

# SIEMENS

## För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

Läs igenom den här bruksanvisningen. Därefter kan du dra nytta av spisens alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna spisens olika delar. Och vi visar steg för steg hur du ställer in ugnen. Det är mycket enkelt.

I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå – Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Smaklig måltid!

## Bruksanvisning

---

HB 33L1.40 S  
HB 33R1.40 S

sv

9000 291 347

# Innehållsförteckning

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>5</b>
Före installationen .....	5
Säkerhetsanvisningar .....	5
Orsaker till skador .....	7
<b>Din nya spis</b> .....	<b>8</b>
Manöverpanel .....	8
Knappar och displayer .....	9
Funktionsvred .....	9
Termostativred .....	10
Ugnsutrymme .....	11
Tillbehör .....	11
Lucklås .....	14
<b>Före första användning</b> .....	<b>14</b>
Ställa in tiden .....	14
Värma upp ugnen .....	14
Rengöra tillbehör .....	15
<b>Ställa in ugnen</b> .....	<b>15</b>
Ugnsfunktion och temperatur .....	15
Snabbuppvärmning .....	16
<b>Ställa in tidsfunktioner</b> .....	<b>17</b>
Timer .....	17
Tillagningstid .....	18
Färdigtid .....	20
Klockan .....	22

# Innehållsförteckning

<b>Stektermometer</b> .....	<b>22</b>
Sätt i stektermometern .....	23
Ställa in kötttemperaturen .....	23
<b>Barnspärr</b> .....	<b>25</b>
<b>Ändra grundinställningar</b> .....	<b>26</b>
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>27</b>
Rengöringsmedel .....	27
Ta ut och sätta in ugnsstegar .....	29
Fälla ner grillelementet .....	30
Ta ur och sätta i luckglas .....	31
<b>Vad gör jag vid fel?</b> .....	<b>33</b>
Felsökningstabell .....	33
Byta ugnslampa i taket .....	34
Lampglas .....	34
<b>Kundtjänst</b> .....	<b>35</b>
<b>Energi- och miljötips</b> .....	<b>36</b>
Spara energi .....	36
Återvinning .....	36
<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>37</b>
Kakor, tårter och småkakor .....	37
Tips vid gräddning .....	41
Kött, fågel, fisk .....	43
Tips vid stekning och grillning .....	47
Gratänger, toasts .....	48
Färdigrätter .....	49
Speciella maträtter .....	50

## Innehållsförteckning

Upptining .....	51
Torkning .....	51
Konservering .....	52
<b>Akrylamid i livsmedel .....</b>	<b>54</b>
<b>Provrätter .....</b>	<b>55</b>

---

# Säkerhetsanvisningar

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

---

## Före installationen

### Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

### Elanslutning

Endast en behörig fackman får utföra anslutningen. Vid skador på grund av felaktig anslutning gäller inte garantin.

---

## Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Apparaten får endast användas för tillagning av mat.

Mikrovågsugnen får inte utan uppsikt användas av vuxna och barn

- om de fysiskt eller mentalt inte har förmåga
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med mikrovågsugnen.

### Het ugn

Risk för brännskador!

Vidrör inte de varma ytorna i tillagningsutrymmet eller värmeelementen. Öppna ugnsluckan försiktigt. Varm ånga kan tränga ut.

Håll barn på avstånd.

Brandfara!

Förvara inte brännbara föremål i tillagningsutrymmet. Öppna aldrig luckan om rök tränger ut. Stäng genast av apparaten. Dra ur kontakten eller koppla från säkringen i säkringslådan.

Risk för kortslutning!  
Se till att kablar till elektriska apparater aldrig kläms av den varma ugnsluckan. Kablarnas isolering kan smälta.

Risk för skällning!  
Håll aldrig vatten i det varma tillagningsutrymmet.  
Varm vattenånga bildas.

Risk för brännskador!  
Tillaga aldrig maträtter med stora mängder högprocentiga alkoholhaltiga drycker. Alkoholångor kan antändas i tillagningsutrymmet. Använd endast små mängder högprocentiga drycker och öppna luckan försiktigt.

## **Varma tillbehör och kärl**

Risk för brännskador!  
Ta aldrig ut varma tillbehör eller kärl ur tillagningsutrymmet utan grytlappar.

## **Icke fackmässiga reparationer**

Risk för stötar!  
Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer.  
Om utrustning är defekt ska du dra ut nätkontakten eller koppla från säkringen i säkringslådan. Kontakta service.

---

## Orsaker till skador

**Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller kärl på botten i tillagningsutrymmet**

Ställ inget tillbehör på tillagningsutrymmets botten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på botten av tillagningsutrymmet. Ställ inget kärl på botten av tillagningsutrymmet då temperaturen är inställd på över 50 °C.

Värmen anhopas. Gräddnings- och tillagningstiderna stämmer då inte och emaljen skadas.

**Vatten i hett tillagningsutrymme**

Håll aldrig vatten i det varma tillagningsutrymmet. Vattenånga bildas. Temperaturväxlingen kan orsaka skador på emaljen.

**Fuktiga livsmedel**

Förvara inga fuktiga livsmedel länge i stängt tillagningsutrymme. Emaljen skadas.

**Fruktsaft**

Lägg inte på för mycket av en mycket saftig fruktkaka på bakplåten. Fruktsaft som droppar från bakplåten lämnar fläckar som inte kan tas bort. Använd om möjligt den djupare långpannan.

**Ugnen har fått svalna med öppen lucka**

Låt tillagningsutrymmet svalna enbart med stängd lucka. Även om ugnsluckan bara är lite öppen kan intilliggande skåpytor skadas med tiden.

**Mycket smutsig ugnstätning**

Om ugnstätningen är kraftigt nedsmutsad kan ugnsluckan inte längre stängas ordentligt. Angränsande skåpytor kan skadas. Håll alltid ugnstätningen ren.

**Ugnsluckan som sittyta**

Ställ inga föremål på den öppna ugnsluckan, och undvik att sitta eller hänga på den.

**Transportera enheten**

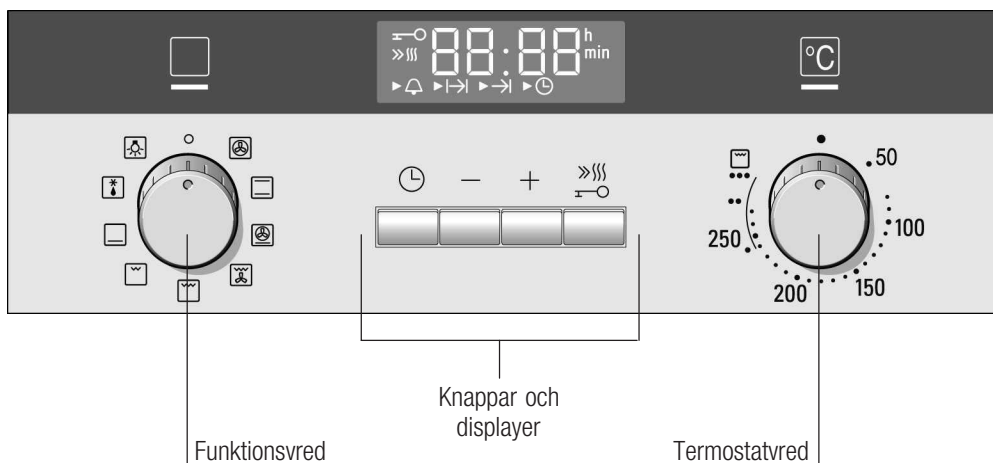
Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

# Din nya spis

I detta avsnitt lär du känna din nya spis. Vi förklarar manöverfältet och de enskilda manöverelementen. Du får information om tillagningsutrymmet och om tillbehören.

## Manöverpanel

Här ser du en översikt över manöverpanelen. Alla symboler i displayerna visas aldrig samtidigt. Avvikelser i detaljer kan förekomma, beroende på typ av enhet.










## Vred


Kontaktvreden kan sänkas ned. Tryck på nollställningen på strömbrytarvredet för att låsa eller låsa upp.



## Knappar och displayer







Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar inställningsvärdena.





Knapp	Användning
 Tidsfunktioner	Väljer timer  , tid $I \rightarrow I$ , färdigtid $\rightarrow I$ och klocka  .
 Minus	Minskar inställt värde.
 Plus	Ökar inställt värde.
 Snabbuppvärmning	Hettar upp ugnen extrasnabbt.
 Barnspärr	Låser och låser upp kontrollerna.

Pilen framför ► symbolen indikerar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen.  
Undantag: När klockan är på, så lyser bara symbolen  vid ändringar.

## Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
 Nollläge	Ugnen är avstängd.
 3D-varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen jämnt från ringelementet i ugnen.
 Över- och undervärme	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
 Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet.
 Varmluftsgrillning	Stekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
 Grill, stor grilllyta	Grillar stekar, korvar, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.



Läge	Användning
 Grill, liten grillyta	Grillar små stekar, korvar, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Undervärme	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
 Upptining	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
 Ugnslampa	Slå på ugnslampan.


\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in, så lyser kontrollampan över funktionsvredet. Ugnslampan tänds.

## Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.

Läge	Beskrivning
● Nolläge	Ugnen blir inte varm.
50-270 Temperaturintervall	Ugnstemperaturen i °C.
•, ••, ••• Grilllägen	Grilllägen för liten  och stor  grillyta. <ul style="list-style-type: none"> <li>• = läge 1, låg effekt</li> <li>•• = läge 2, mediumeffekt</li> <li>••• = läge 3, kraftig effekt</li> </ul>


Kontrollampan över termostatvredet lyser när ugnen värms upp. Under uppvärmningspauserna slocknar den. Lampan lyser inte vid upptining .

---

## Ugnsutrymme

Det sitter en ugnslampa inuti ugnsutrymmet. Kyfläkten skyddar ugnen mot överhettning.

### Ugnslampa

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i läge , så tänds du ugnslampan utan att slå på ugnen.

### Kyfläkt

Kyfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakueras via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

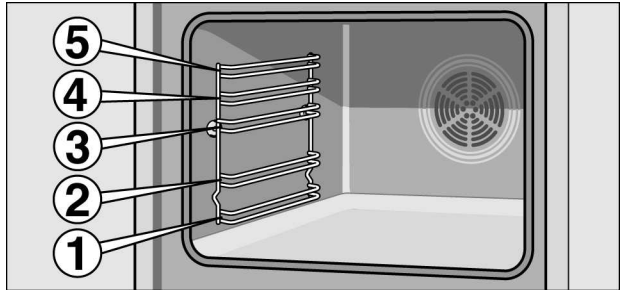
Kyfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnsutrymmet svalnar snabbare efter användning.

---

## Tillbehör

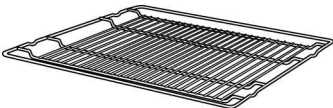
Tillbehöret kan skjutas in på 5 olika falsar i ugnen.

Tillbehöret kan dras ut till 2/3, utan att det välter. På så sätt kan du lätt ta ut maten ur ugnen.




Tillbehöret kan ändra form när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret har svalnat, och den påverkar inte tillbehörets funktion.

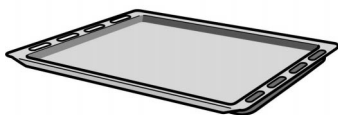
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HZ-numret.



### Galler

för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .

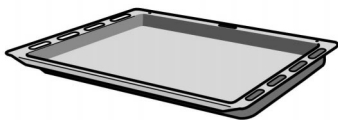
---



### Bakplåt av emalj

för kakor och småkakor.

Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



### Långpannan

för mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den kan även användas som uppsamlingskärl för fett när man grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



### Stektermometer

Stektermometern gör en exakt stekning möjlig.

## Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller av kundtjänst. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

Galler HZ 334000

för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.

Bakplåt av emalj HZ 331000

för kakor och småkakor.

Långpannan HZ 332000

för mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den kan även användas som uppsamlingskärl för fett när man grillar direkt på gallret.

lläggsgaller HZ 324000

För stekar. Ställ alltid gallret i långpannan. Droppande fett och köttsaft fångas upp i långpannan.

Grillplåt HZ 325000

För grillning istället för gallret eller som stänkskydd, så att inte ugnen blir så smutsig. Använd endast grillplåten i långpannan. Grill på grillplåten: Används endast på falsarna 1, 2 och 3. Grillplåt som stänkskydd: Skjut in långpannan med grillplåten under gallret.

Glspanna HZ 336000

En djup bakplåt av glas. Passar även bra till servering.

Bakplåt av emalj med släppa lätt-beläggning HZ 331010

Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.

Långpanna med släppa lätt-beläggning HZ 332010

Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.

Pizzaplåt HZ 317000	Idealisk för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.
Baksten HZ 327000	Bakstenen är mycket lämplig för tillagning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Bakstenen ska alltid förvärmas till rekommenderad temperatur.
Proffspanna med lläggsgaller HZ 333000	Särskilt lämplig för tillredning av större mängder mat.
Lock till proffspannan HZ 333001	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.
Stekgryta av glas HZ 915001	Stekgrytan av glas är lämplig för grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Den är särskilt lämplig för stekautomatiken.
Stekgryta av metall HZ 26000	Stekgrytan passar till glaskeramikhållens ovala grytzon. Den är lämplig för både koksensornfunktion och stekautomatiken. Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lätt-beläggning på insidan.
Ugnsgryta HZ 390800	för extrastora eller många portioner. Grytans utsida är granitemaljerad och glaslocket är ugnssäkert. Glaslocket kan användas som gratängform.
2 par teleskopvagnar HZ 338250	Med utdragsskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret ytterligare, utan att det välter.
3 par teleskopvagnar HZ 338352	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det välter.
3 par teleskopvagnar HZ 338356	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter.
Självrengörande tak och sidoväggar HZ 329027	Du kan komplettera tak och sidoväggar så att tillagningsutrymmet rengör sig självt under driften.
<b>Kundtjänstartikel</b>	Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.
Dukar för rostfritt stål Artikelnr. 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Genom impregnering med speciell olja vårdar du ytor av rostfritt stål på bästa sätt.
Grillrengöringsgel för ugn Artikelnr. 463582	För rengöring av tillagningsutrymmet. Gelen är doftfri.

---

Mikrofiberduk med vågstruktur  
Artikelnr. 460770

Särskilt lämpligt för rengöring av känsliga ytor, som t ex. glas, keramik, rostfritt stål eller aluminium. Mikrofiberduken avlägsnar fukt och fetthaltig smuts.

---

Luckspärr  
Artikelnr. 612594

Så att barn inte ska kunna öppna ugnsluckan. Säkringen skruvas på på olika sätt efter dörrarnas utseende. Beakta bilagan som medföljer dörrsäkringen.

---

---

## Lucklås

Enheten har ett bipackat lucklås. Du fäster det i ugnen. Följ monteringsanvisningen.

Tryck på knappen, så öppnar du luckan. Infästningen av lucklåset beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med lucklåset. Se till så att ugnsluckan låser när du stänger den.

---

---

## Före första användning

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

---

## Ställa in tiden

Efter anslutning lyser symbolen  $\ominus$  i displayen tillsammans med tre nollor. Ställ in klockan på rätt tid

1. Tryck på knappen  $\ominus$ .  
Displayen visar 12.00.
2. Ställ in klocktiden med knappen  $+$  eller  $-$ .

Efter några sekunder hämtas den inställda klocktiden.

---

## Värma upp ugnen

För att ta bort lukten av ny ugn värmer du upp den tomma, stängda ugnen. Det bästa är en timme med över-/undervärme  $\square$  på 240 °C.

Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i tillagningsutrymmet.

1. Ställ in över-/ undervärme  med funktionsvredet.
2. Ställ in 240 °C med termostadvredet.

Stäng av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

---

## Rengöra tillbehör

Innan tillbehöret används för första gången ska du rengöra det ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa.

---

## Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

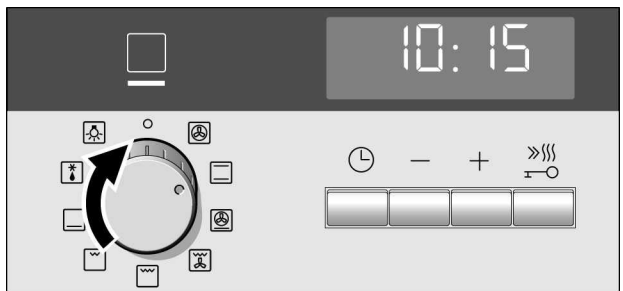
Du kan ställa in maträttens tillagningstid och färdigtid på ugnen. Se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

---

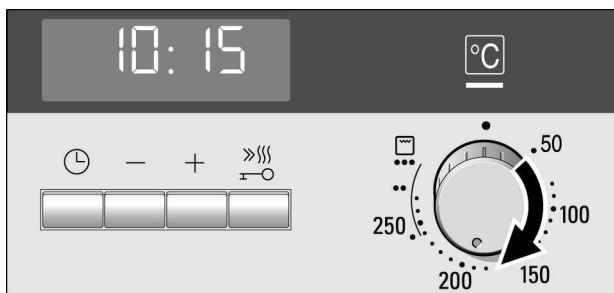
## Ugnsfunktion och temperatur

Exempel på bilden: Över-/undervärme 190 °C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.



**Stänga av ugnen**

**Ändra inställningar**

Ugnen börjar värmas upp.




Vrid funktionsvredet till noll.

Du kan när som helst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.


## Snabbuppvärmning


Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen när du ställer in temperaturer över 100 °C. Följande ugnsfunktioner passar:

- 3D-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Pizzaläge 

För att få ett jämnt slutresultat, ställ inte in rätten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar.



1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på knappen  kort.

På displayen lyser symbolen . Ugnen börjar uppvärmningen.

**Snabbuppvärmningen är klar**

Mikron ger signal. Symbolen  slocknar på displayen. Ställ in maträtten i ugnen.



**Avbryta snabbuppvärmningen**


Tryck på knappen  kort. Symbolen  slocknar på displayen.



---

# Ställa in tidsfunktioner




Ugnen har olika tidsfunktioner. Med knappen  hämtar du menyn och växlar mellan de olika funktionerna. Inställningar kan göras så länge alla tidssymboler lyser. Pilen  visar vid vilken tidsfunktion du befinner dig.



En redan inställd tidsfunktion kan du ändra direkt med knappen **+** eller **-** om pilen  står framför tidssymbolen.

---


## Timer

Timern går även att använda som äggklocka. Den är oberoende av ugnen. Timern har en egen signal. Det gör att du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

1. Tryck en gång på -knappen.  
Klocksymbolerna lyser på displayen, -pilen står på .
2. Ställ in timertiden med **+**- eller **-**-knappen.  
Förslagsvärde **+**-knappen = 10 minuter  
Förslagsvärde **-**-knappen = 5 minuter

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern startar.  -symbolen lyser på displayen och du ser hur timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.

### Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 0:00. Slå av timern med -knappen.

### Ändra timertiden

Ändra timertiden med **+**- eller **-**-knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

### Radera timertiden

Återställ timertiden till 0.00 med **-**-knappen. Ändringen blir sparad inom några sekunder. Timern är av.

## Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Timern räknar ned. ►-pilen står vid 🔔-symbolen och du ser hur timern räknar ned.

Ska du kolla timer 🔔, tillagningstid I→I, färdigtid →I eller klockan ⌚, tryck på ⌚ tills pilen ► står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

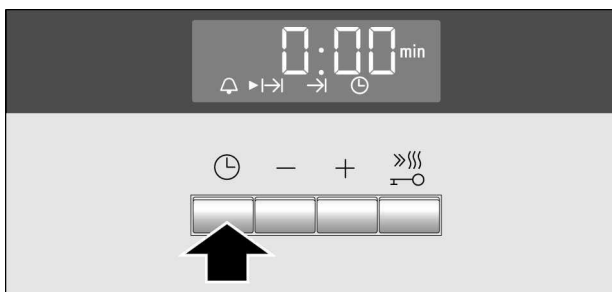
---

## Tillagningstid

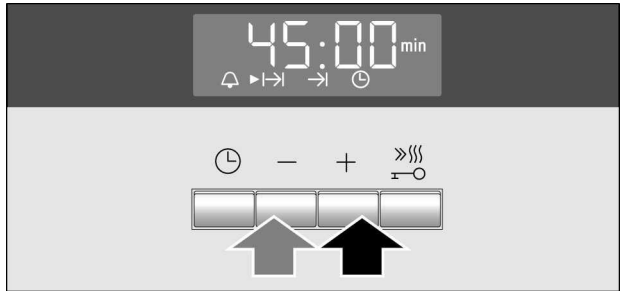
Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. När tillagningstiden går ut, slår ugnen av automatiskt. Du behöver inte avbryta annat för att slå av ugnen. Tillagningstiden drar inte över av misstag.

Exempel i bilden: Tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.
2. Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.
3. Tryck två gånger på ⌚-knappen. Displayen visar 0:00. Klocksymbolerna lyser, ►-pilen står på I→I.



4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.  
Förslagsvärde **+**-knappen = 30 minuter  
Förslagsvärde **-**-knappen = 10 minuter



Ugnen går igång inom några sekunder. Tiden räknar ned på displayen och ►|→-symbolen lyser. De andra klocksymbolerna slocknar.

#### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 0:00.

Tryck på ⊖-knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen.

Du kan även trycka två gånger på ⊖-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen slår av.

#### Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.

Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Om timern är inställd trycker du först på ⊖-knappen.

#### Radera tillagningstid

Återställ tillagningstiden till 0:00 med **-**-knappen.

Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Tillagningstiden är raderad.

Om timern är inställd trycker du först på ⊖-knappen.

#### Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Pilen ► framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer ◡, tillagningstid |→|, färdigtid →| eller klockan ⊖, tryck på ⊖ tills pilen ► står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

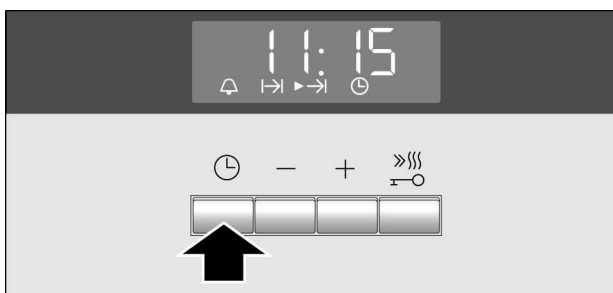
## Färdigtid

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Ugnen går igång automatiskt och är klar vid inställd tid. Du kan t.ex. sätta in maträtten i ugnsutrymmet på morgonen och ställa in så att det är färdigt till lunch.

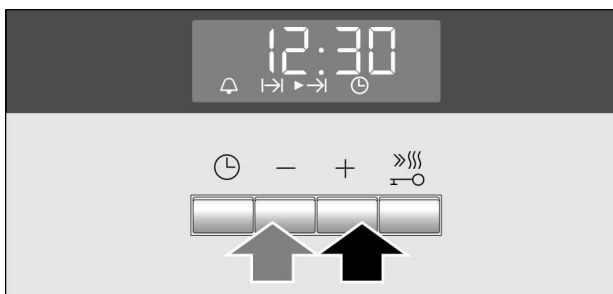
Tänk på att inte låta livsmedel stå för länge i ugnsutrymmet så att det blir förstört.

Exempel i bilden: Klockan är 10:30, tillagningstiden är 45 minuter och maten ska vara klar 12:30.

1. Ställ in funktionsvredet.
2. Ställ in termostadvredet.
3. Tryck två gånger på  $\ominus$ -knappen.
4. Ställ in tillagningstiden med  $+$ - eller  $-$ -knappen.
5. Tryck på  $\ominus$ -knappen.  
Pilen  $\blacktriangleright$  står på  $\rightarrow$ I. Du får upp den tid då maten är klar.



6. Flytta fram färdigtiden med  $+$ - eller  $-$ -knappen.



Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och slår om till standby. Displayen visar tiden när maträtten är klar och pilen ► står framför →|-symbolen. Symbolerna ◀ och ⊖ slocknar. När ugnen startar, räknas tiden ned och pilen ► står framför |→|-symbolen. Symbolen →| slocknar.

### **Tillagningstiden har gått ut**

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 0:00.

Tryck på ⊖-knappen. Ställ in ny tillagningstid med + eller -knappen.

Du kan även trycka två gånger på ⊖-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen slår av.

### **Flytta färdigtid**

Flytta färdigtiden med + eller - knappen.

Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Om timern är inställd trycker du först två gånger på ⊖-knappen.

Flytta inte färdigtiden om tillagningstiden redan börjat att räkna ned. Då blir inte slutresultatet som du tänkt.

### **Radera färdigtid**

Återställ färdigtiden till aktuell tid med -knappen.

Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Ugnen startar.

Om timern är inställd trycker du först två gånger på ⊖-knappen.

### **Kontrollera tidsinställningar**

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Pilen ► framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer ◀, tillagningstid |→|, färdigtid →| eller klockan ⊖, tryck på ⊖ tills pilen ► står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

---

## Klockan

⏸-symbolen och tre nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställ klockan

1. Tryck på ⏸-knappen.  
Displayen visar 12:00.
2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

### Ställa om klockan

Det får inte finnas några andra tidsfunktioner inställda.

1. Tryck fyra gånger på ⏸-knappen.  
Klocksymbolerna lyser på displayen, ►-pilen står på ⏸.
2. Ställ om klockan med **+**- eller **-**-knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

### Slå av klockan

Det går att slå av klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

---

## Stektermometer

Stektermometern gör att du kan ugnssteka noggrant. Den mäter temperaturer inuti köttet mellan 30 och 99 °C.

Använd bara den stektermometer som följer med. Den finns som reservdel hos service.

Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig i ugnsutrymmet.

### Lämpliga ugnsfunktioner

☼ = 3D-varmluft

☐ = Över- och undervärme

☼ = Pizzaläge

☼ = Varmluftsgrill

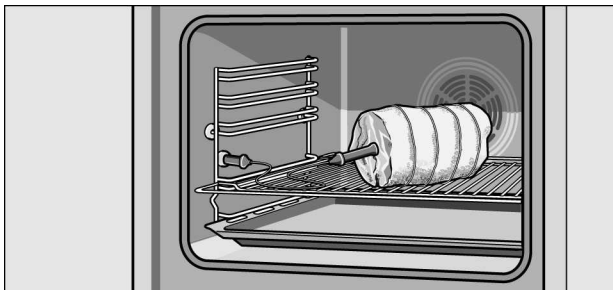
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

---

## Sätt i stektermometern

Sätt stektermometern i köttet innan du sätter in det i ugnen.

Sätt metallspetsen i tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär i mitten av köttet. Den ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.



Lägg köttet mitt på gallret.

Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara tillräckligt stort, så att stektermometern inte blir skadad av för stark värme.

---

## Ställa in kötttemperaturen

När du satt in köttet med stektermometern i ugnen, så ställer du in kötttemperaturen.

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster framme i ugnen och stäng ugnsluckan.  
Se till så att sladden till stektermometern inte blir klämd.  
Du får upp förslagsvärdet 80 °C på displayen.  
Pilen ► står på ➤-symbolen.
2. Ställ in kötttemperaturen med **+**- eller **-**-knappen.
3. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
4. Ställ in temperaturen med termostatvredet.  
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

Ugnen slår på inom några sekunder. När kötttemperaturen nått 30 °C, så får du upp inställd kötttemperatur. Från 30 °C och uppåt visar displayen aktuell kötttemperatur. Den övre punkten i kolonet lyser för att du ska se att det är den aktuella kötttemperaturen.

## Inställd kötttemperatur är uppnådd

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar inställd kötttemperatur utan punkt.

Vill du höja kötttemperaturen igen, tryck på ⊖-knappen tills ►-pilen står på ➤-symbolen. Ställ in ny kötttemperatur med +- eller --knappen.

Vill du slå av, tryck på ⊖-knappen och vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen slår av. Dra ut stektermometern ur uttaget.



Risk för brännskador!  
Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

## Ändra kötttemperaturen

Har kötttemperaturen inte uppnått 30 °C, så kan du ändra den med +- eller --knappen. Ändringen blir införd inom några sekunder.

När kötttemperaturen uppnått 30 °C och du får upp aktuell temperatur eller inställd timertid, tryck först två gånger på ⊖-knappen.

## Avbryt

Dra ut stektermometern ur uttaget. Ugnsfunktionen fortsätter som vanligt. Vill du slå av ugnen, vrid funktionsvredet till nolläge.



Risk för brännskador!  
Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

## Tabell

Använd bara färskt kött, inte djupfryst. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på köttets kvalitet och typ.



Maträtt	Köttemperatur i °C
<b>Nötkött</b>	
Rostbiff eller oxfilé, engelsk	45-55
Rostbiff eller oxfilé, medium	55-65
Rostbiff eller oxfilé, genomstek	65-75
<b>Fläskkött</b>	
Fläskfilé	65-70
Fläskstek (t.ex. karré)	85-90
<b>Kalvkött</b>	
Kalvstek	75-85
Kalvlägg	85-90
<b>Lammkött</b>	
Lammfiol, medium	60-70
Lammstek	80-90

## Barnspärr

För att barn inte ska kunna koppla till ugnen av misstag är den försedd med barnspärr.


Ugnen reagerar inte på några inställningar. Timern och klockan kan ställas in även vid inkopplad barnspärr.

Om ugnsfunktion och temperatur eller grilläge har ställts in avbryts uppvärmningen av barnspärren.

### Koppla in barnspärr

Ingen tillagningstid eller färdigtid har ställts in.

Tryck på knappen  i ca fyra sekunder.

I displayen visas symbolen .  
Barnspärren är inkopplad.

### Koppla ifrån barnspärren

Tryck på knappen  i ca fyra sekunder.

I displayen slöcknar symbolen .  
Barnspärren är frånkopplad.

# Ändra grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Dukan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

Grundinställning	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
<b>c1</b> Klocka	alltid*	bara med ⊖-knappen -	
<b>c2</b> Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	ca 10 sek.	ca 2 min.*	ca 5 min.
<b>c3</b> Väntetid tills inställningen blir överförd	ca 2 sek.	ca 5 sek.*	ca 10 sek.

\* Fabriksinställning

Det får inte finnas några andra tidsfunktioner inställda.

1. Tryck på ⊖-knappen i ca 4 sekunder.  
Displayen visar aktuell grundinställning av klockan, t.ex. c1 1 för alternativ 1.
2. För att ändra grundinställningen trycker du på + eller -.
3. Tryck på ⊖ för att bekräfta.  
Displayen visar nu nästa grundinställning.  
Med ⊖-knappen stegar du dig igenom alla nivåer och med +- eller --knappen ändrar du dem.
4. Tryck till sist på ⊖-knappen i ca 4 sekunder.

Alla grundinställningar är införda.

Du kan ändra dina grundinställningar närsomhelst.

---

# Skötsel och rengöring

Ugnen håller sig fin och funktionsduglig om du sköter och rengör den ordentligt. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

## Obs!

Små färgskillnader på ugnnsfronten förekommer på grund av olika material, såsom glas, plast eller metall.

Skuggor på glasskivan, som ser ut som ränder, är ljusreflexer från ugnslampan.

Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Därför kan små färgavvikelser förekomma. Det är normalt och påverkar inte funktionen.

Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga.

Korrosionsskyddet påverkas inte.

---

## Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen så att de olika ytorna inte får skador pga. olämpliga rengöringsmedel.

Använd

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel,
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- inga hårda skurbollar eller disksvampar,
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

## Del

### Rengöringsmedel

---

Ugnnsfronten

Varmvatten och diskmedel:  
Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.  
Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.

Del	Rengöringsmedel
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar så fort som möjligt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.
Stektermometer	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugnslampglas	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätningen Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

### Rengöra de själv- rengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg har en självrengörande emaljbeläggning. Stänk från bakverk och stekar suggs upp av beläggningen när ugnen är på. Ju högre temperatur och längre ugnen är igång, desto bättre resultat.

Sitter smutsen kvar även efter att du använt enheten flera gånger, rengör ugnens bakvägg med varmvatten, diskmedel och mjuk disksvamp.

Du kan så småningom få missfärgningar som inte går att ta bort. Men det påverkar inte emaljen.

## Viktiga anvisningar

Använd aldrig skurmedel. Du repar resp. förstör belägningen.

Använd aldrig ugnrensning på bakväggen. Om det hamnar ugnrensning på belägningen, ta genast bort den med mjuk disksvamp och ordentligt med vatten.

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

Är det jättesmuttigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd dem bara i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

## Rengöra ugnens botten, tak och sidovägg

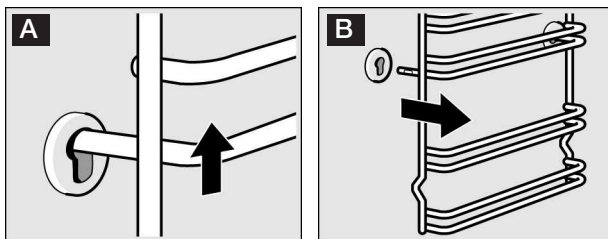
---

## Ta ut och sätta in ugnstegar

### Ta loss ugnstegarna

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

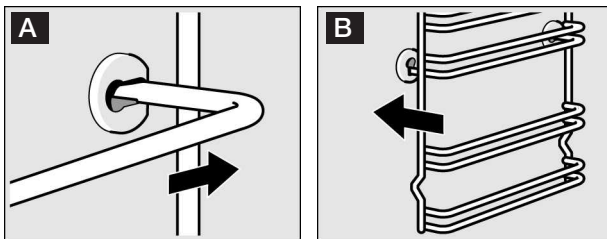
1. Lyft upp ugnstegen framtill
2. och ta loss. (Bild A)
3. Dra sedan hela ugnstegen framåt och ta ut den. (Bild B)



Rengör ugnstegarna med hjälp av diskmedel och en svamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

## Hänga in ugnstegar

1. Stick först in ugnstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (Bild A)
2. och fäst den sedan i den främre hylsan. (Bild B)



Ugnstegarna passar både till höger och vänster. Utbuktningen måste alltid peka nedåt.

---

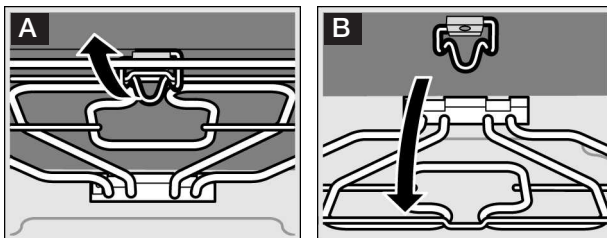
## Fälla ner grillelementet



Du kan fälla ned grillelementet vid rengöring.

Risk för brännskador! Ugnen måste vara kall.

1. Dra hållarbygeln på det fällbara grillelementet framåt och tryck den uppåt, tills det hörs att den hakar i. (Bild A)
2. Håll samtidigt i grillelementet och fäll ned det. (Bild B)



Fäll upp grillelementet igen efter rengöringen. Tryck hållarbygeln nedåt och låt grillelementet haka i.

# Ta ur och sätta i luckglas

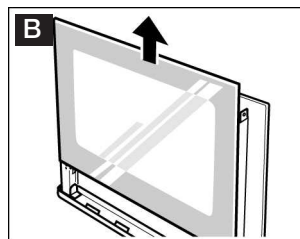
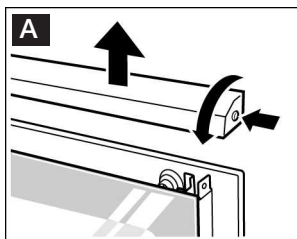
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Ugnsluckan går att ta isär åt höger eller vänster beroende på ugnstypen.

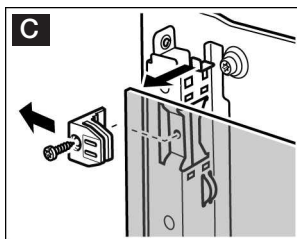
Anvisningen gäller för att ta ur och sätta i glaset åt höger och vänster i ugnsluckan.

## Demontera

1. Öppna ugnsluckan.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Lossa skruvarna till vänster och höger (bild A). Håll glaset med ena handen.
3. Dra ur skivan uppåt (bild B).



4. Lossa på hållaren till höger och vänster och dra från skivan (bild C). Ta ur glaset snett uppåt.



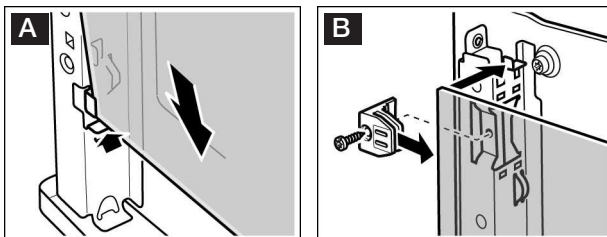
Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

Använd inga kraftiga eller skurande medel, inte heller glasskrapa. Glaset kan skadas.

## Montera

Se till så att texten "right above" är upptill till höger när du monterar.

1. Skjut in skivan snett nedåt och se till att det inte välter (bild A).
2. Sätt fast hållaren till höger och vänster på skivan, justera och skruva fast (bild B).



3. Skjut i det övre glaset och håll fast det. Den blanka ytan ska vara utåt.
4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
5. Stäng ugnsluckan.

**Ugnen får användas igen först när du kontrollerat att skivorna monterats korrekt.**



# Vad gör jag vid fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Försök först åtgärda felet själv med hjälp av tabellen innan du kontaktar service.

## Felsökningstabell

Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar.
På displayen lyser ☹ och nollor.	Strömavbrott.	Ställ klockan.
Ugnen blir inte varm.	Det är damm på kontaktorna.	Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.

## Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med **E** på displayen, tryck på ☹-knappen. Indikeringen försvinner. Inställd tidsfunktion blir raderad. Försvinner inte felmeddelandet, kontakta service. Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
E011	En knapp har varit intryckt för länge eller är övertäckt.	Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera så att ingen knapp är fastklämd, övertäckt eller smutsig.



Risk för stötar!  
Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

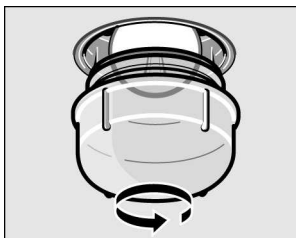
---

## Byta ugnslampa i taket

Om ugnslampa är trasig måste den bytas. Värmebeständiga lampor på 40 watt kan du köpa via kundtjänst eller i fackhandeln. Använd endast dessa lampor.



1. Risk för elektriska stötar!  
Ta ur säkringen i proppskåpet.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Skruva ut lampglaset genom att vrida det åt vänster.



4. Ersätt lampan med en annan av samma typ.
5. Skruva tillbaka lampglaset.
6. Ta ut kökshandduken och sätt tillbaka säkringen.

---

## Lampglas

Ett skadat lampglas måste bytas ut. Passande lampglas beställer du hos kundtjänst. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

---

# Kundtjänst

Om din spis måste repareras står vår service till din tjänst. Adress och telefonnummer till närmaste kundtjänst finns i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också informera om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

## E-nummer och FD-nummer

Ange produktens E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst.

Typskylten med numren sitter på sidan av ugnsluckan.

För att du ska slippa leta länge vid en störning, kan det vara bra att skriva upp numren här på en gång.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundtjänst 📞
--------------

---

# Energi- och miljötips

Här finner du tips om hur du kan spara energi vid gräddning och stekning och om hur du avyttrar apparaten på ett miljövänligt sätt.

---

## Spara energi

Förvärm ugnen endast om det anges i ett recept eller i tabellerna i bruksanvisningen.

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

Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.

Flera kakor gräddas med fördel efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även skjuta in 2 avlånga formar bredvid varandra.

För längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter före färdigtiden och använda restvärmen för att laga färdigt maträtten.

---

## Återvinning



Avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna apparat är märkt i enlighet med EG-direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

---

# 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 de ska skjutas in. Du får tips om kärll och tillagning.

## Anmärkningar

Tabellvärdena gäller alltid vid inskjutning i kallt tillagningsutrymme. Förvärm bara om det anges i tabellen.

Före användningen ska du ta ut alla tillbehör som inte behövs ur tillagningsutrymmet.

Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvämningen.

Tidsangivelserna 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.


Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller kärll ur tillagningsutrymmet.

---

## Kakor, tårter och småkakor

### Gräddning på en fals

Använd över-/undervärme  när du gräddar kakor på en fals, då lyckas du bäst med kakan.

När du gräddar med varmluft  :

Kakor i form, fals 2

Kakor på plåt, fals 3.

### Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Grädda på 2 falsar:

Långpannan på fals 3

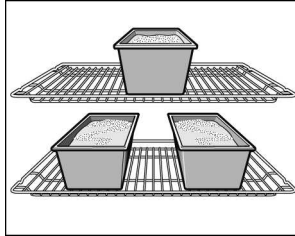
Bakplåt på fals 1.

Grädda på 3 falsar:  
Bakplåt på fals 5  
Långpannan på fals 3  
Bakplåt på fals 1.

Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.

I tabellen finns flera förslag till dina maträtter.

Om du gräddar i 3 avlånga formar samtidigt, ska dessa ställas på gallren som bilden visar.



## Bakformar

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga. Vid ljusa bakformar av tunn metall eller vid glasformar förlängs 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 tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk.







Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Om det behövs ställer du in ett högre värde nästa gång.














Vid förvärmning blir gräddningstiderna 5 till 10 minuter kortare.











Ytterligare information finns under Tips vid bakning i anslutning till tabellerna.

Kakor i form	Kärl	Fals	Ugns- funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Sockerkaka, enkel	Kransform/ avlång form	2		160-180	50-60
	3 Kransformar	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Kransform/ avlång form	2		150-170	65-75
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	3		160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten/ sockerkaksform	2		160-180	50-60
Biskvibotten, 2 ägg förvärm	Pajform	2		160-180	20-30
Tartbotten, 6 ägg förvärm	Mörk kakform med löstagbar botten	2		160-180	40-50
Mördegsbotten med kant	Mörk kakform med löstagbar botten	1		170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake med mördegsbotten*	Mörk kakform med löstagbar botten	1		170-190	70-90
Schweizisk paj	Pizzaplåt	1		220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Pizza, tunn botten, lite fyllning, förvärm	Pizzaplåt	1		250-270	10-15
Kryddade bakverk*	mörk kakform med löstagbar botten	1		180-200	45-55






\* Låt kakor svalna ca 20 minuter i avstäng och stängd ugn.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Sockerkakssmet med saftig fyllning (frukt)	Bakplåt	2		180-200	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	40-50
Jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	3		170-190	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Bakplåt	3		160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	50-60
Mördeg med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
Mördeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	2		170-190	60-70
Schweizisk kaka	Långpanna	1		210-230	40-50
Rulltårta, förvärm	Bakplåt	2		170-190	15-20
Vetelängd med 500 g mjöl	Bakplåt	2		170-190	25-35
Stollen med 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk stollen med 1 kg mjöl	Bakplåt	3		140-160	90-100
Strudel	Långpanna	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplåt	2		210-230	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	40-50
Lök- och fläskpaj, förvärm	Långpanna	2		250-270	10-12

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		130-150	30-40
Nötkakor	Bakplåt	2		100-120	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		100-120	35-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-150
Muffins	Galler med muffinsplåt	2		170-190	20-25
	2 galler med muffinsplåtar	3+1		160-180	25-30
Kakor gräddade på låg temperatur	Bakplåt	2		210-230	30-40









Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Smördegskakor	Bakplåt	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	25-35
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		170-190	35-45
Jäsdegär	Bakplåt	2		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	25-35

## Bröd och småfranska

Förvärm ugnen när du bakar bröd, om det inte står något annat.

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Skjut alltid in långpannan ovanför bakplåten vid gräddning på två falsar.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		270	5
				200	30-40
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		270	8
				200	35-45
Focaccia	Långpanna	2		270	10-15
Småfranska förvärm inte	Bakplåt	3		200-220	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3		180-200	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	20-30

## Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.

Hur du avgör om sockerkakan är färdigräddad.

Leta upp ett liknande bakverk i tabellen för bakning.

Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.

Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 grader lägre. Följ tiden för omrörningen som anges i receptet.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.
Kakan blir för hårt gräddad på ovensidan.	Skjut in kakan längre ner i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och förkorta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten vid kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så gräddas bakverket jämnare. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme ☒ på en fals. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Skjut in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.
Småkakor av jäsdeg 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 gräddas runtom.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.	Använd alltid varmluft ☑ när du gräddar bakverk på flera falsar. Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.
När saftiga kakor gräddas bildas kondens.	Vid gräddning kan vattenånga uppstå. Den tränger ut via luckan. Vattenånga kan bilda vattendroppar på manöverfältet eller på intelligande skåpfronter. Detta är fysikaliskt betingat.

---

# Kött, fågel, fisk

## Om kärl och formar

Du kan använda vilket värmebeständigt kärl som helst. För stora stekar är även långpannan lämplig.

Använd helst glaskärl. Locket ska passa formen och sluta tätt.

Använder du emaljkärl, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria kärl blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Förläng tillagningstiderna.

Ställ alltid kärlet mitt på gallret.

Kärl utan lock = öppet

Kärl med lock = övertäckt

Ställ heta glaskärl på torrt underlägg. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

## Tips om stekning

Tillsätt lite vätska till magert kött. Kärlets botten ska vara täckt till ca ½ cm. Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Kärlets botten ska vara täckt till 1-2 cm.

Mängden vätska beror på köttsorten och kärlmaterialet. Om du tillagar kött i emaljerad stekgryta behövs det lite mer vätska än i glaskärl.

Stekgrytor av rostfritt stål är endast lämpliga i begränsad utsträckning. Köttet tillagas långsammare och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

## Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Förvärm i ca 3 minuter vid grillning innan du lägger in köttstyckena.

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

Sätt dessutom in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Sätt inte in bakplåt eller långpanna på fals 4 eller 5. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugnsutrymmet när du tar ut dem.

Köttskivorna bör helst vara lika tjocka. Då får de jämn och fin färg och blir saftiga. Salta alltid efter grillningen.

Vänd grillbitarna efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.

## 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 fläksvålen korsvis och lägg först köttet med svålen nedåt i kärlet.

Kött	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
<b>Nötkött</b>						
Nötstek	1,0 kg	övertäckt	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Oxfile, 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
Biffar, 3 cm tjocka, medium		Galler + långpanna	5+1		3	15
<b>Kalvkött</b>						
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

Kött	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
<b>Fläskkött</b>						
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. bog)	1,0 kg	öppen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Fläskfilé	500 g	Galler + långpanna	3+1		220-230	30
Skinkstek, mager	1,0 kg	öppen			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Kassler med ben	1,0 kg	övertäckt	2		200-220	70
Kotletter, 2 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	10
<b>Lammkött</b>						
Lammrygg med ben	1,5 kg	öppen	2		190-210	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		150-170	120
<b>Viltkött</b>						
Renrygg med ben	1,5 kg	öppen	2		200-220	50
Renfiol, benfri	1,5 kg	övertäckt	2		210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	övertäckt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	övertäckt	2		180-200	130
Kanin	2 kg	övertäckt	2		220-240	60
<b>Köttfärslimpa</b>	på 500 g färs	öppen	1		180-200	80

Kött	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Grillkorv		Galler + långpanna	4+1		3	15

## Fågel

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Om du grillar direkt på gallret skjuter du in långpannan på fals 1. Köttsaften fångas upp och ugnen hålls ren.












Anka och gås: Stick hål på skinnet under vingarna så att fettet kan rinna ut.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter  $\frac{2}{3}$  av den angivna tiden.

Vänd stekar, som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden.

Vänd bitar av fågel efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Fågel blir särskilt knaprig och brun, om du vid slutet av stektiden penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice.

Fågel	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		230-250	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		200-220	80-90
Kycklinghalvor	á 500 g	Galler	2		220-240	40-50
Kycklingdelar	á 150 g	Galler	3		210-230	30-40
Kycklingdelar	á 300 g	Galler	3		220-240	35-45
Kycklingbröst	á 200 g	Galler	2		3	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		190-210	100-110
Ankbröst	á 300 g	Galler	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4 kg	Galler	2		170-190	120-140
Gåslår	á 400 g	Galler	3		220-240	50-60
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100

Fågel	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kalkonrullader	1,5 kg	öppen	1		190-210	110-130
Kalkonbröst	1,0 kg	övertäckt	2		180-200	80-90
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

## Fisk

Grillar du direkt på gallret, skjut in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften så att du håller ugnen ren.

Vänd fiskbitar efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Du behöver inte vända hel fisk. Skjut in hela fisken med ryggen uppåt i ugnen. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.

Tillsätt en matsked vätska som ångar med när du kör fiskfilé.

Fisk	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	per ca 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Galler	2		180-200	60-70
	2,0 kg	övertäckt	2		180-200	70-80
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		övertäckt	2		210-230	20-30

## 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, toasts

Grillar du direkt på gallret, skjut in långpannan på fals 1. Ugnen förblir ren.

Ställ alltid kärlet på gallret.

När du lagar gratäng så beror tillagningstiden på storleken på kärlet samt höjden på gratängen. Tabellvärdena är bara riktvärden.

Gratängrätter	Tillbehör och kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Gratäng, söt	Gratängform	2		180-200	50-60
Soufflé	Gratängform	2		170-190	35-45
	Portionsformar	2		190-210	25-30
Lasagne	Gratängform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2		180-200	40-50
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformar	1+3		150-170	60-80
Gratinera bröd, 4 stycken	Galler	4		3	7-10
Gratinera bröd, 12 stycken	Galler	4		3	5-8
















## Färdigrätter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret måste du kontrollera att bakplåtspappret är avsett för dessa temperaturer. Anpassa papprets storlek efter maträtten.

Tillagningsresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Bruna områden och ojämnheter kan finnas redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Baktid i minuter
<b>Pizza, djupfryst</b>					
Pizza med tunn botten	Långpanna	2		200-220	15-20
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Pizza med tjock botten	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		190-210	10-20
Pizza, kyld, förvärm	Långpanna	1		180-200	10-15
<b>Potatisprodukter, djupfrysta</b>					
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3		190-210	20-25
Rösti, fyllda potatisknyten	Långpanna	3		200-220	15-25
<b>Bakverk, djupfrysta</b>					
Småfranska, baguette	Långpanna	3		180-200	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3		200-220	10-20
<b>Bakverk, förgräddade</b>					

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Baktid i minuter
Franska eller baguette för uppvärmning	Långpanna	3		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25
<b>Veg. bifvar, djupfrysta</b>					
Fiskpinnar	Långpanna	2		220-240	10-20
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3		200-220	15-25
<b>Strudel, djupfryst</b>	Långpanna	3		180-200	35-40

## Speciella maträtter

Du kan ställa in temperaturer från 50 till 270 °C på enheten. Du lyckas lika bra med en krämig yoghurt på 50 °C som med en lös jäsdeg.

### Yoghurt

Koka upp standardmjölk (3,5%), kyl den till 50 °C. Rör ned 150 g yoghurt. Häll över i koppar eller glasburkar med skruvlock och ställ dem övertäckta på gallret. Förvärm i 5 minuter på 50 °C. Tillred enligt anvisningarna.

### Jäsa deg

Gör jäsdegen som vanligt. Lägg i en värmebeständig form av glas eller keramik. Förvärm ugnsutrymmet i 5 minuter. Slå av enheten och låt degen jäsa i avstängd ugn.

### Tillagning

Maträtt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tid
Yoghurt	Ställ koppar eller glasburkar med skruvlock på galler	1		50	6-8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form	på ugnsbotten		50 °C, slå av enheten, sätt in jäsdegen i ugnsutrymmet	5 min. 20-30 min.

## Upptining

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i ett lämpligt kärl och ställ det på gallret i ugnen.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Upptiningstiden kan variera beroende på vilken typ av livsmedel det rör sig om och i vilken mängd.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Frys gods	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Temperatur i °C
t ex gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	1		Termostatvredet förblir fränkopplat

## Torkning

Använd bara frukt och grönsaker utan skador och skölj dem noggrant.

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.

Skjut in långpannan på fals 3, gallret på fals 1. Lägg bakplåtspapper på långpannan och gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta. Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

Maträtt	Fals	Ugns- funktion	Temperatur i °C	Tillagnings- tid i timmar
600 g äppelringar	1+3		80	ca 5
800 g päronklyftor	1+3		80	ca 8
1,5 kg sviskon eller plommon	1+3		80	ca 8-10
200 g kryddväxter, ansade	1+3		80	ca 1½

---

# Konservering

## Förberedelser

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

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

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

Fyll i frukt eller grönsaker i glaset. Torka eventuellt av glasens kanter en gång till. De måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glaset med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

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

## Gör så här

1. Skjut in långpannan på fals 2. Ställ glaset så att de inte vidrör varandra.
2. ½ liter hett vatten (ca 80 °C) hälls i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ funktionsvredet på undervärme .
5. Ställ in termostatvredet på 170 till 180 °C.

## Konservering av frukt

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

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

<b>Frukt i 1-litersglas</b>	<b>När det pärlar</b>	<b>Eftervärme</b>
Äpplen, Vinbär, Jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, Aprikoser, Persikor, Krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, Päron, Plommon	Slå av	ca 35 minuter

**Konservering av grönsaker** När det småbubblar, sänk temperaturen till ca 120 till 140 °C beroende på grönsakerna, kör i 35 till 70 minuter. Slå sedan av ugnen och kör på eftervärmen.

<b>Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas</b>	<b>När det pärlar</b>	<b>Eftervärme</b>
Gurka	-	ca 35 minuter
Rödbetor	ca 35 minuter	ca 30 minuter
Brysselkål	ca 45 minuter	ca 30 minuter
Bönor, Kålrabbi, Rödkaål	ca 60 minuter	ca 30 minuter
Ärter	ca 70 minuter	ca 30 minuter

**Ta ut glasen** Ställ inte de varma glasen på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

---

# Akrylamid i livsmedel

## Vilka maträtter berörs?

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

---

## Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

---

### Allmänt

Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.  
Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.  
Tjockt och stort livsmedel innehåller mindre akrylamid.

---

### Gräddning

Med över-/undervärme max. 200°C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 180°C.

### Småkakor

Med över-/undervärme max. 190°C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 170°C.

Ägg eller äggula minskar bildningen av akrylamid.

### Pommes frites i ugnen

Fördela jämnt på plåten i ett lager. Anrätta minst 400 g per plåt så att slipper du få torr pommes frites.

---

# Provrätter

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

Enligt EN/IEC 60350.

## Gräddning

Skjut alltid in långpannan ovanför bakplåten vid gräddning på två falsar.

Skjut alltid in långpannan i mitten vid gräddning på 3 falsar.

Spritskakor: Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.


Äppelpaj på 2 falsar:








Ställ mörka formar med löstagbar botten över varandra.









Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka formar med löstagbar botten snett bredvid varandra.

Formar med löstagbar botten av bleckplåt:



Grädda på 1 fals med över-/undervärme . Använd långpanna istället för galler och ställ formarna med löstagbar botten på den.

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritsade kakor	Bakplåt	3		160-180	20-30
	Bakplåt	3		160-180	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	30-40
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		140-160	40-50
Småkakor förvärm	Bakplåt	3		160-180	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	30-40
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		140-160	35-45

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		160-180	20-30
Sockerkaka förvärm	Springform på gallret	2		170-190	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2		160-180	30-40
Vetebröd (pizza)	Långpanna	3		160-180	40-50
	Långpanna	3		160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	50-60
Äppelpaj	Galler + 2 formar med löstagbar botten Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 galler + 2 springformar Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

## Grilla

Grillar du direkt på gallret, skjut in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften så att du håller ugnen ren.

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rostat bröd Förvärm 10 minuter	Galler	5		3	½-2
Hamburgare, 12 st., förvärm inte	Galler + Långpanna	4+1		3	25-30

\* Vänd efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.