

SIEMENS



Inbyggadsugn

HM676GD.1S

siemens-home.com/welcome

sv Bruksanvisning

Register
your
product
online

Innehållsförteckning

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|  | Bestämmelser för användningen | 4 |  | Mikrovågsugnen | 17 |
|  | Viktiga säkerhetsanvisningar! | 5 | Formar | 17 | |
| | Allmänt | 5 | Mikroeffekter | 17 | |
| | Mikro | 5 | Ställa in mikron i kombination med ugnsfunktion | 17 | |
| | Stektermometer | 6 | Ställa in mikron | 18 | |
| | Rengöringsfunktion | 6 | Torkning | 18 | |
|  | Skadeorsaker | 7 |  | Stektermometer | 18 |
| | Allmänt | 7 | Ugnsfunktioner | 18 | |
| | Mikro | 8 | Sätt stektermometern i maten | 18 | |
|  | Återvinning | 8 | Ställa in kötttemperaturen | 19 | |
| | Spara energi | 8 | Kötttemperatur i olika livsmedel | 19 | |
| | Återvinning | 8 |  | Sabbatläge | 20 |
|  | Lär dig enheten | 9 | Slå på sabbatläget | 20 | |
| | Kontroller | 9 |  | Rengöringsfunktionen | 20 |
| | Kontroller | 9 | Före rengöringsfunktionen | 20 | |
| | Display | 9 | Ställa in självrengöringen | 21 | |
| | Ugnsfunktionsmenyn | 10 | Efter rengöringsfunktionen | 21 | |
| | Ugnsfunktioner | 10 |  | Rengöringsmedel | 21 |
| | Mer information | 11 | Lämpliga rengöringsmedel | 21 | |
| | Ugnsfunktioner | 11 | Håll enheten ren | 22 | |
|  | Tillbehör | 11 |  | Ugnsstegar | 23 |
| | Medföljande tillbehör | 11 | Ta ur och sätta i ugnsstegarna | 23 | |
| | Sätta in tillbehör | 12 |  | Ugnsluckan | 24 |
| | Extratillbehör | 12 | Ta bort luckskyddet | 24 | |
|  | Före första användning | 13 | Ta ur och sätta i luckglasen | 24 | |
| | Första användningen | 13 |  | Hur åtgärda fel? | 26 |
| | Rengöra ugn och tillbehör | 13 | Felsökningstabell | 26 | |
|  | Använda maskinen | 13 | Maximal funktionstid är överskriden | 26 | |
| | Slå på och av enheten | 13 | Ugnsbelysning | 26 | |
| | Slå på eller avbryta funktion | 13 |  | Service | 27 |
| | Ställ in ugnsfunktion | 13 | E- och FD-nummer | 27 | |
| | Ställa in ugnsfunktion och temperatur | 14 |  | Maträtter | 27 |
| | Snabbuppvärmning | 14 | Anvisning till inställningarna | 27 | |
|  | Tidsfunktioner | 14 | Välj maträtt | 28 | |
| | Timer | 15 | Ställa in maträtten | 28 | |
| | Tillagningstid | 15 |  | Testat i vårt provkök | 29 |
| | Färdigtid | 15 | Silikonformar | 29 | |
|  | Barnspärr | 16 | Kakor och småkakor | 29 | |
| | Slå på och av | 16 | Bröd och småfranska | 32 | |
| | Lucklås | 16 | Pizza, paj och kryddiga bakverk | 34 | |
|  | Grundinställningar | 16 | Gratäng och sufflé | 36 | |
| | Ändra inställningar | 16 | Fågel | 37 | |
| | Lista med inställningar | 16 | Kött | 39 | |
| | Ställa klockan | 16 | | | |

| | |
|----------------------------------|----|
| Fisk | 42 |
| Tillbehör och grönsaker | 43 |
| Dessert | 45 |
| Eco-ugnsfunktioner | 46 |
| Akrylamid i livsmedel | 47 |
| Anpassad tillagning | 48 |
| Torkning | 49 |
| Konservering | 50 |
| Jäsa deg | 51 |
| Upptining | 51 |
| Värma mat med mikrovågsugn | 52 |
| Varmhållning | 54 |
| Provrätter | 54 |

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.siemens-home.com och onlineshop: www.siemens-eshop.com



Bestämmelser för användningen

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

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

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

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

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 11

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

Varning – Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

Varning – Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Varning – Risk för personskadorna!

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

- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

Mikro

Varning – Brandrisk!!

- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.
- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar. Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material. Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen. Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Tina eller värm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

⚠ Varning – Explosionsrisk!

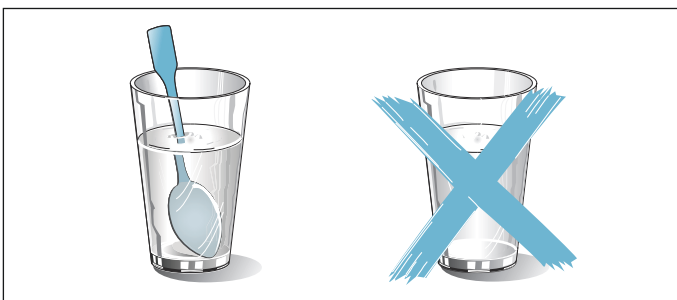
Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka skalet eller skinnen innan du värmer på.
- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.

⚠ Varning – Risk för skällning!!

- När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.



⚠ Varning – Risk för personskador!!

- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara formar som tål att mikra.

- Metallformor och -behållare kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare. Använd bara mikrotåliga formar eller kombifunktion med mikro.

⚠ Varning – Risk för stötar!!

Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!

- Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena.
- Enheten kan avge mikrovågsstrålning om lucka eller tätning är skadade. Använd aldrig enheten om lucka, tätning eller luckplastram är skadade. Kontakta service.
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

Stektermometer

⚠ Varning – Risk för stötar!!

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Rengöringsfunktion


⚠ Varning – Brandrisk!!

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

Varning – Risk för allvarliga personskador!!

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

Varning – Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringsfunktionen. Öppna aldrig ugnsluckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Skadeorsaker

Allmänt

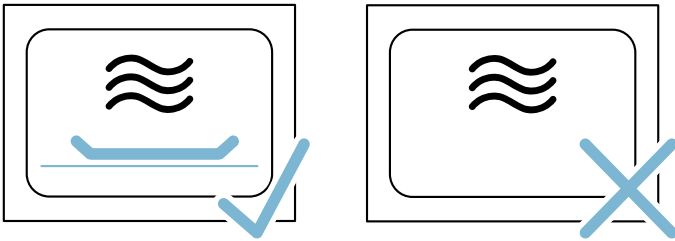
Obs!

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

Mikro

Obs!

- Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- Tillbehörskombinationer: kombinera inte galler och långpanna. Sätter du in dem direkt på varandra kan det ge gnistbildning. Sätt in på varsin fals.
- Bara mikro: långpanna eller bakplåt fungerar inte om du bara ska mikra. Det kan ge gnistor som skadar ugnsutrymmet. Använd det medföljande gallret som uppställningsyta eller mikra i kombination med annan ugnsfunktion.
- Aluminiumformar: använd inte aluminiumformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- Mikra utan mat: använder du enheten utan mat i ugnsutrymmet bli den överbelastad. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.
→ "Mikrovågsugnen" på sidan 17



- Mikropopcorn: ställ aldrig in för hög mikroeffekt. Använd max. 600 W. Lägg alltid popcornpåsen på glastallriken. Luckan gå upp av överbelastning.

Återvinning

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

Spara energi

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.
- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av enheten 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Lär dig enheten

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

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

Kontroller

Du använder kontrollernas knappar och vred för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuella inställningar på displayen.



- 1 Knappar**
Knapparna vänster och höger om vredet är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att bekräfta.
- 2 Vred**
Vredet går att vrida både åt vänster och höger.
- 3 Pekdisplay**
Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på pekdisplayen. Du ställer in genom att trycka till på resp. textfält. Textfälten ändrar sig beroende på menyalternativen.

Kontroller

Kontrollerna är anpassade till enhetens olika funktioner. Du kan ställa in enheten smidigt och direkt.

Knappar

Här är en kort förklaring till de olika knapparna.

| Knappar | Betydelse | |
|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| on/off | Slår på och av enheten | |
| menu | Meny | Öppnar ugnsfunktionsmenyn |
| i ↵ | Information | Visa anvisningar |
| | Barnspärr | Slå på/av barnspärren |
| ⌚ | Tidsfunktioner | Öppnar tidsfunktionsmenyn |
| »»» | Snabbuppvärmning | Slår på och av snabbuppvärmningen |
| start/stop | Slår på, av och pausar funktionen | |

Vred

Vredet ändrar inställningsvärdena du fått upp på displayen.

De flesta menyalternativ som t.ex. ugnsfunktionerna börjar om från början efter sista punkten. Temperaturer kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når minimal eller maximal temperatur.

Display

Displayen är uppbyggd så att du kan läsa av uppgifterna med en blick.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Det står med vit text på mörk bakgrund.

Statusraden

Statusraden sitter upptill på displayen. Där kommer klockan och inställda tidsfunktioner.

Statusindikering

Statusindikeringen visar t.ex. om ugnen är färdiguppvärmd eller om tillagningstiden gått ut. Strecket under framlyft värde blir fyllt från vänster till höger ju längre funktionen kommit.

Funktionstid


Slår du på enheten utan tillagningstid, så kan du se hur länge funktionen varit på uppe till höger på statusraden.

Har du ställt in och raderat en tillagningstid, så överför enheten redan nedräknad tillagningstid till funktionstiden och räknar sedan vidare. Så du kan alltid kontrollera hur länge funktionen varit igång.

Temperaturövervakning

Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

| | |
|----------------------|--|
| Uppvärmningskontroll | Uppvärmningskontrollen visar ugnens temperaturökning. När alla staplar är fyllda, så är det optimalt att sätta in maten. Enhetsen visar inga staplar i grill- och rengöringsläge. |
| Restvärmeindikering | Temperaturövervakningen indikerar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Indikeringen slocknar när temperaturen sjunker under ca 60°C. |

Anvisning: På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen. Du kan kolla aktuell temperatur vid uppvärmning med .

Ugnsfunktionsmenyn




Menyn är uppdelad på olika ugnsfunktioner. Du kan snabbt ställa in den funktion du vill ha.

| Ugnsfunktion | Användning |
|---|---|
| Ugnsfunktioner | Det finns många anpassade ugnsfunktioner för matlagning. |
| Maträtter → "Maträtter" på sidan 27 | Här hittar du lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter. |
| Mikro → "Mikrovågsugnen" på sidan 17 | Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare. |
| Mikrokombinationer → "Mikrovågsugnen" på sidan 17 | Du kan kombinera mikron med en ugnsfunktion. |
| Torkning → "Mikrovågsugnen" på sidan 17 | Använd efter varje mikring. |
| Självrengöring → "Rengöringsfunktionen" på sidan 20 | Självrengöringen rengör ugnen av sig själv. |
| Inställningar → "Grundinställningar" på sidan 16 | Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem. |

Ugnsfunktioner

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


| Ugnsfunktioner | Temperatur | Användning |
|--|---|--|
|  4 D-varmluft | 30-275°C | För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. |
|  Över-/undervärme | 30-300°C | För vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. |
|  Varmluft eco | 30-275°C | Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. |
|  Över-/undervärme eco | 30-300°C | Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Värmen kommer ovan- och underifrån. |
|  Varmluftsgrillning | 30-300°C | För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten. |
|  Grill, stor grilllyta | Grilllägen: 1 = lätt 2 = medel 3 = kraftig | För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela grillelementet blir varmt. |
|  Grill, liten grilllyta | Grilllägen: 1 = lätt 2 = medel 3 = kraftig | För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm. |
|  Pizzaläge | 30-275°C | För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen. |
|  Anpassad tillagning | 70-120°C | För skonsam och långsam tillagning av påbrynta, möra köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån. |
|  Undervärme | 30-250°C | För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån. |

| | | | |
|--|--------------------|----------|---|
|  | Varmhållning | 60-100°C | För varmhållning av färdiglagad mat. |
|  | Förvärma porslin | 30-70°C | För förvärmning av porslin. |
|  | coolStart-funktion | 30-275°C | Snabbtillagning av djupfrysta produkter på fals 3. Använd den temperatur som tillverkaren anger. Använd den högsta temperatur som står på förpackningen. Använd angiven tillagningstid eller kortare. Förvärm inte. |

Förslagsvärden

Enheten ger temperatur- eller effektlägesförslag till varje ugnsfunktion. Du godkänner dem eller ändrar dem i resp. intervall.

Mer information

Enheten har oftast anvisningar och mer info om vad du ska göra. Tryck på . Du får upp anvisningen i några sekunder.

Många anvisningar kommer upp automatiskt, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

Ugnsfunktioner

Vissa funktioner gör det smidigare att använda enheten. Ugnsutrymmet är t.ex. välbelyst och kylfläkten skyddar enheten mot överhettning.

Öppna luckan

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen. Funktionen fortsätter när du stänger luckan.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 15 minuter, så slår belysningen av igen.

Ugnsbelysningen tänds på de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Den slocknar när funktionen slår av.

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

Kylfläkt

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir ugnen överhettad.

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

Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 16

Tillbehör

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

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

| | |
|--|---|
|  | Galler För formar, kak- och gratångformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. Gallret är avsett för mikro. |
|  | Långpanna För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. |
|  | Bakplåt För småkakor på plåt |
|  | Stektermometer Ger exakt ugnstekning. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 18 |

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

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

Mikro

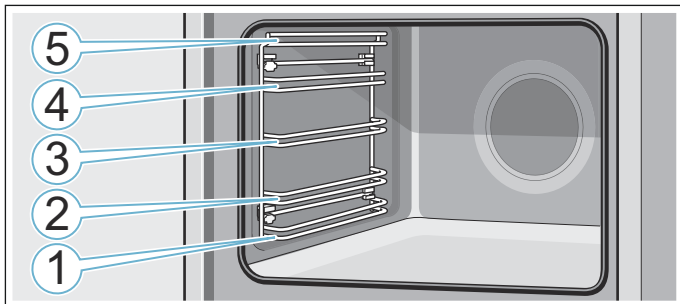
Använd bara det medföljande gallret när du mikrar. Långpanna eller bakplåt kan ge gnistor som skadar ugnsutrymmet.

Du kan använda långpanna, bakplåt eller andra medföljande tillbehör om du kör kombifunktion med mikro eller ugnsfunktionen Maträtter.

Sätta in tillbehör

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

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



Sätt alltid i tillbehör mellan falsens styrningar på fals 1 till 5.


Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar.

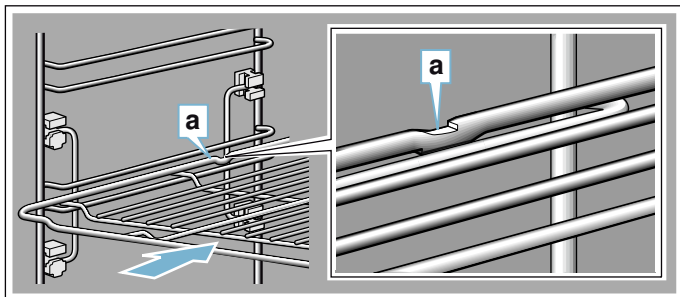
Anvisningar

- Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.

Snäpplägena

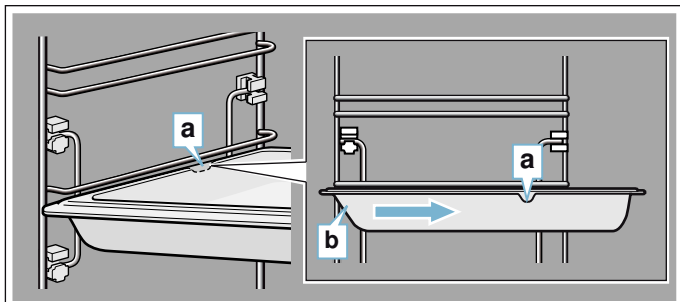
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tipskyddet ska fungera.

Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret. Texten "microwave" ska vara framåt och nedböjningen nedåt .



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

Exempel i bilden: långpanna



Extratillbehör

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

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

Anvisning: Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → "Service" på sidan 27

Extratillbehör

Galler

För formar, kak- och gratängformar samt stekar och grillbita.

Långpanna tål självrengöring

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar.

Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Bakplåt, tål självrengöring

För småkakor på plåt

Iläggsgaller

För kött, fågel och fisk.

Det går att lägga i långpannan för att samla upp stekskyn.

Proffspanna med iläggsgaller

För tillagning av stora mängder.

Lock till proffspannan

Locket gör proffspannan till en proffsstekgryta.

Pizzaplåt

För pizza och stora, runda kakor.

Grillplåt, tål självrengöring

För grillning i stället för gallret eller som stänkskydd. Använd bara i långpannan.

Baksten, tål självrengöring

För hembakt bröd, småfranska och pizza med knaprig botten.

Förvärm bakstenen till rekommenderad temperatur.

Glasstekgryta (5,1 l)

För grytstekar och gratänger.

Passar mycket bra för ugnsfunktionen maträtter.

Glasform

För stora stekar, saftiga kakor och gratänger.

Glasform

För gratänger, grönsaksrätter och bakverk.

Dekorlister

Täcker stombotten och enhetens bottenplatta.

Före första användning

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

Första användningen

Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott.

Anvisning: Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst. → "Grundinställningar" på sidan 16

Ställa in språk

Tyska är förinställt.

1. Välj det språk du vill ha med vredet.
2. Tryck till på >. Du får upp nästa inställning.

Ställa klockan

Klockan börjar på 12:00.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på >.

Ställa in datum

Datomet 01.01.2014 är förinställt.

1. Ställ in dag, månad och år med vredet.
2. Tryck till på > tills du uppdaterat alla inställningar. Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.

Rengöra ugn och tillbehör


Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

Rengöra ugnsutrymmet

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

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

Gör de angivna inställningarna.

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

Nästa kapitel tar upp hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur.

Slå av enheten med on/off efter angiven tillagningstid.

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

Rengöra tillbehör

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

Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten. Du får lära dig vad som händer när du slår på och av samt hur du ställer in ugnsfunktionerna.

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

Undantag: barnspärren och timern går att slå på när enheten är av.

Displayindikeringar och -anvisningar som t.ex. restvärmeindikering för ugnen syns även när enheten är av.

Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

Slå på enheten

Slå på enheten med on/off-knappen. on/off över knappen får blå belysning.

Du får upp Siemens-loggan på displayen och sedan en ugnsfunktion och temperatur.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna vilken ugnsfunktion som ska komma upp när du slår på.

Slå av enheten

Slå av enheten med on/off-knappen. Belysningen över knappen slocknar.

Inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan på displayen.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten.

Slå på eller avbryta funktion

Tryck på start/stop om du vill slå på funktionen eller avbryta pågående funktion. Avbryter du funktionen så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Vill du radera alla inställningar, tryck på on/off.

Om du öppnar luckan när funktionen är på, så pausar den. Stäng luckan, så fortsätter funktionen.

Ställ in ugnsfunktion

Enheten måste vara på om du ska välja ugnsfunktion.

1. Tryck på menu. Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Tryck till på den ugnsfunktion du vill ha. Det finns olika alternativ beroende på ugnsfunktionen.

- Ändra menyalternativ med vredet.
Det går att ändra fler inställningar beroende på menyalternativet.
- Slå på med start/stop
Du får upp på en funktionstid displayen. Du får upp inställningarna och statusindikeringen.

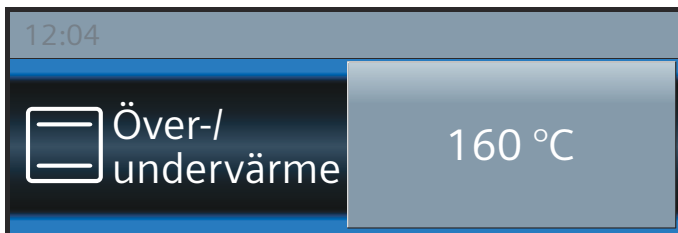
Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Du får upp inställt förslag på ugnsfunktion och temperatur på displayen när du slår på enheten. Du kan dra igång inställningen direkt med start/stop. Gör så här om du vill ställa in annan ugnsfunktion:

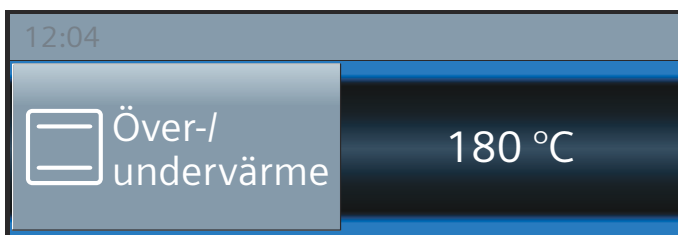
Värdena i övriga inställningar ändrar du så här:

Exempel i bild: över-/undervärme på 180°C.

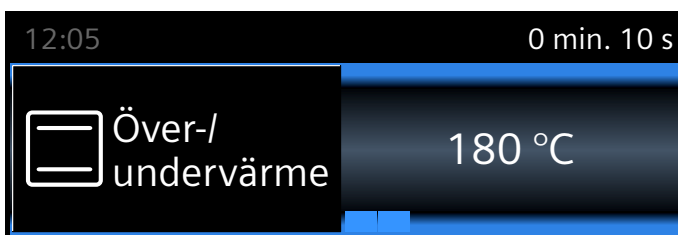
- Ställ in ugnsfunktion med vredet.



- Tryck till på temperaturförslaget.
- Ändra temperaturen med vredet.



- Slå på med start/stop.



Du får upp inställd ugnsfunktion och temperatur på displayen.

Snabbuppvärmning

Tryck på »»» så snabbuppvärmer du ugnen. Snabbuppvärmning fungerar inte med alla ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner:

| | |
|--|------------------|
| | 4 D-varmluft |
| | Över-/undervärme |

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

Ställa in

Se till så att ugnsfunktionen passar funktionen. Temperaturen måste vara inställd på över 100°C, annars går det inte slå på snabbuppvärmningen.

- Ställa in ugnsfunktion och temperatur
- Tryck på »»».



Du får upp »»» bredvid temperaturen på displayen. Temperaturövervakningen blir fylld.

Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. »»» slocknar. Ställ in maten i ugnsutrymmet.

Anvisningar

- Inställd tillagningstid går igång direkt när du slår på oberoende av snabbuppvärmningen.
- Du kan kolla aktuell ugnstemperatur vid snabbuppvärmning med

Avbryta

Tryck på »»».»»» slocknar på displayen.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

| Tidsfunktion | Användning |
|----------------|--|
| Timer | Timern fungerar som en äggklocka. Enheten ger signal när inställd tid går ut. |
| Tillagningstid | Enheten ger signal när inställd tillagningstid går ut. Enheten slår av automatiskt. |
| Färdigtid | Ställ in en tillagnings- och färdigtid. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill. |

Anvisningar

- Du kan ställa in tillagningstider upp till 1 timme i 1-minuterssteg. Du kan ställa in tillagningstider över 1 timme i 5-minuterssteg.
- Tillagningstiden ger olika förslag beroende på åt vilket håll du vrider vredet: åt vänster 10 minuter, åt höger 30 minuter.
- Enheten ger signal när tidsfunktionen går ut och du får upp Klar på statusraden.
- Du kan få upp och kolla infon kort på displayen med .

Timer


Du kan ställa timern närsomhelst, även när enheten är av. Den kan vara igång parallellt med andra tidsinställningar och har egen signal. På så sätt hör du om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut. Du kan ställa in max. 24 timmar.

1. Tryck på .


Du får upp timerfältet.

2. Ställ in timern med vredet.



Timern går igång inom några sekunder.

Du får upp  för timern och tidsnedräkningen till vänster på statusraden.



När tiden har gått ut

Enheter ger signal. Du får upp "Timertiden har gått ut" på displayen. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta timern

Öppna tidsfunktionsmenyn med  och återställ tiden. Stäng menyn med .

Ändra timertiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med  och ändra timertiden inom ett par sekunder. Slå på timern med .

Tillagningstid

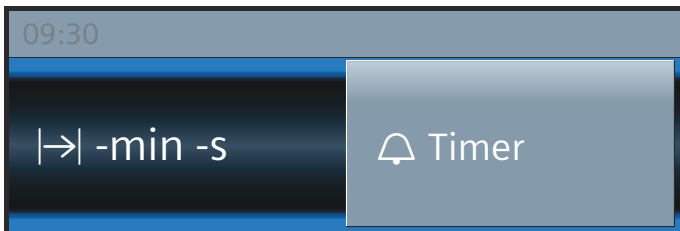
Ställer du in en tillagningstid för maten, så slår funktionen av automatiskt när tiden går ut. Ugnsuppvärmningen slår av.

Förutsättning: du har ställt in ugnsfunktion och temperatur.

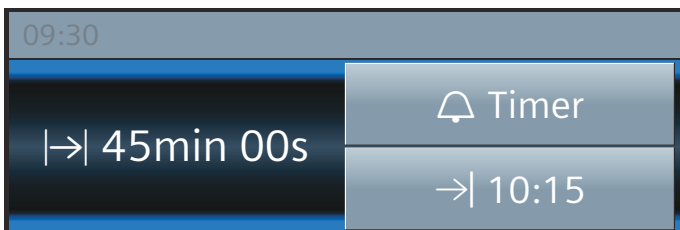
Exempel: 4 D-varmluft, 180°C, tillagningstid 45 minuter.

1. Tryck på .

Du får upp tidsfunktionsmenyn.




2. Välj tillagningstid med vredet.




3. Slå på med start/stop.

Tillagningstiden  räknar ned på statusraden.


Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta tillagningstiden


Öppna tidsfunktionsmenyn med . Vrid tillbaka tillagningstiden. Du får nu upp inställd ugnsfunktion och temperatur på displayen i stället.

Ändra tillagningstiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med . Ändra tillagningstiden med vredet.

Färdigtid

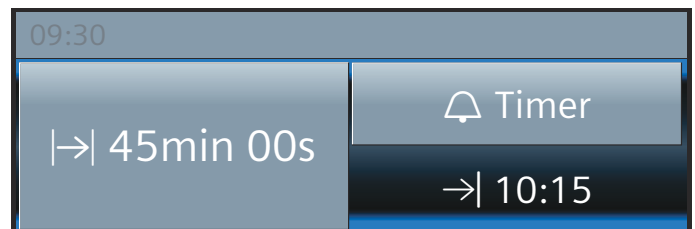
Om du flyttar färdigtiden, se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

Förutsättning: inställd funktion har inte gått igång ännu. Det finns en inställd tillagningstid. Tidsfunktionsmenyn  är öppen.

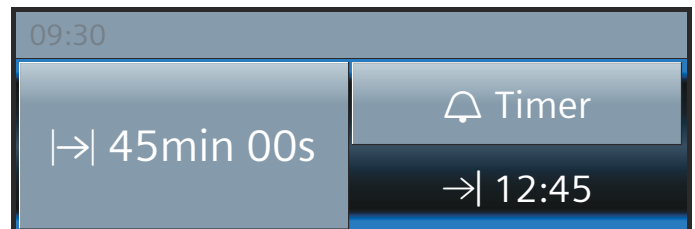
Exempel i bilden: ställ in maten i ugnen 9:30. Den tar 45 minuter och är färdig 10:15. Du vill att den ska vara klar 12:45.

1. Tryck till på .

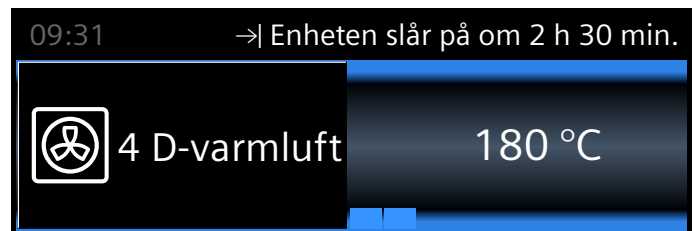
Du får upp färdigtiden.



2. Flytta färdigtiden med vredet.




3. Bekräfta med start/stop.






Ugnen är nu i standbyläge. Funktionen går igång vid rätt tidpunkt. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med .

Ändra färdigtiden

Det fungerar när ugnen är i standbyläge. Öppna tidsfunktionsmenyn med , tryck till på  ändra färdigtiden med vredet. Stäng menyn med .

Avbryta färdigtiden

Det fungerar när ugnen är i standbyläge. Öppna tidsfunktionsmenyn med . Tryck till på och återställ färdigtiden med vredet. Tillagningstiden går igång direkt.

Barnspärr

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

Slå på och av

Du kan slå på och av barnspärren när enheten är på och av.

Tryck ca 4 sekunder på . Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen samt på statusraden.

Lucklås

Du kan ändra grundinställningarna så att enheten förutom knappspärr även har lucklås.

Luckan låser när ugnstemperaturen når ca 50°C. Du får upp på statusraden. Är ugnen av låser luckan direkt när du slår på barnspärren.

Grundinställningar

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

Ändra inställningar

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
3. Välj Inställningar.
Du får upp första grundinställningen på displayen och kan ändra med vredet.
4. Tryck till på .
5. Ändra värdet med vredet.
6. Hoppa med till nästa grundinställning.
7. Spara genom att trycka på menu.
Du får upp slänga eller spara på displayen.

Lista med inställningar

Listan innehåller alla grundinställningar och ändringsalternativ. Displayen visar bara de inställningar som gäller just din enhet och ditt utförande.

Du kan ändra följande inställningar:

| Inställning | Alternativ |
|-------------|---------------------------------------|
| Välj språk | Det finns flera språk att välja bland |

| | |
|-------------------------|--|
| Tid | Ställa klockan |
| Datum | Ställa in aktuellt datum |
| Ljudsignallängd | Kort (30 s) Medel (1 m) Lång (5 m) |
| Knappton | Av (knappton vid on/off ligger kvar) På |
| Displayljusstyrka | 5-lägesinställning |
| Klockdisplay | Digital med datum Analog Av |
| Belysning | På vid användning Av vid användning |
| Automatisk fortsättning | vid luckstängning Fortsätt inte automatiskt (tryck på start/stop) |
| Barnspärr | Lucklås + knappspärr Bara knappspärr |
| Funktion när du slår på | Huvudmeny Ugnsfunktioner Mikro Mikrokombinationer Maträtter* |
| Nattläge | Av På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59) |
| Logga | Indikeringar Dölj |
| Fläkteftergångstid | Rek. Minimum |
| Sabbatläge | På Av |
| Fabriksinställningar | återställ Återställ inte |

*) finns, beroende på enhetstyp

Anvisning: Ändrar du inställningarna språk, knappton och displayljusstyrka blir de aktiverade direkt. Övriga inställningar kräver att du sparar först.

Ställa klockan

Du ställer klockan i grundinställningarna.

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
3. Tryck till på Inställningar.
4. Hoppa till klockan med .
5. Ställ klockan med vredet.
6. Tryck på menu.
Du får upp spara eller slänga på displayen.

Strömavbrott

Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter längre strömavbrott.

Välj språk, ställ klocka och datum igen.

Mikrovågsugnen

Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

Följ anvisningarna om formar och infon i användningstabellerna i slutet av bruksanvisningen, så att du använder mikron optimalt.

Formar

Alla formar går inte mikra. Använd bara formar som går att mikra för att värma mat, så skadar du inte enheten.

Eldfasta glas-, eller glaskeramik-, porslins-, keramikformor eller temperaturtåliga plastformor fungerar. De här materialen släpper igenom mikrovågor. Du kan även använda helglaserad keramik utan sprickor.

De går även att servera ur. Så slipper du lägga över maten. Använd bara formar med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

Du kan använda vanliga metallformor vid bakning med kombifunktion. Kakan blir då jämnt gräddad även underifrån.

Metallformor fungerar inte för andra användningsområden. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformor.

Obs!

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

Test av lämpliga formar

Starta aldrig mikron tom. Det enda undantaget är ett kort test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämplig att mikra.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen på formen då och då. Formen ska vara kall eller ljummen.

Om formen blir varm eller det slår gnistor, så går den inte att mikra. Avbryt testet.

Varning – Risk för brännskador!

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

Medföljande tillbehör

Använd bara det medföljande gallret när du mikrar. Långpanna eller bakplåt fungerar inte om du bara ska mikra.

Du kan använda långpanna, bakplåt eller andra medföljande tillbehör om du kör kombifunktion med mikro eller ugnsfunktionen Maträtter.

Sätt in tillbehöret på fals 2 när du mikrar, om inget annat anges.

Mikroeffekter






Du kan ställa in 5 olika mikroeffektlägen.

| Effekt | Mat | max. tillagningstid |
|--------|--|---------------------|
| 90 W | för upptining av känslig mat | 1 tim. 30 min. |
| 180 W | för upptining och fortsatt tillagning | 1 tim. 30 min. |
| 360 W | för tillagning av kött och påvärmning av känslig mat | 1 tim. 30 min. |
| 600 W | för att värma på och tillaga mat | 1 tim. 30 min. |
| max | för att värma vätskor | 30 min. |

Ställa in mikron i kombination med ugnsfunktion

Alla ugnsfunktioner går att kombinera med mikron. Du kan ställa in effekter från 90 till 360 W.


Lämpliga ugnsfunktioner:

| | |
|---|------------------------|
|  | 4 D-varmluft |
|  | Över-/undervärme |
|  | Varmluftsgrillning |
|  | Grill, stor grilllyta |
|  | Grill, liten grilllyta |

1. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Välj fältet Mikrokombinationer.
Du får upp förslag på ugnsfunktion, temperatur, mikroeffekt och tillagningstid på displayen.
3. Tryck till på resp. fält och ställ in de värden du vill ha med vredet.
4. Slå på med start/stop.
Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Du kan ändra värdena närsomhelst. Tryck till på resp. fält och ändra värdena med vredet.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Mikron slår av. Du får upp |→| 0 min. 00 s på displayen och Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med .

Vill ställa in mikroeffekt igen, tryck till på resp. fält och ställ in tillagningstid. Funktionen går igång igen.

Pausa funktionen

Tryck på start/stop: ugnen pausar. Tryck på start/stop igen, så fortsätter funktionen.

Öppnad lucka: funktionen pausar.

Har stängt luckan. Funktionen går igång igen.

Slå av funktionen

Tryck på on/off.

Ställa in mikron

Sätt alltid i gallret på fals 2 för att få optimalt resultat vid mikring.

1. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Välj mikrofältet.
Du får upp förslag på effektläge och tillagningstid på displayen.
3. Ställ in det effektläge och/eller den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Slå på mikron med start/stop.
Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Du kan ändra värdena närsomhelst. Tryck till på resp. fält och ändra värdena med vredet.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Mikron slår av. Du får upp |→| 0 min. 00 s på displayen och Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med ⊖.

Vill ställa in mikroeffekt igen, tryck till på resp. fält och ställ in tillagningstid. Funktionen går igång igen.

Pausa funktionen

Tryck på start/stop: ugnen pausar. Tryck på start/stop igen, så fortsätter funktionen.

Öppnad lucka: funktionen pausar. Tryck på start/stop när du har stängt luckan. Funktionen går igång igen.

Slå av funktionen

Tryck på on/off.

Torkning

Ugnsfunktionen Torkning värmer upp ugnen, så att fukten i ugnsutrymmet förångas. Använd torkning efter varje mikring.

1. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Välj ugnsfunktionen Torkning.
3. Slå på med start/stop.
Torkningen går igång och slår av automatiskt efter ca 10 minuter.

Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur.

Stektermometer

Stektermometer plus gör att du kan ugnssteka noggrant. Den mäter temperaturen inuti livsmedlet. Enheten slår av automatiskt när den uppnår inställd temperatur.

Ugnsfunktioner

Har du satt i stektermometern i ugnsutrymmet, så kan du välja följande ugnsfunktioner.

Vissa ugnsfunktioner går att kombinera med mikron. Byt ugnsfunktion till Mikrokombinationer.

| | | |
|---|----------------------|-------|
|  | 4 D-varmluft | Mikro |
|  | Varmluft eco | |
|  | Över-/undervärme | Mikro |
|  | Över-/undervärme eco | |
|  | Pizzaläge | |
|  | Varmluftsgrillning | Mikro |

Anvisningar

- Stektermometern mäter temperaturer mellan 30 och 99°C inuti livsmedlet.
- 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.

Ugnstemperatur

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

Inställd ugnstemperatur ska vara minst 10°C högre än inställd kotttemperatur.

Sätt stektermometern i maten

Sätt stektermometern i maten innan du sätter in den i ugnen.

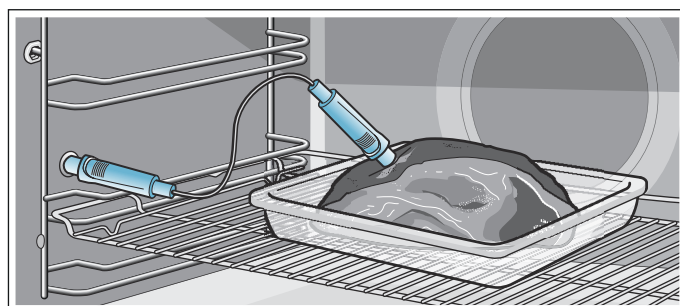
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att mätpunkten i mitten sitter i maten.

Obs!

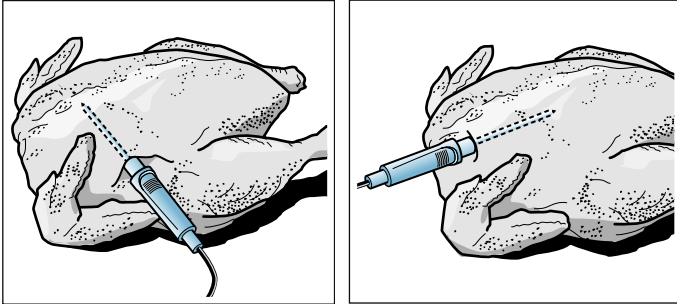
Slår du på mikron, så måste spetsen på stektermometern sitta i maten.

Kött: sätt i stektermometern snett ovanifrån tills det tar emot i stora köttstycken.

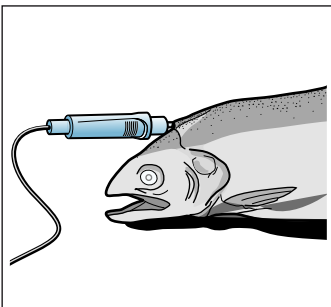
Sätt den i tjockaste stället från sidan på tunna bitar.



Fågel: sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut. Vänd sedan fågeln och lägg den med bröstsidan nedåt på gallret.



Fisk: sätt i stektermometern bakom huvudet mot buken tills det tar emot. Ställ hel fisk på en halv potatis med buken ned på gallret.



Vänd maten: ta inte ur stektermometern om du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

Drar du ur stektermometern när funktionen är på, så blir alla inställningar återställda och du måste ställa in dem igen.

Obs!

Kläm inte sladden till stektermometern.

Använd inte täckta formar.

Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för stark värme. Kött kan svälla vid tillagning.

Ställa in kötttemperaturen

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.
2. Välj den ugnsfunktion eller maträtt du vill ha med vredet.
3. Tryck till på temperaturförslaget och ställ in temperaturen med vredet.
4. Tryck till på kötttemperaturfältet och ställ in kötttemperatur med vredet.
Du kan slå på mikron, om det behövs.
5. Slå på med start/stop.

Inställd kötttemperatur är uppnådd

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan dra ut stektermometern ur uttaget. ✂ slocknar.

Ändra kötttemperatur

Du kan ändra kötttemperaturen närsomhelst.

Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet och stektermometern blir mycket varma. Använd grillvantar när du ska ansluta eller dra ur stektermometern.

⚠ Varning – Risk för stötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Kötttemperatur i olika livsmedel

Använd inte frysmat. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

Du hittar massor av uppgifter om ugnsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 29

| Livsmedel | Kötttemperatur i °C |
|-----------------------------------|---------------------|
| Fågel | |
| Kyckling | 80-85 |
| Kycklingbröst | 75-80 |
| Anka | 80-85 |
| Ankbröst, rosa | 55-60 |
| Kalkon | 80-85 |
| Kalkonbröst | 80-85 |
| Gås | 80-90 |
| Fläskkött | |
| Fläskkarré | 85-90 |
| Fläskfilé, rosa | 62-70 |
| Kotlettrad, genomstekt | 72-80 |
| Nötkött | |
| Rostbiff eller oxfilé, blodig | 45-52 |
| Rostbiff eller oxfilé, rosa | 55-62 |
| Rostbiff eller oxfilé, genomstekt | 65-75 |
| Kalvkött | |
| Kalvstek eller -bog, mager | 75-80 |
| Kalvstek, -bog | 75-80 |
| Kalvlägg | 85-90 |
| Lammkött | |
| Lammfiol, rosa | 60-65 |
| Lammfiol, genomstekt | 70-80 |
| Lammsadel, rosa | 55-60 |
| Fisk | |
| Hel fisk | 65-70 |
| Fiskfilé | 60-65 |
| Övrigt | |
| Köttfärslimpa, alla köttsorter | 80-90 |
| Värma, värma på mat | 65-75 |



Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider upp till 74 timmar med sabbatläget. Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet utan att slå på eller av ugnen.

Slå på sabbatläget

Förutsättning: du har slagit på "Sabbatläge" i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 16

Ugnen värmer upp med över-/undervärme på temperatur mellan 85 och 140°C.

1. Tryck på on/off.
Du får upp förslag på ugnsfunktion och temperatur på displayen.
2. Vrid vredet åt vänster och välj ugnsfunktionen Sabbatläge.
3. Tryck till på temperaturförslaget och ställ in temperaturen med vredet.
4. Öppna tidsfunksionsmenyn med och tryck till på fältet Tillagningstid.
Enheten föreslår 25:00 timmar.
5. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
6. Slå på med start/stop.
Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden.

Flytta färdigtiden

Det går inte flytta färdigtiden.

Avbryta sabbatläget

Tryck på on/off. Alla inställningar är raderade. Nu kan du göra nya inställningar.



Rengöringsfunktionen

Ugnsfunktionen Självrengöring rengör ugnen smidigt. Ugnsutrymmet blir uppvärmt till väldigt hög temperatur. Det bränner bort rester från ugnstekning, grillning och bakning.

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

| Läge | Rengöringsgrad | Tillagningstid |
|------|----------------|------------------------|
| 1 | lätt | ca 1 timme, 15 minuter |
| 2 | medel | ca 1 timme, 30 minuter |
| 3 | Intensiv | ca 2 timmar |

Ju kraftigare och äldre smuts, desto intensivare rengöringsläge måste du välja. Rengöringen drar bara ca 2,5-4,7 kWh.

Anvisning: Ugnsluckan låser automatiskt för säkerhets skull. Den går inte öppna förrän låssymbolen slocknat på statusraden. Ugnsbelysningen är inte tänd under rengöringen.

Varning

Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringsfunktionen. Öppna aldrig ugnsluckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Före rengöringsfunktionen

Du kan rengöra ett tillbehör som t.ex. långpannan eller bakplåten samtidigt. Ta bort grovsmuts före rengöringen. Sätt in tillbehöret på fals 2.

Rengör inre luckglaset och kanterna runt ugnsutrymmet, vid tätningen. Skrubba inte tätningen, ta inte bort den!

Anvisning: Du kan rengöra medföljande, emaljerade tillbehör samtidigt med rengöringsfunktionen. Du kan inte rengöra gallren samtidigt. Gallren är inte avsedda för rengöringsfunktionen utan blir missfärgade. Du hittar vilka tillbehör som är avsedda för rengöringsfunktionen i tabellen för extratillbehör. → "Tillbehör" på sidan 11

Varning

Brandrisk!!

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



Varning – Risk för allvarliga personskador!!

Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-


beläggning under rengöringsfunktionen. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

Ställa in självrengöringen


1. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Välj ugnsfunktionen självrengöring.
Enheten föreslår rengöringsläge 3. Du kan dra igång rengöringen direkt med start/stop eller
3. välja annat rengöringsläge med vredet.
4. Slå på rengöringen med start/stop.

Ugnsluckan låser strax efter start. Du får upp  till höger på statusraden bredvid tidsnedräkningen. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän  slocknar på statusraden.

Efter rengöringen

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med . Du får upp Enheten svalnar på statusraden.

Avbryta rengöringen

Slå av ugnen med on/off. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän  slocknar på statusraden.

Ändra rengöringsläge

Du kan inte ändra rengöringsläge när du slagit på.

Du kan köra rengöringen nattetid

Du kan läsa hur du flyttar färdigtiden i kap. Tidsinställningar. Då du kan använda ugnen dagtid.
→ "Tidsfunktioner" på sidan 14

Efter rengöringsfunktionen

Torka upp askan ur ugnsutrymmet, i ugnsstegarna och vid luckan med fuktig trasa när ugnen svalnat.

Anvisningar

- Ramen på insidan av luckan kan bli missfärgad vid rengöring. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen. Missfärgningen går att ta bort med rengöringsmedel för rostfritt.
- Grovsmutsen kan ge vita beläggningar på emaljtorna. Det är livsmedelsrester och inget farligt. De påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.

Rengöringsmedel

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

Lämpliga rengöringsmedel

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

Obs!

Ytskador

Använd inte

- skarpa eller skurande rengöringsmedel
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårda skurbollar eller svinto,
- högtryckstvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmarengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

| Område | Rengöring |
|------------------------|--|
| Enhetens utsida | |
| Rostfri front | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. |
| Plast | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. |
| Lackade ytor | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. |
| Kontroller | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. |
| Luckglasen | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt. |

| | |
|----------------------------------|--|
| Handtag | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna. |
| Enhetens insida | |
| Emaljtor | Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa, varmt vatten och diskmedel. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsgöring. Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar. Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen" på sidan 20 Anvisning: Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs. |
| Ugnsbelysningens lampglas | Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsgöring. |
| Rostfritt luckskydd | Specialmedel för rostfritt: Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. Ta bort luckskyddet och rengör det. |
| Rostfri, invändig luckinfattning | Specialmedel för rostfritt: Följ tillverkarens anvisningar. Medlet får bort missfärgningarna. Använd inte medel för rostfritt. |
| Ugnsstegarna | Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste. |
| Utdragssystem | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte! |
| Tillbehör | Varmt vatten och diskmedel Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll. |
| Stektermometer | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte! |

Håll enheten ren

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

Tips

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

Anvisningar

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

Ugnstegar

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

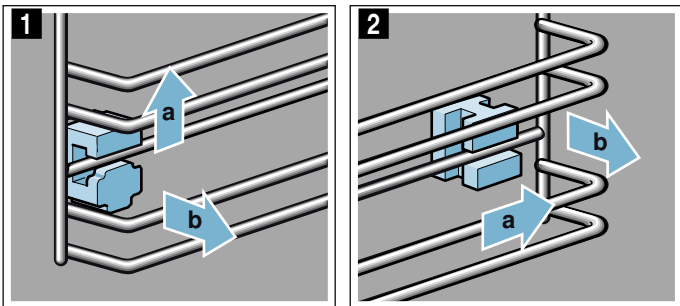
Ta ur och sätta i ugnstegarna

Varning – Risk för brännskador!!

Ugnstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ta ur ugnstegarna

1. Tryck upp ugnstegarna **a** och ta ur **b** (bild **1**).
2. Skjut sedan hela ugnstegen lite bakåt **a** och ta ur den **b** (bild **2**).

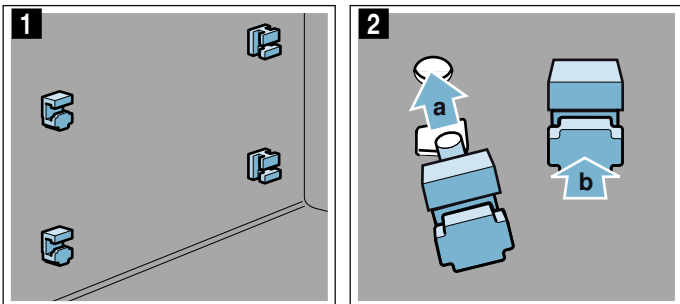


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

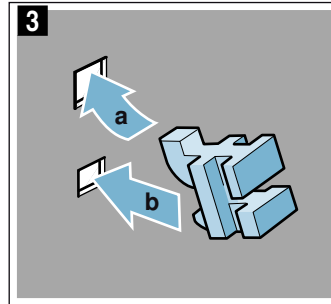
Sätta i fästena

Ramlade fästena ur när du tog ur ugnstegarna, så är det viktigt att du sätter tillbaka dem på rätt sätt.

1. Det är olika fästena fram- och baktill (bild **1**).
2. Sätt i det främre fästet med haken i det övre, runda hålet **a**, vinkla lite, sätt i nedtill och rätta upp **b** (bild **2**).

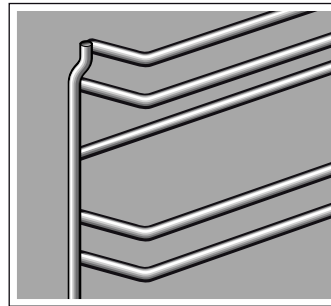


3. Sätt i det bakre fästet med haken i övre hålet **a** och tryck sedan in i det undre hålet **b** (bild **3**).



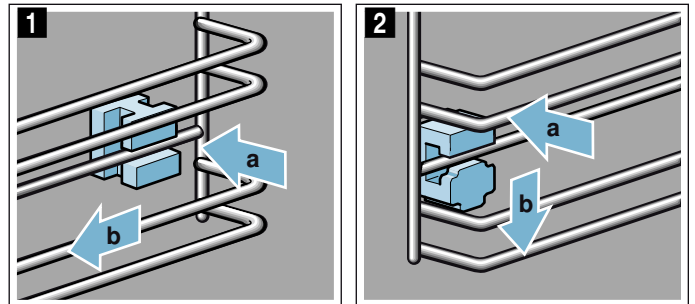
Sätta i ugnstegarna

Se till så att avfasningen på ugnstegen är upptill när du sätter i (se bilden).



Ugnstegarna passar både till höger och vänster.

1. Sätt i ugnstegen upp- och nedtill i bakkant **a** och dra den sedan framåt **b** (bild **1**).
2. Sätt i framtill **a** och tryck ned **b** (bild **2**).



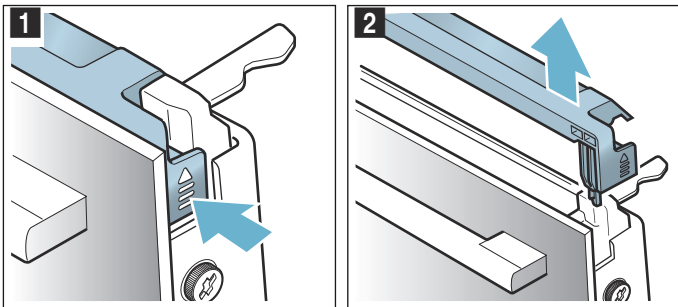
Ugnsluckan

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

Ta bort luckskyddet

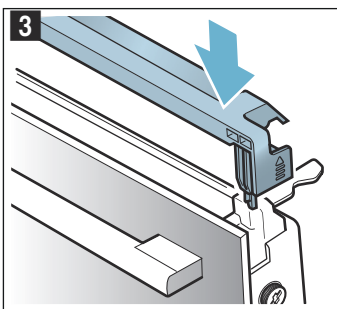
De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Skyddet går att ta bort, så du kan rengöra ordentligt.

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



Anvisning: Rengör de rostfria inläggen i luckskyddet med specialmedel för rostfritt. Rengör resten av luckskyddet med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.

4. Öppna luckan lite igen. Sätt tillbaka skyddet och tryck till, så att det snäpper fast (bild **3**).



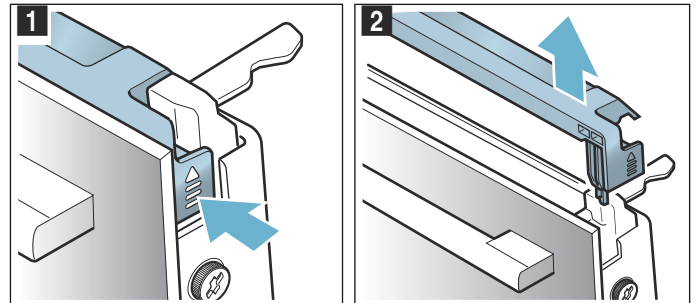
5. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

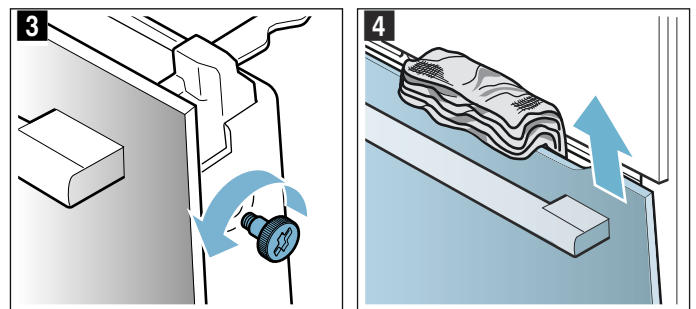
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur på enheten

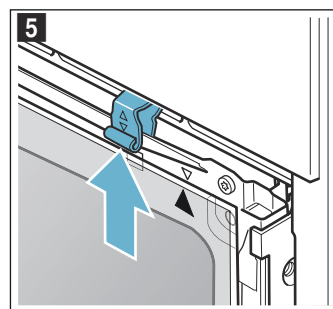
1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild **1**).
3. Ta av skyddet (bild **2B**).



4. Lossa och ta bort skruvarna till vänster och höger på luckan (bild **3**).
5. Kläm fast en hopvikt kökshandduk i luckan innan du stänger den (bild **4**).
Dra upp ytterglaset och lägg med luckhandtaget ned på jämn yta.



6. Tryck upp mellanglasets båda fästen, men ta inte bort det (bild **5**). Håll glaset med ena handen. Ta ur glaset.

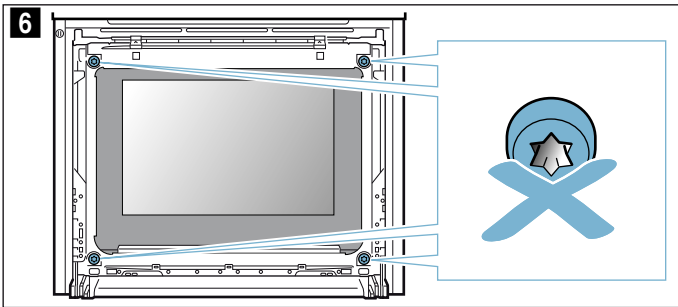


Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Varning – Risk för allvariga personskador!!

Enheten är inte säker när skruvarna är borttagna. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Skruva aldrig ur skruvarna.

Skruva inte ur de 4 svarta skruvarna (bild **6**).

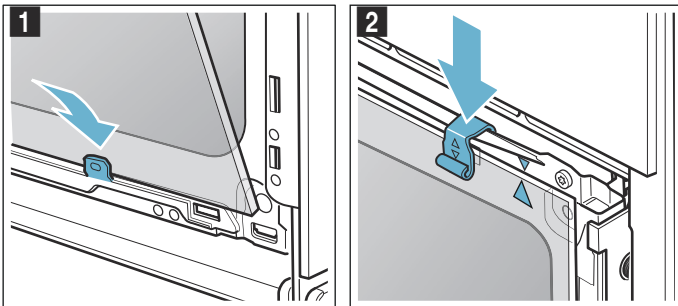
**⚠ Varning****Risk för personskador!**

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

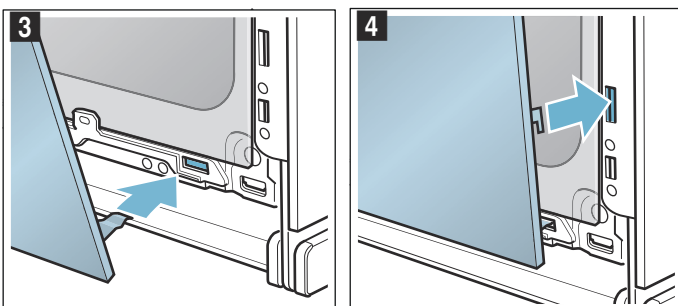
Sätta i på enheten

Se till så att pilen uppe till höger på glaset matchar pilen på plåten när du sätter i innerglaset.

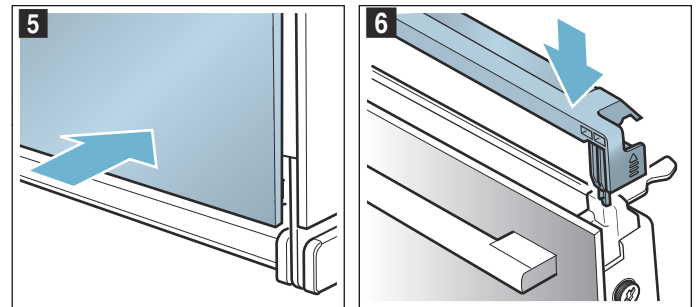
1. Sätt i mellanglas nedtill i fästena (bild **1**) och snäpp fast upp till.
2. Tryck ned båda fästena (bild **2**).



3. Sätt ned ytterglaset i fästena (bild **3**).
4. Stäng ytterglaset tills de båda övre hakarna är mittemot öppningen (bild **4**).



5. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast (bild **5**).
6. Öppna luckan lite igen och ta bort kökshandduken.
7. Skruva i de båda skruvarna till höger och vänster igen.
8. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild **6**).



9. Stäng luckan.

Obs!

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






? Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

Anvisning: Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se tabelldelelen i slutet av bruksanvisningen. Där finns

Felsökningstabell

Slå av och på enheten igen vid E-felindikeringar som t.ex. E0111. Får du upp indikeringen igen, ring service.

| Fel | Möjlig orsak | Anvisning/Åtgärd |
|--|---|--|
| Enheter fungerar inte | Trasig säkring | Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet |
| | Strömavbrott | Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar |
| Luckan går inte att öppna, du får upp  på displayen. | Luckan är låst tills ugnsutrymmet svalnat | Vänta tills  slocknar |
| Enheter är på men kontrollerna fungerar inte, du får upp  på displayen. | Barnspärren är på | Tryck på  tills  slocknar. |
| Ugnen blir inte varm och du får upp "Demoläge på" på displayen | Enheter är i demoläge | Slå av säkringen i proppskåpet och slå på den igen efter ca 10 sekunder. Slå på enheten och välj "Demoläge av" i inställningarna. |
| Enheter går inte igång och du får upp "För varm ugn" på displayen. | Ugnen är för varm för den maträtt eller ugnsfunktion du valt. | Låt ugnen svalna och börja om igen. |
| Ugnsbelysningen tänds inte | Trasig LED-lampa | Ring service |

massor med tips och anvisningar. → "Testat i vårt provkök." på sidan 29

Varning – Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Maximal funktionstid är överskriden

Enheter slår av automatiskt om du inte ställt in en tillagningstid eller inte rört inställningarna på ett tag.

Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

Enheter indikerar på displayen när den ska slå av automatiskt. Sedan slår den av funktionen.

Slå av enheten om du ska använda den igen. Slå sedan på enheten igen och ställ in den funktion du vill ha.

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

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen på enheten består av en eller flera LED-lampor med lång livslängd.

Om LED-lampan eller lampglaset är trasigt, kontakta service. Du får inte ta av lampglaset.

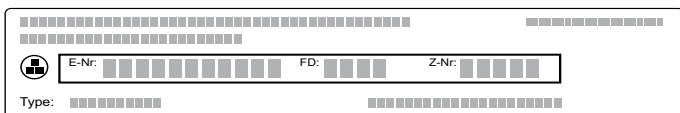
Service

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

E- och FD-nummer

Ange fullständigt serienummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan ge dig rätt råd. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.

Har din enhet ångfunktion, så sitter typskylten på höger sida bakom panelen.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr, FD, Z-Nr, and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the characters in the number.

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

| E-nr | FD-nr |
|------|-------|
|------|-------|

Service 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Maträtter

Ugnsfunktionen Maträtter kan laga många olika maträtter. Enheten väljer optimal inställning åt dig.

Ugnen får inte vara för varm för maten du ska tillaga om du vill få bra slutresultat. Du får upp en anvisning på displayen om det finns risk för det. Låt ugnen svalna börja om igen.

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och storlek samt typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Du får upp förslag på temperatur, ugnsfunktion och tillagningstid till vissa maträtter. Du kan ändra temperatur och tillagningstid, om det behövs.
- Andra rätter kräver att du anger vikten. Ange alltid totalvikten, om inte enheten anger något annat. Enheten ställer in tid och temperatur åt dig. Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Ugnsstekta maträtter där enheten ställer in temperaturen åt dig kan ha inprogrammerade temperaturer på upp till 300°C. Så se till att du använder elfasta formar.
- Du får anvisningar om t.ex. form, fals eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 29

Mikro

Vissa maträtter slår automatiskt på mikron. Mikron kortar tillagningstiden avsevärt, den blir nästan halverad. Enheten talar om att du ska använda en form som tål att mikra. Du hittar anvisningar om lämpliga formar i kap. Mikro. → "Mikrovågsugnen" på sidan 17

Stektermometer

Du kan använda stektermometern på vissa maträtter. Du får upp matchande maträtter när du sätter i stektermometern i enheten. Du kan ändra ugns- och kötttemperatur närsomhelst. → "Stektermometer" på sidan 18

Välj maträtt

Maträtterna har en enhetlig uppbyggnad:

- Kategori
- Mat
- Maträtt

Följande tabell innehåller kategorierna med tillhörande maträtter. Varje matslag innehåller en eller flera maträtter.


| Kategorier | Mat |
|----------------------|--|
| Kakor | Kakor i formar |
| | Kakor på plåt |
| | Småkakor |
| | Småkakor |
| Bröd, småfranska | Bröd |
| | Småfranska |
| Pizza, pajer | Pizza |
| | Pajer, quiche |
| Gratänger, suffléer | Matgratäng, tillagade tillbehör |
| | Lasagne, färsk |
| | Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög |
| | Pudding, söt, färsk |
| Djupfrysta produkter | Sufflé i portionsformar |
| | Pizza |
| | Småfranska |
| | Lådrätter |
| Fågel | Potatisprodukter |
| | Fågel, fisk |
| | Kyckling |
| Kött | Anka, gås |
| | Kalkon |
| | Fläskkött |
| | Nötkött |
| | Kalvkött |
| | Lammkött |
| | Viltkött |
| Kötträtter | |
| Fisk | Fisk |
| | Fiskfiléer |
| Tillbehör, grönsaker | Grönsaker |
| | Potatis |
| | Ris |
| Tina mat | Gryn |
| | Bröd, småfranska |
| | Kakor |
| | Kött, fågel |
| | Fisk |

Ställa in maträtten

Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt. Tryck bara till på Fortsätt.

1. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Välj ugnsfunktionen Maträtter.
Du får upp första kategorin på displayen.
3. Välj den kategori du vill ha med vredet.
4. Tryck till på Fortsätt.
5. Välj maträtt med vredet.
6. Tryck till på Fortsätt.
7. Välj maträtt med vredet.
8. Tryck till på Fortsätt.
9. Ställ in vikten med vredet.
Anvisning: Trycker du till på fältet Tips, så får du upp information om falsar, formar osv.
10. Slå på med start/stop.

Inställningen är avslutad

Enheten ger signal. Du får upp Klar på statusraden. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med .

Du kan förlänga tillagningstiden om du inte är nöjd med slutresultatet. Tryck till på Låt gå klart. Du får upp ett förslag på tillagningstid som du kan ändra.

Är du nöjd med slutresultatet, tryck till Klar. Du får upp Smaklig måltid på displayen.

Avbryta inställning

Tryck på on/off. Alla inställningar är raderade. Nu kan du göra nya inställningar.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden på vissa maträtter. Vill du flytta färdigtiden, se tidsfunktioner. → "Tidsfunktioner" på sidan 14

Har du ställt in en färdigtid, så slår displayen om till väntetid. Du får upp tiden när funktionen är klar på statusraden. Inställningarna går inte att ändra. Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

Testat i vårt provkök.

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

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

Silikonformer

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformer.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du ändå vill använda silikonformer. Silikonformer är ofta mindre än vanliga former. Mängder och receptuppgifter kan avvika.

Kakor och småkakor

Din enhet har många ugnsställningar för att tillreda kakor och småkakor. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Grädda i kombination med mikrovågor

Om du kombinerar gräddningen med mikrovågor går det att få ner tillagningstiden rejält.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Följ de anvisningar som gäller för mikrotåliga former.

→ "Mikrovågsugnen" på sidan 17

I kombinationsdrift går det att använda vanliga bakformer av metall. Om det uppstår gnistor mellan bakform och galler ska du kontrollera att formen är ren utanpå. Ställ formen på ett annat ställe på gallret. Om det inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikro. Gräddningen tar längre tid.

Om du använder former av plast, keramik eller glas blir baktiden kortare än den som anges i tabellen. Kakan blir inte jämnt gräddad underifrån.

Det är bara möjligt att grädda på en fals när man kombinerar med mikrovågor.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Om du använder värmetypen 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

Gräddning på flera falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i former måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Former på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Grädda på tre falsar:

- Bakplåt: fals 5
Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper
första gallret: fals 5
andra gallret: fals 3
tredje gallret: fals 2
fjärde gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid former på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Använd långpanna när du bakar mjuka kakor, så att inte deg rinner över och smutsar ner ugnsutrymmet.

Bakformer

Mörka bakformer av metall passar bäst.

Ljusa plåtformer, keramikformer och glasformer förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana former och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsfunktionen för olika bakverk. Temperatur och baktid beror på typ av deg och degvolym. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Kakor och småkakor skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.




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


























Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.



































Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen. Ytterligare information finns bland baktipsen i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|---|----------------------|------|--|-----------------|-----------------|--------------------------|
| Kakor i form | | | | | | |
| Sockerkaka, enkel | Krans-/formbrödsform | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Sockerkaka, enkel | Krans-/formbrödsform | 2 |  | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Sockerkaka, enkel, 2 falsar | Krans-/formbrödsform | 3+1 |  | 140-150 | - | 60-80 |
| Sockerkaka, fin | Krans-/formbrödsform | 2 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Fruktkaka med sockerkakssmet, fin | Hög sockerkaksform | 2 |  | 160-180 | - | 40-60 |
| Fruktkaka med sockerkakssmet, fin | Hög sockerkaksform | 2 |  | 160-180 | 90 | 35-45 |
| Tårtbotten av sockerkakssmet | Tårtbottenform | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 150-170 | - | 65-85 |
| Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-180 | 180 | 30-40 |
| | | | | 100 | - | 20 |
| Schweizisk paj | Pizzaplåt | 3 |  | 170-190 | - | 45-55 |
| Tarte | Pajform, svart plåt | 3 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Sockerkaka med jäst | Hög sockerkaksform | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Vetebröd i springform | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Tårtbotten utan fett, 2 ägg | Tårtbottenform | 2 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Tårta med botten utan fett, 3 ägg | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Tårta med botten utan fett, 6 ägg | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Kakor på plåt | | | | | | |
| Sockerkaka med garnering/fyllning | Bakplåt | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Sockerkaka, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 140-160 | - | 30-50 |
| Mördegskaka med torr garnering/fyllning | Bakplåt | 3 |  | 170-190 | - | 25-35 |
| Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 160-170 | - | 35-45 |
| Mördegskaka med saftig garnering/fyllning | Långpanna | 3 |  | 160-180 | - | 55-75 |
| Schweizisk paj | Långpanna | 3 |  | 170-190 | - | 45-55 |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning | Långpanna | 3 |  | 160-180* | - | 15-25 |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 150-170 | - | 20-30 |
| Vetebröd med saftig garnering/fyllning | Långpanna | 3 |  | 180-200 | - | 30-40 |
| * Förvärm | | | | | | |
| ** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen | | | | | | |

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Mikroeffekt i W | Tillag-ningstid i minuter |
|--|-----------------------|---------|---|-----------------|-----------------|---------------------------|
| Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 150-170 | - | 45-60 |
| Vetelängd, vetekrans | Bakplåt | 2 |  | 160-170 | - | 25-35 |
| Rulltårta | Bakplåt | 3 |  | 180-190* | - | 15-20 |
| Tysk stollen på 500 g mjöl | Bakplåt | 2 |  | 150-170 | - | 45-60 |
| Strudel | Långpanna | 2 |  | 170-180 | - | 50-60 |
| Strudel, frusen | Långpanna | 3 |  | 200-220 | - | 35-45 |
| Strudel, frusen | Långpanna | 3 |  | 200-220 | 90 | 20-25 |
| Småkakor | | | | | | |
| Småkakor | Bakplåt | 3 |  | 160** | - | 20-30 |
| Småkakor | Bakplåt | 3 |  | 150** | - | 25-35 |
| Småkakor, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 150** | - | 25-35 |
| Småkakor, 3 falsar | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 140** | - | 35-45 |
| Muffins | Muffinsplåt | 3 |  | 170-190 | - | 15-20 |
| Muffins, 2 falsar | Muffinsplåt | 3+1 |  | 160-180* | - | 15-30 |
| Små, jästa bakverk | Bakplåt | 3 |  | 160-180 | - | 25-40 |
| Mindre, jästa bakverk, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 150-170 | - | 25-40 |
| Smördegskakor | Bakplåt | 3 |  | 170-190* | - | 20-35 |
| Smördegskakor, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Smördegskakor, 3 falsar | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Smördegskakor, platta, 4 falsar | 4 galler | 5+3+2+1 |  | 180-200* | - | 20-35 |
| Petit-choux | Bakplåt | 3 |  | 200-220 | - | 30-40 |
| Petit-choux, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 190-210 | - | 35-45 |
| Wienerbröd | Bakplåt | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Småkakor | | | | | | |
| Spritskakor | Bakplåt | 3 |  | 140-150** | - | 25-40 |
| Spritskakor | Bakplåt | 3 |  | 140-150** | - | 25-40 |
| Spritskakor, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 140-150** | - | 30-40 |
| Spritskakor, 3 falsar | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 130-140** | - | 35-55 |
| Småkakor | Bakplåt | 3 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Småkakor, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Småkakor, 3 falsar | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Maräng | Bakplåt | 3 |  | 80-90* | - | 120-150 |
| Maräng, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 80-90* | - | 120-180 |
| Nötkakor | Bakplåt | 3 |  | 90-110 | - | 20-40 |
| Nötkakor, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 90-110 | - | 25-45 |
| Nötkakor, 3 falsar | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 90-110 | - | 30-45 |
| * Fövärm | | | | | | |
| ** Fövärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen | | | | | | |

Tips för kakor och småkakor

| | |
|---|--|
| Du vill se efter om kakan är genomgräddad. | Peta med en trästicka på den högsta punkten i kakan. Om ingen smet fastnar på trästickan är kakan klar. |
| Kakan sjunker ihop. | Använd mindre vätska nästa gång. Alternativt sänker du temperaturen med 10 °C och förlänger gräddningstiden. Anpassa efter vilka ingredienser som ingår och tillagningsinstruktionerna i receptet. |
| Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna. | Smörj bara botten i springformen. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv. |
| Fruktsaften rinner över. | Använd en långpanna nästa gång. |
| Småkakor fastnar i varandra under gräddningen. | Lämna ett fritt utrymme på ca. 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom. |
| Kakan är för torr. | Höj temperaturen med 10 °C och förkorta gräddningstiden. |
| Kakan är överallt för ljus. | Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden. |
| Kakan är för ljus upptill men nedtill för mörk. | Sätt in kakan på en högre fals nästa gång. |
| Kakan är för mörk upptill men nedtill för ljus. | Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden. |
| Formkakan blir för mörk baktill. | Formen ska stå mitt i ugnen och inte nära den bakre väggen. |
| Kakan är överallt för mörk. | Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden. |
| Bakverket är ojämnt gräddat. | Ställ in en något lägre temperatur. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar. Se till att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor. |
| Du har gräddat på flera falsar. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre. | Använd alltid 4D-varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt. |
| Kakan ser bra ut men är inte färdig inuti. | Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen. |
| Kakan lossar inte när du vänder formen uppochned. | Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter. Lossar den fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Nästa gång kan du fetta in formen och täcka den med ströbröd. |

Bröd och småfranska

Din enhet har åtskilliga ugnsinställningar för att baka bröd och småfranska. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Om du använder värmetyper 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

Gräddning på två falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

- Former på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddat. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika bröd och småfranska. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Brödet eller småfranskan skulle bara vara klar på ytan, men inte genomgräddad.

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

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar. Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

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







Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen.














Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

Obs!

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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
-  Grill  stor grilllyta
-  coolStart-funktion

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / grilläge | Tillagningstid i minuter |
|--|-------------------------------|------|---|----------------------------|--------------------------|
| Bröd | | | | | |
| Vitt bröd, 750 g | Långpanna eller formbrödsform | 2 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 25-35 |
| Blandbröd, 1,5 kg | Långpanna eller formbrödsform | 2 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 40-50 |
| Fullkornsbröd, 1 kg | Långpanna | 2 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 40-50 |
| Focaccia | Långpanna | 3 |  | 250-270 | 20-25 |
| Småfranska | | | | | |
| Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade** | Långpanna | 3 |  | - | - |
| Småfranska, söta, färska | Bakplåt | 3 |  | 170-190* | 10-20 |
| Småfranska, söta, färska, 2 nivåer | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Småfranska, färska | Bakplåt | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Baguette, förgräddad kyld** | Långpanna | 3 |  | - | - |
| Småfranska, frusna | | | | | |
| Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade** | Långpanna | 3 |  | - | - |
| Tyska Laugengebäck, delar för gräddning** | Långpanna | 3 |  | - | - |
| Croissant, delar för gräddning | Långpanna | 3 |  | 170-190 | 30-35 |
| Varma smörgåsar | | | | | |
| Varma smörgåsar, 4 st. | Galler | 3 |  | 190-210 | 10-15 |

* Förvärm

** Beakta uppgifterna på förpackningen

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C / grilläge | Tillag-ningstid i minuter |
|---------------------------|-----------|------|---|----------------------------|---------------------------|
| Varma smörgåsar, 12 st. | Galler | 3 |  | 230-250 | 10-15 |
| Rosta bröd (förvärm inte) | Galler | 5 |  | 3 | 3-5 |

* Förvärm
** Beakta uppgifterna på förpackningen

Pizza, paj och kryddiga bakverk

Din enhet har åtskilliga ugnsinställningar för att tillaga pizza, paj och kryddiga bakverk. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Grädda i kombination med mikrovågor

Om du kombinerar gräddningen med mikrovågor går det att få ner tillagningstiden rejält.

I kombinationsdrift kan du använda vanliga bakformar av metall. Om det uppstår gnistor mellan bakform och galler ska du kontrollera att formen är ren utanpå. Ställ formen på ett annat ställe på gallret. Om det inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikro. Gräddningen tar längre tid.

Om du använder formar av plast, keramik eller glas blir baktiden kortare än den som anges i tabellen. Bakverk får en svagare bakyta på undersidan.

Det är bara möjligt att grädda på en fals när man kombinerar med mikrovågor.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Om du använder värmetyper 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

Gräddning på flera falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Former på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper
första gallret: fals 5
andra gallret: fals 3
tredje gallret: fals 2
fjärde gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Om du bakar pizza med mycket pålägg ska du använda långpannan.

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformor, keramikformor och glasformor förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddat. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och baktid beror på typ av deg och degvolym. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maträtten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.





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
























Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.

Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  coolStart-funktion

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Mikroeffekt i watt | Tillagningstid i minuter |
|--|---------------------|---------|---|-----------------|--------------------|--------------------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, färsk | Bakplåt | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Pizza, färsk, 2 nivåer | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, färsk, tunn botten | Pizzaplåt | 2 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Pizza, färsk, tunn botten | Pizzaplåt | 2 |  | 220-230 | - | 20-30 |
| Pizza, kyld** | Galler | 3 |  | - | - | - |
| Pizza, fryst | | | | | | |
| Pizza, tunn botten, 1 st.** | Galler | 3 |  | - | - | - |
| Pizza, tunn botten, 1 st. | Långpanna | 2 |  | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pizza, tunn botten, 2 st. | Långpanna + galler | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza, tjock botten, 1 st.** | Galler | 3 |  | - | - | - |
| Pizza, tjock botten, 1 st. | Långpanna | 2 |  | 180-200 | 90 | 15-25 |
| Pizza, tjock botten, 2 st. | Långpanna + galler | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Pizzabaguette** | Galler | 3 |  | - | - | - |
| Pizzabaguette, 2 st. | Långpanna | 2 |  | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Minipizzor** | Långpanna | 3 |  | - | - | - |
| Minipizzor, 9 st. | Långpanna | 2 |  | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Minipizzor, Ø 7 cm, 4 nivåer | 4 galler | 5+3+2+1 |  | 180-200* | - | 20-30 |
| Krydd. bakverk & quiche | | | | | | |
| Krydd. bakverk i form | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | - | 55-65 |
| Krydd. bakverk i form | Springform Ø 28 cm | 1 |  | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Ostpaj | Pajform, svart plåt | 3 |  | 190-210 | - | 30-40 |
| Lök- och fläskpaj | Långpanna | 3 |  | 260-280* | - | 10-15 |
| Pirog | Gratängform | 2 |  | 190-200 | - | 30-45 |
| Empanada | Långpanna | 3 |  | 180-190 | - | 30-45 |
| Börek | Långpanna | 1 |  | 200-220* | - | 20-30 |
| * Förvärm | | | | | | |
| ** Beakta uppgifterna på förpackningen | | | | | | |

Gratäng och sufflé

Din enhet har många ugnsinställningar för att tillreda gratängar och suffléer. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Tillagning med mikrovågor

Om du endast tillagar med mikrovågor eller i kombination med mikrovågor går det att få ner tillagningstiden rejält.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Följ de anvisningar som gäller för mikrotåliga formar.

→ "Mikrovågsugnen" på sidan 17

Ta ut den färdiga maten ur förpackningen. I mikroanpassade formar går tillagningen snabbare och blir jämnare.

Falsar

Använd alltid de angivna falsarna.

Du kan tillaga på en fals i form eller i långpanna.

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

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

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med

inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna

Sätt försiktigt in långpannan ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Porslin

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för olika gratängar och suffléer. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. När du gör gratängar beror tillagningstiden på formens storlek och gratängens höjd. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Tillagningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. En gratäng eller sufflé skulle bara vara tillagad på utsidan men rå inuti.








Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.




Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
-  Pizzaläge
-  coolStart-funktion

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Mikroeffekt i watt | Tillagningstid i minuter |
|--|------------------|------|--|-----------------|--------------------|--------------------------|
| Gratäng, krydd., tillagade ingredienser | Gratängform | 2 |  | 200-220 | - | 30-50 |
| Gratäng, krydd., tillagade ingredienser | Gratängform | 2 |  | 150-170 | 360 | 20-30 |
| Pudding | Gratängform | 2 |  | 170-190 | - | 40-60 |
| Pudding | Gratängform | 2 |  | 150-170 | 360 | 20-30 |
| Lasagne, färsk, 1 kg | Gratängform | 2 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, färsk, 1 kg | Gratängform | 2 |  | 180-200 | 360 | 20-30 |
| Lasagne, frusen, 400 g** | Galler | 2 |  | - | - | - |
| Lasagne, frusen, 400 g | Öppen form | 2 |  | 200-210 | 180 | 20-25 |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög | Gratängform | 2 |  | 160-190 | - | 50-70 |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög | Gratängform | 2 |  | 170-190 | 360 | 20-25 |

* Förvärm

** Beakta uppgifterna på förpackningen

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Mikroeffekt i watt | Tillag-ningstid i minuter |
|--|------------------|------|---|-----------------|--------------------|---------------------------|
| Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög, 2 nivåer | Gratängform | 3+1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Sufflé | Gratängform | 2 |  | 160-180* | - | 35-45 |
| Sufflé | Portionsformar | 2 |  | 170-190 | - | 65-75 |

* Förvärm
** Beakta uppgifterna på förpackningen

Fågel

Din enhet har olika ugnsinställningar för att tillreda fågel. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för ett antal maträtter.

Steka på galler

Att steka på galler är särskilt passande för stora fågeldjur eller flera bitar samtidigt.

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan på falsen under.

Beroende på storlek och typ av fågel kan du hålla upp till ½ liter vatten i långpannan. Där kan fett som droppar ned fångas upp. Av denna sky kan du sedan tillaga en sås. Dessutom bildas inte så mycket os och ugnen håller sig ren längre.

Steka i formen

Använd bara formar som är ugnstålga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fågelköttet blir långsammare genomkockt och får inte samma yta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

Använd helst en hög stekgryta när du steker fågel. Ställ grytan på gallret. Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Fågelkött kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Steka i kombination med mikrovågor

Fågelkött passar särskilt bra att tillagas i kombination med mikrovågor. Tillagningstiden kan då förkortas betydligt.

Till skillnad mot vanlig drift är tillagningstiden vid stekning med mikrovågor baserad på den totala vikten.

Tips: Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Stekformar av metall eller keramik passar bara för tillagning utan mikrovågor. Följ anvisningarna för mikrougnstålga formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 17

Grillning

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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner. Droppande fett fångas upp.

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

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

Anvisningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det ska vara så. Hur ofta det sker beror på det inställda grillåget.
- Vid grillning kan det uppstå rök.

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsinställningar och annan information. → "Stektermometer" på sidan 18

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för ditt fågelkött. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in en ofylld, stekfärdig fågel som har kylskåpstemperatur i en oppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för fågel tillsammans med föreslagen vikt. Om du tillagar en tung fågel ska du använda de lägre temperaturerna. Om det är flera bitar orienterar du dig efter den tyngsta bitens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Generellt gäller att ju större fågeln är, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågelstycket efter ca. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.

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





















Tips



- Picka skinnet under vingarna på gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.
- För ankbröst ska skinnet skäras. Ankbröst ska inte vändas.
- Om du ska vända fågelstycket, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
- Grill  stor grilllyta
-  coolStart-funktion

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|--|------------------|------|---|----------------------------|-----------------|--------------------------|
| Kyckling | | | | | | |
| Kyckling, 1 kg | Galler | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Kyckling, 1 kg | Kärl med lock | 2 |  | 230-250 | 360 | 25-35 |
| Kycklingsbröstfilé, à 150 g (grilla) | Galler | 4 |  | 3* | - | 15-20 |
| Kycklingsbröstfilé, 2 st. à 150 g (grilla) | Kärl utan lock | 2 |  | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Kycklingdelar, à 250 g | Galler | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Kycklingdelar, 4 st. à 250 g | Kärl utan lock | 2 |  | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Kycklingsticks, nuggets, frusna** | Långpanna | 3 |  | - | - | - |
| Kycklingsticks, nuggets, frusna, 250 g | Långpanna | 2 |  | 190-210 | 360 | 10-15 |
| Gödkyckling, 1,5 kg | Galler | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Gödkyckling, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 |  | 210-230 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| Anka & gås | | | | | | |
| Anka, 2 kg | Galler | 2 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Anka, 2 kg | Galler | 2 |  | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Ankbröst, à 300 g | Galler | 3 |  | 230-250 | - | 25-30 |
| Gås, 3 kg | Galler | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Gås, 3 kg | Galler | 2 |  | 170-190 | 180 | 80-90 |
| Gåslår, à 350 g | Galler | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Gåslår, à 350 g | Galler | 2 |  | 170-190 | 180 | 30-40 |
| Kalkon | | | | | | |
| Liten kalkon, 2,5 kg | Galler | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Liten kalkon, 2,5 kg | Galler | 2 |  | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Kalkonbröst, utan ben, 1 kg | Kärl med lock | 2 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| * Förvärm i 5 minuter | | | | | | |
| ** Beakta uppgifterna på förpackningen | | | | | | |

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|------------------------------|------------------|------|---|----------------------------|-----------------|--------------------------|
| Kalkonovanlår, med ben, 1 kg | Galler | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| Kalkonovanlår, med ben, 1 kg | Kärl med lock | 2 |  | 210-230 | 360 | 45-50 |

* Förvärm i 5 minuter
** Beakta uppgifterna på förpackningen

Kött

Din enhet har många ugnsinställningar för att tillreda kött. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Steka och sjuda

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

Skär kryss i svålen. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Därigenom fördelar sig köttsafterna bättre. Eventuellt kan du slå in steken i aluminiumfolie. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Steka på galler

På gallret får köttet en lite knaprigare yta.

Beroende på storlek och typ av kött kan du hålla upp till ½ liter vatten i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttsaft. Av denna sky kan du sedan tillaga en sås. Dessutom bildas inte så mycket os och ugnen håller sig ren längre.

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan på falsen under.

Steka och sjuda i porslinsformer

Att steka och sjuda i former är behändigare. Det är lättare att ta ut steken med formen ur ugnen och tillreda såsen direkt i formen.

Använd bara formar som är ugnstålga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformer på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Tillsätt lite vätska till magert kött. I glasformer ska botten vara täckt till ca. ½ cm.

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

Under stekningen förångar vätskorna i formen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer vätska.

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

Använd helst en hög stekgryta när du steker kött. Ställ grytan på gallret. Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

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

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Vid sjudning ska du först steka på köttet efter egen smak. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande till skyn. Grytbotten ska vara täckt till ca. 1-2 cm.

Under stekningen förångar vätskorna i formen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer vätska.

Kött kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Steka i kombination med mikrovågor

Vissa rätter kan tillagas i kombination med mikrovågor. Tillagningstiden förkortas då betydligt.

Till skillnad mot vanlig drift är tillagningstiden vid stekning med mikrovågor baserad på den totala vikten.

Tips: Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Stekformer av metall eller keramik passar bara för tillagning utan mikrovågor. Följ anvisningarna för mikrougnstålga formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 17

Obs!

Om du använder en stekpåse ska den inte förslutas med metallklämmor. Används matlagningssnöre. Använd inte metallspett för rullader. Det kan uppstå gnistor.

Grillning

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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner. Droppande fett fångas upp.

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

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

Salta maten först efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet.

Anvisningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det ska vara så. Hur ofta det sker beror på det inställda grillläget.
- Vid grillning kan det uppstå rök.

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsinställningar och annan information.

→ "Stektermometer" på sidan 18

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för åtskilliga köträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in kött som har kylskåpstemperatur i en uppvärmd ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för köttbitar tillsammans med föreslagen vikt. Om du vill steka en tyngre köttbit ska du i vilket fall som helst ha en lägre temperatur. Om det är flera bitar orienterar du dig efter den tyngsta bitens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.






Generellt gäller att ju större stek, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.
















Vänd steken och grillbitarna efter ca. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt. Ytterligare information finns bland tipsen för stekning, sjudning och grillning i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
-  Grillstor grillyta
-  Mikro

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / grilläge | Mikrovågseffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|--|----------------|------|---|----------------------------|---------------------|--------------------------|
| Fläskkött | | | | | | |
| Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg | Kärl utan lock | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 |  | 220-240 | 360 | 55-65 |
| Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg | Galler | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Fläskfilé, 1,5 kg | Kärl utan lock | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Fläskfilé, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 |  | 230-240 | 90 | 50-60 |
| Fläskfilé, 400 g | Galler | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Kassler med ben, 1 kg (med tillsats av litet vatten) | Kärl med lock | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| Kassler med ben, 1 kg | Kärl utan lock | 2 |  | - | 360 | 40-50 |
| Fläskköttsskivor, 2 cm tjocka | Galler | 5 |  | 2 | - | 16-20 |
| Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka (förvärm 5 min) | Galler | 5 |  | 3* | - | 8-12 |
| Nötkött | | | | | | |
| Oxfile, medium, 1 kg | Galler | 2 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Oxfile, medium, 1 kg | Kärl med lock | 2 |  | 240-260 | 90 | 30-40 |
| Nötstek, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |
| Rostbiff, medium, 1,5 kg | Galler | 2 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Rostbiff, medium, 1,5 kg | Kärl utan lock | 2 |  | 240-260 | 180 | 30-40 |
| * förvärm | | | | | | |
| ** vänd inte | | | | | | |

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / grilläge | Mikrovågseffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|---|----------------|------|--------------|----------------------------|---------------------|--------------------------|
| Biff, 3 cm tjock, medium (förvärm inte) | Galler | 3 | | 3 | - | 15-20 |
| Hamburgare, 3-4 cm hög | Galler | 4 | | 3 | - | 25-30 |
| Kalvkött | | | | | | |
| Kalvstek, 1,5 kg | Kärl utan lock | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Kalvstek, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 | | 200-210 | 90 | 70-80 |
| Kalvlägg, 1,5 kg | Kärl utan lock | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Kalvlägg, 1,5 kg | Kärl utan lock | 2 | | 200-220 | 180 | 30 |
| | | | | | 90 | 30-40 |
| Lammkött | | | | | | |
| Lambbrog benfri, medium, 1,5 kg | Kärl utan lock | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Lambbrog benfri, medium, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 | | 240-260 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 35-40 |
| Lammrygg med ben** | Galler | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lammrygg med ben, 1 kg** | Kärl utan lock | 2 | | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Lammkotlett | Galler | 3 | | 3 | - | 12-16 |
| Grillkorv | Galler | 4 | | 3 | - | 10-15 |
| Köttträter | | | | | | |
| Köttfärslimpa, 1 kg | Kärl utan lock | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| Köttfärslimpa, 1 kg + 20 ml vatten | Kärl utan lock | 2 | | 170-190 | 360 | 30-40 |
| * förvärm | | | | | | |
| ** vänd inte | | | | | | |

Tips vid stekning, sjudning och grillning

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

Fisk

Din enhet har olika ugnsställningar för att tillreda fisk. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

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

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

Steka och grilla på galler

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner.

Beroende på storlek och typ av fisk kan du hälla upp till ½ liter vatten i långpannan. Droppande vätska fångas upp. Då bildas inte så mycket rök och ugnen håller sig ren längre.

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

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

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

Anvisningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det ska vara så. Hur ofta det sker beror på det inställda grilläget.
- Vid grillning kan det uppstå rök.

Steka och ångkoka i formen

Använd bara formar som är ugnståliga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fisken blir långsammare genomkokt och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

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

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Fisk kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Ångkoka med mikrovågsugn

Det går även att ångkoka fisk i mikrovågsugnen.

Välj då en försluten mikrougnstålig form eller använd en tallrik eller mikrovänlig folie för att täcka över formen.

Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar.

→ "Mikrovågsugnen" på sidan 17

Den egna smaken stannar i livsmedlet och du behöver inte salta och krydda så mycket. Vid hela fiskar ska du tillsätta en till tre matskedar vatten eller citronsaft.

Låt fisken stå i 2-3 minuter efter tillagning så att temperaturen jämnas ut.

Ta av förpackningen på färdigmaten. I mikroanpassade formar går tillagningen snabbare och blir jämnare.

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsställningar och annan information.

→ "Stektermometer" på sidan 18

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för din fiskrätt. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in fisk som har kylskåpstemperatur i en ouppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för fisk tillsammans med föreslagen vikt. Om du vill tillaga en tyngre fisk ska du i vilket fall som helst ha en lägre temperatur. Om det är flera fiskar orienterar du dig efter den tyngsta fiskens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika fiskarna bör vara av ungefär samma storlek.



Generellt gäller att ju större fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd på fisk som inte är i simläge efter ca. ½ till ⅔ av den angivna tiden.

















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

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugsfunktioner:

-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning

- Grill  stor grilllyta
-  Mikro

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugsfunktion | Temperatur i °C / grilläge | Mikroeffekt i watt | Tillagningstid i minuter |
|--|------------------|------|---|----------------------------|--------------------|--------------------------|
| Fisk | | | | | | |
| Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell | Galler | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell | Galler | 3 |  | 2 | 90 | 15-20 |
| Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 3 |
| | | | | | 360 | 2-7 |
| Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax | Galler | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax | Öppen form | 2 |  | 230-250 | 360 | 30-40 |
| Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 10 |
| | | | | | 360 | 10-15 |
| Fiskfiléer | | | | | | |
| Fiskfilé, opanerad, grillad | Galler | 4 |  | 1* | - | 15-25 |
| Fiskfilé, opanerad, ångkokt, 400 g | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 4 |
| | | | | | 360 | 5-15 |
| Fiskkotletter | | | | | | |
| Fiskkotlett, 3 cm tjock** | Galler | 4 |  | 3 | - | 10-20 |
| Fisk, frusen | | | | | | |
| Fisk, hel 300 g, t.ex. forell | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 5 |
| | | | | | 360 | 7-12 |
| Fiskfilé, opanerad | Kärl med lock | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Fiskfilé, opanerad, 400 g | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 10-15 |
| Fiskfilé, gratinerad | Galler | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |
| Fiskfilé, gratinerad, 400 g | Öppen form | 2 |  | 3 | 360 | 15-20 |
| Fiskpinnar (vänd emellanåt) | Långpanna | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Fiskrätter | | | | | | |
| Fiskterriner, 1000 g | Terrinform | 2 |  | - | 360 | 20-25 |

* Förvärm

** Skjut in långpannan därunder på fals 2

Tillbehör och grönsaker

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

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar energi.

Tillagning i kombination med mikrovågor

Om du vill tillaga i kombination med mikrovågor ska du alltid använda en form som kan förslutas och som är mikrougnstål. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie. Följ anvisningarna för mikrougnstålformar.

Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så mycket det går i formen.

Gryn skummar kraftigt vid tillagning. Använd en hög form med lock till spannmålsprodukter och ris.

Maten behåller mycket av sin smak. Salta och krydda därför försiktigt.

Om du inte hittar någon inställningsuppgift för din förberedda mängd mat kan du förlänga eller förkorta tillagningstiden enligt följande grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tid.

Vänd på eller rör om i maten två till tre gånger. Låt maten vila ytterligare två till tre minuter efter uppvärmning, så att den hinner svalna av.

Maten avger värme till formen. Även vid enbart tillagning med mikrovågor kan formen bli mycket het.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Tillagning på en fals

Följ uppgifterna i tabellen.

Tillagning på två falsar

Använd 4D-varmluft. Plåtar du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden
















I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för olika maträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.









Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Förvärmer du ugnen blir tiderna några minuter kortare.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Varmluftsgrillning
-  Grill stor grilllyta
-  coolStart-funktion
-  Mikro

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / grilläge | Mikrovågseffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|---|---------------------|------|---|----------------------------|---------------------|--------------------------|
| Grönsaker, färska | | | | | | |
| Grönsaker, färska, 250 g* | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 6-10 |
| Grönsaker, färska, 500 g* | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 10-15 |
| Grönsaker, frysta | | | | | | |
| Spenat, 450 g* | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 11-16 |
| Blandade grönsaker, 250 g +25 ml vatten* | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 8-12 |
| Blandade grönsaker, 500 g + 25 ml vatten* | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 13-18 |
| Grönsaksrätter | | | | | | |
| Grillgrönsaker | Långpanna | 5 |  | 3 | - | 10-15 |
| Potatis | | | | | | |
| Bakpotatis, i halvor | Långpanna | 3 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Bakpotatis, i halvor, 1 kg | Långpanna | 3 |  | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Skalpotatis, hel, 250 g* | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 8-11 |
| Kokt potatis, fyrdelade, 500 g* | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 12-15 |
| Potatisprodukter, frusna | | | | | | |
| Potatisrösti** | Långpanna | 3 |  | - | - | - |
| Potatispiroger, fyllda** | Långpanna | 3 |  | - | - | - |
| Kroketter** | Långpanna | 3 |  | - | - | - |
| Pommes frites** | Långpanna | 3 |  | - | - | - |
| Pommes frites, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 190-210 | - | 30-40 |
| * Vänd eller rör om maten en eller två gånger | | | | | | |
| ** Följ uppgifterna på förpackningen | | | | | | |

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C / grilläge | Mikrovågs-effekt i W | Tillag-ningstid i minuter |
|---|----------------|------|---|----------------------------|----------------------|---------------------------|
| Ris | | | | | | |
| Långkornigt ris, 250 g + 500 ml vatten | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| Råris, 250 g + 650 ml vatten | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Risotto, 250 g + 900 ml vatten | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |
| Gryn | | | | | | |
| Couscous, 250 g + 500 ml vatten | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 6-8 |
| Hirs hel, 250 g + 600 ml vatten | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 8-10 |
| | | | | | 180 | 10-15 |
| Polenta/majsgryn, 125 g + 500 ml vatten* | Kärl med lock | 1 |  | - | 600 | 6-8 |
| Korngryn, 250 g + 750 ml vatten | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 15-20 |
| Ägg | | | | | | |
| Äggkaka av 2 ägg | Kärl med lock | 2 |  | - | 360 | 6-8 |
| * Vänd eller rör om maten en eller två gånger | | | | | | |
| ** Följ uppgifterna på förpackningen | | | | | | |

Dessert

Med din enhet kan du göra yoghurt och olika desserter.

Vid tillagning med mikrovågor ska du alltid använda eldfast form som tål att mikras. Följ anvisningarna för mikrougnståligena formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 17

När du sätter formen på gallret ska inskriften "Microwave" vara riktad mot ugnsluckan och böjningen vara nedåt.

Göra yoghurt

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

- Värm upp 1 liter mjölk (fetthalt 3,5 %) till 90 °C på plattan och låt svalna till 40° C. För H-mjök räcker det att värma upp till 40° C.
- Rör ned 150g yoghurt (kylskåpskall).
- Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
- Ställ kopparna/burkarna på ungsbotten och tillaga enligt anvisningarna.
- När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

Pudding av puddingpulver

Häll i puddingpulvret tillsammans med de angivna mängderna mjölk och socker i en hög mikrougnståligen form. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rör om ordentligt så snart mjölken börjar skumma upp. Upprepa detta en eller två gånger.

Laga risgrynsgröt

- Väg upp riset och tillsätt 4-faldiga mängden mjölk.
- Häll i ris och mjölk i en hög, mikrougnståligen form.
- Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.
- Så snart mjölken börjar skumma upp ska du röra om ordentligt och sänka mikrovågs-effekten till den nivå som anges i tabellen. Rör om flera gånger under kokets gång.

Kompott

Väg frukten i en mikrougnståligen form och tillsätt en matsked vatten per 100 g frukt. Smaka av med socker och kryddor. Täck över formen och ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rör om två till tre gånger under tillagningen.

Popcorn för mikrovågsugn

Använd en eldfast, låg form av glas, t.ex. locket till en gratängform. Använd inte porslin eller väldigt djupa tallrikar.

Lägg in popcornpåsen med den etiketterade sidan nedåt mot tallriken. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen. Ibland kan tiden behöva anpassas, beroende på produkt och mängd.

För att popcornen inte ska brännas ska popcornpåsen tas ut och skakas efter 1 ½ minut. Gör rent i ugnen efteråt.

Varning – Risk för brännskador!!






Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen.

Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.

Rekommenderade inställningsvärden

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Mikro

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / jäsläge | Mikroeffekt i watt | Tillagningstid i minuter |
|--|------------------|------------|---|---------------------------|--------------------|--------------------------|
| Pudding av puddingpulver* | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 5-8 |
| Yoghurt | Portionsformar | Ugnsbotten |  | 40-45 | - | 8-9h |
| Risgrynsgröt, 125 g + 500 ml mjölk* | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 10 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Fruktkompott, 500 g | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 9-12 |
| Popcorn för mikrovågsugn, 1 påse à 100 g** | Öppen form | 2 |  | - | 600 | 4-6 |

* Vänd eller rör om maten en eller två gånger
 ** Lägg den slutna påsen på fatet

Eco-ugnsfunktioner

Varmluft Eco och över-/undervärme Eco är smarta ugnsfunktioner för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livsmedel avgör hur mycket effekt du kan spara.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Håll luckan stängd vid tillagning.

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

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

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Bakformer och porslin

Mörka bakformer av metall passar bäst. Därigenom kan du spara upp till 35 procent energi.

Formar av rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme som en spegel. Ickereflekterande formar av emalj, värmetåligt glas eller beskiktade gjutna aluminiumformar är bättre lämpade.

Ljusa plåtformor, keramikformor eller glasformor förlänger baktiden och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Bakplåtspapper



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




Rekommenderade inställningsvärden

Här hittar du uppgifter för olika rätterna. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakkyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Bakningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. Kakor och bakverk skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft eco
-  Över-/undervärme eco

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|-----------------------------------|---------------------|------|---|-----------------|--------------------------|
| Kakor i form | | | | | |
| Socketkaka i form | Krans/formbrödsform | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Tårtbotten (socketkaka) | Tårtbottenform | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Tårtbotten utan fett, 2 ägg | Tårtbottenform | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Tårta med botten utan fett, 3 ägg | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 25-40 |

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|--|--------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Tårta med botten utan fett, 6 ägg | Springform Ø 28 cm | 2 | | 150-160 | 50-60 |
| Sockerkaka med jäst | Hög sockerkaksform | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| Kakor på plåt | | | | | |
| Sockerkaka med torr garnering/fyllning | Bakplåt | 3 | | 150-170 | 25-40 |
| Mördegskaka med torr garnering/fyllning | Bakplåt | 3 | | 170-180 | 25-35 |
| Rulltårta | Bakplåt | 3 | | 180-190 | 15-20 |
| Vetelängd, vetekrans | Bakplåt | 3 | | 160-170 | 25-35 |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning | Bakplåt | 3 | | 160-180 | 15-20 |
| Småkakor | | | | | |
| Muffins | Muffinsplåt | 2 | | 160-180 | 15-25 |
| Småkakor | Bakplåt | 3 | | 150-160 | 25-35 |
| Smördegskakor | Bakplåt | 3 | | 170-190 | 20-35 |
| Petit-choux | Bakplåt | 3 | | 200-220 | 35-45 |
| Småkakor | Bakplåt | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Spritskakor | Bakplåt | 3 | | 140-150 | 30-45 |
| Mindre, jästa bakverk | Bakplåt | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Bröd & småfranska | | | | | |
| Blandbröd, 1,5 kg | Formbrödsform | 2 | | 200-210 | 35-45 |
| Focaccia | Långpanna | 3 | | 250-275 | 15-20 |
| Småfranska, söta, färska | Bakplåt | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Småfranska, färska | Bakplåt | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Kött | | | | | |
| Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 180-190 | 120-140 |
| Nötstek, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 | | 200-220 | 140-160 |
| Kalvstek, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 170-180 | 110-130 |
| Fisk | | | | | |
| Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell | Kärl med lock | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax | Kärl med lock | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Fiskfilé, opanerad, ångkokt | Kärl med lock | 2 | | 190-210 | 15-25 |

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter,

t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

| | |
|---------|---|
| Allmänt | <ul style="list-style-type: none"> ■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ■ Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid. |
| Bakning | Med över-/undervärme, max 200° C. Varmluft max. 180° C. |

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

| | |
|-----------------------|---|
| Småkakor | Med över-/undervärme, max 190° C. Varmluft max. 170° C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid. |
| Pommes frites i ugnen | Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra. |

Anpassad tillagning

Anpassad tillagning är långsam tillagning på låg temperatur. Därför kallas det även lågtemperaturkokning.

Anpassad tillagning passar perfekt för alla finare kötttyper (t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm eller fågel), som ska tillagas rosa eller till "precis genomstekt". Köttet blir mycket saftigt och mört.

Din fördel: du får större frihet att planera menyn, det är inga problem att varmhålla kött gjort med anpassad tillagning. Under tillagningen behöver du inte vända på köttet. Under tillagning ska ugnsluckan vara stängd för att skapa en jämn temperatur.

Använd endast färskt och hygieniskt kött utan skador och ben. Putsa bort senor och fettkappa ordentligt. Fett ger en kraftig bismak vid anpassad tillagning. Du kan även använda kryddat eller marinerat kött. Använd inte upptinat kött.

Du kan skära upp köttet direkt efter anpassad tillagning. Det behöver inte vila. Köttet blir rosa inuti tack vare den speciella tillagningsmetoden, men det betyder inte att det är rått eller otillräckligt tillagat.

Anvisning: En tidssatt tillagningstid med sluttid är inte möjlig med ugnsställningen anpassad tillagning.

Formar

Använd grunda formar, t.ex. en serveringstallrik av porslin eller glas. Sätt in formen i ugnen för att värma upp den.

Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

Ytterligare information finns bland tipsen för anpassad tillagning i anslutning till inställningstabellerna.


Din enhet har en inställning för anpassad tillagning. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvolat. Låt ugnen värmas upp ordentligt tillsammans med formen i ca. 15 minuter.




På stekhällen bryner du på köttet på alla sidor på hög värme, även ändarna. Lägg sedan genast upp det på den förvärmade formen. Ställ in formen med köttet i ugnen igen och påbörja anpassad tillagning.

Rekommenderade inställningsvärden

Temperatur för anpassad tillagning och tillagningstid beror på köttets storlek, tjocklek och kvalitet. Därför anges inställningszoner.

Använd uppvärmningstyp:

-  Anpassad tillagning

| Maträtt | Diskgods | Fals | Ugnsfunktion | Stektid i minuter | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|--|------------|------|--|-------------------|-----------------|--------------------------|
| Fågel | | | | | | |
| Ankbröst, 400 g | Öppen form | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Kycklingsbröstfilé, à 200 g | Öppen form | 2 |  | 5-7 | 90* | 30-60 |
| Kalkonbröst, utan ben, 1 kg | Öppen form | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Fläskkött | | | | | | |
| Fläskfilé, 5-6 cm tjock, 1,5 kg | Öppen form | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Fläskfilé, hel | Öppen form | 2 |  | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Fläskmedaljonger, 4 cm tjocka | Öppen form | 2 |  | 5-7 | 80* | 90-120 |
| Nötkött | | | | | | |
| Oxstek (fransyska), 6-7 cm tjock, 1,5 kg | Öppen form | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Oxfilé, hel, 1 kg | Öppen form | 2 |  | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Rostbiff, 5-6 cm tjock | Öppen form | 2 |  | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka | Öppen form | 2 |  | 5-7 | 80* | 30-60 |
| * Förvärm | | | | | | |

| Maträtt | Diskgods | Fals | Ugnsfunktion | Stektid i minuter | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|--|------------|------|--------------|-------------------|-----------------|--------------------------|
| Kalvkött | | | | | | |
| Kalvstek, 4-5 cm, tjock, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Kalvstek, 10-15 cm tjock, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Kalvfilé, hel, 800 g | Öppen form | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka | Öppen form | 2 | | 5-7 | 80* | 45-90 |
| Lammkött | | | | | | |
| Lammsadlar, urbenade, à 200 g | Öppen form | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbounden | Öppen form | 2 | | 6-8 | 80* | 180-240 |
| * Förvärm | | | | | | |

Tips för anpassad tillagning

| | |
|--|--|
| Anpassad tillagning för ankbröst. | Placera ankbröset kallt i en panna och bryn först skinnsidan. Efter den anpassade tillagningen bryner du på så ytan blir frasig, i 3 till 5 minuter. |
| Kött som tillagas så här är inte lika varmt som kött som är stekt på vanligt sätt. | Förvärm tallrikarna och servera såsarna mycket varma så att det stekta köttet inte svalnar för snabbt. |

Torkning

Du kan torka mat med 4D-varmluft. Med denna typ av konservering koncentreras aromämnen genom att vattnet avlägsnas.

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

Skär den eventuellt i jämnstora bitar eller tunna skivor. Lägg oskalad frukt på fatet med skärytan uppåt. Tänk på att frukt och svamp inte ska ligga på varandra på gallret.

Skär grönsaker fint och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka något och lägg ut dem jämnt fördelat på gallret.

Torka örter med stjälk. Lägg örterna jämnt fördelat och i små högar på gallret.

Använd följande falsar för torkning:

- 1 galler: fals 3
- 2 galler: fals 3+1

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du inställningar för att torka olika livsmedel. Temperatur och längd beror på vilken typ av livsmedel du ska torka, hur saftiga, mogna och tjocka bitarna är. Ju längre du låter varorna torka, desto bättre konserveras de. Ju tunnare man skär, desto snabbare sker torkningen och de torkade produkterna blir smakrikare. Därför anges inställningszoner.

Om du vill torka andra livsmedel kan du orientera dig efter liknande livsmedel i tabellen.

Använd uppvärmningstyp:

- 4D-varmluft

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i timmar |
|--|------------|------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g) | 1-2 galler | - | | 80 | 5-9 |
| Stenfrukt (plommon) | 1-2 galler | - | | 80 | 8-10 |
| Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade | 1-2 galler | - | | 80 | 5-8 |
| Skivad svamp | 1-2 galler | - | | 60 | 6-9 |
| Örter, rensade | 1-2 galler | - | | 60 | 2-6 |

Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

⚠ Varning – Risk för personskador!!

Glasburkar med felaktigt konserverade livsmedel kan spricka. Följ anvisningarna vid konservering.

Glas

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

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

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

Förberedning av frukter och grönsaker

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

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

Frukt

Frukten i konserveringsglaset ska fyllas på med varm avskummad sockerlösning (ca. 400 ml för ett 1-litersglas). Till en liter vatten:

- ca. 250g socker till söt frukt
- ca. 500g socker till syrligare frukt

Grönsaker

Fyll konserveringsglaset med grönsakerna och kokat vatten.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glaset med klämmor. Ställ glaset på långpanna så att de inte har kontakt med varandra. Häll 500 ml hett vatten (ca. 80° C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen

Frukt

Efter en viss tid börjar det uppstå små bubblor. Stäng av ugnen så snart det bubblar i alla glasburkarna. Ta ut glaset ur ugnen efter den angivna eftervärmiden.

Grönsaker


Efter en viss tid börjar det uppstå små bubblor. Så snart det uppstår bubblor i alla konserveringsglas ska du sänka temperaturen till 120 °C och låta bubbelprocessen fortsätta i stängd ugn enligt uppgifterna i tabellen. Stäng av ugnen efter den här tiden och utnyttja eftervärmerna några minuter, enligt uppgifterna i tabellen.





Efter konserveringen tar du ut glaset ur ugnen och ställer dem på en ren duk. Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag, då kan de spricka. Täck över glaset så att de inte står i drag. Ta av klämmorna när glasburkarna har kallnat.

Rekommenderade inställningsvärden

De angivna tiderna i inställningstabellen är riktvärden för att konservera frukter och grönsaker. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen och kvaliteten på innehållet i glaset. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas. Innan du byter ugninställning eller stänger av ugnen ska du kontrollera att det bildas bubblor i glaset. Bubblorna bildas efter ca. 30-60 minuter.

Använd uppvärmningstyp:

-  4D-varmluft

| Maträtt | Diskods | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|-------------------------------------|---------------------------|------|---|-----------------|---------------------------|
| Konservering | | | | | |
| Grönsaker, t.ex. morötter | 1 liter glaskonservburkar | 1 |  | 160-170 | Fram till pärlning: 30-40 |
| | | | | 120 | När det pärlar: 30-40 |
| | | | | - | Eftervärme: 30 |
| Grönsaker, t.ex. gurkor | 1 liter glaskonservburkar | 1 |  | 160-170 | Fram till pärlning: 30-40 |
| | | | | - | Eftervärme: 30 |
| | | | | - | Eftervärme: 30 |
| Stenfrukt, t.ex. körsbär, sviskon | 1 liter glaskonservburkar | 1 |  | 160-170 | Fram till pärlning: 30-40 |
| | | | | - | Eftervärme: 35 |
| | | | | - | Eftervärme: 35 |
| Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar | 1 liter glaskonservburkar | 1 |  | 160-170 | Fram till pärlning: 30-40 |
| | | | | - | Eftervärme: 25 |
| | | | | - | Eftervärme: 25 |

Jäsa deg

Jästdegar jäser snabbare i ugnen än i rumstemperatur. Använd inställningen över-/undervärme. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvolat.

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger. Följ anvisningarna i inställningstabellen för 1:a och 2:a jäsningsen (degjäsningsen och styckjäsningsen).

Degjäsningsen

Ställ in enligt anvisningarna i tabellen och värm ugnen. Ställ degbunken på gallret.

Under jäsningsen får inte ugnsluckan öppnas, eftersom fuktigheten då försvinner. Täck degen med fuktig kökshandduk.

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|--------------------------|------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Jäsdeg, lätt | Bunke | 2 | | 35-40 | 25-30 |
| | Bakplåt | 2 | | 35-40 | 10-20 |
| Jäsdeg, tung och fettrik | Bunke | 2 | | 35-40 | 20-40 |
| | Bakplåt | 2 | | 35-40 | 15-25 |

Upptining

Använd ugnsinställning mikrovågor för att tina upp djupfrostad frukt, grönsaker, fågel, kött, fisk och bakprodukter.

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i en mikrougnstålform och ställ det på gallret i ugnen. Följ de anvisningar som gäller för mikrotåliga formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 17

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar energi.

Rekommenderade inställningsvärden

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

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Mikroeffekt i W | Tillag-ningstid i minuter |
|-------------------------|----------------|------|---------------|-----------------|-----------------|---------------------------|
| Bröd, småfranska | | | | | | |
| Bröd, 500 g | Kärl utan lock | 2 | | - | 180 | 3 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Småfranska | Galler | 2 | | 140-160 | 90 | 2-4 |
| Kakor | | | | | | |
| Kaka, saftig, 500 g | Kärl utan lock | 2 | | - | 180 | 2 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Kaka, torr, 750 g | Kärl utan lock | 2 | | - | 90 | 10-15 |

* Vänd efter halva tiden

Styckjäsningsen

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

- Över-/undervärme

och förläng vid behov. Det går ofta bäst att tina upp i flera steg. I tabellen står dessa steg under varandra.

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
















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

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

Tips: Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

Använd uppvärmningstyp:

- Mikro

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|--|----------------|------|--|-----------------|-----------------|--------------------------|
| Kött & fågel | | | | | | |
| Kyckling, hel, 1,2 kg* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Fågeldelar, 250 g* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Anka, 2 kg* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 40-50 |
| Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 800 g* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 1 kg* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | | 90 | 20-30 |
| Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 1,5 kg* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | | 90 | 25-35 |
| Kött i bitar eller skivor, t.ex. gulasch (rått kött), 500 g* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 8 |
| | | | | | 90 | 5-10 |
| Blandfärs, 200 g* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 90 | 8-15 |
| Blandfärs, 500 g* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Blandfärs, 1000 g* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 20-30 |
| Fisk | | | | | | |
| Fisk, hel, 300 g* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 3 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Fiskfilé, 400 g* | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Frukt, grönsaker | | | | | | |
| Bärfukt, 300 g | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 5-10 |
| Grönsaker, 600 g | Kärl utan lock | 2 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 8-13 |
| Övrigt | | | | | | |
| Tina smör, 125 g | Kärl utan lock | 2 |  | - | 90 | 7-9 |

* Vänd efter halva tiden

Värma mat med mikrovågsugn

Med mikrovågsugnen kan du värma mat eller tina upp och värma den i ett steg.

Ta av förpackningen på färdigmaten. I mikroanpassade formar går det snabbare att värma maten och värmen sprider sig jämnare. Olika ingredienser i maten kan värmas upp olika snabbt.

Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så platt det går i formen. Livsmedlen ska inte ligga i skikt på varandra.

Täck över maten. På så vis får du en bättre tillagning. Om du inte har något passande lock för formen kan du använda en tallrik eller speciell mikrofolie.

Vänd på eller rör om i maten två till tre gånger. Låt maten stå ytterligare 1 till 2 minuter efter uppvärmningen så att värmen jämnas ut.

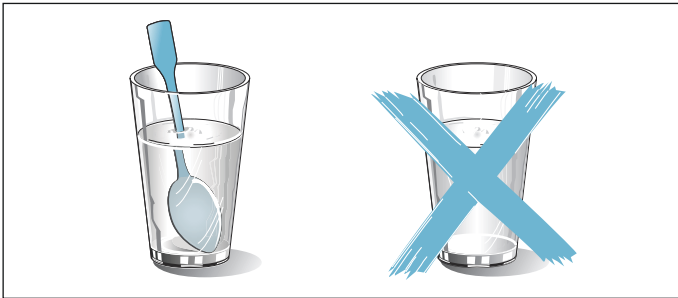
Om du värmer barnmat ställer du flaskan utan sugnapp eller lock på gallret. Skaka och rör om ordentligt efter uppvärmningen och kontrollera absolut temperaturen.

Livsmedlet avger värme till behållaren. Även vid ren mikrovågsugnsdrift kan behållaren bli mycket het.

Tips: Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

⚠ Varning – Risk för skällning!!

När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/ muggen när du värmer vätskor. Då stormkogar det inte.

**Obs!**

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du inställningsvärden för olika drycker och maträtter för att värma med mikrovågor. Tidsangivelserna är riktvärden. Tidsåtgången beror på ugnformen såväl som livsmedlets kvalitet, temperatur och typ. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn.















Om det inte finns några angivna värden för din maträtt kan du se efter vid liknande maträtter i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar energi.

Gör rent i ugnen efteråt.

Använd uppvärmningstyp:

-  Mikro

| Maträtt | Formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Mikrovågseffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|--|----------------|------|---|-----------------|---------------------|--------------------------|
| Värma drycker | | | | | | |
| 200 ml (rör om väl) | Kärl utan lock | 2 |  | - | max | 1-3 |
| 400 ml (rör om väl) | Kärl utan lock | 2 |  | - | max | 2-6 |
| Värma barnmat | | | | | | |
| Nappflaska, 150 ml (rör om väl) | Kärl utan lock | 2 |  | - | 360 | 1-3 |
| Grönsaker, kylda | | | | | | |
| 250 g | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 3-8 |
| Grönsaker, frysta | | | | | | |
| lösa, 250 g | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 8-12 |
| Stuvad spenat, frusen i block, 450 g (rör om 1-2 gånger under tiden) | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 11-16 |
| Maträtter, kylda | | | | | | |
| Tallriksrätt, 1 portion | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 4-8 |
| Soppa, gryta, 400 ml (rör om väl) | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 5-7 |
| Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 5-10 |
| Gratänger, 400 g, t.ex. lasagne, potatisgratäng | Kärl utan lock | 2 |  | - | 600 | 5-10 |
| Rätter, frusna | | | | | | |
| Tallriksrätt, 1 portion | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 11-15 |
| Soppa, gryta, 200 ml (rör om väl) | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 6-8 |
| Tillbehör, 500 g, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris | Kärl med lock | 2 |  | - | 600 | 7-10 |
| Gratänger, 400 g, t.ex. lasagne, potatisgratäng | Kärl utan lock | 2 |  | 180-200 | 180 | 20-25 |

Varmhållning

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

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

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011 och efter standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Bakning

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

Gräddning på två falsar:

- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Former på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Gräddning på tre falsar:

- Bakplåt: fals 5
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Äppelpaj med lock

Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.

Äppelpaj på två falsar: ställ mörka springformar omlott över varandra.

Kakor i springformar av tunn plåt: baka med över- och undervärme på en fals. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.




Biskvibotten


Biskvibotten på två falsar: sätt springformerna omlott över varandra på gallren.

Anvisningar

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

Använda ugnsfunktioner:


-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge



| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|--|-----------------------------|-------|---|-----------------|---------------------------|
| Gräddning | | | | | |
| Spritskakor | Bakplåt | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Spritskakor | Bakplåt | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Spritskakor, 2 nivåer | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Spritskakor, 3 nivåer | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Småkakor | Bakplåt | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Småkakor | Bakplåt | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Småkakor, 2 nivåer | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 150* | 25-35 |
| Småkakor, 3 nivåer | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 140* | 35-45 |
| Tårtbotten med vatten, utan fett | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Tårtbotten med vatten, utan fett | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Tårtbotten med vatten, utan fett, 2 nivåer | Springform Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Äppelpaj med lock | 2x svartplåtsformar Ø 20 cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Äppelpaj med lock | 2x svartplåtsformar Ø 20 cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Äppelpaj med lock, 2 nivåer | 2x svartplåtsformar Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |
| * Förvärm i 5 min, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen | | | | | |
| ** Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen | | | | | |

Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:

- Grill  stor grillyta



| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Grillsteg | Tillagningstid i minuter |
|----------------------------|-----------|------|---|-----------|--------------------------|
| Grillning | | | | | |
| Rosta bröd* | Galler | 5 |  | 3 | 3-5 |
| Hamburgare, 12 st.** | Galler | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * Förvärm inte | | | | | |
| ** Vänd efter 2/3 av tiden | | | | | |








Tillagning med mikrovågor

Vid tillagning med mikrovågor ska du alltid använda eldfast form som tål att mikras. Följ anvisningarna för mikrougnståligena formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 17

När du sätter formen på gallret ska inskriften "Microwave" vara riktad mot ugnsluckan och böjningen vara nedåt.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Varmluftsgrillning
-  Mikro

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Mikroeffekt i watt | Tillagningstid i minuter |
|---------------------------|------------------|------|---|-----------------|--------------------|--------------------------|
| Tina med mikron | | | | | | |
| Kött | Öppet kärl | 2 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Mikra | | | | | | |
| Äggstanning | Öppet kärl | 2 |  | - | 360 | 20 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Biskvier | Öppen form | 2 |  | - | 600 | 7-9 |
| Köttfärslimpa | Öppen form | 2 |  | - | 600 | 22-27 |
| Kombifunktion | | | | | | |
| Potatisgratäng | Öppen form | 2 |  | 170-190 | 360 | 25-30 |
| Kakor | Öppen form | 2 |  | 180-200 | 180 | 18-23 |
| Kyckling* | Galler | 2 |  | 200-220 | 360 | 25-35 |
| * Vänd efter 2/3 av tiden | | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001034120
960422