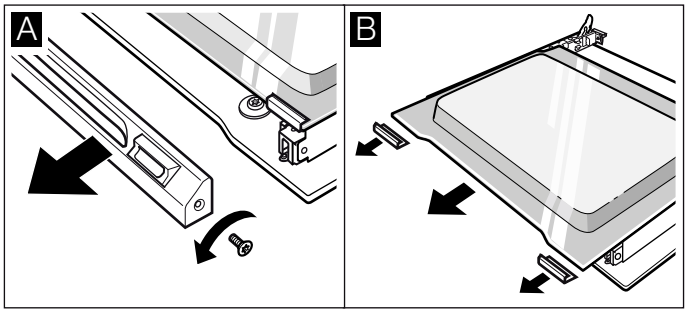
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

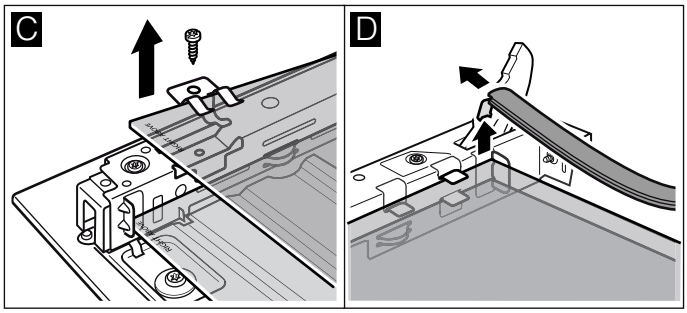
Se till så att du sätter tillbaka de inre glasskivorna i rätt ordning. Använd numren som står på glasen, så att de hamnar i rätt ordning.

Demontera

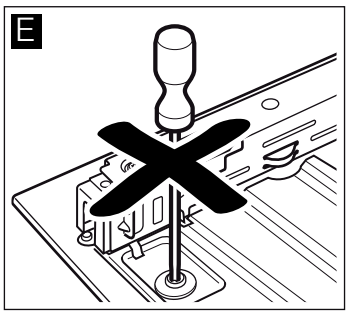
1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Lyft upp den övre glasskivan och dra ut den, ta bort de båda mindre packningarna (bild B).



4. Skruva loss fastklämmorna till höger och vänster. Lyft upp skivan och ta bort fästena (bild C).
5. Ta bort packningarna under skivan (bild D). Ta bort packningen genom att dra den uppåt. Dra ut skivan.



6. Dra ut det nedre luckglaset snett uppåt.
7. Skruva INTE ur skruvarna till vänster och höger på plåtdelen (bild E).



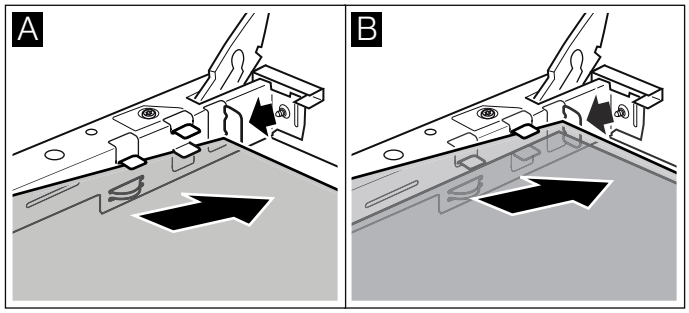
Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Varning – Risk för personskador!
Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

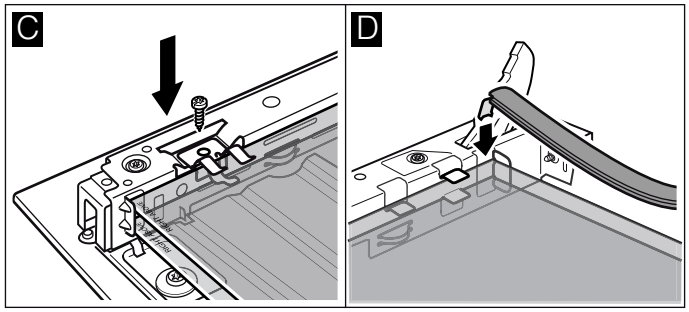
Montering

Se till så att texten "Right above" är upp och ner nedtill till vänster på båda glasen när du monterar.

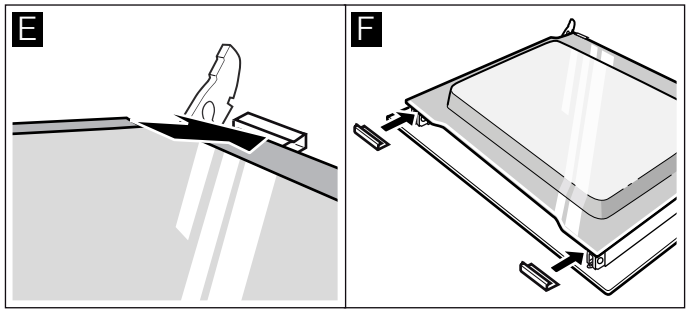
1. Skjut in det undre glaset snett bakåt (bild A).
2. Skjut in det mellersta glaset (bild B).



3. Sätt på höger och vänster fastklämma på glasskivan, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild C).
4. Sätt på packningarna igen under skivan (bild D).



5. För in det övre glaset snett bakåt i båda fästena. Se till att inte packningen skjuts tillbaka (bild E).
6. Sätt på de små packningarna igen till höger och vänster på glasskivan (bild F).



7. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast.
8. Hänga på ugnsluckan igen.

Använd inte ugnen förrän du kontrollerat att glasen är rätt monterade.

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.

Åtgärda fel själv

Du kan oftast själv smidigt åtgärda tekniska fel på enheten.

Om maten inte blir perfekt tillagad, så finns det matlagningstips och -anvisningar i slutet av bruksanvisningen. ⟶ *"Testat i vårt provkök." på sidan 26*

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera säkringen i proppskåpet.
	Strömavbrott	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
Klockan blinkar på displayen.	Strömavbrott.	Ställ klockan igen.
Det går inte att ställa in enheten. Nyckel-symbolen lyser på displayen eller SAFE.	Barnspärren är på.	Slå av barnspärren genom att trycka ca 4 sekunder på knappen med nyckel-symbolen.
Luckan går inte att öppna. Nyckel-symbolen lyser på displayen.	Barnspärren har låst luckan.	Slå av barnspärren genom att trycka ca 4 sekunder på knappen med nyckel-symbolen. Det går att slå av spärren i grundinställningarna.
Luckan går inte att öppna. Hänglås-symbolen lyser på displayen.	Rengöringsfunktionen har låst luckan på enheten.	Vänta tills ugnen har svalnat och hänglås-symbolen slocknar.
h blinkar på displayen när du slagit på ugnsfunktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt.	Slå av enheten och låt den svalna innan du slår på ugnsfunktionen igen.
Enheten värmer inte upp.Kolonet blinkar på displayen. På många enheter får du även upp d på displayen.	Demoläget är på.	Slå av och på strömmen till enheten (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom ca 5 minuter genom att ställa in grundinställning c 13 resp. cb på 0. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 17*

⚠ 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!

Felindikeringar på displayen

Får du upp en felindikering med "E" på displayen som t.ex. E0502, tryck på sensorfält [klocka]. Felindikeringen blir återställd. Ställ klockan igen, om det behövs.

Var det ett tillfälligt fel, så kan du använda enheten som vanligt igen. Får du upp felindikeringen igen, ring service och ange exakt felkod och enhetens E-nr.
⟶ *"Service" på sidan 24*

Maximal funktionstid

Rör du inte inställningarna på ett par timmar, så slår enheten av uppvärmningen automatiskt. Det förhindrar att funktionen är på av misstag.

Enhetens olika inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd.

Maximal funktionstid är uppnådd

Du får upp F8 på displayen.

Vrid funktionsvredet till neutralläge.Ställ in igen, om det behövs.

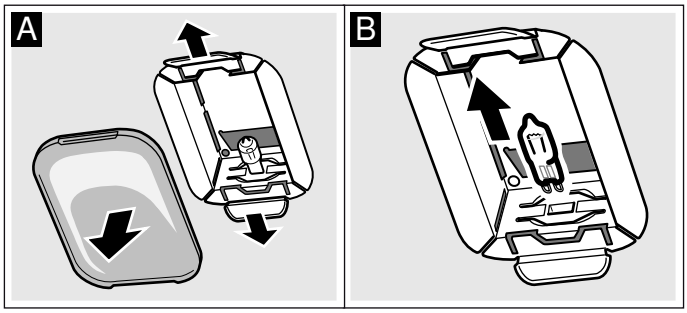
Tips: Vill du vara säker på att enheten inte slår av t.ex. vid långsam tillagning, ställ in en tillagningstid. Enheten värmer tills inställd tillagningstid går ut.

Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller din återförsäljare. Håll i halogenlampan med en torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd. Använd bara sådana lampor.

⚠ Varning – Risk för stötar!!
Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Ta loss lampglaset. Tryck metalldelarna åt sidan med tummen (bild A).
3. Dra ut lampan - vrid den inte (bild B). Sätt i ny lampa, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.



4. Sätt tillbaka lampglaset. Sätt in det på ena sidan och tryck fast det på andra sidan. Glaset snäpper fast.
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.

Program

Du får en smidigare matlagning med programmen. Välj program så ger enheten dig optimala inställningar.

Ugnen får inte vara för varm om du vill få bra slutresultat. Låt ugnen svalna innan du drar igång programmet.

Formar

Följ formtillverkarens anvisningar.

Lämpliga formar:
Använd alltid eldfasta formar som klarar upp till 300°C.

Glas- eller glaskeramikformar passar bäst. Grillen går igenom glaslocket och ger steken en fin, knaprig yta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra.Den blanka ytan reflekterar värmestrålningen kraftigt.Maten får ingen färg och köttet blir inte ordentligt tillagat. Om du använder en stekgryta i rostfritt, ta av locket när programmet är klart. Eftergrilla köttet på grilläge 3 i ytterligare 8 till 10minuter.

Använder du emaljgrytor av stål, gjutjärn eller pressgjutet aluminium, så bryner maten på mer underifrån.Tillsätt lite mer vätska.

Tips: Är stekskyn för ljus eller mörk, tillsätt mindre resp. mer vätska nästa gång.

Olämpliga formar:
Enheten är inte avsedd för formar av ljus, blank aluminium, oglaserat lergods, plast eller formar med plasthandtag.

Formens/grytans storlek:
Steken ska täcka ca två tredjedelar av formens botten.Då får du fin steksky.

Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Kött kan svälla vid ugnsstekning.

Förbereda maträtten

Använd färska livsmedel, helst kylskåpskalla.

Tips: Magert kött blir saftigare om du lägger på remsor av fläsk.

Väg maträtten. Du behöver vikten för inställningen. Ställ alltid in nästhögsta vikten.

Ställ formen på gallret. Ställ alltid in i kall ugn.

Program

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften.

Vikten går att ställa in i intervallet 0,5 kg till 2,5 kg.

Anvisning: Viktintervallet är medvetet begränsat.Det är ofta svårt att hitta lämplig form för stora maträtter och slutresultatet skulle inte stämma.

Program		Livsmedel	Formar	Tillsätt vätska	Fals	Viktinställning	Obs!
01	**Kyckling**, utan fyllning	förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	Nej	2	Kycklingvikt	lägg med bröstet upp i stekgrytan
02	**Kalkonbröst**	styckdelar, kryddade	Stekgryta med glaslock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Kalkonbröstvikt	Bryn inte på köttet innan
03	**Grönsaksgryta**	vegetarisk	hög stekgryta med lock	enligt recept	2	Totalvikt	Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomater)
04	**Gulasch**	Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker	hög stekgryta med lock	enligt recept	2	Totalvikt	Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan.
05	**Köttfärslimpa**, färsk	Nöt-, fläsk- eller lammfärs	Stekgryta med lock	Nej	2	Stekvikt	-
06	**Nötstek**	t.ex. högrev, bog, lår eller surstek	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
07	**Nötköttsrullader**	med grönsaker eller köttfyllda	Stekgryta med lock	Täck nästan rulladerna, t.ex. med fond eller vatten	2	Vikt alla fyllda rullader	Bryn inte på köttet innan
08	**Lammfiol**, genomstekt	benfri, kryddad	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan

Program		Livsmedel	Formar	Tillsätt vätska	Fals	Viktinställ-ning	Obs!
09	**Kalvstek**, mager	t.ex. ytter- eller innerlår	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
10	**Fläskkarré**	benfri, kryddad	Stekgryta med glaslock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan

Ställa in program

Ugnen väljer optimal ugnsfunktion och ställer in tid och temperatur åt dig. Du behöver bara ställa in vikten.

Vikten går bara att ställa in inom ett visst viktintervall.

1. Välj ugnsfunktion med funktionsvredet. Du får upp P01 på displayen.
2. Välj det program du vill ha med ⊞ eller ⊟.
3. Tryck på sensorfält för att bekräfta valt program. Du får då upp vikten på displayen.
4. Ange matens vikt med sensorfält ⊞ eller ⊟. Du får upp beräknad tillagningstid på displayen när enheten sparar vikten. Du kan återgå till programmet med sensorfält, om det behövs.

Programmet går igång inom några sekunder. Inställd tillagningstid räknar ned på displayen.

Enheten ger signal när programmet är klart. Du får upp tillagningstiden 00:00 på displayen.

Är du nöjd med slutresultatet, slå av ugnen genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Programtid

Enheten beräknar tillagningstiden automatiskt för inställt program. Du får upp den när du ställt in vikten i valt program.

Du kan inte ändra tillagningstiden i programmet.

Fortsatt tillagning

Du kan ställa in tillagningstid igen med vredet ⊞ när programmet och signalen slutat. Ugnen fortsätter värma på med programinställningarna.

Anvisning: Du kan fortsätta tillagningen hur många gånger du vill med funktionen.

Är du nöjd med slutresultatet, slå av ugnen genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden i vissa program. Tryck på sensorfält ⏲ före start tills färdigtidsymbolen blir framlyft på displayen. Flytta fram färdigtiden med sensorfält ⊞.

Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.

Ändra och avbryta

Du kan inte ändra programnummer och vikt när funktionen är igång.

Färdigtiden går att ändra när enheten är i standbyläge.

Vill du avbryta programmet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

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. Håll luckan stängd vid tillagning. Tillaga bara på en fals.

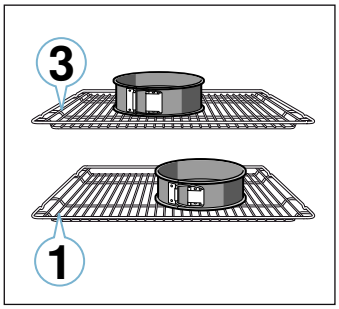
Ugnsfunktionen Anpassad varmluft används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.

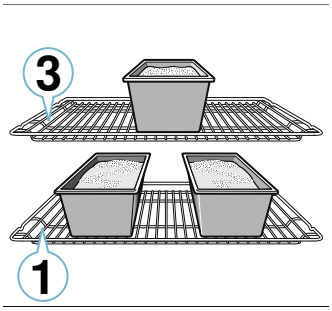
Grädda på en fals

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





Grädda på 3 falsar:
- Bakplåt, fals 5
  Långpanna, fals 3
  Bakplåt, fals 1

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

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 11*

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 garnering, 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		180-200	35-45

* 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
Smördegskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190	30-45
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
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140*	40-55
Småkakor	Långpanna	3		140-160	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	30-40
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
Makroner, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		100-120	40-50

* 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	3		170-190	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	1		180-200*	10-15
Pizza, frusen, tunn botten, 1 st.	Galler	2		190-210	15-20
Pizza, frusen, tunn botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-25
Pizza, fryst, tjock botten, 1 st.	Galler	3		180-200	20-25
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	2		170-190	40-50
Quiche, schw. Wähe	Pajform	2		190-210	35-45
Tarte	Gratängform	2		170-190	55-65
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 for-mar	Höjd	Ugnsfunk-tion	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	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i min
Kalla grillgrönsaker	Långpanna	5		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	Ugns-funktion	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

Konservering

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

Obs!
Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glasen. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glasen.

Förberedelser

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

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

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

Konservering

Frukt
Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Slå av ugnen.

Ta ut glasen ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glasen svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten surnar.

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	ca 35 minuter

Grönsaker
Så snart bubblor uppstår i glasen ställer du ner temperaturen från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid av ugnen och kör på eftervärmen.

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Gurka	-	ca 35 minuter
Rödbetor	ca 35 minuter	ca 30 minuter
Brysselkål	ca 45 minuter	ca 30 minuter
Bönor, kålrabbi, rödkål	ca 60 minuter	ca 30 minuter
Ärter	ca 70 minuter	ca 30 minuter

Ta ut glasen

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

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

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.

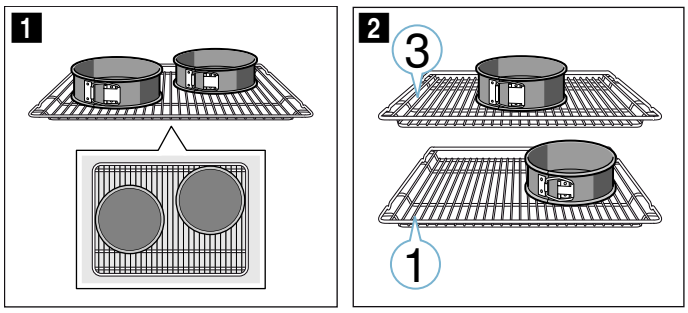
Gräddning

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

Gräddning på tre falsar:
- Bakplåt, fals 5
- Långpanna, fals 3
- Bakplåt: 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
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140*	35-50
Småkakor	Långpanna	3		160-170*	20-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160*	30-40
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150*	35-55
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	5		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

9001358811
010298(A)
SV