BLAUPUNKT

[sv] Bruksanvisning

Ugn
5B49M1...

Innehållsförteckning

Bestämmelser för användningen 4

Viktiga säkerhetsanvisningar! 5
Allmänt 5
Halogenlampa 5

Skadeorsaker 6
Allmänt 6

Återvinning 7
Spara energi 7
Återvinning 7

Lär dig enheten 8
Kontroller 8
Knappar och display 9
Ugnsfunktioner 10
Temperatur 11
Ugnsutrymme 11

Tillbehör 12
Reglertillbehör 12
Sätta in tillbehör 12
Extratillbehör 13

Före första användning 14
Första användningen 14
Rengöra ugn och tillbehör 14

Använda maskinen 14
Slå på och av ugnen 14
Ställa in ugnsfunktion och temperatur 14
Snabbuppvärmning 15

Tidsfunktioner 15
Ställa in tillagningstiden 15
Ställa in färdigtiden 16
Ställa timern 17
Ställa klockan 17

Barnspärr 17
Slå på och av 17

Grundinställningar 18
Grundinställningslista 18
Ändra grundinställningar 18

Rengöring 19
Lämpliga rengöringsmedel 19
Rengöringsguiden för våtrengöring 20
Håll enheten ren 20

Ugnsstegar 21
Ta ur och sätta i ugnsstegarna 21

Ugnsluckan 21
Ta ur och sätta i luckglasen 21

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

Service 24
E- och FD-nummer 24

Program 25
Formar 25
Förbereda maträtten 25
Förprogrammerade recept 25
Program 34
Ställa in program 35

Testat i vårt provkök 36
Allmänna anvisningar 36
Kakor och småkakor 37
Puddingar och gratänger 40
Fågel, kött och fisk 41
Tillbehör och grönsaker 44
Desserter 44
Akrylamid i livsmedel 44
Torkning 45
Konservering 45
Jäsa deg 46
Upptining 47
Varmhållning 47
Provrätter 48

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.

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

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

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

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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

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

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.
→ *"Tillbehör" på sidan 12*

⚠ 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.

⚠ 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!

⚠ Varning – Fara för magnetpåverkan!!

Det sitter permanentmagneter i kontrollerna eller vreden. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar. Håll 10 cm minimiavstånd till kontrollerna om du har elektroniska implantat.

Halogenlampa

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

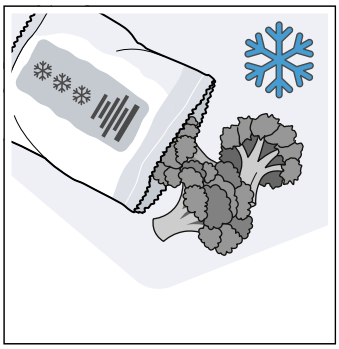
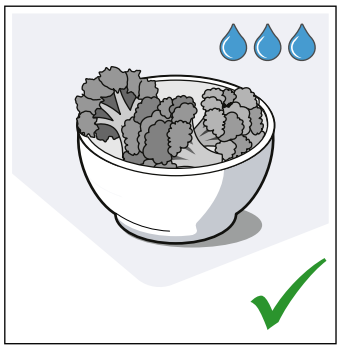
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: häll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runtom få skador så småningom.
  Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runtom kan få skador. Håll tätningen ren.
  → *"Rengöring" på sidan 19*
- 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.

Återvinning

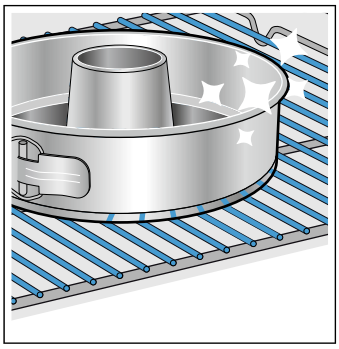
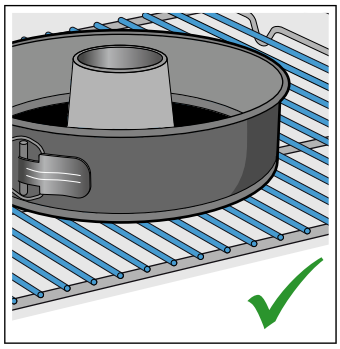
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

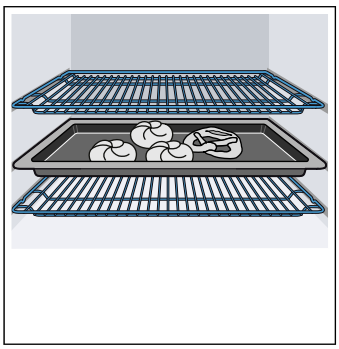
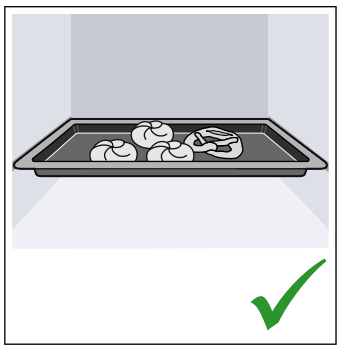
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.

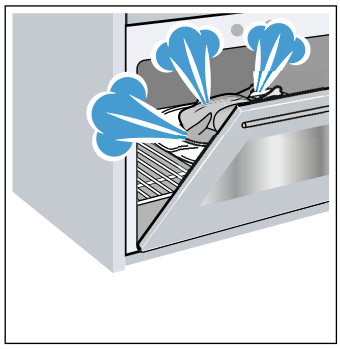
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.

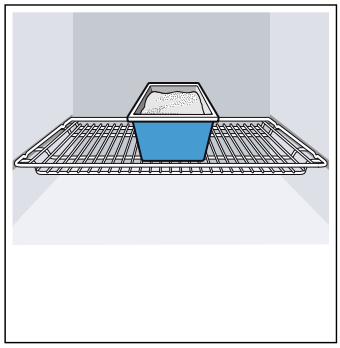
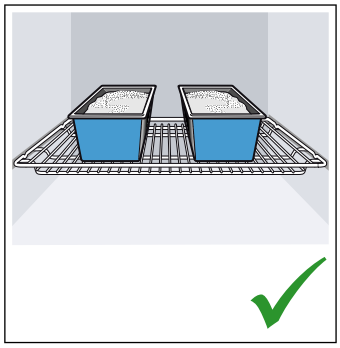
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.

- 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.

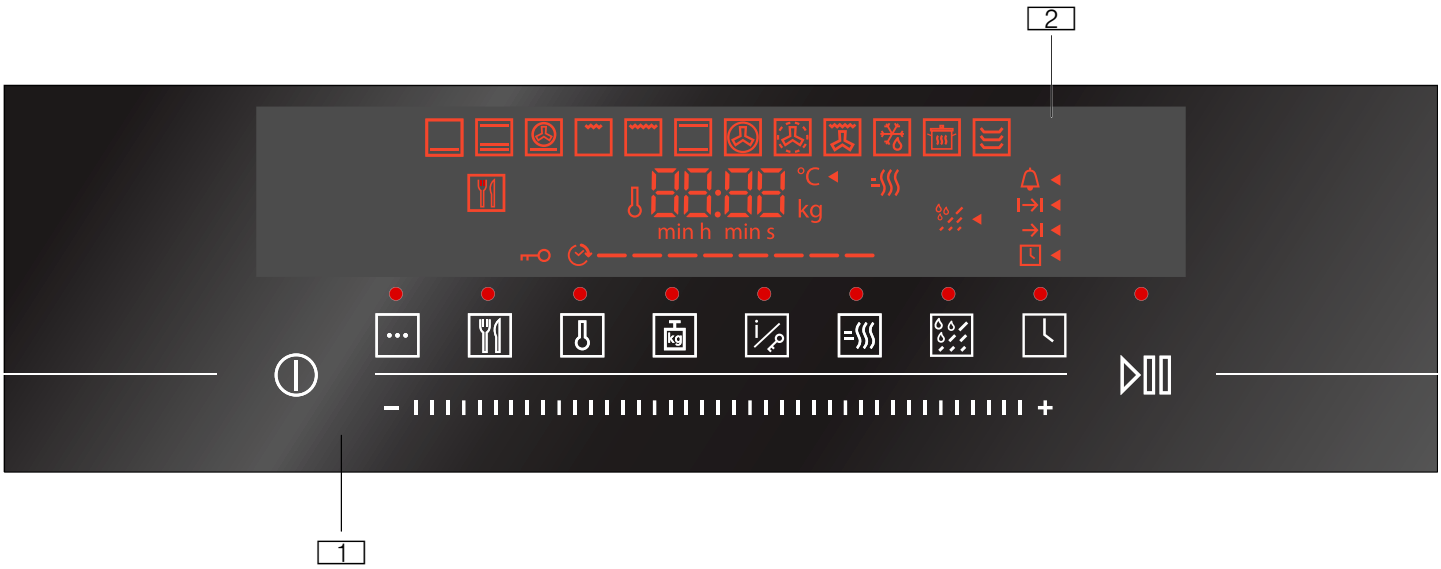
Lär dig enheten

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

Anvisning: Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på enhetstypen.

Kontroller

Du använder kontrollerna för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Överblick över kontrollerna och deras placering.



1 **Sensorer**
Sensorerna är pekfält. Tryck bara på symbolen för att välja funktionen.

2 **Display**
På displayen får du upp symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.

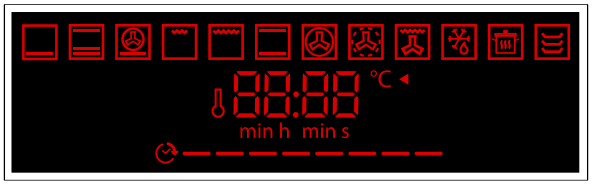
Knappar och display

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

Sensorfält		Betydelse
⏻	Huvudbrytare	Slå på och av ugnen.
−III+	Inställningsdel	Ställer in tidsfunktioner, temperatur eller programautomatik.
···	Ugnsfunktioner	Välj rätt tillagningssätt till alla maträtter.
	Program	Välj programautomatik.
	Temperatur eller grilläge	Väljer temperatur eller grilläge.
	Vikt	Anger vikten i programmen.
	Barnspärr	Tryck länge: spärrar och låser upp ugnsfunktionerna
	Information	Tryck till: du får upp ugnstemperaturen i några sekunder under uppvärmningen.
	Snabbuppvärmning	Slår på eller avbryter snabbuppvärmning av ugnen.
	Rengöringsguide för våtrengöring	Välj rengöringsguide för våtrengöring.
	Klockan	Ställ klockan.
▶II	Start/paus	Tryck till = startar/pausar funktionen Tryck länge = slår av funktionen

Display

Du får upp de rekommenderade värden som går att ändra, om det behövs:



- Indikeringar för ugnsfunktionen
  De visar ugnsfunktion eller vald funktion.
- Tids- och temperaturindikeringar
  De visar tid, timer, programmerad tillagningstid, färdigtid och vikt i programautomatiken. Dessutom visar de temperatur, grill- eller rengöringslägen och programnummer.

Tryck flera gånger på sensorn för att välja de olika tidsfunktionerna. Pilen ◄ lyser vid aktuellt funktionsval.

Ugnsfunktioner

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

Ugnsfunktion		Temperatur	Användning
	Undervärme	30-250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
	Intensivvärme	30-275°C	För mat med knaprig botten. Värmen kommer ovanifrån och kraftigt underifrån.
	Pizzafunktionen	30-275°C	För tillagning av pizzor och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Grill, liten yta	Grillägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	Grillar små mängder biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	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.
	Över- och undervärme	30-275°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.
	3D-varmluft	30-275°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.
	Varmluftsgrill	30-275°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.
	Upptining	30-60°C	För skonsam upptining av djupfryst mat.
	Varmhållning	60-100°C	För varmhållning av tillagad mat.
	Förvärma porslin	30-70°C	För förvärmning av porslin och formar.

Anvisningar

- Enheten ger temperatur- eller effektlägesförslag till varje ugnsfunktion. Du godkänna eller ändra dem på inställningsdelen.
- Väljer du Upptining innan ugnen svalnat, så blinkar h på displayen och funktionen går inte att slå på.

Andra funktioner

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

Funktion		Användning
	Program	Lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter i enheten.
	Rengöringsguide för våtrengöring	Rengöringsguiden för våtrengöring underlättar ugnsrengöringen.

Temperatur

Ställ in ugnstemperaturen genom att svajpa över inställningsdelen. Gör likadant när du väljer grill- och rengöringslägen.

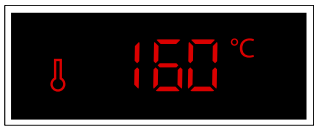
Anvisning: Enheten sänker temperaturen något efter ett tag vid mycket höga temperaturer.

30-275	Temperaturintervall	Inställbar ugnstemperatur blir visad i °C.
1, 2, 3	Grillägen	Grillägen för stor och liten grillyta (beroende på enhetstyp). **1** = läge 1, låg effekt **2** = läge 2, medeleffekt **3** = läge 3, hög effekt
	Rengöringsguide för våtrengöring	Rengöringsguiden för våtrengörings funktionsläge.

Temperaturindikering

Du får upp på displayen när ugnen värmer upp.

När symbolen slocknar vid ugnsförvärmningen, så är det optimalt att sätta in maten.



Anvisningar

- Visad temperatur kan avvika lite från den faktiska ugnstemperaturen pga. termisk tröghet.
- Är ugnstemperaturen för hög när du ska slå på funktionen, så får du upp på displayen vid vissa ugnsfunktioner. Slå av och låt enheten svalna.Slå sedan på funktionen igen.

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 tänds när du slår på ugnen.

Ugnsbelysningen slocknar när funktionen slår av.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på.

Kylfläkt

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

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

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

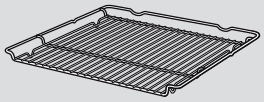
Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 18*

Tillbehör

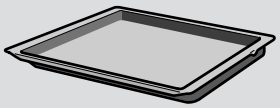
Det finns diverse tillbehör bipackade med enheten. Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

Reglertillbehör

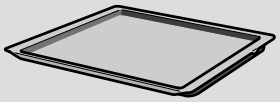
Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.



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.



Bakplåt
För småkakor på plåt

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

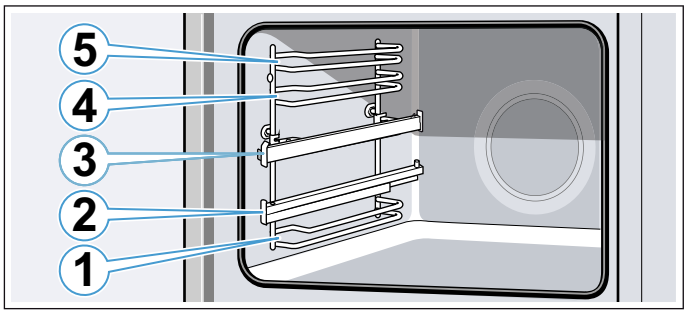
Anvisning: Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Det påverkar inte funktionen. Det återtar sin ursprungliga form när det svalnat.

Sätta in tillbehör

Ugnen har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

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

Ugnsutrymmet har ett eller flera par utdragsskenor eller snäpputdrag.Utdragsskenorna är fast monterade och går inte att ta ur.Snäpputdragen går att fästa på lediga falsar, om det behövs.

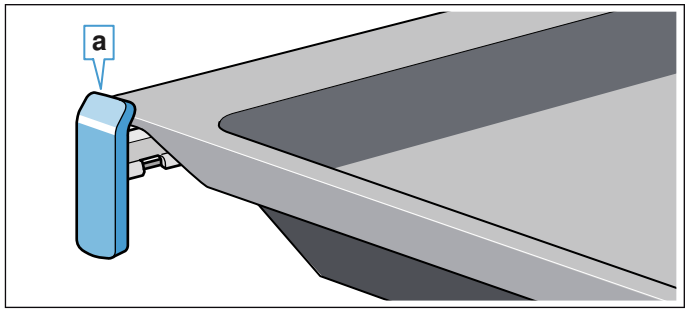


Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar. Utdragen gör att du kan dra ut tillbehöret längre.

Se till så att tillbehöret sitter bakom utdragsskenans flik **a**.

Exempel i bilden: långpanna



Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt utdragna. Då går det lätt att lägga på tillbehöret. Frigör utdragsskenorna genom att skjuta in dem lite i ugnsutrymmet.

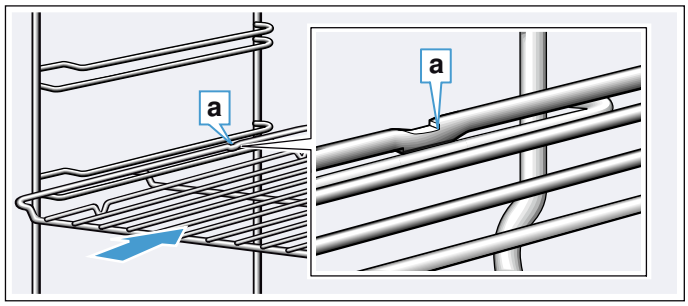
Anvisningar

- 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.
- Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.
  → *Sidan 21*

Snäpplägena

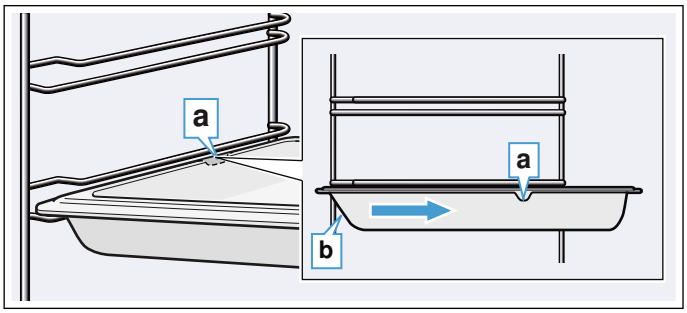
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret. Den öppna sidan ska vara mot luckan med försänkningen nedåt ⌣.



Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i plåtarna. Den sluttande kanten på tillbehöret **b** ska vara mot luckan.

Exempel i bilden: långpanna

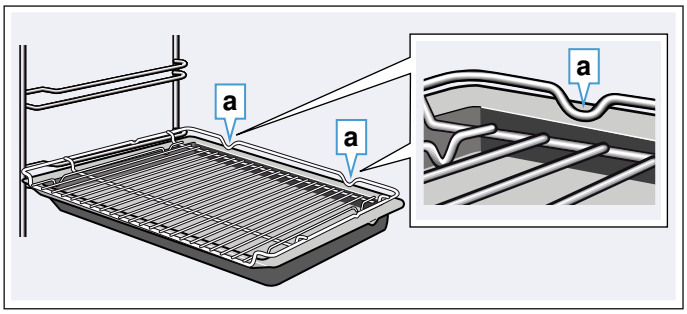


Kombinera tillbehör

Du kan använda gallret tillsammans med långpannan för att samla upp droppande vätska.

Se till så att du lägger på gallret så att distanserna **a** vilar på bakkanten. Gallret ska ligga på falsens övre styrningar när du sätter in långpannan.

Exempel i bilden: långpanna



Extratillbehör

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

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

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.
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

Klockan är fabriksinställd på 12:00.
1. Ställ klockan på inställningsdelen.
2. Tryck på sensorn 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.

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

Du ha redan lärt känna kontrollerna och hur de fungerar. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten.

Slå på och av ugnen

Tryck på sensorfältet ⏻ för att slå på eller av ugnen.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

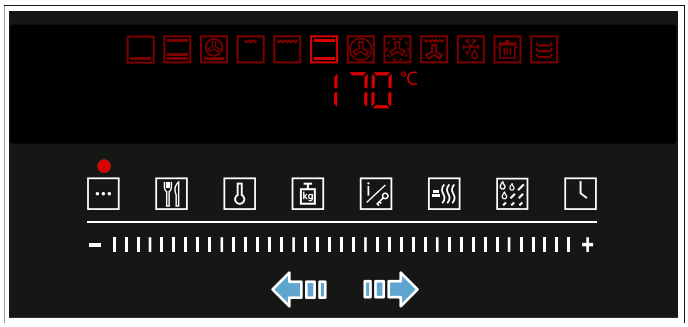
Du ställer smidigt in enheten med sensorfälten och inställningsdelen. I ugnsfunktionstabellen hittar du rätt ugnsfunktion till rätt maträtt.

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

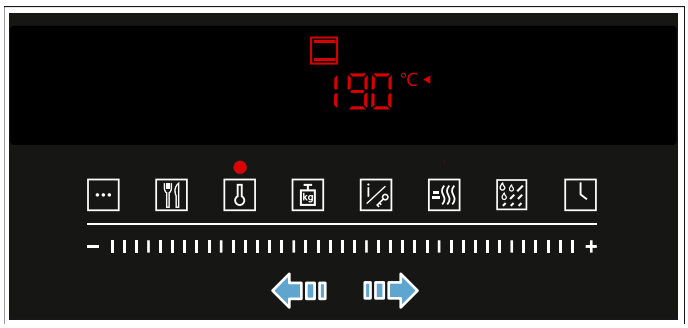
Slå på ugnen med huvudbrytaren ⏻. Symbolerna för förinställd ugnsfunktion och temperatur lyser på displayen: och 160 °C. Du kan slå på inställningen direkt. Tryck bara på sensorn ⏯.

Vill du välja annan ugnsfunktion eller temperatur, gör såhär:

1. Tryck på sensorn ⋯.
2. Välj ugnsfunktion på inställningsdelen.



3. Tryck på sensorn .
4. Ställ in temperatur eller grilläge på inställningsdelen.



5. Tryck på sensorn ⏯.

Ugnen börjar värma upp inom några sekunder.

Slå av ugnen med huvudbrytaren när maten är klar.

Anvisning: Du kan även ställa in en tillagnings- och färdigtid.⟶ *"Tidsfunktioner" på sidan 15*

Ändringar

Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur närsomhelst.

Anvisning: Ändrar du ugnsfunktion när ugnen är igång, så avbryter du pågående ugnsfunktion.

Pausa funktionen

Tryck på sensorn ⏯. Ugnen pausar. Indikeringen över sensorn ⏯ blinkar. Tryck på sensorn ⏯ igen för att avbryta pausen.

Slå av ugnsfunktionen

Håll sensorn ⏯ intryckt tills du får upp symbolen för ugnsfunktionen och vald temperatur. Nu kan du ställa in ugnsfunktion och temperatur igen.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden.

Lämpliga ugnsfunktioner:
- 3D-varmluft
- Över-/undervärme
- Intensivvärme

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. Välj ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på sensorn . lyser på displayen.
3. Tryck på sensorn ⏯.

Ugnen börjar värma upp inom några sekunder.

Enheten ger signal och slocknar när snabbuppvärmningen är klar. Ställ in maträtten i ugnsutrymmet.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

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

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

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

Ställa in tillagningstiden

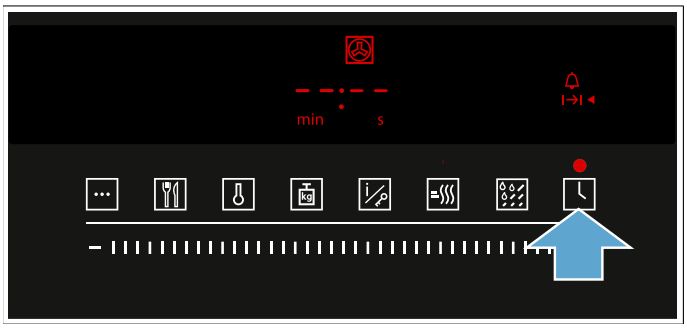
Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. Så du drar inte över tillagningstiden av misstag och behöver inte avbryta det du håller på med för att slå av funktionen.

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

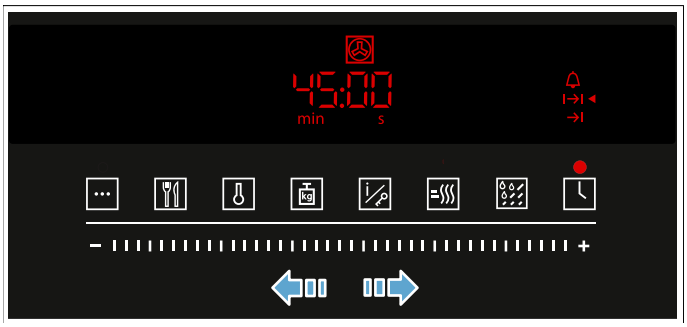
Beroende på vilket sensorfält du trycker på först, så börjar tillagningstiden på annat tidsförslag:
10 minuter med sensorfält **–** och 30 minuter med sensorfält **+**.

Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.
2. Tryck 2 ggr på sensorn .
   Du får upp – – : – – och I→I på displayen.



3. Ställ in tillagningstiden på inställningsdelen.



4. Tryck på sensorn ⏯.

Ugnen börjar värma upp inom några sekunder. Du får upp symbolerna I→I, ⟳ och temperaturindikeringen 🌡. på displayen. Statuslistens olika segment lyser allt starkare när tiden räknar ned. Tryck 2 ggr på sensorn 🕒 för att få upp återstående tid.

Tiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Tiden står på noll på displayen.

Tryck på något av sensorfälten för att slå av signalen. Du kan ställa in en ny tillagningstid på inställningsdelen när signalen är av.

Slå av ugnen med huvudbrytaren ⏻ när maten är klar.

Ändra och avbryta

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst. Tryck 2 ggr på sensorn 🕒 och ändra tiden på inställningsdelen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Nollställ tillagningstiden på inställningsdelen för att avbryta. Ugnen fortsätter uppvärmningen utan tillagningstid.

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.

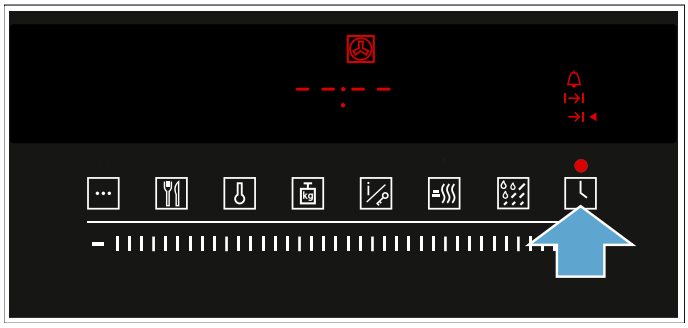
Anvisningar

- 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.

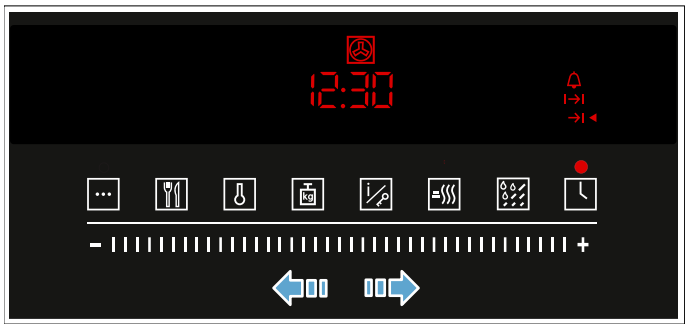
Det går att flytta färdigtiden max. 23 timmar och 59 minuter.

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 2 ggr på sensorn 🕒 och ställ in tillagningstiden på inställningsdelen.
3. Tryck på sensorn 🕒 igen.
   Du får upp – – : – – på displayen och →I lyser.



4. Ställ in färdigtiden på inställningsdelen.



5. Tryck på sensorn ⏯.

Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder. Du får upp färdigtiden och symbolerna 🔔 I→I och →I på displayen. Pilen ◄ pekar även på symbolen →I.

Tiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Tiden står på noll på displayen.

Tryck på något av sensorfälten för att slå av signalen. Du kan ställa in en ny tillagningstid på inställningsdelen när signalen är av.

Slå av ugnen med huvudbrytaren ⏻ när maten är klar.

Ändra och avbryta

Ändra färdigtiden på inställningsdelen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Det går inte flytta färdigtiden om tillagningstiden redan börjat räkna ned. Då blir inte slutresultatet det avsedda.

Ställ in färdigtiden på aktuell tid plus tillagningstiden för att avbryta. Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

Ställa timern

Du kan använda timern både när ugnen är på och av.

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.

Timerns förinställda värden börjar efter var du först tryckt på inställningsdelen: från mitten till symbol **+**, 10 minuter; från mitten till symbol **–**, 5 minuter.

1. Tryck på sensorn ⏲ tills 🔔 lyser på displayen.
2. Ställ in timertiden på inställningsdelen.

Timertiden börjar räkna ned inom några sekunder. Du får upp 🔔 på displayen. Tryck på sensorn ⏲ för att få upp återstående tid.

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

Timern har gått ut

Enheten ger signal. Timertiden står på noll på displayen.

Slå av timern med någon av knapparna.

Ändra och avbryta

Du kan närsomhelst ändra timertiden. Tryck bara på sensorn ⏲ när ugnen är på och ändra tiden på inställningsdelen. Ändra tiden på inställningsdelen när ugnen är av. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Nollställ timertiden på inställningsdelen för att avbryta ändringen. Timern slår av.

Ställa klockan

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

1. Ställ klockan på inställningsdelen.
2. Tryck på sensorn ⏲.
   Klockan slutar blinka.

Du får upp inställd tid inom några sekunder.

Ställa klockan

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

Tryck flera gånger på sensorn ⏲ när enheten är av tills du får upp klocksymbolen. Ställ sedan klockan på inställningsdelen.

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 18*
- Ev. ansluten häll blir inte påverkad av ugnens barnspärr.
- Barnspärren slår av vid strömavbrott.

Slå på och av

Tryck på sensorn ½ i ca 4 sekunder.

🔒 lyser på displayen. Barnspärren är på.

Slå av genom att trycka 4 sekunder på sensorn ½ igen tills 🔒 slocknar på displayen.

Anvisningar

- Har du ställt in en timertid 🔔, så fortsätter den att gå. Du kan inte ändra timertid när barnspärren är på.
- Barnspärren påverkar inte huvudbrytaren. Du kan slå av ugnen även om barnspärren är på. Tryck bara på huvudbrytaren.

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	Displayljusstyrkan	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)
cb	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

Ugnen måste vara av.

1. Tryck på sensorn ◷ i ca 4 sekunder.
   Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. c 1 2.
2. Ändra inställning på inställningsdelen.
3. Bekräfta med sensorn ◷.
   Du får upp nästa grundinställning på displayen.
4. Tryck flera gånger på sensorn ◷ för att få upp alla grundinställningar. Ändra inställningarna på inställningsdelen.
5. Tryck sedan igen på sensorn ◷ i ca 4 sekunder för att bekräfta de valda inställningarna.

Alla ändrade grundinställningar blir sparade.

Tryck på sensorn ⏻ utan att bekräfta ändringarna, så kommer du ur grundinställningarna.

Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst.

Rengöring

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

Lämpliga rengöringsmedel

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

Obs!
Ytskador
Använd inte
- skarpa eller skurande rengöringsmedel
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårda skurbollar eller svinto,
- högtryckstvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!
Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Område	Rengöring
Enhetens utsida	
Rostfri front	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Plast	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Lackade ytor	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Kontroller	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Luckglasen	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt.
Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
Enhetens insida	
Emaljytor	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa, varmt vatten och diskmedel. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring. **Obs!** Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning. Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar. **Anvisning:** Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.
Ugnsbelysningens lampglas	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Lucktätningen Ta inte bort den!	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Luckskydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll.

Anvisningar

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

Rengöringsguiden för våtrengöring

Rengöringsguiden för våtrengöring underlättar ugnsrengöringen. Smutsen blir upplöst av ånga och diskmedel. Sedan får du bort den lättare.

⚠ Varning – Risk för skållning!
Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Häll aldrig vatten i varm ugn.

Ställa in rengöringsguiden

Anvisning: Rengöringsguiden för våtrengöring går bara att använda i kall ugn. Låt ugnsutrymmet svalna ordentligt.

1. Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
2. Blanda 0,4 l vatten (inte destillerat) med en droppe diskmedel och häll mitt på ugnsbotten (bild 1).
3. Stäng luckan.
4. Tryck på sensorn ⊞.
   Du får upp tillagningstiden på displayen.

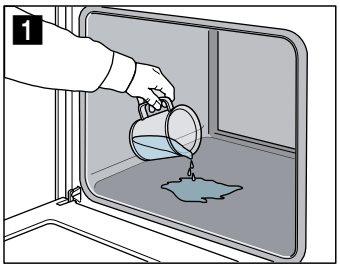
Rengöringsguiden går igång inom några sekunder. Programtiden räknar ned på displayen.

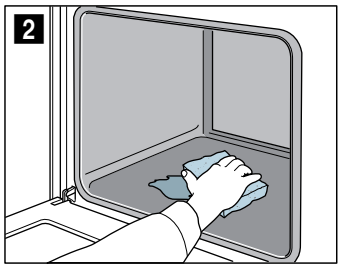
Anvisningar

- Tiden är fast förinställd och går inte ändra.
- Färdigtiden går inte att flytta.

Har ugnen inte svalnat än, så blinkar ♄ på displayen. Vänta tills ugnen svalnat och indikeringen ♄ slocknat.

Enheten ger signal när rengöringen är klar. Du får upp 00:00 på displayen. Slå av ugnen med huvudbrytaren.





Torka ur

Du måste torka upp restvattnet i ugnsutrymmet efteråt. Låt inte restvattnet stå kvar i ugnsutrymmet någon längre tid (t.ex. över natt). Du får inte använda ugnen om ugnsutrymmet fortfarande är vått eller fuktigt.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa eller liknande (bild 2).
2. Rengör med de glatta ugnsytorna med disktrasa eller -borste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa (även under lucktätningen).
4. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att emaljytorna i ugnen torkar. Du kan även snabbtorka ugnen.

Snabbtorka ugnen

1. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) när rengöringsguiden är klar.
2. Ställ in 3D-varmluft på 50°C.
3. Slå av ugnen efter 5 minuter och stäng ugnsluckan.

Ta bort grovsmuts

Det finns flera alternativ för att få bort hårt sittande smuts.

- Låt varmt vatten och diskmedel verka ett tag innan du kör igång rengöringsguiden.
- Gnugga in diskmedel på smutsiga, glatta ytor innan du slår på rengöringsguiden.
- Kör rengöringsguiden igen när ugnen svalnat.

Håll enheten ren

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

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

Tips

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

Ugnsstegar

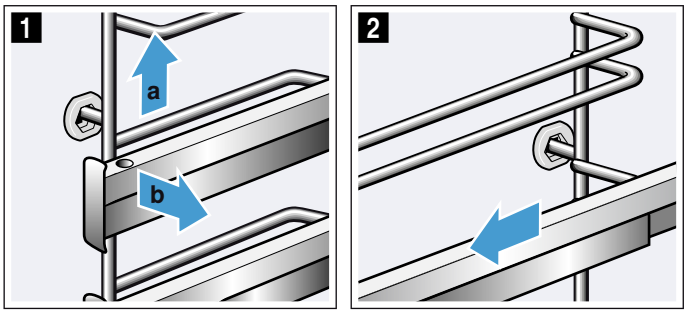
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnsstegarna.

Ta ur och sätta i ugnsstegarna

⚠ Varning – Risk för brännskador!!
Ugnsstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnsstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ta ur ugnsstegarna

1. Lyft ugnsstegarna lite framtill **a** och ta ur **b** (bild 1).
2. Dra sedan hela ugnsstegen framåt och ta ur den (bild 2).

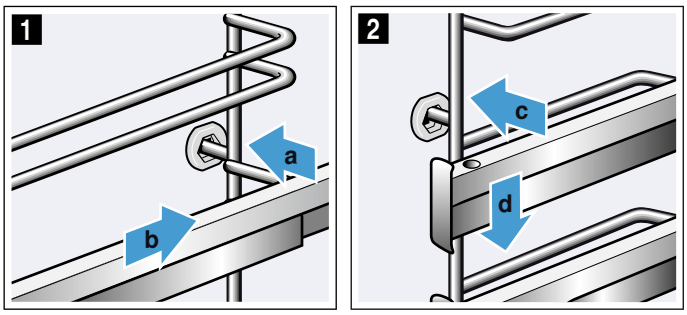


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmutsiga.

Sätta i ugnsstegarna

Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster.Utdragsskenorna ska gå att dra rakt ut.

1. Sätt först i ugnsstegen mitt i bakre urtaget **a** så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan bakåt **b** (bild 1).
2. Sätt den sedan i det främre urtaget **c** så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan nedåt **d** (bild 2).



Ugnsluckan

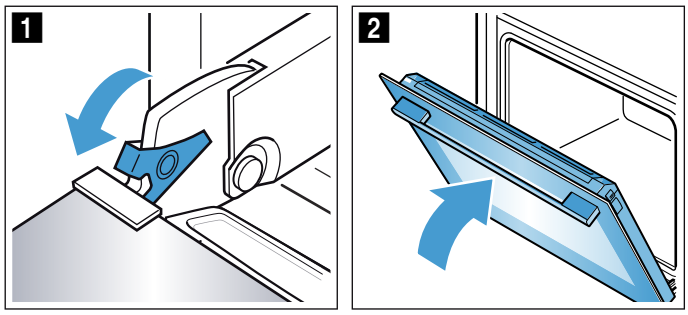
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att rengöra luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

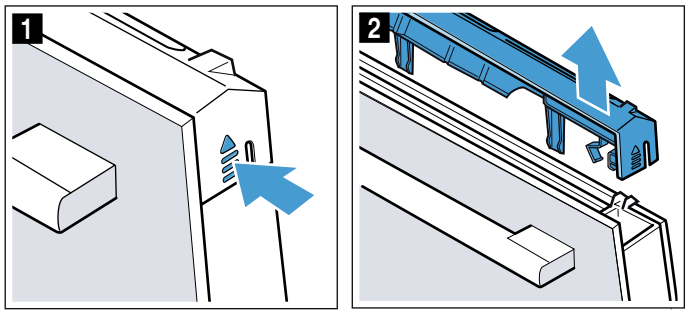
Spärra luckan

1. Öppna luckan helt.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger (bild 1).
3. Stäng luckan helt (bild 2).

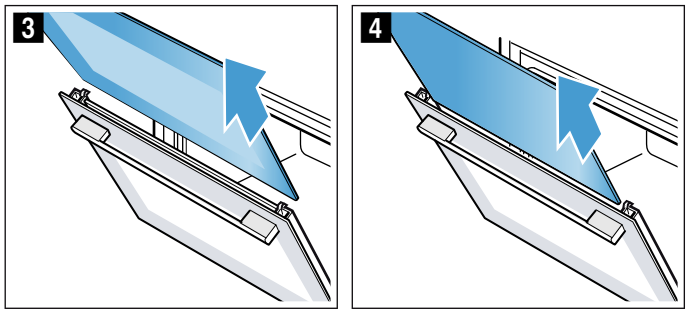


Ta ur luckglasen

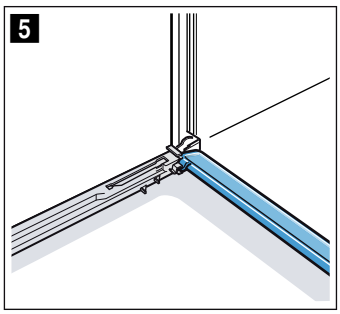
1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild 1).
3. Ta av skyddet (bild 2B).

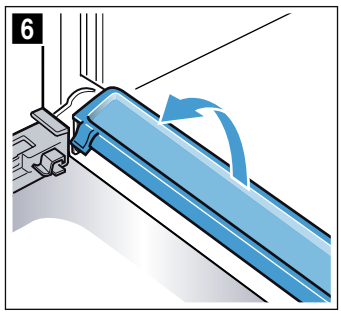


4. Ta ur ytterglaset (bild 3) och lägg det försiktigt på jämn yta.
5. Ta ur innerglaset (bild 4) och lägg det försiktigt på jämn yta.



6. Det går att ta ur och rengöra kondensatlisten, om det behövs. Öppna luckan helt (bild 5).
7. Fäll upp kondensatlisten och dra ur den (bild 6).



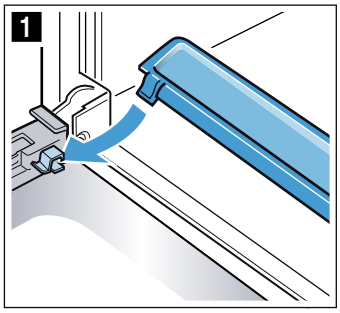


Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa. Torka av kondensatlisten med trasa och varmt vatten och diskmedel.

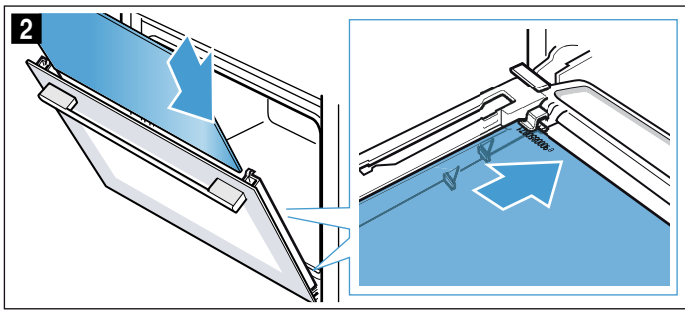
⚠ Varning
Risk för personskador!
- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Sätta i luckglasen

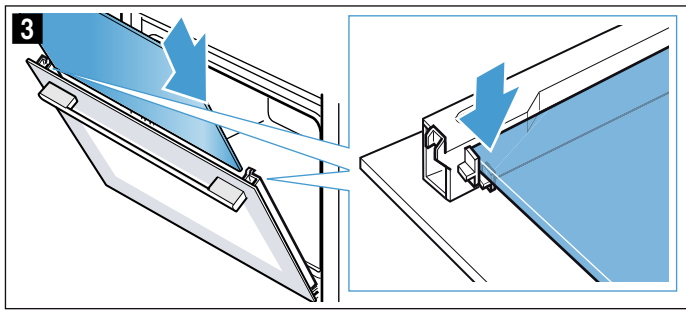
1. Öppna luckan helt och sätt i kondensatlisten igen. Sätt i listen lodrätt och vrid ned (bild 1).



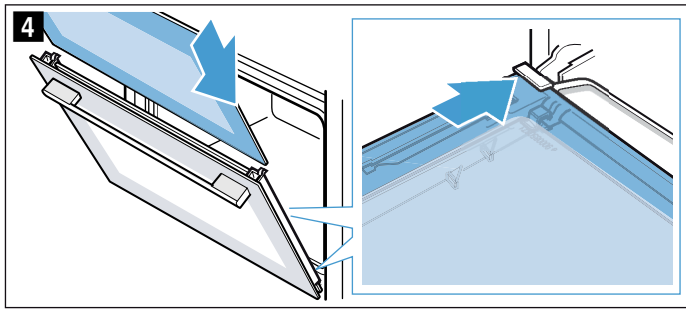
2. Skjut i innerglaset och se till så att glaset hamnar rätt i fästet (bild 2).



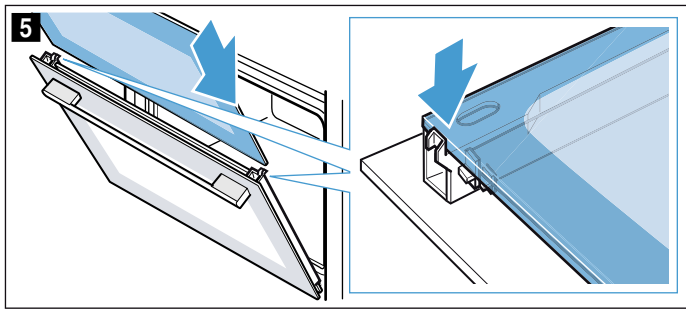
3. Tryck upptill på innerglaset (bild 3).



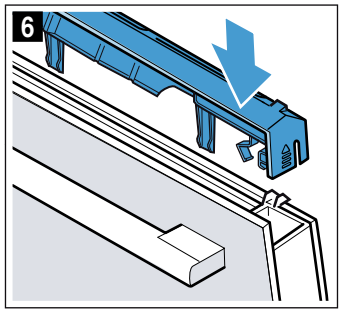
4. Skjut i ytterglaset och se till så att glaset hamnar rätt nedtill i fästet (bild 4).

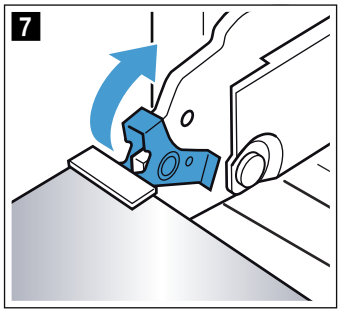


5. Tryck upptill på ytterglaset (bild 5).



6. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild 6).
7. Öppna luckan helt igen.
8. Fäll in båda spärrarna till vänster och höger (bild 7).





9. Stäng luckan.

Obs!
Använd inte ugnen igen förrän du kontrollerat att luckglasen sitter som de ska.

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 36*

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.
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. Två punkter blinkar på displayen. Du får även upp d på displayen på vissa enheter.	Demoläget är på.	Slå av och på strömmen till enheten (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom ca 5 minuter. Du måste ställa in grundinställning c 13 resp. cC på 0. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 18*

⚠ Varning – Risk för personskador!!
Obehöriga reparationer är farliga.Försök aldrig att själv att reparera enheten. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Är enheten trasig, ring service!

⚠ 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 ⏲. 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 resp. inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd.

Maximal funktionstid är uppnådd
Du får upp F8 på displayen.

Slå av enheten med huvudbrytaren. Gör om inställningen, om det behövs.

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

Byta lampa i ugnsbelysningen i taket

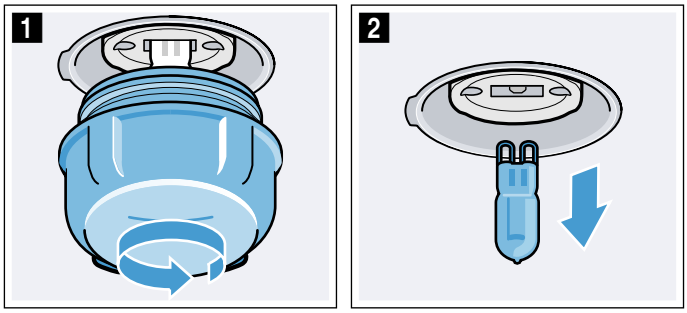
Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller din återförsäljare.

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

⚠ Varning – Risk för stötar!
Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

⚠ Varning – Risk för brännskador!
Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

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



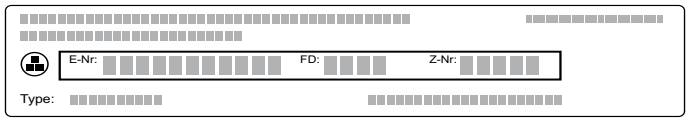
4. Skruva på lampglaset igen.
   Lampglaset kan ha en tätningsring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningsringen innan du skruvar i.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Service

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

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.
På vissa ångenheter hittar du typskylten bakom panelen.



Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr	FD-nr
Service ☎	

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

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.

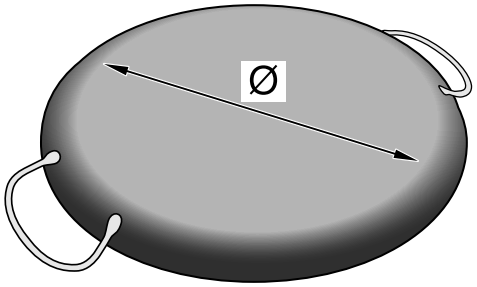
Olämpliga formar:
Enheten är inte avsedd för formar av ljus, blank aluminium, oglaserat lergods, plast eller formar med plasthandtag.

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.

Form för program 1:
Vi rekommenderar att du använder följande paellapannstorlekar:

- 3-4 port.: paellapanna med botten-Ø 24 cm.
- 5-6 port.: paellapanna med botten-Ø 28 cm.



Förbereda maträtten

Använd djupfryst mat direkt från frysfacket. Använd färska livsmedel till kötträtterna, 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.

Förprogrammerade recept

De förprogrammerade recepten har specifika tillagningsanvisningar för varje maträtt.

Anvisning: Det går varken ändra tillagnings- eller färdigtid i de förprogrammerade recepten.

Program		Viktintervall i kg	Viktinställning
1	**Paella**	0,3 - 0,6	Risvikt
2	**Aubergine med mozzarella och parmesan**	0,2 - 0,8	Grönsaksvikt
3	**Grillgrönsaker**	0,8 - 1,6	Grönsaksvikt
4	**Saltinbakt guldsparid**	0,3 - 1,1	Fiskvikt
5	**Panerad kummel**	0,5 - 2,0	Fiskvikt
6	**Kyckling med grönsaker**	1,0 - 2,0	Köttvikt
7	**Smördegsinbakt skinka**	0,3 - 1,5	Köttvikt
8	**Tonfiskpastej**	0,3 - 0,7	Degvikt
9	**Pizza**	0,1 -0,4	Degvikt
10	**Cheesecake**	0,8 -1,4	Smetvikt

Program 1: blandad paella

Du behöver bara tänka på det torra risets vikt vid ugnsprogrammeringen.100 g ris kräver ca 1,45 dl vatten.

Ingredienser för 4 port.

- 0,4 dl olivolja
- 50 g tomater, passerade
- 100 g röd och grön paprika
- 100 g lök
- 250-300 g revbensspjäll
- 250-300 g kycklingvingar
- 150 g bläckfiskringar
- 150 g jätteräkor
- 150 g marulk
- 150 g venusmusslor
- 100 g blåmusslor
- 400 g rundkornigt ris, helst bombaris
- ca 5,8- 6,0 dl varmt vatten
- Salta som du vill ha det
- Peppar
- Saffran
- Vitlök

Såhär gör du

1. Salta och peppra köttet, bryn gyllenbrunt 5-6 minuter och ta ur paellapannan.
2. Tillaga fisk och skaldjur ca 2 minuter, ta ur paellapannan och varmhåll.
3. Stek på tomater, lök, vitlök och paprika i samma panna, lägg i kött, fisk och skaldjur och krydda upp.
4. Tillsätt vatten eller buljong och när riset kokat upp, tillsätt saffran och koka upp. Sätt in paellapannan i ugnen och ställ in programmet när vätskan sjuder.

Tillbehör och förutsättningar

Galler: fals 1.
Paellapanna med botten-Ø 24 cm: 3-4 port. Paellapanna med botten-Ø 28 cm: 4-5 port.

Tips

- Förvärm inte ugnen
- Ta ut paellan efter tillagningen
- Använd paellapannor med metallhandtag, inte plasthandtag.

Program 1: svart ris

Du behöver bara tänka på det torra risets vikt vid ugnsprogrammeringen. 100 g ris kräver ca 1,5 dl vatten.

Ingredienser för 6 port.

- 0,4 dl olivolja
- 100 g tomater, passerade
- 100 g röd paprika
- 100 g lök
- Vitlök
- 600 g räkor, skalade
- 500 g småbläckfisk, rensad
- 2 påsar bläckfiskbläck
- 600 g rundkornigt ris
- 0,9 l vatten
- Salta som du vill ha det

Såhär gör du

1. Finhacka lök, vitlök och paprika.
2. Stek på räkor och småbläckfiskar, ta ur och varmhåll.
3. Stek på tomater, paprika och lök tills löken är gyllengul, tillsätt sedan vatten och koka upp.
4. Tillsätt ris och bläckfiskbläck när vattnet kokar och koka upp igen. Sätt in paellapannan i ugnen och ställ in programmet när vätskan sjuder.
5. Fördela räkor och småbläckfiskar på riset fem minuter före färdigtiden.

Tillbehör och förutsättningar

Galler: fals 1.
Paellapanna med botten-Ø 24 cm: 3-4 port. Paellapanna med botten-Ø 28 cm: 4-5 port.

Tips

- Förvärm inte ugnen
- Ta ut paellan efter tillagningen
- Använd paellapannor med metallhandtag, inte plasthandtag.

Program 1: ris med grönsaker och räkor

Du behöver bara tänka på det torra risets vikt vid ugnsprogrammeringen. 100 g ris kräver ca 1,5 dl vatten.

Ingredienser för 6 port.

- 0,4 dl olivolja
- 150 g purjolök
- 150 g morötter
- 250 g ärtor
- 250 g gröna bönor
- 400 g räkor, skalade
- 100 g tomater, passerade
- 600 g rundkornigt ris
- 0,9 l vatten
- Salta som du vill ha det

Såhär gör du

1. Skär ned purjo, morötter och gröna bönor fint.
2. Stek på räkorna, ta ur och varmhåll.
3. Stek på grönsakerna, häll på vattnet och koka upp.
4. Tillsätt riset när vattnet kokar och koka upp igen. Sätt in paellapannan i ugnen och ställ in programmet när vätskan sjuder. Fördela räkorna på maten fem minuter före färdigtiden.

Tillbehör och förutsättningar

Galler: fals 1.
Paellapanna med botten-Ø 24 cm: 3-4 port. Paellapanna med botten-Ø 28 cm: 4-5 port.

Tips

- Förvärm inte ugnen
- Ta ut paellan efter tillagningen
- Använd paellapannor med metallhandtag, inte plasthandtag.

Program 1: snabbris

Du behöver bara tänka på det torra risets vikt vid ugnsprogrammeringen. 100 g ris kräver ca 1,6 dl vatten.

Ingredienser för 6 port.

- 0,4 dl olivolja
- 1,2 kg sauterade grönsaker, frysta
- 100 g tomater, passerade
- 600 g rundkornigt ris
- 1,2 l vatten
- Salta som du vill ha det

Såhär gör du

1. Låt grönsakerna tina och bryn lite på medelhög värme. Tillsätt de passerade tomaterna och blanda ihop med grönsakerna.
2. Häll på vattnet och koka upp.
3. Tillsätt riset vattnet kokar. Sätt in paellapannan i ugnen och ställ in programmet när vätskan sjuder.

Tillbehör och förutsättningar

Galler: fals 1.
Paellapanna med botten-Ø 24 cm: 3-4 port. Paellapanna med botten-Ø 28 cm: 4-5 port.

Tips

- Förvärm inte ugnen
- Ta ut paellan efter tillagningen
- Använd paellapannor med metallhandtag, inte plasthandtag.

Program 2: aubergine med mozzarella och parmesan

Du behöver bara tänka på de skurna aubergine- och tomatskivornas vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 4 port.

- 8 aubergineskivor
- 8 tomatskivor
- 8 mozzarellaskivor
- 50 g parmesan, riven
- 2 msk färska tomater, passerade
- Salt

Såhär gör du

1. Skölj auberginerna och tomaterna. Skiva ca 7 mm tjockt.
2. Väg aubergine- och tomatskivorna och programmera in vikten.
3. Olja bakplåten lite. Fördela och salta aubergineskivorna lite på plåten.
4. Lägg en tomatskiva på varje aubergineskiva och pensla med en msk färska, passerade tomater.
5. Lägg en mozzarellaskiva på varje aubergine-/ tomatskiva och strö på parmesan.
6. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 3.

Tips: Skär aubergine- och tomatskivorna med rätt tjocklek för optimalt slutresultat.

Program 3: grillgrönsaker

Du behöver bara tänka på de ansade grönsakernas vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 4 port.

- 2 mogna tomater, halvstora
- 2 salladslökar
- 1 aubergine
- 1 röd paprika
- 4 gröna paprikor
- Salt
- Olivolja

Såhär gör du

1. Dela lök och auberginer. Lägg snittytan ned mot plåten så att värmen inte torkar ur dem.
2. Tillsätt de hela tomaterna.
3. Skär den röda paprikan i 4 eller 8 strimlor.
4. Skär den gröna paprikan i 2 eller 4 strimlor.
5. Väg de ansade och skurna grönsakerna och programmera in vikten.
6. Lägg alla grönsaker på bakplåten, salta och droppa över olja. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 3.

Tips: Det är viktigt att du strimlar eller delar grönsakerna så att de blir ordentligt tillagade.

Program 4: saltinbakt guldsparid

Du behöver bara tänka på guldsparidens vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 2 port.

- Guldsparid, 600 g
- 1,5 - 2 kg grovsalt

Såhär gör du

1. Väg den rensade guldspariden och programmera in vikten.
2. Strö ut grovsalt efter guldsparidens storlek på bakplåten.
3. Lägg den rensade guldspariden på saltet och täck sedan helt med resten av grovsaltet. Droppa vatten på saltet för fastare salthölje.
4. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 3.

Tips

- Säg till i fiskaffären att du ska saltinbaka fisken.
- Servera en sås eller tillbehör till.

Program 5: panerad kummel

Du behöver bara tänka på den rensade kummelns vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 2 port.

- 0,7 kg stjärdel av kummel
- 4 msk ströbröd
- 2 vitlöksklyftor
- 0,8 dl olivolja
- Persilja
- Vitpeppar, malen
- Salt

Såhär gör du

1. Väg den rensade kummeln och programmera in vikten.
2. Lägg den rensade kummeln på plåten och krydda.
3. Blanda ihop ströbrödet, den pressade vitlöken, hackade persiljan och 0,8 dl olivolja i en bunke. Fördela blandningen på och under kummeln.
4. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 3.

Tips: Be fiskhandlarn att bara fjälla ena kummelhalvan.

Program 6: kyckling med grönsaker

Du behöver bara tänka på den putsade kycklingens vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 4-6 port.

- Kyckling, 1,7 kg
- 400 g potatis
- 400 g lök
- 250 g morötter
- 1 persiljekvist
- 50 g smör eller margarin
- Vitpeppar, malen
- 4 dl buljong/vatten
- Olivolja

Såhär gör du

1. Putsa och ta ur kycklingen. Salta och peppra.
2. Väg kycklingen och programmera in vikten.
3. Lägg hälften av smöret eller margarinet och en persiljekvist inuti kycklingen. Stryk resten av smöret eller margarinet på kycklingen.
4. Finstrimla den skalade potatisen i ca 5 mm-stavar.
5. Skala och skiva morötterna.
6. Skala och skär löken i mycket tunna ringar.
7. Salta sedan grönsakerna och fördela dem runt kycklingen och täck botten med vatten.Droppa sedan lite olivolja över kycklingen
8. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 2.

Tips: Tjockleken på potatisen är viktig.

Program 7: smördegsinbakt skinka

Du behöver bara tänka på skinkans vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 4-6 port.

- 1 fransyska, 1,1 kg
- 500 g smördeg
- 1 ägg
- Salt
- Svartpeppar, malen

Såhär gör du

1. Smörj bakplåten med lite margarin.
2. Mjöla arbetsytan och kavla ut smördegen.
3. Väg skinkan och programmera in vikten.
4. Salta och peppra skinkan, lägg den på den utkavlade smördegen och rulla in den. Lägg på bakplåten.
5. Vispa upp ägget och pensla på smördegen med bakpensel.
6. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 2.

Tips

- De ugnsprogrammerade tillagningstiderna gäller tillagning av en halvstor skinka. Vill du ha skinkan genomstekt, ange högre vikt än uppvägd. Vill du ha skinkan rosa, ange lägre vikt än uppvägd. Vi rekommenderar att du ökar resp. minskar vikten i steg om 100 g.
- Tänk även på att slutresultatet beror på hur tjock skinkan är. Du får bra slutresultat vid Ø 7 cm, större Ø ger medium eller blodigt slutresultat.

Program 8: tonfiskpastej

Du behöver bara tänka på smördegens vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 4 port.

- 500 g smördeg
- 225 g färska tomater, passerade
- 350 g lök
- 400 g tonfisk i olja
- 200 g röd, inlagd paprika
- 2 hårdkokta ägg
- Olivolja
- 1 ägg
- Salt

Såhär gör du

1. Finhacka löken och svetta på svag värme. När löken är genomskinlig och långsamt blir gyllenfärgad, ta av från hällen och låt svalna.
2. Smörj bakplåten med lite smör eller margarin.
3. Väg smördegen och programmera in vikten.
4. Dela degen i två lika stora delar. Mjöla bänkskivan och kavla ut smördegen till ca 30 x 30 cm.
5. Lägg en av utkavlade smördegsplattorna på bakplåten och picka den med gaffel på olika ställen.
6. Fördela ingredienserna i angiven ordning på degen: de färska, passerade tomaterna, den stekta löken, tonfiskbitarna, den inlagda paprikan, det hårdkokta, fintärnade ägget och en skvätt olja.
7. Lägg den andra smördegsplattan på ingredienserna och förslut ordentligt runtom med fingrarna mot den undre smördegsplattan.
8. Vispa upp ägget och pensla på smördegen med bakpensel.
9. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 2.

Tips: Lämna ca 3 cm fri kant på den undre degplattan, så att det går att trycka fast den övre degplattan i den undre.

Program 9: currypizza

Du behöver bara tänka på pizzadegens vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 2-3 port.

- Pizzadeg:
  240 g mjöl
  7 g jäst
  1,6 dl ljummet vatten
  4 g salt
- 70 g lök, hackad
- 20 g margarin
- 3 tsk curry
- 100 g champinjoner, skivade
- 2 skivor ananas
- 100 g kokt skinka, tärnad
- 100 g dansk mozzarella, riven
- 2 tsk senap
- Salt

Såhär gör du

1. Jobba ihop mjöl, jäst, vatten och salt till en smidig deg.
2. Sätt in degen i ugnen 15 minuter på 45° till 50°.
3. Väg pizzadegen och programmera in vikten.
4. Bred ut pizzadegen på en emaljerad bakplåt.
5. Hacka löken och blanda i bunke med margarin, senap och curry. Ta upp och bred ut på degen.
6. Fördela champinjonerna, den finhackade ananasen och den strimlade, kokta skinkan ovanpå. Strö till sist över den rivna osten.
7. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 3.

Program 9: medelhavspizza

Du behöver bara tänka på pizzadegens vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 2-3 port.

- Pizzadeg:
  240 g mjöl
  7 g jäst
  1,6 dl ljummet vatten
  4 g salt
- 80 g färska tomater, passerade
- 70 g lök
- 80 g tonfisk i olja
- 100 g dansk mozzarella, riven
- 40 g röd paprika, brynt
- 8 svarta, urkärnade oliver
- 4 sardellfiléer
- Olja
- Oregano

Såhär gör du

1. Jobba ihop mjöl, jäst, vatten och salt till en smidig deg.
2. Sätt in degen i ugnen 15 minuter på 45° till 50°.
3. Väg pizzadegen och programmera in vikten.
4. Bred ut pizzadegen på en emaljerad bakplåt.
5. Fördela de färska, passerade tomaterna på degen och strö på oregano. Droppa över olja.
6. Fördela i ordning lökringarna, tonfiskbitarna, rivosten, paprikastrimlorna, olivhalvorna och sardellfiléerna ovanpå.
7. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 3.

Programm 9: pizza med fyra ostar

Du behöver bara tänka på pizzadegens vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 2-3 port.

- Pizzadeg:
  240 g mjöl
  7 g jäst
  1,6 dl ljummet vatten
  4 g salt
- 50 g färska tomater, passerade
- 50 g emmentaler
- 50 g brie
- 50 g roquefort
- 50 g mozzarella
- Olja
- Oregano

Såhär gör du

1. Jobba ihop mjöl, jäst, vatten och salt till en smidig deg.
2. Sätt in degen i ugnen 15 minuter på 45° till 50°.
3. Väg pizzadegen och programmera in vikten.
4. Fördela de färska, passerade tomaterna på degen och strö på oregano. Droppa över olja.
5. Skär ned osten i småbitar och fördela på degen.
6. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 3.

Tips: Fördela osten i angiven ordning på degen eftersom ostsorterna har olika smältpunkter.

Program 9: pizza nostra

Du behöver bara tänka på pizzadegens vikt vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 2-3 port.

- Pizzadeg:
  240 g mjöl
  7 g jäst
  1,6 dl ljummet vatten
  4 g salt
- 50 g färska tomater, passerade
- 60 g kokt skinka
- 60 g fläsk
- 70 g emmentaler, riven
- 60 g färskost
- Olja
- Oregano

Såhär gör du

1. Jobba ihop mjöl, jäst, vatten och salt till en smidig deg.
2. Sätt in degen i ugnen 15 minuter på 45° till 50°.
3. Väg pizzadegen och programmera in vikten.
4. Bred ut pizzadegen på en emaljerad bakplåt.
5. Fördela de färska, passerade tomaterna på degen och strö på oregano. Droppa över olja.
6. Tillsätt sedan den rivna emmentalern, strimlade, kokta skinkan, fläsktärningarna och den fintärnade färskosten.
7. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Långpanna: fals 3.

Program 10: cheesecake

Du behöver bara tänka på smetvikten vid ugnsprogrammeringen av det här receptet.

Ingredienser för 6-8 port.

- Grunddeg:
  350 g mjöl
  2 tsk bakpulver
  80 g socker
  1 ägg
  2 g salt
  170 g smör
- Smet:
  185 g socker
  15 g vaniljsocker
  70 g margarin
  3 ägg
  65 g mjöl
  750 g kvarg

Såhär gör du

1. Rör ihop alla ingredienser till grunddegen.
2. Handknåda och forma en degboll.
3. Kavla ut tunt med pastakavel så att degen täcker formens botten och kant.Använd två tredjedelar av degen till botten av formen och en tredjedel till kanten.
4. Vispa margarin, socker och vaniljsocker fluffigt i en annan bunke tills du får en jämn smet.
5. Tillsätt äggen ett i sänder under omrörning.
6. Tillsätt sedan mjölet under omrörning.
7. Ha i kvargen sist och vispa ytterligare några minuter.
8. Väg smeten och programmera in vikten.
9. Häll smeten i den degklädda formen.
10. Sätt in i ugnen och ställ in programmet.

Tillbehör och förutsättningar

Galler: fals 3.

Tips

- Det är viktigt att du följer ordningen i receptet eftersom den påverkar hur stor kakan blir till slut.
- Kakan ökar i volym vid gräddningen och minskar när den svalnar.
- Det är normalt att kakan faller in lite runtom på ytan mot slutet.
- Låt formen stå ytterligare 10 till 15 min. i öppnad ugn efter gräddning så att fyllningen hinner sätta sig utan att spricka upp.
- Bakformen ska vara svart eller mörkfärgad, rund och får inte vara av aluminium.
- Receptrekommendationer:
  – Vid vikt mellan 0,8 och 0,9 kg, använd en Ø 24 cm-bakform.
  – Vid vikt mellan 1 och 1,4 kg, använd en Ø 26 cm-bakform
- Kakans grunddeg är skör, den kan gå isär vid utkavling. Fördela den utkavlade degen försiktigt och jämnt i bakformen.

Program

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

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!
11	**Pizza**, tunn botten	djupfryst, förgräddad	Långpanna med bakplåtspapper	Nej	3	Totalvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. Följ förpackningsanvisningarna för andra pizzan.
12	**Pizza**, tjock botten	djupfryst, förgräddad	Långpanna med bakplåtspapper	Nej	3	Totalvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. Följ förpackningsanvisningarna för andra pizzan.
13	**Lasagne**	djupfryst	Originalförpackning	Nej	3	Totalvikt	-
14	**Pommes frites**	djupfryst	Långpanna med bakplåtspapper	Nej	3	Totalvikt	Lägg bredvid varandra på långpanna.
15	**Bake off-småfranska**	djupfryst, förgräddad	Långpanna med bakplåtspapper	Nej	3	Totalvikt	-
16	**Potatisgratäng**	-	Gratängform utan lock	Nej	2	Totalvikt	-
17	**Makaroni- låda**	med kokt pasta	Gratängform utan lock	Nej	2	Totalvikt	-
18	**Bakpotatisar**, hela	oskalad, mjölig potatis	Långpanna	Nej	3	Totalvikt	-
19	**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)
20	**Köttgryta**	-	hög stekgryta med lock	enligt recept	2	Totalvikt	Bryn inte på köttet innan
21	**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
22	**Fisk**, hel	förberedd, kryddad	Stekgryta med lock	Täck grytbotten	2	Fiskvikt	-
23	**Kyckling**, utan fyllning	förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	Nej	2	Kycklingvikt	lägg med bröstet upp i stekgrytan
24	**Kycklingdelar**	förberedd, kryddad	Stekgryta med lock	Täck grytbotten	2	Tyngsta delens vikt	-
25	**Kalkonbröst**	styckdelar, kryddade	Stekgryta med glaslock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Kalkonbröstvikt	-
26	**Anka**, utan fyllning	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	Nej	2	Ankvikt	-
27	**Gås**, utan fyllning	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	Nej	2	Gåsvikt	-
28	**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
29	**Rostbiff**, medium	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	Nej	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan, lägg med fettkappan upp i stekgrytan

Program		Livsmedel	Formar	Tillsätt vätska	Fals	Viktinställning	Obs!
30	**Nötköttsrullader**	med grönsaker eller köttfyllda	Stekgryta med lock	Täck nästan rulladerna, t.ex. med fond eller vatten	2	Vikt alla fyllda rulladder	Bryn inte på köttet innan
31	**Köttfärslimpa**, färsk	Nöt-, fläsk- eller lammfärs	Stekgryta med lock	Nej	2	Stekvikt	Bryn inte på köttet innan
32	**Lammfiol**, medium	benfri, kryddad	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
33	**Lammfiol**, genomstekt	benfri, kryddad	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
34	**Kalvstek**, marmorerad	t.ex. ryggbiff eller rostas	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
35	**Kalvstek**, mager	t.ex. ytter- eller innerlår	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
36	**Rådjursstek**	benfri, saltad	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	-
37	**Kanin**, hel	förberedd, kryddad inuti	Stekgryta med glaslock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	-
38	**Fläskkarréstek**	benfri, kryddad	Stekgryta med glaslock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
39	**Knaprig fläskstek**	t.ex. bog, kryddad och snittad svål	Stekgryta med glaslock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	lägg med svålen upp i stekgrytan, salta svålen ordentligt
40	**Skinkstek**	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 ange vikten.

Vikten går bara att ställa in inom ett visst intervall.

1. Tryck på sensorn och välj det program du vill ha på inställningsdelen.
2. Tryck på sensorn och ange vikten på inställningsdelen.
3. Tryck på sensorn ⏯.

Programmet går igång inom några sekunder. Den programmerade tillagningstiden räknar ned på displayen.

Enheten ger signal när programmet är klart och tiden blir inställd på 00.00.

Slå av ugnen med huvudbrytaren när tillagningen är klar.

Programtid

Du kan få upp tillagningstiden för inställt program. Tryck flera ggr på sensorn innan programmet går igång tills du får upp tillagningstidssymbolen på displayen. Tryck på sensorn igen tills du får upp programmet eller vikten igen.

Den inställda tillagningstiden i programmet går inte att ändra.

Fortsatt tillagning

Du kan ställa in en tillagningstid igen på inställningsdelen när programmet och signalen slutat. Ugnen fortsätter uppvärmningen med programinställningarna.

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

Slå av ugnen med huvudbrytaren när maten är klar.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden i vissa program. Tryck flera ggr på sensorn innan rengöringsfunktionen går igång tills du får upp färdigtidsymbolen på displayen. Flytta färdigtiden på inställningsdelen.

Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.

Ändra och avbryta

Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start.

Du kan flytta färdigtiden när enheten är i standbyläge.

Vill du avbryta programmet, slå av ugnen med huvudbrytaren.

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: När livsmedel tillagas kan det uppstå mycket vattenånga inne i ugnen.
Din enhet är mycket energisnål och avger endast lite värme utåt när den är i drift. På grund av de stora temperaturskillnaderna mellan enhetens inre utrymme och de yttre delarna kan det uppstå kondensvatten på luckan, kontrollpanelen eller närliggande möbelytor. Det är ett normalt fysikaliskt fenomen. Genom att förvärma eller försiktigt öppna luckan kan man minska kondensen.

Allmänna anvisningar

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Tillagningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. Maten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Då sparar du upp till 20% effekt. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. 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 upp till 20% effekt.

Ugnsfunktionen 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.Använd bara 1 fals vid tillagningen.

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

Grädda på en fals

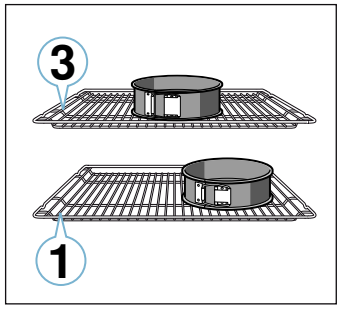
Använd följande falsar för gräddning på 1 fals:
- höga bakverk resp. form på galler: fals 2
- platta bakverk resp. på plåt: fals 3

Grädda på flera falsar

Använd 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 upp till 45% 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 12*

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	Tillagnings-tid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		140-150	75-85
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans-/formbrödsform	3+1		140-150	70-85
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	60-80
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	20-30
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Pajform	2		220-240	25-45
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Gugelhupf	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160*	30-40
* förvärm					

Kakor på plåt

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	20-45
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	30-55
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	2		170-190	30-45
Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	35-45
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	2		160-180	55-95
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	15-20
Vetebröd med torr garning/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	20-30
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		180-200	30-55
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	45-65
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		160-170	35-40
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	10-15
Strudel, söt	Långpanna	2		190-200	45-60
Strudel, fryst	Långpanna	3		200-220*	35-45

* förvärm

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Muffins	Muffinsplåt	2		170-190	20-40
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1		160-170*	20-45
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		150-170	20-30
Små, jästa bakverk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	25-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190*	20-35
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190*	25-45
Smördegskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190*	25-45
Petits-choux	Bakplåt	3		190-210	35-50
Petit-choux, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	35-45

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150**	25-35
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140**	40-55
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-25
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	15-25
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140-160	15-25
Maräng	Bakplåt	3		80-90*	120-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-100*	100-150
Nötkakor	Bakplåt	3		90-110	20-30
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	20-35
Nötkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		90-110	30-40

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Bröd och småfranska

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Bröd, 750 g (formbröd och limpor)	Långpanna eller formbrödsform	2		-	200-220	20-40
Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller formbrödsform	2		-	200-220	35-50
Bröd, 1,5 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller formbrödsform	2		-	200-220	40-60
Focaccia	Långpanna	3		-	240-250	20-25
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		-	150-160*	25-35
Småfranska, söta, färska, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		-	150-170*	15-25
Småfranska, färska	Bakplåt	3		-	180-200	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	Tillagningstid i min
Pizza, färsk	Bakplåt	3		190-210	20-30
Pizza, färsk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	2		250-270*	8-13
Pizza, kyld	Galler	3		190-210	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, frusen, tjock botten, 1 st.	Galler	3		180-200	20-25
Pizza, frusen, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	25-30
Minipizzor	Långpanna	3		180-200	15-20
Pajer i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Ostpaj	Pajform, svart plåt	1		190-210	40-50
Piroger	Gratängform	2		170-190	65-75
Empanada	Långpanna	2		180-200	35-50
Börek	Långpanna	3		200-210	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

Enheten har många ugnsfunktioner för pajbakning. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många maträtter.

När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek samt gratängens höjd.

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

Använd alltid de angivna falsarna.

Du kan tillaga på en fals i formar eller i långpanna.
- Formar på gallret: fals 2
- Långpanna: fals 3

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara upp till 45% effekt. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Gratäng, tillagade ingredienser	Gratängform	2		200-220	30-60
Pudding	Gratängform	2		170-190	40-60
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	65-80

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.

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på angiven fals. Se till så att gallret ligger stadigt på långpannan.
⟶ *"Tillbehör" på sidan 12*

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 ska vara så. Hur ofta det sker beror på det inställda grilläget.
- Vid grillning kan det uppstå rök.

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	Tillagnings-tid i min
Kyckling, 1,3 kg	Öppen form	2		200-220	60-70
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	3		220-230	30-35
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	3		190-210	20-25
Anka, 2 kg	Öppen form	2		180-200	90-110
Ankbröst, medium, à 300 g	Öppen form	3		210-230	35-40
				3	3-5
Gås, 3 kg	Öppen form	2		140	130-140
				160	50-60
Gåslår, à 350 g	Täckt form	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Minikalkon, 2,5 kg	Öppen form	2		180-200	75-90
Kalkonbröst, benfria, 1 kg	Täckt form	2		240-260	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Öppen form	2		180-200	80-100

Kött

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Moment	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		-	160-170	150-160
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Fläskkarréstek, 1,5 kg	Täckt form	2		-	190-200	100-110***
Fläskkotletter, 2 cm tjocka	Galler	4		-	3	20-25**
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler + långpanna	3		-	210-220****	40-50**
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		-	200-220	130-150*****
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler + långpanna	3		-	200-220****	60-70
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		-	3****	25-30
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		-	160-180	140-160
Kalvlägg, 1,5 kg	Täckt form	2		-	200-220	125-140
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		-	170-190	70-80***
Lammsadel med ben, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		-	180-190	45-55***
Grillkorv	Galler	3		-	3	15-20
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		-	170-180	70-80

* förvärm
** Sätt in långpannan under på fals 2
*** Vänd inte
**** Vänd efter 1/2 - 2/3 av tillagningstiden
***** tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan

Fisk

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i min
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		160-180	20-30***
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		170-190	30-40***
Fiskfilé, -kotlett, grillad, 2-3 cm tjock	Galler	4		3	12-22**
Fiskfilé, ångkokt, opanerad, 2-3 cm tjock	Täckt form	2		170-190	35-45
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Täckt form	2		170-190	40-50
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Täckt form	2		180-200	55-65

* förvärm
** Sätt in långpannan under på fals 2
*** Sätt in långpannan under gallret

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 minuter
Grillgrönsaker	Långpanna	5		3	10-15
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

Desserter

Du kan göra suffléer och egen yoghurt med den här enheten.

Suffléer

Suffléer kan du även tillaga i vattenbad i långpannan.Sätt då in långpannan på fals 2.

Yoghurt

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

1. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C.
   Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpstemperatur).
3. Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
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	Tillagnings-tid i minuter
Yoghurt	Portionsformar	-		40-45	8-9h
Sufflé i portionsformar	Portionsformar	2		160-180	35-45

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 du torkat 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 saftiga, mogna och tjocka bitarna är. Ju längre du låter varorna torka, desto bättre konserveras de. Ju tunnare man skär, desto snabbare sker torkningen och de torkade produkterna blir smakrikare. 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	Tillagnings-tid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g)	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

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

⚠ Varning – Risk för personskador!!
Glasburkar med felaktigt konserverade livsmedel kan spricka. Följ anvisningarna vid konservering.

Glas
Använd bara rena och oskadade konservglas. Använd bara värmetåliga, rena och oskadade gummiringar. Kontrollera först spännen och fjädrar.

Vid konservering i ugnen måste du se till så att glasburkarna är lika stora och innehåller samma typ av livsmedel. Ugnen rymmer max. 6 glasburkar à ½ 1 eller 1½ l för konservering samtidigt. Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Rör inte glasburkarna i ugnen vid konservering.

Förbereda frukt och grönsaker
Använd bara frukt och grönsaker utan skador. Skölj dem noggrant.

Skala frukten resp. grönsakerna, kärna ur och skär i småbitar. Fyll upp i konservglas så att det är ca 2 cm kvar till kanten.

Frukt: häll på varm, avskummad sockerlag över frukten i konservglasen (ca 4 dl till ett 1 l-glas). Till en 1 l vatten:
- ca 250 g socker till söt frukt
- ca 500 g socker till syrligare frukt

Grönsaker: häll kokhett vatten över grönsakerna i konservglasen.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glasen med klämmor. Ställ glasen på långpanna så att de inte har kontakt med varandra. Häll 5 dl hett vatten (ca 80°C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen
Frukt: efter en viss tid så småbubblar det. Slå av ugnen när det småbubblar i alla glasburkarna. Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

Grönsaker: efter en viss tid så småbubblar det. Småbubblar det i alla konservglas, så sänker du temperaturen till 120°C och låter småbubblandet fortsätta i stängd ugn enligt uppgifterna i tabellen. Slå sedan av ugnen och utnyttja eftervärmen några minuter enligt uppgifterna i tabellen.

Ta ut glasen ur ugnen efter kokningen och ställ dem på en ren trasa. Ställ inte de varma glasen på kallt eller vått underlag, då kan de spricka. Täck över glasen så att de inte står i drag. Ta av klämmorna när glasburkarna har kallnat.

De angivna tiderna i inställningstabellen är riktvärden för konservering av frukt och grönsaker. De kan bli påverkade av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen och kvaliteten på innehållet i glasen.Uppgifterna gäller 1-liters runda glas. Kontrollera att det småbubblar ordentligt i glasen innan du byter ugnsfunktion resp. slår av ugnen.Småbubblandet börjar efter ca 30-60 minuter.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, t.ex. morötter	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	120	När det pärlar: 30-40
				3.	-	Eftervärme: 30
Grönsaker, t.ex. gurkor	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	-	Eftervärme: 30
Stenfrukt, t.ex. körsbär, sviskon	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	-	Eftervärme: 35
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	-	Eftervärme: 25

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	Tillagnings-tid i min
Jäsdeg, lätt	Bunke	2		1.	35-40	25-30
	Bakplåt	2		2.	35-40	10-20
Jäsdeg, tung och fet	Bunke	2		1.	35-40	60-75
	Värmetålig bunke	2		2.	35-40	45-60

Upptining

För upptining av djupfryst frukt, 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

Tiderna i tabellen är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet, frystemperatur (-18°C) och egenskaper. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

Tips: . Platta eller portionsförpackade matvaror tinar snabbare än om de är i block.

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

Vänd eller rör om maten en eller två gånger. Vänd stora bitar flera gånger. Du kan dela maten mellan varven och ta ut redan upptinade delar ur ugnen.

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

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Bröd, allmänt	Bakplåt	2		50	40-70
Kaka, saftig	Bakplåt	2		50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	2		60	60-75

Varmhållning

Med inställningen Varmhållning kan du hålla mat varm. Då undviker du att kondens bildas och måste inte torka i ugnen.

Varmhåll inte färdiglagad mat i mer än två timmar. Tänk på att vissa maträtter fortsätter att bli genomkokta under varmhållningen. Täck eventuellt över maten.

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1.

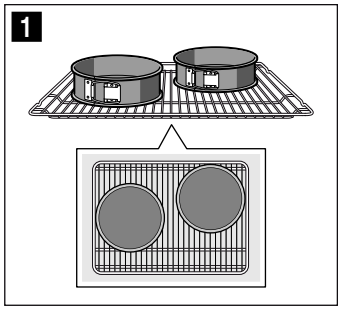
Gräddning

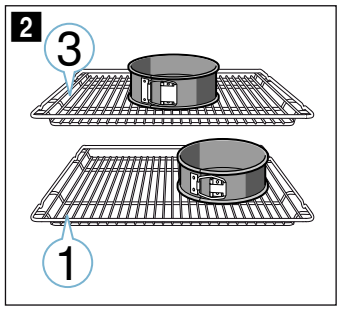
Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

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	Tillagnings-tid i min
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	25-35
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	20-30
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150*	25-35
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140*	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		150*	25-35
Småkakor	Bakplåt	3		150*	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140*	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140*	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biskvibotten, 2 falsar	2 st. springformar Ø 26 cm	3+1		150-160**	35-50
Äppelpaj med lock	2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm	2		160-170	70-90
Äppelpaj med lock	2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm	2		170-180	85-95
Äppelpaj med lock, 2 falsar	2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm	3+1		160-180	70-90

* Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

** Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Rosta bröd	Galler	5		3	5-6*
Hamburgare, 12 st.	Galler	4		3	25-30**

* Förvärm inte

** Vänd efter 2/3 av tiden

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001337857
980820
SV