BLAUPUNKT

[sv] Bruksanvisning

Integrerad ugn 5BD3..50

SV Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar! ... 2
Felorsaker ... 4
Din nya ugn ... 4
Kontroller ... 4
Funktionsvred ... 5
Touchknapparna och indikatorpanelen ... 5
Knappar som ändrar inställt läge ... 5
Ugnens insida ... 5
Dina tillbehör ... 6
isättning av tillbehör ... 6
Extratillbehör ... 6
Före första användning ... 7
Programmera tiden ... 7
Värma upp ugnen ... 7
Rengöring av tillbehör ... 7
Programmera ugnen ... 7
Ställa in ugnsfunktion och temperatur ... 7
Snabbuppvärmning ... 7
Ställa in tidsfunktioner ... 8
Äggklocka ... 8
Tillagningstid ... 8
Färdigtid ... 9
Klockan ... 9
Ändra grundinställningar ... 10
Automatisk frånkoppling ... 10
Självrengöring ... 10
Viktiga råd ... 10
Före självrengöringen ... 11
Inställning ... 11
Efter självrengöringen ... 11
Skötsel och rengöring ... 12
Rengöringsprodukter ... 12
Belysningfunktion ... 12
Ta bort och sätta dit gallren eller falsarna till höger och vänster ... 12
Ta bort och sätta dit ugnsluckan ... 13
Demontera luckans skydd ... 13
Ta ur och sätta i luckans glasskivor ... 14
Vad gör jag om ett fel uppstår? ... 15
Tabell över fel ... 15
Byta ugnslampan ... 15
Skyddsglas ... 15
Service ... 16
E-nummer och FD-nummer ... 16
Energi- och miljötips ... 16
Återvinning ... 16
Spara energi ... 16
Varmluft eco ... 16
Testat i vårt provkök. ... 18
Kakor, tårtor och småkakor ... 18
Rekommendationer och praktiska gräddningsråd ... 20
Kött, fågel, fisk ... 20
Tips vid stekning och grillning ... 23
Gratänger, suffléer, varma mackor ... 23
Färdigmat ... 23
Specialrätter ... 24
Upptining ... 24
Torka ... 25
Koka marmelad ... 25
Akrylamid i livsmedlen ... 26
Provrätter ... 26
Grädda ... 26
Grilla ... 27

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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.

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 8 år, och då endast under uppsikt.

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

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören* i användarhandboken.

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.
- 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.

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.

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. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Häll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personskador!

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

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga.Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.Om enheten är trasig, dra ur kontakten 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!
- 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.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid självrengöring. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före självrengöring.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid självrengöring. Öppna aldrig luckan och pilla inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
- ⚠ Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Risk för allvarliga personskador!!

Enheten blir mycket varm vid självrengöring. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig släppa-lätt-plåtar och -formar med självrengöring. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

Felorsaker

Obs!

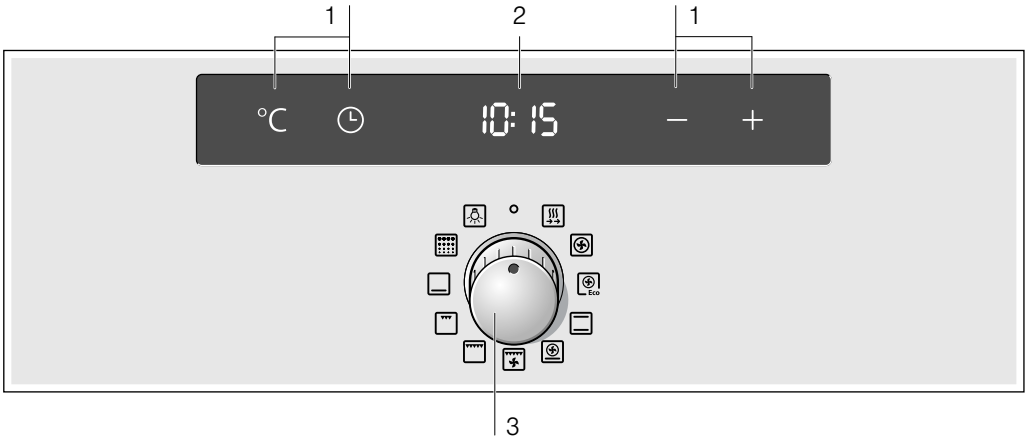
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: häll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- 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.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runtom få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada.Håll lucktätningen ren.
- 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.

Din nya ugn

Här presenteras din nya ugn. I det här kapitlet förklaras manöverpanelens funktioner och delar. Dessutom beskrivs de olika tillbehören och delarna inuti ugnen.

Kontroller

Här finns en översikt över kontrollerna. Du ser aldrig alla symboler samtidigt på displayen. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Intryckbart vridreglage

På en del ugnar är vridreglaget intryckbart. När vridreglaget är i nolläget kan du låsa eller frigöra det genom att trycka på det.

Touchknappar

Tryck inte hårt på touchknapparna. Tryck bara på motsvarande symbol.

Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge		Användning
o	Nolläge	Ugnen är av.
	Snabbuppvärmning	Ugnen uppnår snabbt inställd temperatur.
	3D-varmluft	För kakor och småkakor Du kan baka på 3 falsar. Fläkten i bakväggen sprider värmen jämnt i ugnen.
	Varmluft eco*	För kakor, bakverk, djupfryst, stekar och fisk på 1 fals utan förvärmning. Fläkten sprider värmen jämnt i ugnen för att ge optimal effektförbrukning.
	Över- och undervärme*	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på 1 fals. Värmen kommer ovan- och underifrån.
	Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller bakverk av smördeg. Värmen kommer underifrån och från fläkten i bakväggen.
	Varmluftsgrillning	Ugnsstekning av kött, fågel och fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider grillvärmen jämnt runt maten.
	Grill, stor grillyta	Grillar biffar, korvar, varma smörgåsar och fisk. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Grill, liten grillyta	Grillar små mängder biff, korv, varma smörgåsar och fisk. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Undervärme	Konservering och eftergräddning eller bryning. Värmen kommer underifrån.
	Självrengöring	Automatisk rengöring av ugnsutrymmet. Ugnen värmer upp och förbränner smutsen.
	Ugnsbelysning	Slår på ugnsbelysningen.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN60350.

Har du ställt in ugnsfunktion, så får du upp **––** på displayen.

Touchknapparna och indikatorpanelen

Touchknapparna används för att ställa in olika funktioner. På indikatorpanelen visas de inställda värdena.

Touchknapp		Touchknappens funktion
°C	Temperatur	Välj temperatur och grillnivå eller rengöringsnivå.
	Tidsfunktioner	Välja äggklockan, tillagningstiden, sluttiden och klockan.
–	Mindre	Minska de programmerade värdena.
+	Mer	Öka de programmerade värdena.

På indikatorpanelen tänds den symbol som motsvarar den tidsfunktion som har aktiverats.

Knappar som ändrar inställt läge

+-knapparna eller **–** kan ändra alla förinställda och rekommenderade lägen.

+ = ökar inställt läge.

– = minskar inställt läge.

Intervall		
30-270	Temperaturintervall	Ugnstemperatur i °C.
1-3	Grillägen	Grillägen för liten och stor grillyta 1 = läge 1, låg effekt 2 = läge 2, medeleffekt 3 = läge 3, hög effekt
	Rengöringslägen	Rengöringslägen för självrengöring 1 = läge 1, låg effekt 2 = läge 2, medeleffekt 3 = läge 3, hög effekt
1 s - 23:59 h		Tillagningstid
1 s - 23:59 h		Timertid.

Uppvärmningssymbol

Medan ugnen värms upp är symbolen tänd på displayen. När ugnen har nått rätt läge för att sätta in livsmedlet och bibehålla temperaturen släcks symbolen.

Symbolen tänds aldrig för grill och rengöring.

Ugnens insida

Inuti ugnen sitter lampan. En fläkt gör att ugnen inte hettas upp för mycket.

Lampa

Lampan inne i ugnen är tänd när ugnen är igång. Lampan slocknar om du ställer in temperaturer upp till 60 °C och under den automatiska rengöringen. Det möjliggör en optimal och exakt inställning.

Men man kan även tända lampan när ugnen är avstängd genom att placera funktionsreglaget i läge.

Fläkt

Fläkten ansluts och frånkopplas enligt behov. Varmluften kommer ut ur luckans övre del. OBS! Täck inte ventilationsöppningen. Ugnen kan överhettas.

Fläkten fortsätter att fungera under en viss tid efter att du har stängt av ugnen, för att den ska kylas av snabbare.

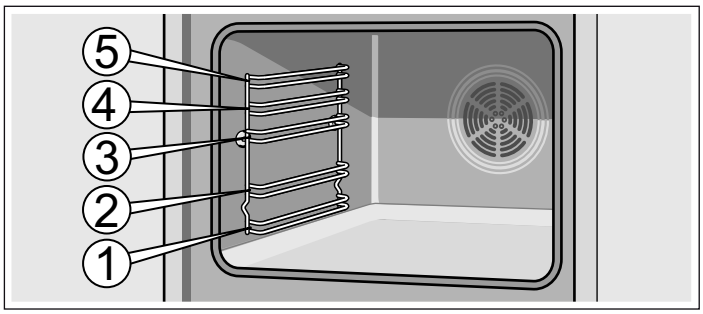
Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträtter. Men var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.

För att du ska lyckas bättre med din matlagning och för att underlätta hanteringen finns det mängder av tillbehör att välja bland.

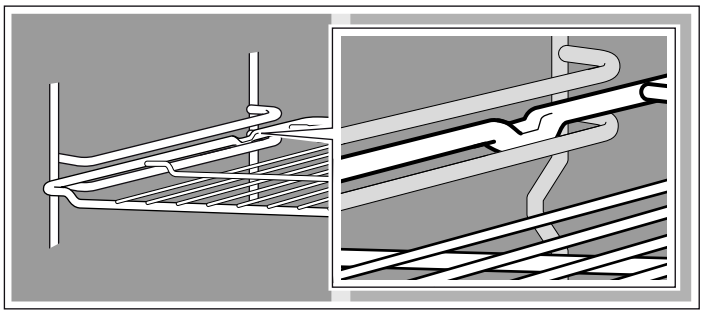
isättning av tillbehör

Tillbehören kan placeras på 5 olika höjdnivåer inuti ugnen. Sätt alltid i tillbehören ända in så att de inte vidrör ugnsluckans glas.



Tillbehören kan dras ut till hälften, tills de låses i position. På så sätt kan du enkelt ta ut livsmedlen.

När du sätter i ett tillbehör i ugnen bör du se till att den rundade änden är på tillbehörets bakre sida. Endast då kan det sitta perfekt på sin plats.



Om apparaten är utrustad med utdragningsskenor stoppar dessa litet grann när de är helt utdragna. På så sätt kan tillbehöret lättare placeras. För att öppna stoppet trycker du lätt på utdragningsskenorna så att de skjuts in i ugnen igen.

Anvisning: När tillbehören värms upp kan de deformeras. När de svalnar igen återtar de sin vanliga form. Detta påverkar inte deras normala funktion.

Det är inte säkert att din ugn har alla listade tillbehör.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Ange nummer 5Z.

Galler
För kokkärl, pajformar, stekar, grillrätter och frysta rätter.

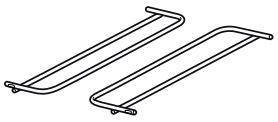
Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och den rundade delen nedåt ⌣.

Platt emaljerad ugnsplåt
För tårtor, kakor och småkakor.

För in plåten i ugnen med den lutande kanten mot ugnsluckan.

Emaljerad långpanna
För rinniga pajer, bakverk, frysta rätter och stora stekar. Den kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

För in plåten i ugnen med den lutande kanten mot ugnsluckan.



Tillbehörsstöd
Under självrengöringen kan du även rengöra långpannan eller den platta ugnsplåten.

Sätt i tillbehöret till höger och vänster.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du hos service eller i butik. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjlighet att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i dokumentationen.

Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Extratillbehör	HZ-nummer	Användning
Emaljerad plan bakplåt	5Z1342X0	För kakor och småkakor.
Emaljerad djup långpanna	5Z1242X1	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekdetaljer. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.
Galler	5Z4132X1	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
3-delade utdragsskenor med maxutdrag	5Z11TA13	Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehör helt utan att de välter.

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Programmera tiden

Efter inkoppling tänds symbolen ◷ och 0:00 på indikatorpanelen. Ställ in klockan på rätt tid.

1. Tryck på touchknappen ◷.
   På indikatorpanelen visas klockan 12:00.
2. Ändra tiden med hjälp av touchknapparna **+** och **−**.
3. Bekräfta tiden med touchknappen ◷.

Efter några sekunder visas den inställda tiden.

Värma upp ugnen

För att bli av med lukten när ugnen är ny, värm upp ugnen när den är tom och stängd. Det mest effektiva sättet är att värma upp ugnen under en timme med över- och undervärme ⊟ på 240 °C. Kontrollera att det inte finns rester av förpackningen kvar inne i ugnen.

1. Välj över- och undervärme ⊟ med funktionsreglaget.
2. Tryck på touchknappen **+** tills 240 °C visas på indikatorpanelen.

Stäng av ugnen efter en timme. Placera funktionsreglaget i nolläget.

Rengöring av tillbehör

Innan du använder tillbehören för första gången, rengör dem grundligt med varmt såpvatten och en disktrasa.

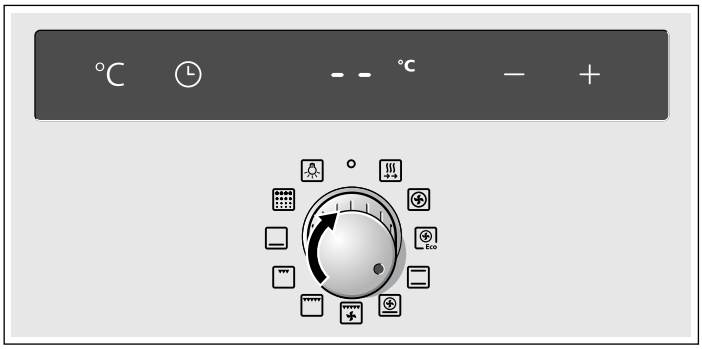
Programmera ugnen

Det finns olika sätt att ställa in ugnen på. Nedan beskrivs hur man ställer in uppvärmningstyp och temperatur eller grillnivå. Ugnen låter dig ställa in tillagningstid (varaktighet) och sluttid för varje rätt. För ytterligare information, se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

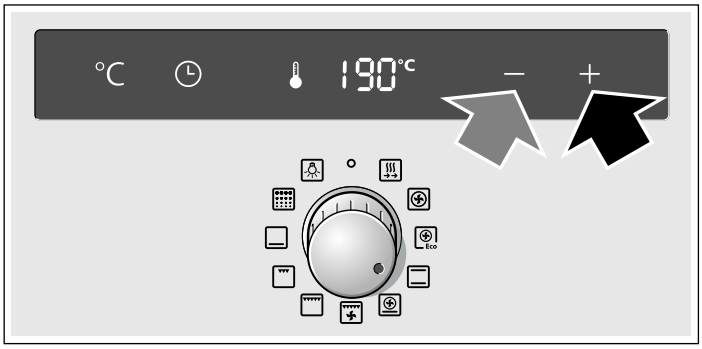
Ställa in ugnsfunktion och temperatur

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

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in den temperatur eller det grilläge du vill ha med **+** eller **−**.



Ugnen börjar värma upp.

Stäng av ugnen

Placera funktionsreglaget i nolläget.

Ändra inställningarna

Typ av uppvärmning samt temperatur eller grillnivå kan ändras när som helst.

Snabbuppvärmning

Med snabbuppvärmningsfunktionen når ugnen snabbt den angivna temperaturen.

Snabbuppvärmningen bör användas för temperaturer högre än 100 °C.

För att uppnå ett jämnt tillagningsresultat bör man inte ställa in livsmedlet i ugnen förrän snabbuppvärmningen har slutförts.

1. Välj snabbuppvärmning ⊟ med funktionsreglaget.
2. Välj önskad temperatur med hjälp av touchknapparna **+** och **−**.

På indikatorpanelen tänds symbolen 🌡. Ugnen börjar värmas upp.

Slut på snabbuppvärmningen

En signal hörs och symbolen 🌡 försvinner. Ställ livsmedlet i ugnen och välj önskad funktion och temperatur.

Avbryta snabbuppvärmningen

Placera funktionsreglaget i nolläget. Ugnen stängs av.

Anvisning: Med funktionen snabbuppvärmning går det inte att ställa in en tillagningstid.

Ställa in tidsfunktioner

Den här ugnen har olika tidsfunktioner. Touchknappen ◷ används för att aktivera menyn och för att växla mellan olika funktioner. Tidssymbolerna förblir på medan man utför inställningarna. Det går att ändra en redan inställd tidsfunktion med hjälp av touchknapparna **+** och **−**.

Äggklocka

Äggklockans funktion beror inte på ugnsfunktionen. Äggklockan har en egen signal. På så sätt kan man skilja om äggklockans inställda tid har uppnåtts eller om ugnen har stängts av automatiskt (pga. inställd tillagningstid).

1. Tryck på touchknappen ◷.
På indikatorpanelen tänds symbolen 🔔.

2. Ställ in äggklockans tid med touchknapparna **+** och **−**.
Värde för touchknappen **+** = 10 minutos
Värde för touchknappen **−** = 5 minutos

Den inställda tiden visas efter några sekunder. Äggklockans tid börjar att gå. På indikatorpanelen tänds symbolen 🔔 och äggklockans tid som har gått visas.

Äggklockans tid är slut

En signal hörs. På indikatorpanelen visas 00:00. Stäng av äggklockan med knappen ◷.

Att ändra äggklockans tid

Ställ in äggklockans tid med touchknapparna **+** och **−**. Den ändrade tiden visas efter några sekunder.

Avbryta äggklockans tid

Äggklockan fungerar även när ugnen är avstängd. Återställ äggklockans tid till 00:00 med touchknappen **−**. Äggklockan slocknar.

Läsa av tidsinställningarna

Om du har ställt in flera tidsfunktioner, tänds motsvarande symboler på indikatorpanelen.

För att läsa av äggklockan 🔔, tillagningstiden |→|, sluttiden →| eller aktuellt klockslag ◷, tryck upprepade gånger på knappen ◷ tills den önskade symbolen tänds. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.

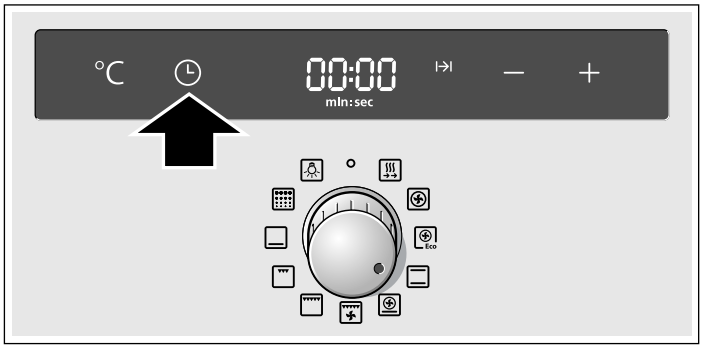
Tillagningstid

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. Ugnen slår av automatiskt när inställd tid går ut. Du behöver inte avbryta det du håller på med för att slå av ugnen.

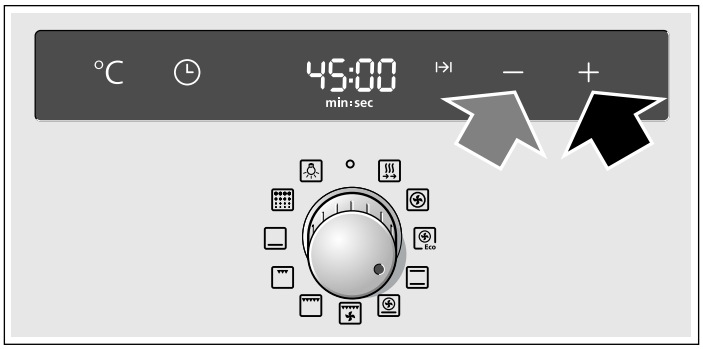
Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

2. Tryck till 2 ggr på givaren ◷.
Du får upp 00:00 och tillagningstidssymbolen |→| på displayen.



3. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **−**.
Givaren **+** föreslår = 30 minuter
Givaren **−** föreslår = 10 minuter



4. Tryck till på °C-givaren.
Ställ in den temperatur eller det grilläge du vill ha med **+** eller **−**.

Ugnen slår på inom några sekunder. Du får upp inställd temperatur på displauen och |→| lyser.

Tillagningstiden har förflutit

En ljudsignal hörs. Ugnen upphör att värmas. På indikatorpanelen visas 00:00. Tryck två gånger på pekknappen ◷. De går att justera en ny tillagningstid med sensorerna **+** eller **−**, eller trycka på sensorn ◷ och nollställa funktionsreglaget. Ugnen är avstängd.

Ändra tillagningstiden

Tryck två gånger på touchknappen ◷. Ställ in tillagningstiden med touchknapparna **+** och **−**.

Avbryta tillagningstiden

Tryck två gånger på touchknappen ◷. Återställa tillagningstiden till 00:00 med touchknappen **−**. Tiden har raderats.

Läsa av tidsinställningarna

Om du har ställt in flera tidsfunktioner, tänds motsvarande symboler på indikatorpanelen.

För att läsa av äggklockan 🔔, tillagningstiden |→|, sluttiden →| eller aktuellt klockslag ◷, tryck upprepade gånger på knappen ◷ tills den önskade symbolen tänds. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.

Färdigtid

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Enheten slår på automatiskt och slår av den tid du anger. Du kan t.ex. sätta maten i ugnen på morgonen och ställa in ugnen så att maten är klar till lunch.

Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.

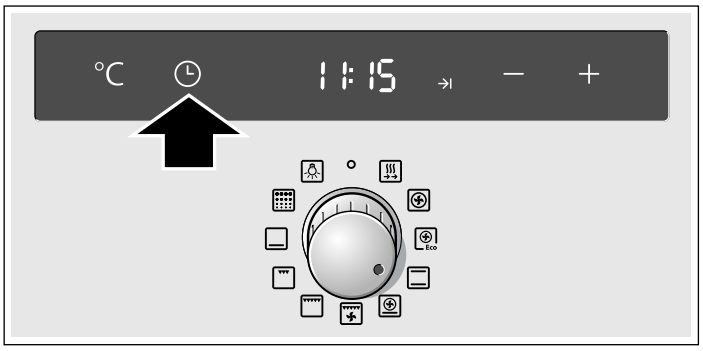
Exempel i bilden: klockan är 10:30, maten tar 45 minuter och ska vara klar i ugnen 12:30.

1. Ställ in funktionsvredet.

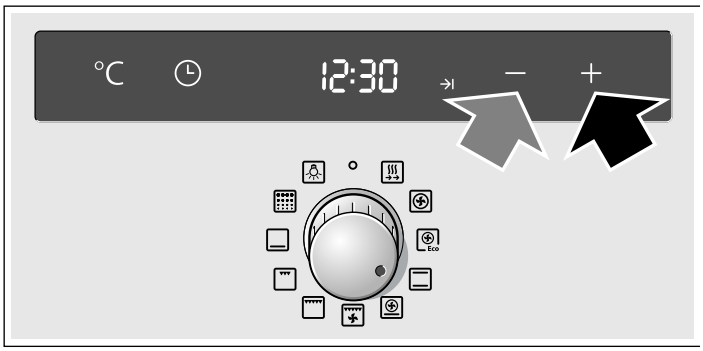
2. Tryck till 2 ggr på givaren ◷.

3. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **−**.

4. Tryck till på givaren ◷.
Du får upp tiden då maten ska vara färdig och färdigtidssymbolen →| på displayen.



5. Flytta fram färdigtiden med **+** eller **−**.



6. Tryck till på °C-givaren.
Ställ in den temperatur eller det grilläge du vill ha med **+** eller **−**.

Du får upp inställd temperatur och →| på displayen, ugnen är i standbyläge. När ugnen går igång får du upp inställd temperatur och |→| på displayen. →| slocknar.

Tillagningstiden har förflutit

En ljudsignal hörs. Ugnen upphör att värmas. På indikatorpanelen visas 00:00. Tryck två gånger på pekknappen ◷. De går att justera en ny tillagningstid med sensorerna **+** eller **−**, eller trycka på sensorn ◷ och nollställa funktionsreglaget. Ugnen är avstängd.

Ändra sluttiden

Tryck tre gånger på touchknappen ◷. Ställ in sluttiden med touchknapparna **+** och **−**. Den ändrade tiden visas efter några sekunder. Ändra inte sluttiden om tillagningstiden har påbörjats. Slutresultatet kan variera.

Avbryta sluttiden

Tryck tre gånger på touchknappen ◷ och återställ sluttiden till nuvarande klockslag med hjälp av touchknappen **−**. Ugnen sätts på.

Läsa av tidsinställningarna

Om du har ställt in flera tidsfunktioner, tänds motsvarande symboler på indikatorpanelen.

För att läsa av äggklockan 🔔, tillagningstiden |→|, sluttiden →| eller aktuellt klockslag ◷, tryck upprepade gånger på knappen ◷ tills den önskade symbolen tänds. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.

Klockan

Efter inkoppling eller efter ett strömavbrott, tänds symbolen ◷ och 0:00 på indikatorpanelen. Ställ in klockan på rätt tid.

1. Tryck på touchknappen ◷.
Aktuellt klockslag visas 12:00.

2. Ändra tiden med hjälp av touchknapparna **+** och **−**.

3. Bekräfta tiden med touchknappen ◷.

Efter några sekunder visas den inställda tiden.

Ställa in klockan

Det får inte finnas någon annan tidsfunktion inställd, och ugnen bör vara avstängd.

1. Tryck två gånger på touchknappen ◷.
På indikatorpanelen tänds symbolen ◷.

2. Ändra tiden med hjälp av touchknapparna **+** och **−**.

3. Bekräfta tiden med touchknappen ◷.

Efter några sekunder visas den inställda tiden.

Visa inte klocka

Du kan välja att inte visa klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

Ändra grundinställningar

Ugnen har ett antal olika grundinställningar Dessa inställningar kan anpassas till användarens behov.

Grundinställning		Alternativ 0	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
c 1	Signalens längd vid slut på tillagningstid eller äggklockans tid	-	cirka 10 sek.	cirka 2 min.*	cirka 5 min.
c2	Visning av klocka	nej	ja*	-	-
c3	Väntetid för att en ändrad inställning ska få effekt	-	cirka 2 sek.	cirka 4 sek.*	cirka 10 sek.
c5	Löpskenorna har återmonterats	nej	ja	-	-
c6	Välj fabriksinställningarna för alla värden	nej*	ja	-	-

* Fabriksinställning

Ugnen ska vara avstängd.

1. Tryck på knappen ◷ i cirka fyra sekunder.
   På indikatorpanelen visas den nuvarande grundinställningen för signalens längd, t.ex. c 1 alternativ 2.
2. Ändra grundinställningen med hjälp av touchknapparna + och −.
3. Bekräfta med touchknappen ◷.
   På indikatorpanelen visas nästa grundinställning. Med touchknappen ◷ kan du bläddra bland alla inställningarna och med touchknapparna + och − kan du ändra dem.
4. Avsluta genom att trycka på knappen ◷ i cirka fyra sekunder.

Alla grundinställningarna har ställts in.

Grundinställningarna kan ändras igen när som helst.

Automatisk frånkoppling

Om du inte har ändrat apparatens inställningar på flera timmar, aktiveras den automatiska avstängningen. Ugnen upphör att värmas. Det beror på den valda temperaturen eller grillnivån.

Den automatiska avstängningen aktiveras

En signal hörs. På indikator panelen visas F8. Ugnen upphör att värmas.

Vrid funktionsreglaget till nolläget. Ugnen stängs av.

Eliminera den automatiska avstängningen

För att den automatiska avstängningen inte ska aktiveras på ett oönskat vis, ska du välta tidslängden för tillagningen. Ugnen förblir varm tills den inställda tiden har gått åt.

Självrengöring

Under självrengöringen värms ugnen till cirka 500 °C. På så sätt bränns stekrester och gräddningsrester och du behöver bara avlägsna askan från ugnens insida.

Det finns tre tillgängliga rengöringsnivåer.

Nivå	Rengöringsgrad	Varaktighet
1	lätt	cirka 1 timme, 15 minuter
2	medium	cirka 1 timme, 30 minuter
3	intensiv	cirka 2 timmar

Ju smutsigare ugnen är, desto högre ska rengöringsnivån vara. Det räcker att rengöra ugnen invändigt en gång varannan eller var tredje månad. En noggrann rengöring kräver bara cirka. 2,5 - 4,7 kilowatt per timme.

Viktiga råd

För din säkerhets skull låses ugnsluckan automatiskt. Luckan kan öppnas igen så snart ugnen har svalnat och låssymbolen släckts.

Ugnslampan inuti ugnen tänds inte vid självrengöring.

⚠ Risk för brännskador!

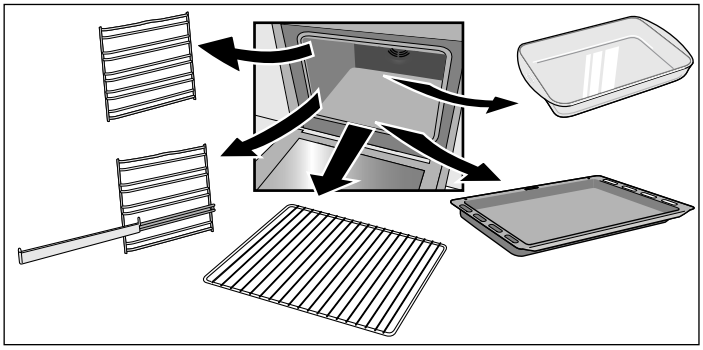
- Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Öppna aldrig ugnsluckan eller förreglingsspaken för hand. Låt ugnen svalna först. Håll barn på avstånd.
- Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Rör aldrig vid ugnsluckan. Låt ugnen svalna först. Håll barn på avstånd.

⚠ Brandfara!

Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Häng aldrig brännbara föremål, som t.ex. torkhanddukar, på handtaget. Se till att inte ställa saker omedelbart framför enheten.

Före självrengöringen

Ugnen måste vara tom invändigt. Ta ut tillbehören, kokkärlen, gallren och löpskenor på vänster och höger sida. Se kapitlet *Skötsel och rengöring* för att ta ut galler eller skenor på vänster och höger sida.



Rengör ugnsluckan och sidoytorna inuti ugnen vid fogarna.

⚠ Brandfara!!

Rester av mat, fett och steksky kan antändas. Använd en fuktig trasa för att rengöra ugnen invändigt och tillbehören som ska rengöras inuti ugnen.

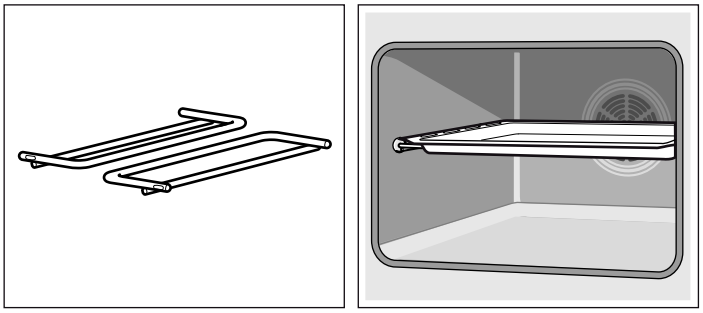
Gemensam rengöring av tillbehören

Galler eller liknande på höger och vänster sida är inte lämpliga för självrengöring. ta ut dem ur ugnen.

För en optimal rengöring av ugnen invändigt, rekommenderar vi dig att inte använda självrengöringen med isatta plåtar. Trots det kan man självrengöra den djupa emaljerade universalplåten eller ugnsplåten. Rengör alltid med ett enda tillbehör åt gången.

Gallret ska inte rengöras med självrengöringsfunktionen

Tillbehörsstödet sätts in på vänster och höger sida.



Använd vatten för att avlägsna rester av mat, olja och steksky från tillbehören.

Placera den djupa ugnsplåten och den platta ugnsplåten på stödet.

⚠ Fara för allvarliga hälsorisker!

Sätt inte in plåtar eller teflonformar under rengöringen. Den intensiva värmen eliminerar teflonbeläggningen och toxiska gaser uppstår.

Inställning

Ställ in ugnen när du har valt rengöringsnivå.

1. Välj funktionen Självrengöring med funktionsreglaget ▦.

2. Justera önskad rengöringsnivå med touchknapparna **+** och **−**.

På indikatorpanelen visas rengöringsnivån och symbolen I→I. Självrengöringen börjar efter några sekunder.

En kort stund efter början låser sig ugnsluckan. På indikatorn tänds symbolen 🔒. Endast då symbolen 🔒 har slocknat, kan du åter öppna ugnsluckan.

Självrengöringen har nu avslutats

På indikatorpanelen visas 00:00. Ugnen upphör att värmas. Vrid funktionsreglaget till nolläget. Ugnen stängs av. Ugnsluckan kan åter öppnas när symbolen 🔒 slocknar på indikatorpanelen.

Byta rengöringsnivå

Efter att rengöringen har startat kan man inte ändra rengöringsnivå.

Avbryt självrengöringen

Vrid funktionsreglaget till nolläget. Ugnen stängs av. Ugnsluckan kan åter öppnas när symbolen 🔒 slocknar på indikatorpanelen.

Backa sluttiden

Med ugnen kan du ställa in klockslaget då självrengöringen ska vara klar. På så sätt kan självrengöringen slutföras till exempel under natten för att man ska kunna använda ugnen under dagen.

Ställ in så som beskrivits i punkt 1 och 2. Innan autorengöringen påbörjas, tryck tre gånger på touchknappen ◷ och ställ tillbaka sluttiden med touchknapparna **+** och **−**.

Ugnen övergår till vänteläge. På indikatorpanelen visas rengöringsnivån och symbolen →I. När autorengöringen påbörjas visas rengöringsnivån och symbolen I→I. Symbolen →I försvinner.

Läsa av tidsinställningarna

För att kontrollera rengöringens tid, nivå eller sluttid för autorengöring kan du trycka upprepade gånger på touchknappen ◷ till dess den önskade symbolen tänds. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.

Efter självrengöringen

Då ugnen har kylts av invändigt, ska du avlägsna resten av askan med en fuktig trasa.

Skötsel och rengöring

Ugnen behåller sitt fräscha utseende och sin funktion under mycket lång tid om man rengör den och utför lämpligt underhåll. Nedan beskrivs hur ugnen rengörs och underhålls.

Anvisningar

- Det kan hända att olika färgtoner uppstår på ugnens framsida på grund av de olika materialen som ingår i ugnen, till exempel glas, plast och metall.
- De skuggor som syns på glaset i luckan liknar smuts men är endast reflexer från ugnsbelysningen.
- Emaljen bränns när mycket höga temperaturer uppnås. Detta kan leda till lätt missfärgning. Detta fenomen är normalt och påverkar inte ugnens funktion. Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras helt. Därför kan de bli sträva, även om rostskyddet inte påverkas.

Rengöringsprodukter

Följ anvisningarna i tabellen så att inga ugnsytor skadas på grund av användning av fel rengöringsmedel. Använd inte

- frätande eller sura rengöringsmedel,
- starka medel som innehåller alkohol,
- stålull eller hårda svampar,
- högtrycks- eller ångrengöringsapparater.

Rengör nya disktrasor innan du använder dem.

Område	Rengöringsprodukter
Ugnens framsida	Varmvatten med lite såpa: Rengör med disktrasa och torka med en mjuk trasa. Använd inte glasrengöringsmedel eller hällskrapor.
Rostfritt stål	Varmvatten med lite såpa: Rengör med disktrasa och torka med en mjuk trasa. Ta genast bort fläckar av kalk, fett, majsstärkelse och äggvita. Under sådana fläckar kan korrosion uppstå. Hos kundtjänstcentra eller specialbutiker kan man skaffa specialprodukter för vård av rostfritt stål som är anpassade för heta ytor. Applicera rengöringsmedlet med en mycket len och mjuk trasa.
Glas	Glasrengöringsmedel: Rengör med en mjuk trasa. Använd inte hällskrapan.
Display	Glasrengöringsmedel: Rengör med en mjuk trasa. Använd inte alkohol, vinäger eller andra rengöringsprodukter som innehåller slipämnen eller frätande substanser.
Glasen på luckan	Glasrengöringsmedel: Rengör med en mjuk trasa. Använd inte hällskrapan.
Dörrens skydd	Specifika produkter för rengöring av rostfritt stål (kan köpas i tekniska servicecenter eller i den specialiserade fackhandeln). Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnens insida	Varmvatten med lite såpa eller vatten med vinäger: Rengör med en disktrasa. Vid extrem smuts, använd stålull eller särskilt ugnsrengöringsmedel. Används endast när ugnens insida är sval. Använd helst självrengöringsfunktionen. Se kapitlet *Självrengöring*.
Skyddsglas för ugnens belysningslampa	Varmvatten med lite såpa: Rengör med en disktrasa.
Galler eller löpskenor	Varmvatten med lite såpa: Blöt dem och rengör dem med en disktrasa eller borste.
Löpskenor	Varmvatten med lite såpa: Rengör med disktrasa eller en borste. Blöt dem inte och diska dem inte i diskmaskin.
Tillbehör	Varmvatten med lite såpa: Blöt dem och rengör dem med en disktrasa eller borste.

Belysningfunktion

För att underlätta rengöringen i ugnen går det att tända lampan inuti ugnen.

Slå på ugnsbelysningen

Vrid funktionsvredet till ☼.

Ugnsbelysningen slår på.

Stänga av ugnslampan

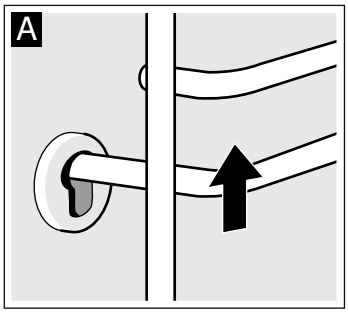
Vrid funktionsreglaget till läget O.

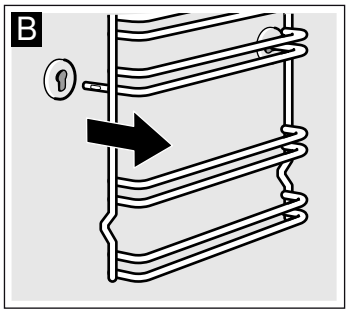
Ta bort och sätta dit gallren eller falsarna till höger och vänster

Det går att ta bort gallren eller falsarna till vänster och höger för att rengöra dem. Ugnen ska vara kall.

Ta bort gallren eller falsarna

1. Lyft gallret eller falsen framtill och ta bort den (bild A).
2. Dra sedan gallret eller falsen så långt det går framåt och dra ut den (bild B).

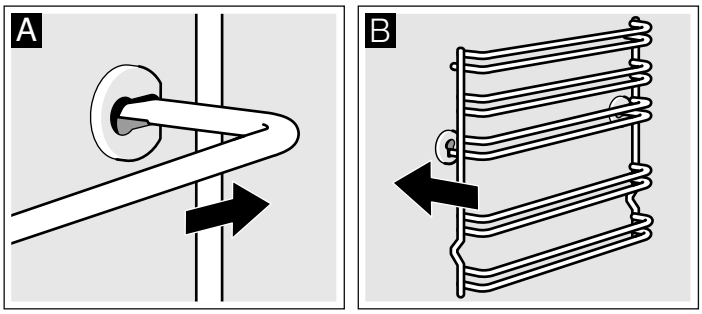




Rengör gallren eller falsarna med diskmedel och svamp. För svåra fläckar bör man använda en borste.

Sätta dit gallren eller falsarna

1. Sätt först dit gallret eller faslen i det bakre urtaget. Tryck något bakåt (bild A).
2. Sätt därefter dit gallret eller falsen i det främre urtaget (bild B).

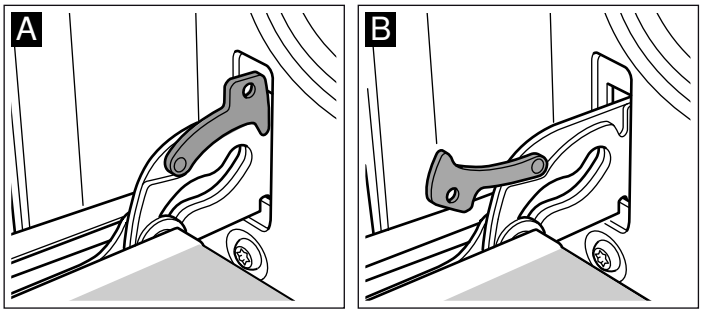


Gallren eller falsarna justeras åt vänster och höger. Den böjda delen ska placeras nedåt.

Ta bort och sätta dit ugnsluckan

För att lättare kunna ta isär luckan och rengöra glasen kan man ta bort ugnsluckan.

Ugnsluckans gångjärn är försedda med en spärr. När spärren är i låsläge (bild A) kan man inte ta loss luckan. Om spärren frigörs när man ska ta bort luckan (bild B) låses gångjärnen. På så sätt kan de inte plötsligt slå igen.

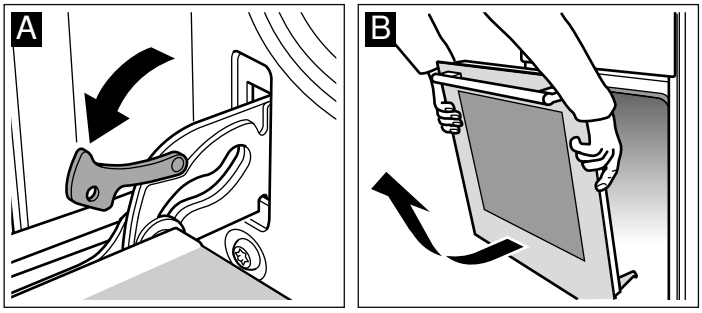


⚠ Risk för skador!!

Om gångjärnen inte låses med spärren kan de plötsligt slå igen. Notera att spärrarna alltid ska vara i låst läge när utom när luckan tas bort, då spärrarna ska vara öppna.

Ta bort luckan

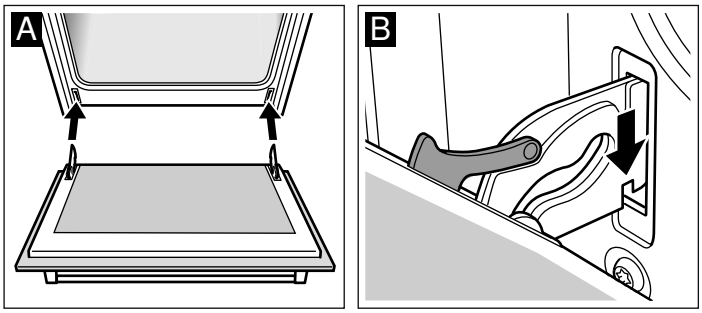
1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Vippa ut de båda spärrarna till höger och vänster (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till stoppet (bild B). Ta tag i luckan till vänster och höger med båda händerna. Stäng den något och dra ut den.



Sätta fast luckan

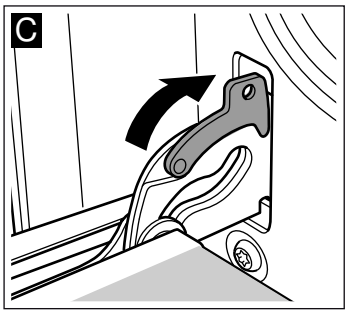
Sätt fast luckan på samma sätt som vid borttagningen fast i omvänd ordningsföljd.

1. När du sätter dit luckan igen, se till att de båda gångjärnen hamnar rätt i öppningarna (bild A).
2. Gångjärnens nedre spår ska haka i på båda sidor (bild B).



Om gångjärnen inte sätts dit på rätt sätt kan hela luckan bli sned.

3. Fäll in spärrarna på nytt (bild C). Stäng ugnsluckan.



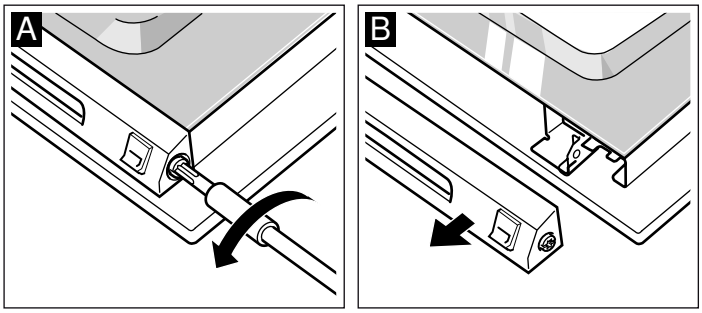
⚠ Risk för skador!!

Rör inte vid gångjärnen. Luckan kan falla ner och gångjärnet kan slå igen plötsligt. Kontakta kundtjänst.

Demontera luckans skydd

Skyddet på ugnsluckan kan förändra färg med tiden. För en djupare rengöring, rekommenderar vi att du avlägsnar skyddet.

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Skruva loss ugnsluckans skydd. Detta gör du genom att lossa skruvarna som sitter till vänster och höger (bild A).
3. Dra tillbaka skyddet (bild B).



Se till att ugnsluckan inte stängs medan skyddet inte är monterad. Det invändiga glaset kan skadas.

Rengör skyddet med en speciell produkt för rengöring av rostfritt stål.

4. Sätt tillbaks och fäst den.
5. Stäng ugnsluckan.

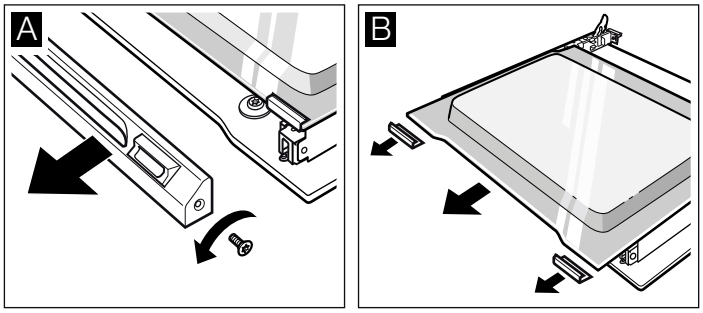
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

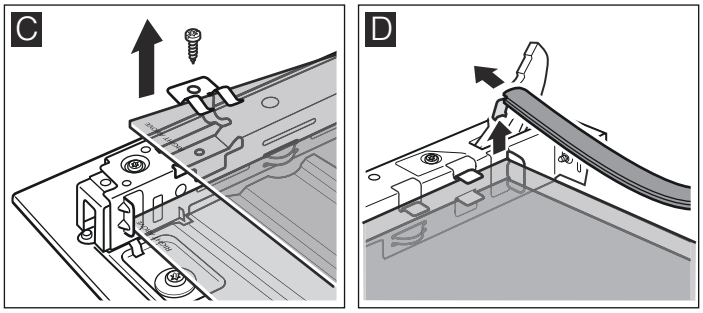
Se till så att du sätter tillbaka de inre glasskivorna i rätt ordning. Använd numren som står på glasen, så att de hamnar i rätt ordning.

Demontera

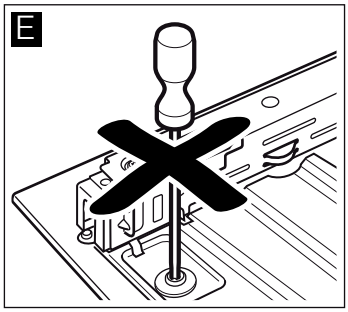
1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Lyft upp den övre glasskivan och dra ut den, ta bort de båda mindre packningarna (bild B).



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



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



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

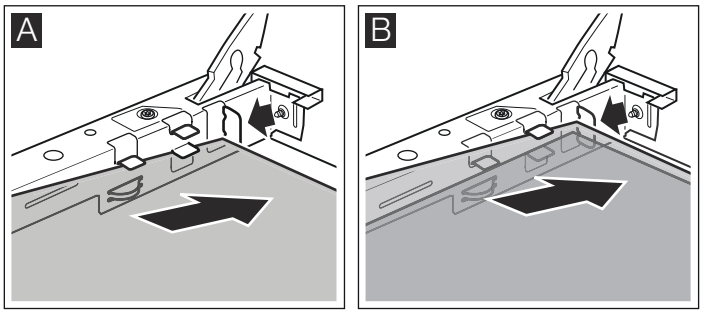
⚠ Risk för personskador!

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

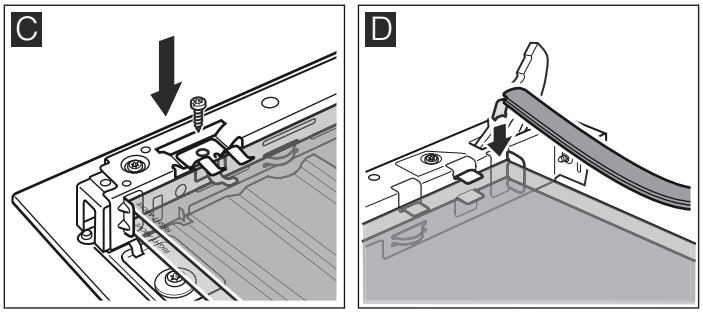
Montering

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

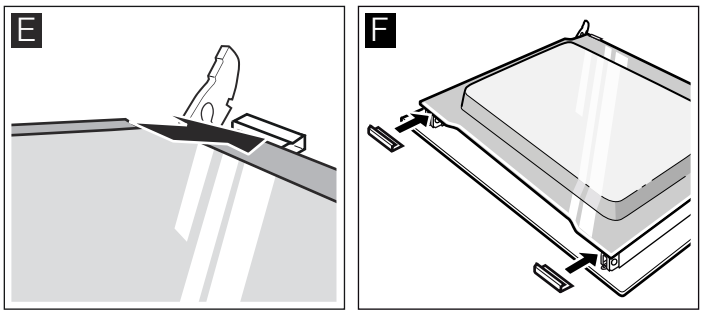
1. Skjut in det undre glaset snett bakåt (bild A).
2. Skjut in det mellersta glaset (bild B).



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



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



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

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

Vad gör jag om ett fel uppstår?

När ett fel uppstår handlar det oftast om ett mindre fel som är lätt att åtgärda. Innan du kontaktar kundtjänst bör du försöka lösa problemet med hjälp av följande tabell.

Tabell över fel

Fel	Möjlig orsak	Lösning/råd
Ugnen fungerar inte.	Fel på säkring.	Kontrollera att säkringen i säkringscentralen är hel.
	Stäng av strömmen.	Kontrollera om belysningen i köket tänds eller om andra hushållsapparater fungerar.
På indikatorn tänds ◷ och nollor.	Stäng av strömmen.	Ställ in klockan igen.
Ugnen värms inte.	Det finns damm i kontakterna.	Vrid vridreglaget flera gånger i båda riktningarna.
Ugnsluckan öppnas inte. På indikatorn tänds symbolen 🔒.	Ugnsluckan har blockerats på grund av självrengöring ▦.	Vänta tills den har svalnat och symbolen 🔒 har slocknat.
På indikatorn visas F8.	Den automatiska frånkopplingen har aktiverats.	Vrid funktionsreglaget till nolläget.

Felmeddelanden

När ett felmeddelande med E visas på indikatorn ska du trycka på touchknappen ◷. Meddelandet försvinner. Funktionen för inställd tid stängs av. Om felmeddelandet inte försvinner, ska du vända dig till vår tekniska assistans.

Följande felmeddelanden kan lösas av användaren.

Felmeddelanden	Möjlig orsak	Lösning/råd
E011	En touchknapp har tryckts in alltför länge eller har fastnat.	Tryck på alla touchknappar en efter en. Kontrollera om någon av touchknapparna har fastnat, är övertäckt eller smutsig.
E106	Luckans låsning har aktiverats med öppen lucka.	Tryck på touchknappen ◷. Nu kan du fortsätta med programmeringen.
E115	Temperaturen inuti ugnen är för hög.	Ugnsluckan är låst och uppvärmningen har avbrutits. Vänta tills ugnen har svalnat. Tryck på touchknappen ◷ och ställ in klockan igen.

⚠ Varning för elstöt!!

Felaktiga reparationer är farliga. Reparationer får enbart utföras av utbildad personal från kundtjänst.

Byta ugnslampan

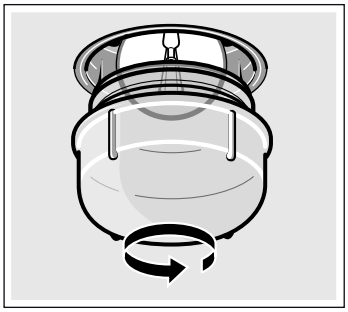
Om ugnslampan skadas ska den bytas. Ersättningslampor på 220-240 V och 25 W, med E14-sockel och värmetåliga (till 300 °C), kan anskaffas via vår tekniska service eller i fackhandeln. Använd endast denna typ av lampor.

⚠ Varning för elstöt!!

Koppla från spänningen. Kontrollera att den verkligen är frånkopplad.

1. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.

2. Ta bort skyddsglaset genom att skruva ur det åt vänster.



3. Byt lampan mot en lampa av liknande typ.

4. Skruva fast skyddsglaset.

5. Ta bort kökshandduken och anslut apparaten till elnätet.

Skyddsglas

Man måste byta skadade skyddsglas. Skyddsglasen går att beställa från kundtjänst. Ange apparatens produkt- och tillverkningsnummer.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	**FD-nr**

Service ☎

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

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.

Energi- och miljötips

Här hittar du tips om hur du kan spara effekt vid gräddning och stekning och hur du återvinner enheten miljövänligt.

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.

Spara energi

- Förvärm endast ugnen när så anges i receptet eller i tabellerna.
- Använd mörka formar eller formar som har lackerats eller emaljerats i svart. De absorberar värmen bättre.
- Håll ugnsluckan stängd under hela tillagningen.
- Om du gräddar flera kakor, grädda dem helst direkt efter varandra. Ugnen är då fortfarande varm. På så sätt minskas gräddningstiden för den andra kakan. Man kan även grädda flera rektangulära formar samtidigt bredvid varandra.
- Vid långa tillagningstider kan man stänga av ugnen 10 minuter innan tiden har gått för att utnyttja eftervärmen.

Varmluft eco

Varmluft eco kan spara avsevärt med effekt vid matlagning på en fals. Tillagning, bakning och ugnsstekning kräver ingen förvärmning.

Anvisningar

- Du måste ställa in maten i tom, kall ugn för att få effektivast effektbesparing.
- Öppna bara ugnen när du t.ex. ska vända livsmedlet vid ugnsstekning. Du hittar mängder med råd och rekommendationer om bakning och ugnsstekning i kap. Tabeller och tips.

Tabell

Följande tabell visar ett urval av de rätter som är mest lämpliga för energisparläget. I tabellen visas lämplig temperatur, tillbehör och höjdnivå för varje rätt.

Temperaturen och tillagningstiden kan variera beroende på matens mängd, tillstånd och kvalitet. Därför visas värdena i tabellen som ungefärliga intervall. Vi rekommenderar att du börjar med det lägsta värdet. Med lägre temperatur får man en jämnare gräddning. Om resultat inte blir som väntat, bör du välja en högre temperatur nästa gång.

Ugnsfunktion = varmluft eco

	Tillbehör	**Höjdnivå**	**Temperatur i °C**	**Tillagningstid, minuter**
Kakor och bakverk				
Sockerkaka, enkel	galler + rektangulär form	2	170–180	55–65
Sockerkaka med smör	galler + rektangulär form	2	150–160	75-85
Tårtbotten	platt ugnsplåt	3	180–200	30–45
Frukt- eller bärpaj, (t.ex. körsbär)	isärtagbar metallform, Ø 26 cm	2	160–180	50–60
Platt kaka med jäsmedel	platt ugnsplåt	3	160–170	30–40
Marmorerad sockerkaka	galler + rektangulär form	2	160–170	100–110
Vetekrans med kanderade fruktbitar	galler + form	2	150–160	85-95
Sockerkaka	galler + mörk emaljerad form	2	165-175	35-45
Traditionell spansk sockerkaka, 3 ägg	galler + mörk emaljerad form	1	160–170	45–55
Äppelkaka	djup långpanna	3	170–180	65-75
Kakor och småkakor	platt ugnsplåt	3	130-140	20–30
Små nötkakor	platt ugnsplåt	3	185-195	35–45
Släta bullar (12 stycken)	platt ugnsplåt	3	170–180	20–25
Rulltårta	platt ugnsplåt	3	160–170	15–20

	Tillbehör	Höjdnivå	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Muffins	platt ugnsplåt	3	150–160	30–40
Äppelkaka, i rund form	metallform, Ø 31 cm	3	230-250	30–40
Fransk paj/quiche	metallform, Ø 31 cm	3	200–220	55–65
Sockerkaka med fruktbitar	rektangulär form	2	180–200	50–60
Smördegsbakelse med aprikos	platt ugnsplåt	3	190–200	30–40
Kakor med chokladbitar i	platt ugnsplåt	3	140–150	35–45
Smörkakor	platt ugnsplåt	3	140–150	30–45
Krämfyllda småbakelser	djup långpanna	3	210-220	40–50
Små smördegskakor	platt ugnsplåt	3	210–230	35–45
Bröd (1 kg)	platt ugnsplåt	3	200-210	55–65
Kött				
Grillat nötkött (1,5 kg inbakat nötkött)	galler + slutet kokkärl	2	200-210	110–120
Grillat fläskkött (1 kg)	galler + öppet kokkärl	2	180–190	110–120
Oxfilé/rostbiff, lättstekt (1 kg)	galler + öppet kokkärl	2	240-250	35–45
Oxfilé/rostbiff, medium (1 kg)	galler + öppet kokkärl	2	250-260	45–55
Fisk				
Havsabborre (2 bitar på 350 g vardera)	djup långpanna	2	180–190	30–40
Saltad havsabborre (2 bitar på 450 g vardera)	platt ugnsplåt	3	180–190	40–50
Kummel (1 bit på 1 kg)	platt ugnsplåt	2	180–190	50–60
Foreller (2 bitar på 300 g vardera)	platt ugnsplåt	2	180–190	25–35
Marulk (2 bitar på 400 g vardera)	platt ugnsplåt	2	180–190	30–40
Fryst färdiglagad mat				
Fryst pizza med tunn botten	galler	2	210-220	15–20
Pizza med tjock botten	galler	2	180–190	25–35
Pommes frites för ugnstillagning	platt ugnsplåt	3	210-220	20–30
Kycklingvingar	platt ugnsplåt	3	200-210	15–25
Fiskpinnar	platt ugnsplåt	3	210-220	20–30
Förgräddat bröd	djup långpanna	3	180–200	10–20
Små, fyllda smördegsbakelser	platt ugnsplåt	3	180–190	15–25
Fryst lasagne (450 g)	galler	2	210–230	45–55
Lasagne (2 bitar på 450 g vardera)	galler	2	210–230	45–55
Mozzarellasticks	platt ugnsplåt	2	230-240	15–25
Jalapeños	platt ugnsplåt	3	200-210	15–25
Andra				
Potatisgratäng	galler + öppet kokkärl	2	155-165	75-85
Färsk lasagne	galler + öppet kokkärl	2	175-180	50–60

Testat i vårt provkök.

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion och temperatur som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.

Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn.
  Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvämningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst.
  Ta ut tillbehören och kärl du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Kakor, tårtor och småkakor

Grädda på en nivå

Det bästa för att grädda bakverk är att placera dem på en nivå med över- och undervärme.

Om du gräddar med 3D-varmluft rekommenderas följande nivåer för tillbehören:

- Kakor i form: nivå 2
- Kakor på plåt nivå 3

Grädda på flera nivåer

Använd läget 3D-varmluft.

Grädda på två nivåer:

- Långpanna: höjd 3.
- Ugnsplåt: höjd 1.

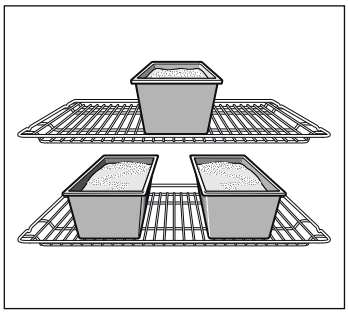
Grädda på tre nivåer:

- Långpanna: höjd 5.
- Ugnsplåt: höjd 3.
- Ugnsplåt: höjd 1.

Det är inte säkert att plåtar som ställs in i ugnen samtidigt blir klara samtidigt.

I tabellerna kan du hitta ett flertal råd för dina rätter.

Om du använder tre rektangulära formar samtidigt bör du placera dem på gallret enligt bilden.



Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformar eller glasformar förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

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

Tabeller

I tabellen visas lämpliga uppvärmningstyper för varje typ av produkt. Temperaturen och tillagningstiden beror på degens mängd och konsistens. Därför anges alltid tidsintervall i matlagningstabellerna. Man ska alltid börja med att testa den kortare tiden. Med lägre temperatur uppnår man jämnare gräddning. Om det behövs kan man öka nästa gång.

Om man förvärmer ugnen kan tillagningstiderna minskas med 5 eller 10 minuter.

I bilagan till tabellerna, Rekommendationer för gräddning, finns mer information.

Om du endast ska grädda en tårta på en nivå, placera formen på den emaljerade plåten.

Om du gräddar flera kakor samtidigt kan du ställa formarna tillsammans på gallret.

Kakor i form	Form	Höjdnivå	Uppvärm-ningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Bakverk av sockerkakssmet, enkla	Rund form/rektangulär form	2		160-180	60-75
	Tre rektangulära formar	3+1		140-160	70-90
Bakverk av smet, tunna	Rund form/rektangulär form	2		150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Tårtform	3		160-180	20-30
Tunn fruktpaj, sockerkakssmet	Rund form/avtagbar botten	2		160-180	50-60
Sockerkaksbotten, två ägg (förvärm)	Tårtform	2		150-170	20-30
Sockerkaksbotten, sex ägg (förvärm)	Isärtagbar form	2		150-170	40-50
Pajbotten med kant	Isärtagbar form	1		180-200	25-35
Fruktpaj eller ostkaka, pajbotten*	Isärtagbar form	1		160-180	70-90
Ostpaj	Pizzaplåt	1		220-240	35-45
Sockerkaka i rund form	Koncentrisk form	2		150-170	60-70
Pizza, tunn bas med lätt skorpa (förvärm)	Pizzaplåt	1		270	10-20
Salt deg*	Isärtagbar form	1		170-190	45-55

* Låt bakverket kylas av i cirka 20 minuter i den avstängda och stängda ugnen.

Pizza, pajer och bakverk på plåt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärm-ningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Smet för sockerkaka med hård skorpa	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		160-170	30-40
Smet för sockerkaka med mjuk skorpa, frukt	Långpanna	2		170-190	25-35
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		140-160	40-50
Jästbaserad deg för bakverk med hård skorpa	Långpanna	3		170-180	25-35
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		150-170	35-45
Jästbaserad deg för bakverk med mjuk skorpa, frukt	Långpanna	3		160-180	40-50
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		150-160	50-60
Mördegskaka med strössel	Långpanna	1		180-200	20-30
Paj med mjuk skorpa, frukt	Långpanna	2		160-180	60-70
Ostpaj	Långpanna	1		210-230	40-50
Rulltårta (förvärm)	Långpanna	2		170-190	15-20
Fläta med jäst och på 500 g mjöl	Långpanna	2		170-190	25-35
Bröd på 500 g mjöl	Långpanna	3		160-180	60-70
Bröd på 1 kg mjöl	Långpanna	3		150-170	90-100
Smördegsprodukter, söta	Långpanna	2		190-210	55-65
Pizza	Långpanna	2		200-220	25-35
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		180-200	40-50
Flamberad tårta (förvärm)	Långpanna	2		270	15-20
Börek	Långpanna	2		190-200	40-55

Småkakor	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Kakor och småkakor	Långpanna	3		140-160	15-25
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		130-150	25-35
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	25-40
Småkakor (förvärm)	Långpanna	3		140-150	30-40
	Långpanna	3		140-150	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		140-150	25-35
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1		140-150	25-35
Mandelkakor	Långpanna	2		110-130	30-40
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		110-120	35-45
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1		110-120	35-45
Maränger	Långpanna	3		80-100	100-150
Småpajer	Galler med plåt, småpajform	3		180-200	20-25
	Två galler med plåt, småpajform	3+1		160-180	25-30
Söta bakverk med ister	Långpanna	2		210-230	30-40
Smördegsprodukter	Långpanna	3		190-200	25-35
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		190-200	30-40
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1		170-180	35-45
Efterrätter av jästbaserad deg	Långpanna	2		190-210	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		160-180	25-35

Bröd och bullar
Förvärm ugnen vid brödbakning om inte annat anges.

Häll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Bröd och bullar	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Bröd med jäst, 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		270	8
				200	35-45
Bröd av jäst deg, 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		270	8
				200	40-50
Kaka gjord på gammalt bröd	Långpanna	2		270	15-20
Bullar (ingen förvärmning)	Långpanna	3		200	20-30
Bullar av söt deg med jäst	Långpanna	3		180-200	15-20
	Långpanna + ugnsplåt	3+1		150-170	20-30

Rekommendationer och praktiska gräddningsråd

Om du vill använda ett eget recept.	Du kan utgå från en liknande produkt i matlagningstabellen.
Så här kontrollerar du om en kaka är klar.	Cirka 10 minuter innan tiden enligt receptet har gått ut kan du sticka in en sticka i kakans högsta punkt. Om stickan är ren och utan smet när du drar ut den är kakan klar.
Tårtan har sjunkit ihop.	Nästa gång bör du använda mindre vätska eller minska ugnens temperatur med 10°. Följ de tider som anges i receptet för vispning av smeten.
Tårtan har svällt ordentligt i mitten, men mot kanterna är den lägre.	Smörj inte formen. När tårtan är klar kan du lossa den försiktigt från formen med hjälp av en kniv.
Kakan är för brun högst upp.	Placera kakan längre ner i ugnen, välj en lägre temperatur och låt den gräddas längre tid.
Kakan blir för torr.	Stick flera små hål i kakan med en sticka när den är klar. Häll några droppar juice eller alkoholhaltig dryck över den. Nästa gång väljer du en 10 grader högre temperatur och minskar gräddningstiden.
Brödet eller kakan (till exempel cheesecake) ser bra ut men är degig inuti (fuktig, med blöta områden).	Använd mindre vätska nästa gång och låt kakan vara längre tid i ugnen på lägre temperatur. För kakor med rinnig garnering bör du först förgrädda underdelen. Sprid därefter ut krossade mandlar eller ströbröd på kakans underdel innan du lägger dit garneringen. Följ receptet och angiven tillagningstid.
Kakorna har blivit ojämnt bruna.	Välj en lägre temperatur. Kakorna blir då mer jämnt bruna. Grädda tunnare kakor med över- och undervärme på en nivå. Bakplåtspapper som sticker ut kan också påverka luftcirkulationen. Klipp alltid av det i kant med plåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Ställ in kakan en nivå lägre nästa gång.
Fruktsaften rinner ut.	Använd en långpanna nästa gång.
Små kakor gjorda på jäsmedel kan fastna i varandra under gräddningen.	Se till att det finns ett avstånd på cirka 2 cm mellan kakorna. Då finns det plats för kakorna att svälla och gräddas runt om.
Gräddningen har skett på flera nivåer. På den övre plåten har kakorna fått mörkare färg än på den nedre.	Vid gräddning på flera nivåer bör du alltid använda 3D-varmluft. Om du gräddar flera plåtar är det inte säkert att de blir klara samtidigt.
Vid gräddning av saftiga kakor skapas kondens.	Vid gräddning kan vattenånga uppstå. En del av denna ånga leds ut genom ugnsluckans handtag och kan kondensera i form av vattendroppar på manöverpanelen eller på framsidan av möbler intill. Detta har fysiska orsaker.

Kött, fågel, fisk

Kärl

Man kan använda vilka värmetåliga kärl som helst. För stora stekar kan man även använda den emaljerade plåten.

Det bästa är att använda glaskärl. Kontrollera att grytans lock försluter grytan väl.

Om du använder emaljerade kärl bör du tillsätta mer vätska.

Om du använder grytor av rostfritt stål bryns inte köttet lika mycket och kan även förbli lättstekt. Om så är fallet, förläng tillagningstiden.

Uppgifter i tabellerna:
Kärl utan lock = öppet
Kärl med lock = stängt

Placera alltid kärlet mitt på gallret.

Heta glaskärl ska alltid placeras på lämpligt underlägg. Glaset kan spricka om underlaget är fuktigt eller kallt.

Steka

Tillsätt lite vätska till magert kött. Grytbotten ska vara täckt till ca ½ cm.

Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Grytbotten ska vara täckt till ca 1 -2 cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet. Om du tillagar kött i emaljgryta går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Grilla

Grilla alltid med ugnen stängd.

Före grillningen, förvärm ugnen i cirka 3 minuter innan du ställer in produkten i ugnen.

Placera delarna direkt på gallret. Om du endast tillagar en bit bör den placeras mitt på gallret.

Placera den emaljerade plåten på nivå 1. På så sätt samlas köttsaften upp och du håller ugnen ren.

Placera inte bakplåten eller universalplåten på nivå 4 eller 5. På grund av den starka värmen kan den deformeras och skada ugnens insida när den tas ut.

Tillaga så långt det är möjligt delar av samma tjocklek. På så sätt bryns de jämnt och förblir saftiga. Salta filéer efter grillningen.

Vänd på delarna när ⅔ av tillagningstiden har gått.

Grillelementet sätts på och stängs av automatiskt. Detta är normalt. Frekvensen bestäms av den inställda grillnivån.

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas köttsaften bättre.

Täck rostbiffen med aluminiumfolie efter tillagning och låt den vila i 10 minuter i ugnen.

Skåra fläsksvålen korsvis och lägg först köttet med svålen nedåt i kärlet.

Kött	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		220-240	60
Biff, medium, 3 cm tjock		Galler + långpanna	5+1		3	15
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalvlägg	1,5 kg	öppen	2		210-230	140
Fläskkött						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek med svål (t.ex. ryggdel)	1,0 kg	öppen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kotlettrad	500 g	Galler + långpanna	3+1		230-240	30
Skinkstek, mager	1,0 kg	öppen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70
Biff, 2 cm tjock		Galler + långpanna	5+1		3	15
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	10
Lammkött						
Lammsadel med ben	1,5 kg	öppen	2		190-210	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		160-180	120
Viltkött						
Rådjurssadel med ben	1,5 kg	öppen	2		200-220	50
Rådjursfiol, benfri	1,5 kg	täckt	2		210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	130

Kött	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kanin	2,0 kg	täckt	2		220-240	60
Köttfärs						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		180-200	80
Korv						
Korv		Galler + långpanna	4+1		3	15

Fågel

Vikterna i tabellen gäller fåglar utan fyllning som är färdiga att grillas.

Placera först hela fåglar på gallret med bröstet nedåt. Vänd på fågeln när ⅔ av tiden har gått.

Vänd på grillbitarna, kalkonrullen eller kalkonbröstet när halva tiden har gått. Vänd på fågelbitar efter ⅔ av tiden.

Om man tillagar anka eller gås, stick hål på skinnet under vingarna så att fettet frigörs.

Fågeln blir knaprig och väldigt fin och gyllenbrun i färgen om man vid slutet av tillagningstiden smörjer den med smör, saltvatten eller apelsinjuice.

Om du grillar direkt på gallret, placera den emaljerade plåten på första falsen.

Fågel	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		220-240	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		210-230	80-90
Kycklinghalvor	à 500g	Galler	2		220-240	40-50
Kycklingdelar	à 150 g	Galler	3		210-230	30-40
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3		210-230	35-45
Kycklingbröst	à 200 g	Galler	3		3	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		190-210	100-110
Ankbröst	à 300 g	Galler	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2		170-190	120-140
Gåslår	à 400 g	Galler	3		220-240	40-50
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
Kalkonrullader	1,5 kg	öppen	1		200-220	110-130
Kalkonbröst	1,0 kg	täckt	2		180-200	90
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

Fisk

Vänd på fiskbitarna efter ⅔ av tiden.

Hela fiskar behöver inte vändas. Placera hela fisken i ugnen i med ryggfenan uppåt. För att fisken ska stå stadigare kan du placera en bit potatis eller ett litet kärl som tål ugnsvärme i fiskens mage.

Om du tillagar fiskfiléer, tillsätt några matskedar vätska före stekningen.

Om du grillar direkt på gallret, placera den emaljerade plåten på första falsen.

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	ca 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Galler	2		190-210	60-70
	2,0 kg	täckt	2		190-210	70-80
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		täckt	2		210-230	25-30

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.
Hur vet jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.
När du öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenångan släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

Gratänger, suffléer, varma mackor

Ställ alltid formen på gallret.

Ska du grilla direkt på gallret, sätt in emaljplåten på fals. Det håller ugnen ren längre.

Gratängens slutresultat beror på formstorleken och vilken fals du använt. Tabelluppgifterna är bara riktvärden.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratängform	2		180-200	35-45
	Portionsformar	2		200-220	25-30
Makaronilåda	Gratängform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2		180-200	40-50
Gratäng					
Potatisgratäng på råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformar	3+1		150-170	60-80
Varma smörgåsar					
4 skivor, gratinerade	Galler + långpanna	3+1		160-170	10-15
12 skivor, gratinerade	Galler + långpanna	3+1		160-170	15-20

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspapperet är avsett för hög temperatur. Anpassa papperets storlek efter maten.

Slutresultatet beror på livsmedlet. Det kan finnas bruna delar och ojämnheter redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Pizza, djupfryst					
Pizza med tunn botten	Långpanna	2		200-220	15-25
	Långpanna och galler	3+1		180-200	25-35
Pizza med tjock botten	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna och galler	3+1		170-190	30-40
Pizzabaguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		190-210	10-20
Pizza, kylvara					
Pizza (förvärm)	Långpanna	1		180-200	10-15

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		190-200	35-45
Kroketter	Långpanna	3		190-210	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3		200-220	15-25
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska, baguette	Långpanna	3		180-200	10-20
Salta kringlor (bake-off)	Långpanna	3		200-220	10-20
Bakverk, förgräddade					
Småfranska, baguette	Långpanna	2		190-210	10-20
	Långpanna och galler	3+1		160-180	20-25
Fiskburgare, djupfrysta					
Fiskpinnar	Långpanna	2		220-240	10-20
Kycklingsticks, nuggets	Långpanna	3		200-220	15-25
Smördegskakor, djupfrysta					
Smördegskakor	Långpanna	3		190-210	30-35

Specialrätter

Med lägre temperatur får man en krämigare yoghurt och luftigare jäsdeg.

Ta först bort de vänstra och högra gallren eller falsarna från ugnen.

Tillreda yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 % fett) och låt den svalna till 40 °C.
2. Blanda 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll den i koppar eller formar och täck dem med gladpack.
4. Förvärm ugnen enligt anvisningarna.
5. Placera därefter kopparna eller burkarna på ugnens botten och fortsätt enligt anvisningarna.

Jäsning av deg

1. Förbered degen med jäst enligt receptet. Lägg degen i ett värmetåligt keramikkärl och täck över den.
2. Förvärm ugnen enligt anvisningarna.
3. Stäng av apparaten och låt degen jäsa inne i ugnen när den är avstängd.

Rätt	Kärl	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur	Tid
Yoghurt	Ställ kopparna eller burkarna	längst ner i ugnen		Förvärm till 50 °C	5 min.
				50 °C	8 h.
Låt degen jäsa	Placera ett värmetåligt kärl	längst ner i ugnen		Förvärm till 50 °C	5-10 min.
				Stäng av apparaten och sätt in degen i ugnen.	20-30 min.

Upptining

Upptiningstiden beror på vilken typ och mängd livsmedel som ska tinas.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Ta ut de frysta livsmedlen ur förpackningen och lägg dem i ett kokkärl som är lämpligt för gallret.

Placera fågeln på en tallrik med bröstet nedåt.

Anvisning: Ugnens belysningslampa tänds inte förrän en temperatur på 60 °C nås. På så sätt når man en optimal exakt reglering.

Rätt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur
Frysta ömtåliga produkter T. ex. gräddtårtor, tårtor med smörkräm, tårtor med choklad- eller sockerglasyr, frukt, etc.	Galler	1		30 °C
Andra frysta produkter Kyckling, korv och kött, bröd och småfranska, bakverk och andra efterrätter	Galler	1		50 °C

Torka

Använd bara frukt och grönsaker i perfekt skick och rengör dem alltid noga.

Låt vattnet rinna av ordentligt och torka livsmedlen noga.

Placera universalplåten på höjdnivå 3 och gallret på höjdnivå 1.

Täck universalplåten och gallret med bakplåtspapper.

Rätt	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tillagningstid, timmar
600 g äpplen i skivor	1+3	⊛	80	cirka 5 h
800 g päron skurna i bitar	1+3	⊛	80	cirka 8 h
1,5 kg plommon	1+3	⊛	80	cirka 8-10 h
200 g rena smakrika örter	1+3	⊛	80	cirka 1½ h

Anvisning: Om frukten eller grönsakerna innehåller mycket saft eller vatten, ska du vända på dem flera gånger. Då de är torra, ska du ta bort dem från pappret.

Koka marmelad

Vid kokningen ska burkarna och gummisnoddarna vara rena och i perfekt skick. Använd burkar av samma storlek om det är möjligt. Uppgifterna i tabellerna gäller runda enlitersburkar.

Obs!

Använd inte större eller högre burkar. Locken kan spricka.

Använd endast frukt och grönsaker av god kvalitet. Tvätta den noggrant.

De tider som anges i tabellerna är endast riktvärden. De kan variera beroende på lufttemperatur, antal burkar, mängd och temperatur på innehållet i burkarna. Innan du stänger av apparaten, kontrollera att det har bildats bubblor i burkarna.

Förberedelser

1. Häll frukten eller grönsakerna i burkarna men inte ända upp till kanten.
2. Rengör burkarnas kanter, de ska vara rena.
3. Placera en fuktig gummisnodd och ett lock på varje burk.
4. Förslut burkarna med klämmor.

Ställ inte fler än sex burkar samtidigt i ugnen.

Programmering

1. Placera den emaljerade plåten på nivå 2. Placera burkarna på plåten så att de inte kommer i kontakt med varandra.
2. Häll ½ liter hett vatten (cirka 80 °C) på den emaljerade plåten.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Sätt funktionsreglaget på undervärme ⊟.
5. Ställ in temperaturen på mellan 170 och 180 °C.

Koka marmelad

Efter cirka 40–50 minuter börjar bubblor bildas med korta intervall. Stäng av ugnen.

Ta ut burkarna ur ugnen efter cirka 25–35 minuter (den här tiden används för att utnyttja eftervärmen). Om man låter dem svalna längre än så i ugnen kan det bildas bakterier som gör att marmeladen blir syrligare.

Frukt i enlitersburkar	När bubblor börjar bildas	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	cirka 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, vinbär	Slå av	cirka 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	cirka 35 minuter

Tillagning av grönsaker
Så fort det bildas små bubblor i burkarna, ställ in temperaturen på cirka 120–140 °C. Cirka 35–70 minuter beroende på grönsakstyp. När denna tid har gått, stäng av ugnen och utnyttja eftervärmen.

Grönsaker med kall tillagning i enlitersburkar	När bubblor börjar bildas 120–140 °C	Eftervärme
Gurka	-	cirka 35 minuter
Rödbeta	cirka 35 minuter	cirka 30 minuter
Brysselkål	cirka 45 minuter	cirka 30 minuter
Bönor, kålrot, rödkål	cirka 60 minuter	cirka 30 minuter
Ärter	cirka 70 minuter	cirka 30 minuter

Ta ut burkarna ur ugnen

Ta ut burkarna ur ugnen när tillagningen är klar.

Obs!

Placera inte varma burkar på kallt eller fuktigt underlag. Burkarna kan spricka.

Akrylamid i livsmedlen

Akrylamid uppstår särskilt i spannmålsprodukter och potatis som tillagas på hög temperatur, till exempel pommes frites, varma smörgåsar, bullar, bröd och efterrätter (småkakor, pepparkakor etc.).

Råd för tillagning av livsmedel med lågt innehåll av akrylamid	
Allmänt	■ Begränsa tillagningstiden så mycket som möjligt. ■ Grädda livsmedlen utan att grilla dem för hårt. ■ Stora och tjocka ingredienser innehåller mindre akrylamid.
Grädda	Med över- och undervärme, max. 200 °C Med 3D-varmluft max. 180 °C.
Kakor och småkakor	Med över- och undervärme, max. 190 °C. Med 3D-varmluft max. 170 °C. Ägg och äggula minskar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugn	Sprid potatisen i ett jämnt lager över hela plåten. Grädda minst 400 g. per plåt så att potatisen inte blir torr.

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

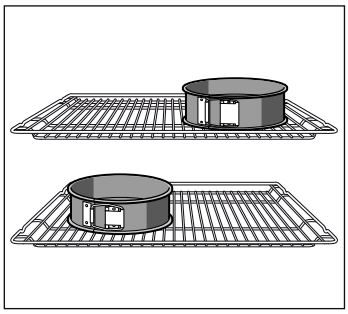
Grädda

Grädda på 2 falsar:
Placera alltid den djupa ugnsplåten på den övre nivån och den platta ugnsplåten på den undre nivån.

Grädda på 3 falsar:
Placera alltid långpannan på den översta nivån.

Smörkakor:
Det är inte säkert att plåtar som ställs in i ugnen samtidigt blir klara samtidigt.

Äppelpaj med lock på 1 nivå:
Placera isärtagbara mörka formar på avstånd från varandra.
Äppelpaj med lock på 2 nivåer:
Placera isärtagbara mörka formar över varandra.



Kakor i isärtagbara aluminiumformar:
Grädda med över- och undervärme ⊟ på 1 nivå. Använd universalplåten i stället för gallret och placera ugnsplåtar med borttagbar botten på gallret.

Maträtt	**Tillbehör och formar**	**Fals**	**Ugnsfunktion**	**Temperatur i °C**	**Tid i minuter**
Spritskakor (förvärm*)	Långpanna	3	⊟	150-160	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	⊛	140-150	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	⊛	140-150	25-35
Spritskakor	Långpanna	3	⊛ eco	140-150	30-45
Småkakor (förvärm*)	Långpanna	3	⊟	150-170	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	⊛	140-160	25-35
	Långpanna	3	⊛	150-160	25-30
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	⊛	140-150	25-30
Biskvibotten (förvärm*)	Springform på gallret	2	⊟	170-180	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2	⊛ eco	165-175	35-45

* Förvärm inte med snabbuppvärmning

Galler och bakplåtar finns som extratillbehör i butik.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tid i minuter
Vetebröd	Långpanna	3		160-180	30-40
	Långpanna	3		150-170	30-45
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	30-40
Äppelpaj med lock	Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1		190-210	70-90
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	3+1		170-190	60-80

* Förvärm inte med snabbuppvärmning

Galler och bakplåtar finns som extratillbehör i butik.

Grilla

Om livsmedlen placeras direkt på gallret, placera den emaljerade plåten på första falsen. På så sätt samlas köttsaften upp och du håller ugnen ren.

Rätt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Grillnivå	Tid i minuter
Rosta bröd (förvärm i 10 min)	Galler	5		3	½-2
Hamburgare av kalvfärs, 12 stycken* (förvärm inte)	Galler + emaljerad plåt	4+1		3	25-30

* Vänd den när ⅔ av tiden har gått.

9000980272

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

00
(940404)