

SIEMENS

För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

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

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

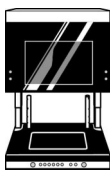
I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

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

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

Smaklig måltid!

Bruksanvisning



HB 76P.70
HB 76P.70 E
HB 76P.70 S

SV

9000 248 667

Innehållsförteckning

Viktigt att tänka på	6
Viktiga användningsanvisningar	7
Före monteringen	7
För din säkerhet	7
Orsaker till skador	9

Din nya ugn	10
Väggugnen	11
Glaskeramiken	11
Lyften	12
Öppna och stänga	12
Manöverpanel	14
Översikt	14
Funktionsknappar och displayer	15
Funktionsvred	16
Inställningsknapp	17
Sänkbara kontaktvred	17
Ugn och tillbehör	18
Ugn	18
Ugnslampa	18
Tillbehör	19
Tillbehörshållare	20
Glaskeramik	21

Innehållsförteckning

Att använda ugnen	22
Före första användningen	23
Ställa in tiden	23
Värma upp ugnen	23
Rengöra tillbehör	24
Koppla till och från ugnen	24
Huvudströmbrytare	24
Ställa in ugnen	25
Inställning	26
Automatisk avstängning	27
Koppla till och från automatiskt	29
Temperaturkontroll	31
Klockslag	32
Inställning	32
Timer	33
Inställning	33
Grundinställningar	34
Inställning	35

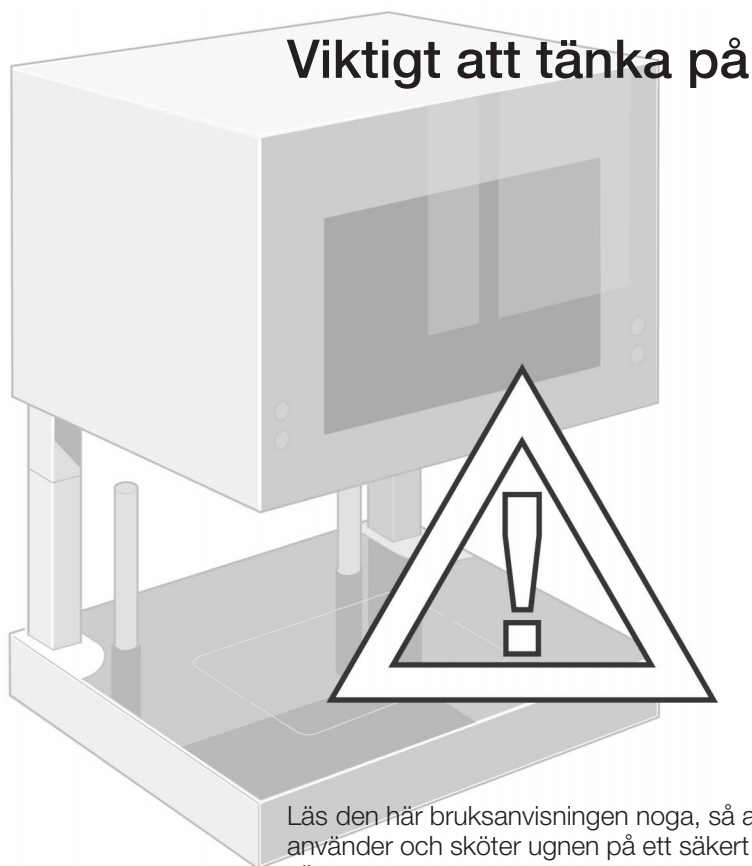
Ugnens specialfunktioner	36
Snabbuppvärmning	37
Inställning	37
Barnspärr	38
Inställning	38
Automatisk tidsbegränsning	39

Innehållsförteckning

Programautomatik	40
Kärl	40
Förbereda maträtten	41
Program	42
Inställning	44
Koppla till och från automatiskt	46
Tips om Program-automatik	47
Självrengöring	49
Före självrengöringen	50
Samtidig rengöring av tillbehör	50
Inställning	51
Koppla till och från automatiskt	52
Efter självrengöringen	53
Att sköta ugnen	54
Skötsel	55
Undvik stark smuts	55
Rengöring	56
Rengöringsmedel	56
Montering och demontering av glasskivor	58
Råd vid störningar	60
Avhjälpa mindre störningar själv	61
Byta ugnslampa	63
Taklampa	63
Sidolampor	64
Lampglas	65

Innehållsförteckning

Öppna ugnen manuellt	65
Gör så här	66
Kundtjänst	67
Förpackningen och den gamla spisen	67
Inställningsvärden	68
Inställningsvärden och tips	69
Kakor, tårter och småkakor	69
Tips vid gräddning	72
Kött, fågel, fisk	73
Tips vid stekning och grillning	76
Anpassad tillagning	76
Tips för anpassad tillagning	78
Gratänger, varma smörgåsar, grönsaker	78
Torkning	79
Konservering	80
Djupfrysta färdigrätter	82
Upptining	83
Varmhållning och smältning	83
Tips för att spara energi	84
Akrylamid i livsmedel	85
Provrätter	86



Läs den här bruksanvisningen noga, så att du alltid använder och sköter ugnen på ett säkert och korrekt sätt.

Förvara bruksanvisningen och monteringsanvisningen på ett lämpligt ställe. Låt anvisningarna följa med om ugnen byter ägare.

Viktiga användningsanvisningar

Beakta följande anvisningar så att inga missöden sker när ugnen används och så att du kan ha glädje av den länge.

Före monteringen

Följ anvisningarna i monteringsanvisningen.

Transportskador

Kontrollera ugnen när den packats upp. Den får inte anslutas om den har skadats under transporten. Skaderisk!

Elanslutning

Om ugnen saknar kontakt får den endast anslutas av behörig elektriker. Vid skador på grund av felaktig anslutning gäller inte garantin.

För din säkerhet

Denna ugn är endast avsedd för privata hushåll. Använd ugnen uteslutande för tillagning av maträtter.

Apparaten får inte användas på egen hand av vuxna och barn

- som fysiskt, sensoriskt eller mentalt inte klarar av det
- eller som saknar de kunskaper och den erfarenhet som krävs för att hantera apparaten på ett korrekt och säkert sätt.

Låt aldrig barn leka med mikrovågsugnen.

Barn



Barn får tillreda mat först sedan de har fått lära sig hur det går till. De måste veta hur inställningar görs. De måste förstå de faror som påpekas i bruksanvisningen. Håll barnen under uppsikt när de använder apparaten, så att de inte leker med den.

Varm ugn



Vidrör inte den varma glaskeramiken, ugnens inre ytor eller värmeelementen. Risk för brännskador! Håll barn på avstånd.

Het ånga kan tränga ut när ugnen öppnas. Risk för brännskador!

Förvara inte brännbara föremål i ugnen. Lägg inte bakplåtspapper på glaskeramiken. Brandfara!

Se till att anslutningskablar till elektriska apparater inte kommer i kläm i den varma ugnen. Kablarnas isolering kan smälta. Risk för kortslutning!

Var försiktig när du lagar till mat som innehåller sprit (t.ex. konjak, rom).

Alkoholerna förångas vid hög temperatur.

Alkoholångorna kan antändas i ugnen under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!

Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.

Olje- och fettrester



Olja och fett antänds snabbt. Brandfara!

Ta bort olje- och fettrester före nästa användningstillfälle.

Sprickor i glaskeramiken



Använd inte ugnen om det finns sprickor och repor i glaskeramiken. Risk för stötar!

Kontakta service.

Reparationer



Icke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för stötar!

Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer och byta anslutningskabel.

Koppla ifrån säkringen i säkringslådan om ugnen är defekt. Risk för kortslutning!

Kontakta service.

Självrengöring



Matrester och steksky kan börja brinna under självrengöringen. Brandfara!

Avlägsna alltid grov smuts ur ugnen före självrengöringen.

Ta aldrig med ytskiktsbehandlade tillbehör i den automatiska självrengöringen. Den höga värmen förstör beläggningen och giftiga gaser bildas. Risk för allvarliga hälsoskador!

Orsaker till skador

Många skador går att undvika. Beakta följande anvisningar.

Ugn

Spruta inte in vatten i den varma ugnen. Emaljen kan skadas.

Ställ inga kärl nära kanten på glaskeramiken. De får inte skjuta ut över kanten på tillbehörshållaren. Annars stöter kärlen emot ugnen när den stängs. Använd passande kärl. Ställ dem alltid i mitten av glaskeramiken.

Täck inte över ventilationsspringorna på ugnens ovansida. Då blir ugnen överhettad.

Glaskeramik

Tillbehör och kärl som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken. Kontrollera dina tillbehör och kokkärl.

Salt, socker eller sand repar glaskeramiken. Vid upphettning kan det bildas fläckar som inte går att få bort.

Använd inte glaskeramiken som avlastnings- eller arbetsyta.

Använd inga plastkärl. Plasten smälter och det bildas fläckar som inte går att få bort.

Använd passande kärl.

Lyft

Skador kan uppstå om lyften stöter emot något föremål.

Håll området omkring lyften fritt.

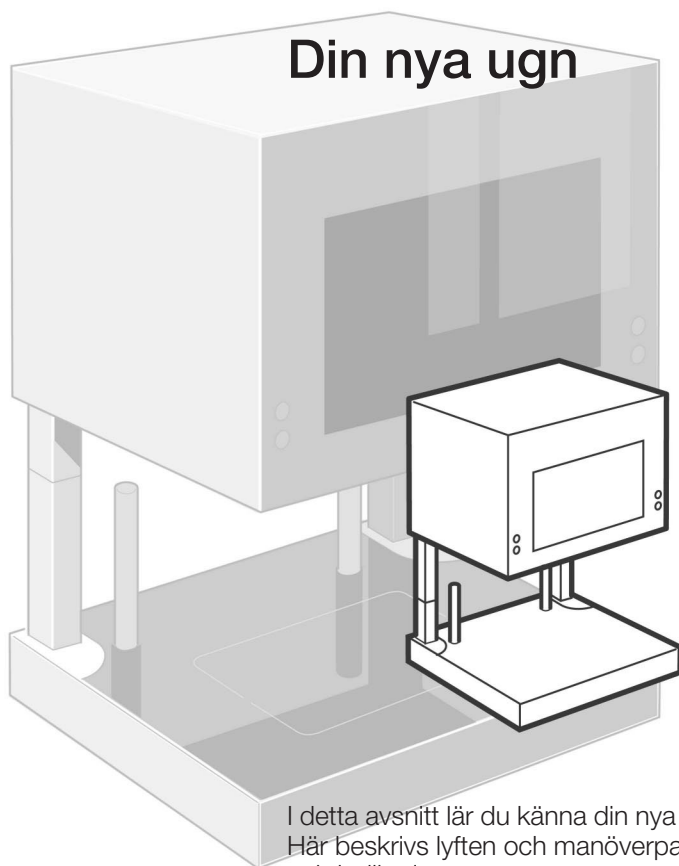
Undvik att stå, sitta eller stödja dig på glaskeramiken.

Angränsande möbelfronter

Om tätningen är starkt nedsmutsad kan ugnen inte stängas ordentligt. Utträngande varmluft kan skada angränsande möbelfronter.

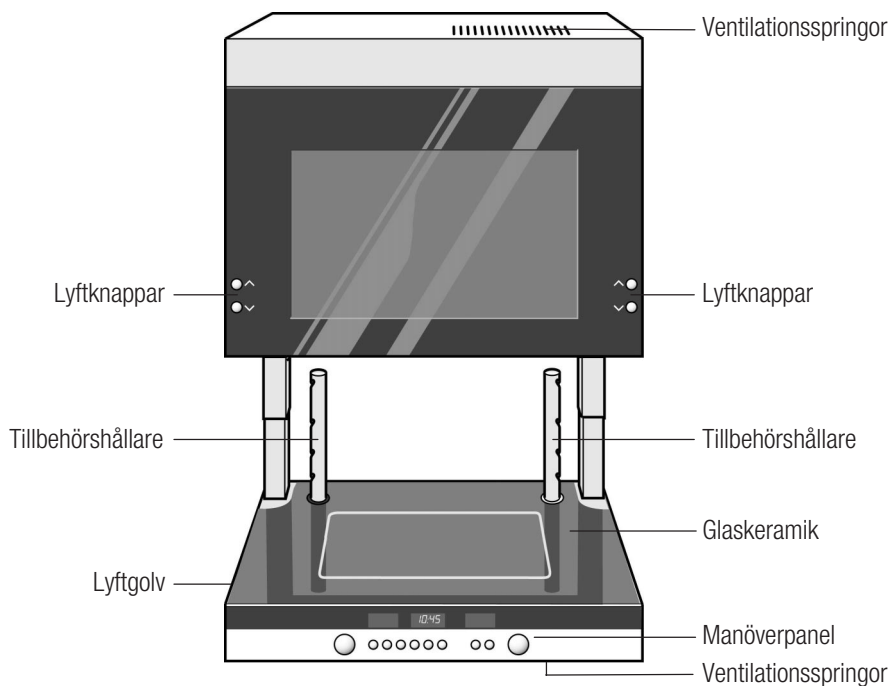
Håll ugnstätningen ren.

Låt ugnen vara antingen stängd eller helt öppen när den ska svalna. Om den bara är öppen en aning kan varmluften med tiden skada angränsande möbelfronter.

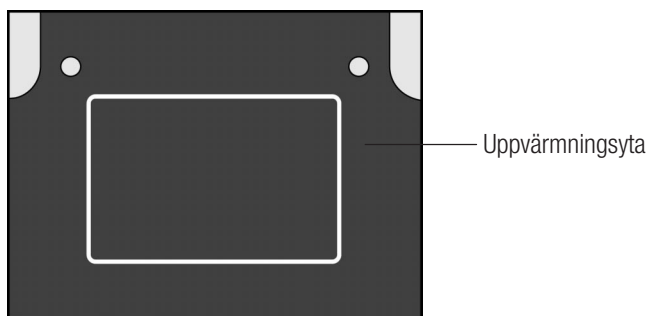


I detta avsnitt lär du känna din nya ugn.
Här beskrivs lyften och manöverpanelen med vred
och indikeringar.
Här hittar du också information om ugnsfunktionerna
och medföljande tillbehör.

Väggugnen



Glaskeramiken

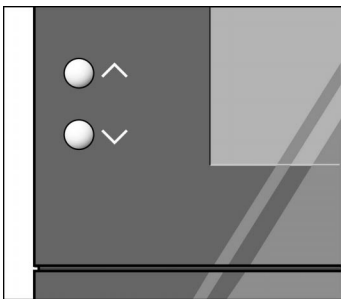


Lyften

Med lyftfunktionen kan du öppna ugnen för att sätta in tillbehör och tillaga maträtter.

Detta sätt att öppna är mycket ergonomiskt och gör det bekvämt att arbeta med ugnen. Du behöver inte längre sträcka dig in i ugnen, och du bestämmer själv den optimala arbetshöjden.

Öppna och stänga



Lagra lyftposition

Du styr lyften med lyftknapparna på ugnens front. De båda knapparna på vänster och höger sida på ugnens front har samma funktion.

Öppna ugnen:

Tryck på knappen Öppna V.

Stänga ugnen:

Tryck på knappen Stäng Λ.

Tryck på den aktuella knappen tills lyftgolvet når den önskade positionen.

Du kan lagra den position på lyftgolvet som du föredrar. Då körs lyften automatiskt till den lagrade positionen om du bara trycker på knappen Öppna V i ca 1 sekund. Om du vill stänga ugnen trycker du på knappen Stäng Λ i ca 1 sekund.

Innan du sparar lyftpositionen måste du ändra grundinställningarna för lyftens driftssätt från manuell till automatisk.

Läs mer i kapitlet "Att använda ugnen", avsnittet "Grundinställningar".

1. Stäng ugnen med knappen Stäng Λ och koppla ifrån med huvudbrytaren ①.
2. Kör lyftbotten till önskad position.
3. Tryck på knappen OK på manöverfältet tills en signal hörs.
Lyftpositionen har sparats.

Du kan spara en ny lyftposition när du vill.
Lyftpositionen måste ställas in på nytt efter strömbrott eller när du ändrar grundinställningarna.

Om du vill stoppa lyften när den kör automatiskt, trycker du på en lyftknapp.

Klämskydd

Lyften stannar och backar lite om den möter motstånd.

Stäng ugnen för att få lyften och klämskyddet att åter fungera korrekt.



Undvik skador genom att noga se till att inte fastna med händerna. Håll området omkring lyften fritt.

Lyftens hastighet

Du kan ändra lyftens körhastighet i grundinställningarna.

Läs mer i kapitlet "Att använda ugnen", avsnittet "Grundinställningar".

Anmärkning

Manöverfältet är spärrat medan lyften körs.

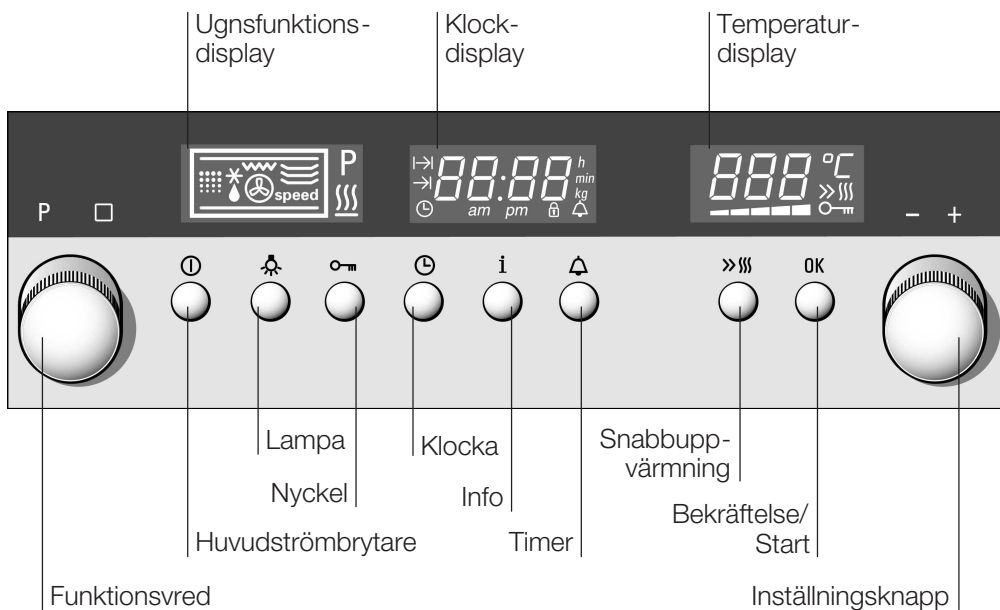
Lyften får maximalt belastas med 10 kg.

Manöverpanel

Ugnen ställs in via manöverpanelen. Här förklarar vi de olika manöverelementen.

Översikt

Här ges en översikt över manöverpanelen. Alla symboler i displayerna visas aldrig samtidigt. Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.



Funktionsknappar och displayer

Med funktionsknapparna startar du ugnen och ställer in olika tilläggsfunktioner.

På displayerna kan de inställda värdena läsas av. Inställning kan göras så länge en symbol blinkar i displayen.

Knapp	Användning
ⓘ	Huvudströmbrytare
💡	Lampa
🔑	Nyckel
🕒	Klocka
i	Info
🔔	Timer
>>	Snabbuppvärmning
OK	Bekräftelse/Start

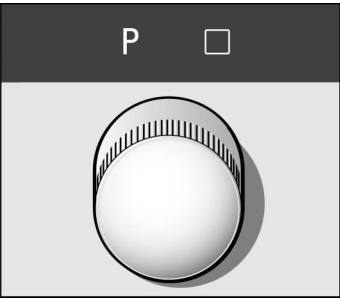
Symbol	Betydelse
🔒	Lås

Temperaturkontroll



Strecket med fem fält i temperaturdisplayen är temperaturkontrollen. Den visar temperaturökningen eller eftervärmningen i ugnen.

Funktionsvred

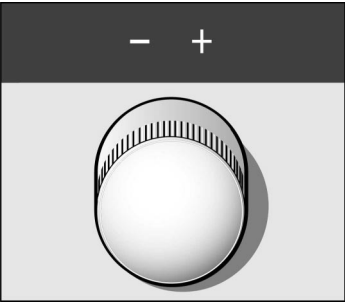


Ugnsfunktionen ställs in med funktionsvredet. Den aktuella symbolen visas i ugnsfunktionsdisplayen. På temperaturdisplayen visas ett förslagsvärde för varje ugnsfunktion.

Ugnsfunktion	Användning
 Över- och undervärme	för kakor i formar, kakor på plåtar, gratänger och magra stekar
 Över- och undervärme special*	för bröd av jäsdeg, tårtdottar och bakverk som gräddas i låga temperaturer
 3D-varmluft	för pizza, kakor, småkakor och smördeg på två falsar; sätt in tillbehör på en fals på nivå 1 eller 3
 Speed	för djupfryst utan förvärmning direkt på glaskeramiken.
 Undervärme	för eftergräddning och för konservering samt för rätter i vattenbad
 Varmluftsgrillning	för kött, fågel och hel fisk
 Grilla	för stekar, korvar, varma smörgåsar och fiskbitar
 Upptining	för upptining vid 20 °C och från 30 °C till 60 °C
 Varmhållning öppen	för varmhållning av rätter med ugnen öppen, och för smältning av choklad, smör och gelatin
 Förvärmning	för förvärmning av porslinskärl till 60 °C
 Varmhållning	för varmhållning av rätter med stängd ugn från 65 °C till 100 °C
 Självrengöring	ugnen rengör sig själv
 Programautomatik	Program för grytstekar, saftiga stekar och grytor

* Ugnsfunktion, som bestämts av energieffektklass enligt EN50304.

Inställningsknapp



Alla inställningsvärden kan ändras med inställningsknappen.

Områden

30 °C - 300 °C

1 - 3

1

1 - 3

0:01 h - 23:59 h

0:05 min - 12:00 h

P1 - P26

0,3 kg - 3,0 kg

Betydelse

Temperatur för ugsnfunktionerna

Undantag:

3D-varmluft  från 30 °C till 275 °C

Upptining  vid 20 °C och från 30 °C till 60 °C

Förvärmning  från 30 °C till 60 °C

Varmhållning  från 65 °C till 100 °C

Grilllägen 

Varmhållningsläge öppet 

Självrengöringslägen 

Tillagningstid från 1 minut till 23:59 timmar

Timertid från 5 sekunder till 12:00 timmar

Program i programautomatiken 

Kilo för programmen
vid vissa program är området mindre

Sänkbara kontaktvred

Kontaktvreden kan sänkas ned. Tryck på kontaktvredet för att låsa eller låsa upp det.

Man kan vrida kontaktvreden åt höger eller vänster. De har inget nolläge.

Ugn och tillbehör

Här får du information om ugnen och tillbehören. Vi förklarar hur tillbehören placeras och hur glaskeramiken används.

Ugn

Ugnen har en kylfläkt. Under driften stängs den av och startas av sig själv vid behov. Den går ytterligare en stund efter tillagningen för att ugnen ska svalna snabbare.

Den varma luften tränger ut på ugnens ovansida och på lyftgolvet undersida.

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

Uppvärmningen avbryts om ugnen öppnas under användningen. En eventuell pågående tillagningstid stoppas. När ugnen är stängd startar du om med knappen OK.

Ugnslampa

Ugnen har en taklampa och två sidolampor.

Under självrengöringen  kan lamporna inte tändas.

Knapp Lampa

Med knappen Lampa  kan du tända eller släcka lamporna.

Ugnsanvändning

När du slår på ugnen med huvudbrytaren  tänds lamporna, när du slår av slocknar de.

Ställa in ugnen:

Vid inställda temperaturer upp till 60 °C och självrengöring  slocknar lamporna.

Undantag: Vid upptining  med 20 °C slår lamporna på.

På så vis kan du göra en optimal fininställning.

Ska ugnen slå på och av automatiskt, slocknar lamporna vid starten. Lamporna lyser under hela tillagningstiden. När tillagningstiden gått ut slocknar lamporna.

Lyftfunktion

När ugnen är öppen lyser bara taklampan.

Ugnen är av.

När lamporna är av, tänds taklampan i ugnen när du öppnar den. Den slocknar när ugnen stängs.

När lamporna är på, släcks sidolamporna i ugnen när du öppnar den. När ugnen är stängd, släcks alla lampor.

Ugnen är på.

När lamporna är av, tänds taklampan i ugnen när du öppnar den. När ugnen är stängd, tänds alla lampor.

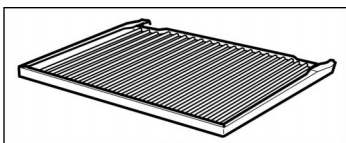
När lamporna är på, släcks sidolamporna i ugnen när du öppnar den. När ugnen är stängd, tänds de igen.

Tillbehör

Du kan köpa ytterligare tillbehör eller specialtillbehör hos kundservice eller i fackhandeln. Uppge HZ-numret.

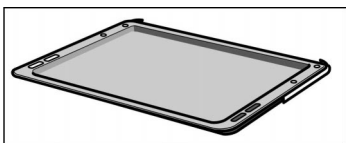
Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet.

Tillbehöret kan ändra form när det blir varmt. Formen återställs när tillbehöret svalnar. Det är normalt och påverkar inte funktionen.



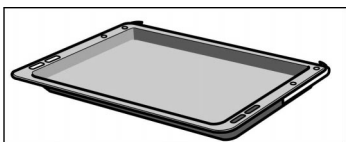
Galler HZ 304000

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



Bakplåt av emalj HZ 301070

för kakor och småkakor.



Långpanna HZ 302070

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

Den kan även användas som uppsamlingskärl för fett när man grillar direkt på gallret.

Extra tillbehör

lläggsgaller HZ 304001

Stekgryta av glas HZ 915000

Stekgryta av metall HZ 26000

XXL-stekgryta HZ 390800

Kakform HZ 26001

Användning

för grillrätter i långpanna

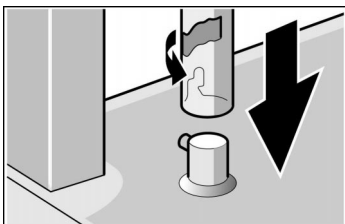
för grytstekar och gratänger,
särskilt anpassad för programautomatiken

för användning i ugnen,
emaljerad på utsidan och ytskiktsbehandlad på insidan

för extrastora eller många portioner,
granitemalj på utsidan med ugnsfast glaslock

för riktigt mjuka kakor, läckagesäker

Tillbehörshållare



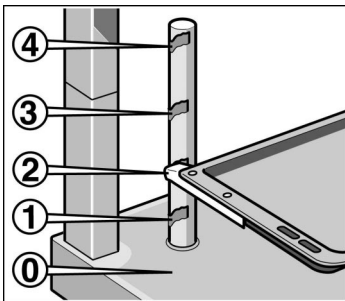
Innan du för första gången hänger in tillbehöret måste du fästa tillbehörshållarna.

Kontrollera att tillbehörets inhängningsskåra är vänd utåt.

1. Sätt tillbehörshållaren på hållaren.
2. Vrid något utåt så att tappen kommer på plats i skåran till anslaget.

Du kan när som helst ta bort tillbehörshållaren. Lyft tillbehörshållaren något, vrid den inåt och dra den uppåt från hållarna.

Hänga in tillbehör

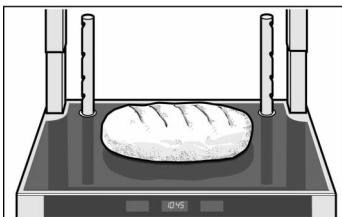


Tillbehöret kan hängas in på 4 olika falsar i tillbehörshållaren.

Glaskeramiken på lyftgolvet blir en extra avställningsyta för kärl.

Luta tillbehöret en aning i riktning mot inhängningsskåran och häng in det i tillbehörshållarna, så att det hakar i ordentligt. Ställ kärlet direkt på glaskeramiken på lyftgolvet.

Glaskeramik



Glaskeramiken kan användas som extra avställningsyta för många rätter. Tack vare kontakten med uppvärmningsytan lyckas stekning och bakning väldigt bra, och inga tillbehör behövs.

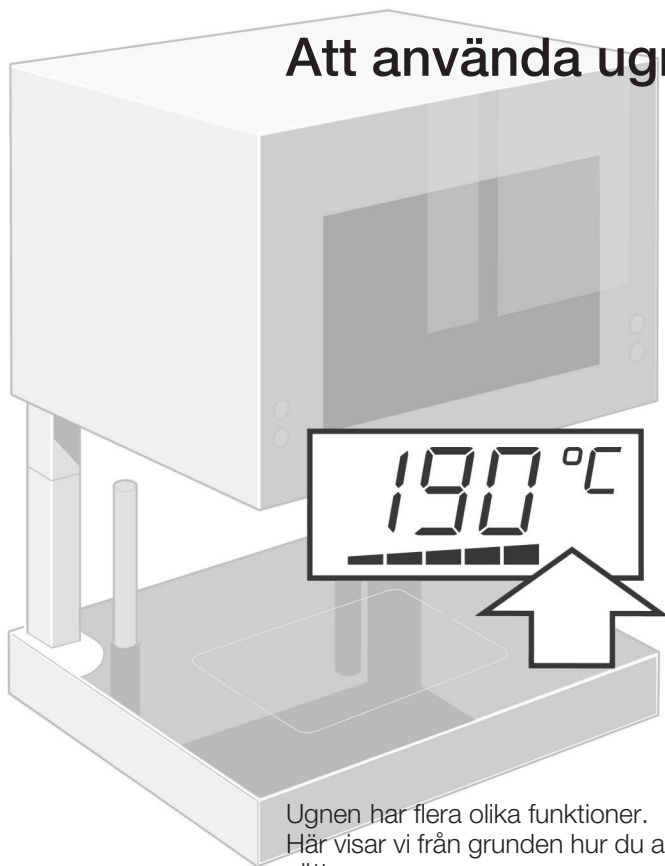
Ställ kärlet direkt på glaskeramiken.

Vid brödbakning lägger du degen direkt på glaskeramiken utan kärl.

Lägg även djupfrysta färdigprodukter direkt på glaskeramiken utan kärl.

Placera alltid maträtten mitt på uppvärmningsytan. Här har du hjälp av markeringen på glaskeramiken.

Att använda ugnen



Ugnen har flera olika funktioner.
Här visar vi från grunden hur du använder den på rätt sätt.

Vi ger exempel på inställning av ugnen samt av klocktid, timer och grundinställningar.

Före första användningen

Läs säkerhetsanvisningarna i kapitlet "Viktigt att tänka på" innan du använder ugnen för första gången.

Värm upp ugnen och rengör tillbehören när ugnen är driftsklar.

Ställa in tiden

Ugnen är inte driftsklar om symbolen Klocka  och fyra nollor blinkar i klockdisplayen.

Ställ in klockan på rätt tid

1. Tryck på knappen Klocka .
12:00 visas i klockdisplayen och klocksymbolen  blinkar.
2. Ställ in den aktuella klocktiden med inställningsknappen.
3. Bekräfta med klockknappen .

Ugnen är driftklar.

Värma upp ugnen

För att ta bort lukten av ny ugn värmer man upp den tomma, stängda ugnen.

Det bästa är en timme med över-/undervärme  på 240 °C.

Gör så här

1. Tryck på huvudströmbrytaren  tills symbolen  visas i ugnsfunktionsdisplayen.
2. Ställ in över-/ undervärme  med funktionsvredet.
3. Ställ in 240 °C med inställningsknappen.
4. Starta ugnen med knappen OK.

Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren  efter en timme.

Rengöra tillbehör

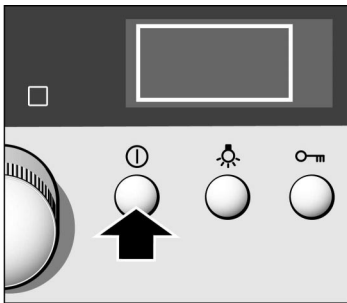
För att få bort föroreningar från transporten ska tillbehören rengöras ordentligt med varmt diskvatten och disktrasa.

Koppla till och från ugnen

Det finns en huvudströmbrytare för att ugnen inte ska kunna startas av misstag. Ugnen kan bara ställas in om den är inkopplad.

Huvudströmbrytare

Koppla på



Stänga av

Med huvudströmbrytaren ① kopplar du till och från ugnen.

Tryck på huvudströmbrytaren ① tills symbolen ☐ visas i ugnsfunktionsdisplayen.

Om ingen inställning görs, eller om en inställning inte bekräftas, kopplas ugnen automatiskt ifrån igen efter några minuter.

Ugnsfunktionsdisplayen slocknar.

Tryck på huvudströmbrytaren ① tills ugnsfunktionsdisplayen slocknar.

Ställa in ugnen

I kapitlet "Inställningsvärden" anges lämpliga inställningar för många maträtter. Du kan göra inställningar på olika sätt.

Stänga av ugnen manuellt

Stäng av ugnen manuellt när rätten är färdig.

Ugnen stängs av automatiskt

Du behöver inte avbryta andra arbeten för att stänga av ugnen. Tillagningstiden överskrids inte ofrivilligt.

Ugnen kopplas på och stängs av automatiskt

Du delar upp tillagningen. Du kan t.ex. ställa in maträtten i ugnen på morgonen och ställa in ugnen så, att maträtten är färdig till middagen.

OBS!

Starta alltid ugnen med knappen OK. Du påminns av en signalton efter några sekunder om du glömmer att starta.

Ugnen kan bara startas när den är stängd.

Undantag:

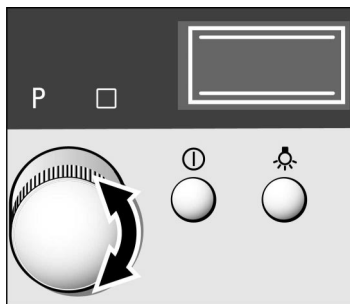
Vid varmhållning öppen  måste ugnen vara öppen. Lyftfunktionen är spärrad och i temperaturdispalyen lyser symbolen .

Inställning

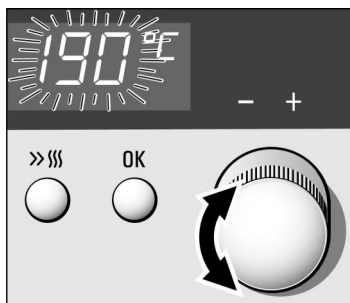
Koppla in ugnen med huvudströmbrytaren ①. Nu kan du göra inställningen.

Exempel:

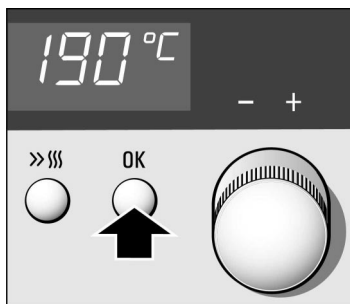
Över-/undervärme , 190 °C



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in önskad temperatur eller önskat grilläge med inställningsknappen.



3. Starta ugnen med knappen OK.

Klocktiden visas i klockdisplayen.

Stänga av

Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren ① när rätten är färdig.

Ändra inställningar

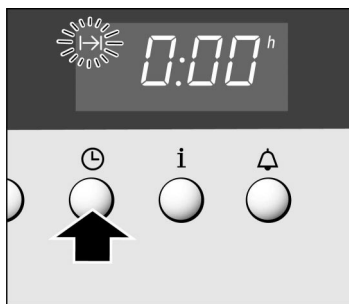
Ugnsfunktion och temperatur eller grilläge kan ändras när som helst.

Starta ugnen igen med knappen OK.

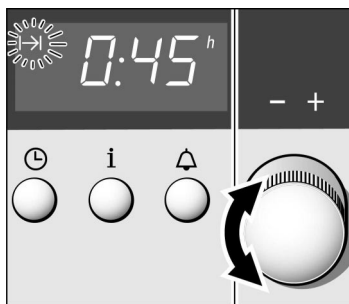
Automatisk avstängning

Gör inställningarna enligt beskrivningen under punkt 1 till 2. Innan du startar ugnen anger du rättens tillagningstid.

Exempel: Tillagningstid
45 minuter



3. Tryck på knappen Klocka ⌚ tills symbolen Tillagningstid I→I blinkar i klockdisplayen. blinkar.



4. Ställ in önskad tid med inställningsknappen.

Förslagsvärde Plus + = 30 min.

Förslagsvärde Minus - = 10 min.

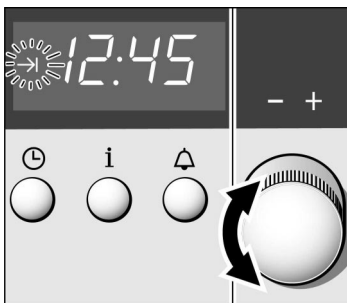
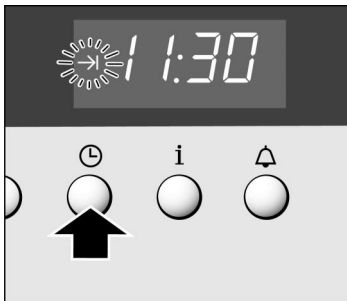
5. Starta ugnen med knappen OK.

På klockdisplayen lyser symbolen Tillagningstid I→I och tillagningstiden räknas ned synligt.

Tillagningstiden har löpt ut	En signal ljuder. Ugnens uppvärmning upphör och ugnslamporna slocknar. På klockdisplayen blinkar symbolen Tillagningstid I→I och tillagningstid 0:00 visas. I temperaturdisplayen blinkar temperaturen eller grillläget. Du kan stänga av signalen i förtid med knappen Klocka . Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren .
Ändra tillagningstiden	Tryck på knappen Klocka  tills symbolen Tillagningstid I→I blinkar i klockdisplayen. blinkar. Ändra tillagningstiden med inställningsknappen. Bekräfta ändringen med knappen OK.
Radera tillagningstid	Tryck på knappen Klocka  tills symbolen Tillagningstid I→I blinkar i klockdisplayen. blinkar. Ställ tillbaka tillagningstiden på 0:00 med inställningsknappen. Bekräfta ändringen med knappen OK.
Ändra inställningar	Den inställda tillagningstiden raderas när du ändrar ugnsfunktion. Tillagningstiden stannar när du ändrar temperatur eller grilläge. Starta ugnen igen med knappen OK.
Radera inställningar	Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren .
Kontrollera tidsinställningar	Avläsning av färdigtid →I eller klocktid  : Tryck på knappen Klocka  tills motsvarande symbol visas i klockdisplayen. Värdet visas i några sekunder.

Koppla till och från automatiskt

Exempel: Klockan är 10:45.
Maträtten tar 45 minuter att tillaga och ska vara klar 12:45.



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

Gör inställningarna enligt beskrivningen under punkt 1 till 4. Flytta fram färdigtiden innan du startar ugnen.

5. Tryck på knappen Klocka (🕒) tills symbolen Färdigtid →I blinkar i klockdisplayen. blinkar.

I klockdisplayen visas klockslaget då tillagningstiden går ut.

6. Med inställningsknappen förskjuter man färdigtiden till ett senare tillfälle.

7. Bekräfta inställningarna med knappen OK.

På klockdisplayen lyser symbolen Färdigtid →I och färdigtiden visas. När ugnen startar lyser symbolen Tillagningstid I→I och tillagningstiden räknas ned synligt.

Ugnslamporna kopplas ifrån till starten.

Färdigtiden har uppnåtts

En signal ljuder. Ugnens uppvärmning upphör och ugnslamporna slocknar.
På klockdisplayen blinkar symbolen Tillagningstid  och tillagningstid 0:00 visas.
I temperaturdisplayen blinkar temperaturen eller grilläget.
Du kan stänga av signalen i förtid med knappen Klocka .
Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren .

Ändra färdigtid

Tryck på knappen Klocka  tills symbolen Färdigtid  blinkar i klockdisplayen. blinkar.
Ändra färdigtiden med inställningsknappen.
Bekräfta ändringen med knappen OK.

Radera färdigtid

Tryck på knappen Klocka  tills symbolen Färdigtid  blinkar i klockdisplayen. blinkar.
Ställ tillbaka färdigtiden med inställningsknappen tills du når den aktuella klocktid då tillagningstiden går ut.
Bekräfta ändringen med knappen OK.
Ugnen startar.

Ändra inställningar

Den inställda tillagningstiden och färdigtiden raderas när du ändrar ugnsfunktion. Du kan ändra temperaturen eller grilläget tills tillagningstiden går ut.
Bekräfta ändringen med knappen OK.

Radera inställningar

Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren .

Kontrollera tidsinställningar

Kontrollera inställd tillagningstid  resp. färdigtid  eller klocktid :
Tryck på knappen Klocka  tills motsvarande symbol visas i klockdisplayen.
Värdet visas i några sekunder.

Temperaturkontroll

Temperaturökning



Temperaturkontrollen visar temperaturökningen eller eftervärmen i ugnen.

När ugnen startas visar temperaturkontrollen temperaturökningen i ugnen. Vid förvärmning ställer du in maträtten i ugnen så snart alla fem fälten är fyllda.

Vid grillning , vid upptining  till 20 °C, vid varmhållning öppen  och vid självrengöring  visas inte displayen.

Så länge ugnen värms upp kan du avläsa den aktuella uppvärmningstemperaturen med knappen Info **i**. Den visas i temperaturdisplayen under några sekunder. Vid undervärme  kan du inte kontrollera.

Termisk tröghet kan göra att den visade temperaturen skiljer sig från den faktiska temperaturen i ugnen.

Eftervärme



När ugnen stängs av visar temperaturkontrollen eftervärmen i ugnen. Om du öppnar ugnen visas dessutom ett H för att markera att ugnen är varm.

Vid eftervärme gäller temperaturkontrollen alltid 300 °C. När alla fem fält är fyllda har ugnen en temperatur på ca 300 °C. När temperaturen har sjunkit till ca 60°C slocknar displayen.

Med eftervärmen kan man hålla mat varm i ugnen.

Vid rätter med längre tillagningstider kan man stänga av ugnen 5-10 minuter tidigare. Rätten lagas färdigt på eftervärmen.

På så sätt sparar du energi.

Klockslag

Efter den första anslutningen eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen Klocka ⌚ och fyra nollor på klockdisplayen. Ställ in klockan på rätt tid.

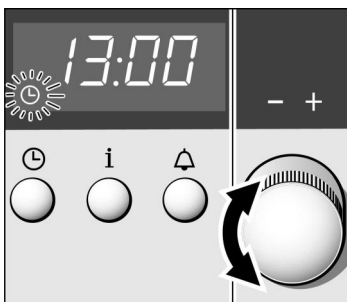
Inställning

Ugnen måste vara avstängd, och timern får inte vara inställd.

Exempel: Kl 13:00



1. Tryck på knappen Klocka ⌚.
Klocktiden 12:00 visas i klockdisplayen och symbolen Klocka ⌚ blinkar.



2. Ställ in aktuellt klockslag genom att vrida inställningsknappen.

3. Bekräfta med klockknappen ⌚.

Klocktiden har lagrats, symbolen Klocka ⌚ slocknar.

Ändra klocktid

Du kan när som helst ändra klocktiden.

Koppla bort klockan

Du kan ändra grundinställningarna, så att klocktiden endast visas när ugnen är på.

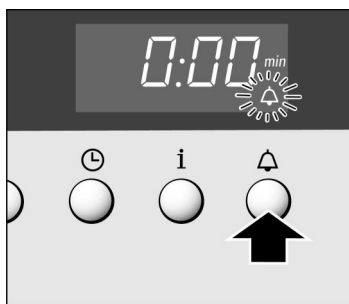
Läs mer om detta i avsnittet "Grundinställningar".

Timer

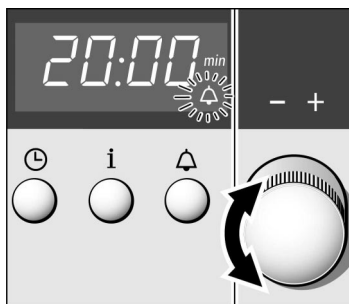
Timern kan även användas som äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnen, och har en egen signalton.

Inställning

Exempel: 20 minuter



1. Tryck på knappen Timer .
Timertiden 0:00 visas i klockdisplayen och symbolen Timer  blinkar.



2. Ställ in timertiden med inställningsknappen.

Förslagsvärde Plus + = 10 min.

Förslagsvärde Minus – = 5 min.

3. Starta timern med knappen Timer .

I klockdisplayen lyser symbolen Timer  och timertiden räknas ned synbart.

Timertiden har löpt ut

En signal ljuder. Symbolen Timer  blinkar i klockdisplayen och timertiden 0:00 visas. Stäng av timern med knappen Timer .

- Ändra timertid

Tryck på knappen Timer . I klockdisplayen blinkar symbolen Timer .
Ändra timertiden med inställningsknappen.
Bekräfta med knappen Timer .
- Radera timertid

Tryck på knappen Timer  tre gånger.
- Timer och tillagningstid eller färdigtid har ställts in

Båda symbolerna lyser i klockdisplayen. Timertiden räknas ned synligt.

Kontrollera tillagningstid , färdigtid  eller klocktid :
Tryck på knappen Klocka  tills motsvarande symbol visas i klockdisplayen.
Värdet visas i några sekunder.
- Radera inställningar

Om du stänger av ugnen med huvudbrytaren  är timern fortsatt aktiv.

Grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Du kan anpassa de här inställningarna som du vill ha dem.

Grundinställning	Tillval 0	Tillval 1	Tillval 2
In 1 Återställ alla värden	nej	ja	—
In 2 Visa klocktid	endast under användning	alltid*	—
In 3 Signallängd efter att en inställd tid har löpt ut	kort	medel*	lång
In 4 Kylfläktens eftergångstid	kort	medel*	lång
In 5 Ljusstyrka på displayerna	ljus	medel*	svag
In 6 Vid barnspärr spärra lyftfunktionen	nej*	ja	—
In 7 Lyftens hastighet	långsam*	snabb	—

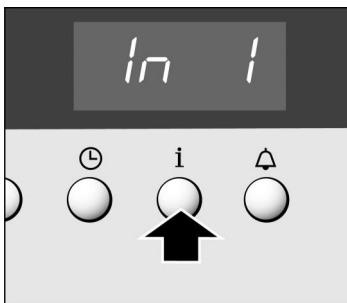
Grundinställning	Tillval 0	Tillval 1	Tillval 2
In 8 Klocktidsformat	24 h*	12 am/pm	—
In 9 Lyftens driftssätt	manuell*	automatisk	—

* Fabriksinställning

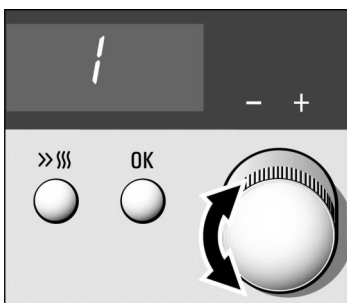
Inställning

Ugnen måste vara avstängd, och timern får inte vara inställd.

Exempel: Återställ alla värden



1. Tryck på knappen Info **i** tills en signal ljuder. I klockdisplayen visas In 1 och i temperaturdisplayen visas dessutom den inställda grundinställningen.



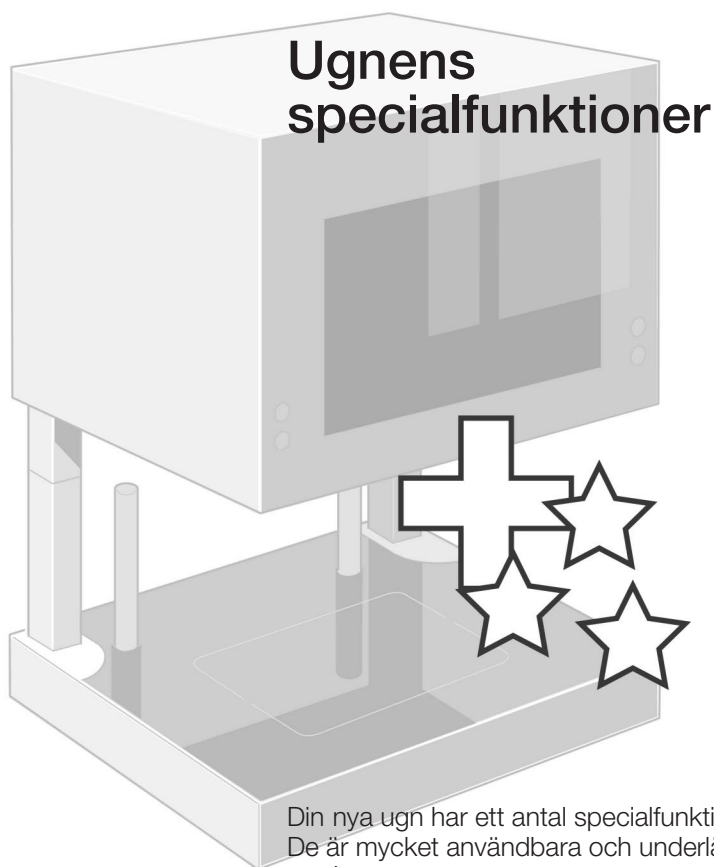
2. Ändra grundinställningarna med vredet.

Med knappen Info **i** kan du gå igenom alla nivåer och ändra grundinställningarna med vredet.

3. Avsluta med att bekräfta ändringarna med knappen OK.

Ändra grundinställningarna

Du kan ändra grundinställningarna när som helst.



Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen önskad temperatur extra snabbt.

För att få ett jämnt tillagningsresultat ska rätten ställas in i ugnen först efter avslutad snabbuppvärmning.

Snabbuppvärmningen kan användas vid följande ugsfunktioner:

Över-/undervärme 

Över-/undervärme special 

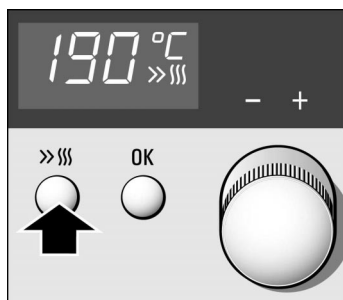
3D-varmluft 

Varmluftsgrill 

Snabbuppvärmningen kan endast användas om den inställda temperaturen uppgår till minst 100 °C och temperaturkontrollen ännu inte är helt fylld.

Inställning

Exempel: Snabbuppvärmning till 190 °C



Ställ in ugnen enligt önskemål och starta den.

Tryck på knappen Snabbuppvärmning .

I temperaturdisplayen lyser symbolen Snabbuppvärmning .

Ugnen värms upp tills alla fält i temperaturkontrollen är fyllda.

Snabbuppvärmningen är avslutad

En signal ljuder och symbolen Snabbuppvärmning  slocknar.

Alla fält på temperaturkontrollen lyser.

Ställ in maträtten i ugnen.

Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på knappen Snabbuppvärmning >>|||. Symbolen Snabbuppvärmning >>||| slocknar.

Ändra inställningar

Snabbuppvärmningen avbryts om du ändrar ugnsfunktion, temperatur eller grilläge.

Barnspärr

Ugnen har en barnspärr. På så sätt kan inte barn koppla in ugnen eller ändra en inställning av misstag. Barnspärren gör att funktionsknapparna, med vissa undantag, inte reagerar:

Barnspärr vid inkopplad ugn

Timerns signalton eller signaltonen för en avslutad tillagningstid kan stängas av.

Samtliga tidsinställningar kan kontrolleras med knappen Klocka ⌚.

Ugnen kan stängas av med huvudbrytaren Ⓚ, men inte startas igen.

Barnspärr vid fränkopplad ugn

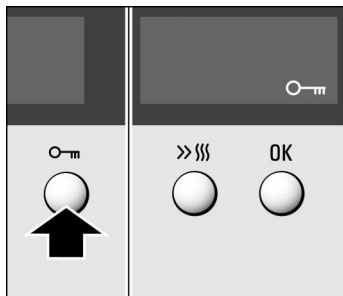
Timerns signalton kan stängas av.

Klocktiden kan kontrolleras med knappen Klocka ⌚.

Inställning

Barnspärren kan aktiveras vid valfri tidpunkt.

Exempel: Barnspärr vid fränkopplad ugn



Tryck på knappen Nyckel  tills symbolen Nyckel  visas på temperaturdisplayen.

Barnspärren är aktiv och symbolen Nyckel  lyser.

Låsa upp barnspärren

Tryck på knappen Nyckel  tills symbolen Nyckel  slocknar på temperaturdisplayen.
Du kan använda ugnen som vanligt igen.

Spärra lyftfunktionen

Du kan ändra grundinställningarna så att barnspärren även spärrar lyftfunktionen. Läs mer i kapitlet "Att använda ugnen", avsnittet "Grundinställningar".

När barnspärren aktiveras spärras funktionsknapparna och lyftfunktionen.
På klockdisplayen lyser symbolen Lås .

Automatisk tidsbegränsning

Automatiska tidsbegränsningen aktiveras



Ugnens automatisk tidsbegränsning aktiveras om ugnen värms upp under en längre tid utan att någon inställning har ändrats. Tidsintervallets längd styrs av inställd temperatur eller grilläge.

Ugnslamporna slocknar efter ca 2 timmar.

En signal ljuder och OFF visas i temperaturdisplayen.
Ugnens uppvärmning upphör.

Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren ①.
Du kan använda ugnen som vanligt igen.

Ställ in tillagningstiden

Ställ in tillagningstiden, så att automatiska tidsbegränsningen inte aktiveras av misstag.
Ugnens uppvärmning pågår tills tillagningstiden har löpt ut.

Programautomatik

Med programautomatiken är det lätt att lyckas med stekar och grytor. Du slipper vända och ösa köttet, och du behöver inte röra om. Ugnen förblir ren, eftersom kärlet är tillslutet.

Kärl

Programautomatiken passar endast för tillagning i slutna kärl. Använd kärl med passande lock.

Lämpliga kärl

Kärlet måste vara värmebeständigt upp till 300 °C. Kontrollera att även handtagen är värmebeständiga. Det bästa är att använda kärl av glas eller glaskeramik. Observera käriltillverkarens anvisningar.

Vid vissa rätter måste det finnas vätska på kärlets botten för att ingenting ska bränna fast. Ytan blir knaprigare om du använder kärl av emaljerat stål, gjutjärn eller pressgjutet aluminium. Tillsätt mer vätska.

Tillsätt mindre vätska vid djupfrysta rätter.

Stekgrytor av rostfritt stål är endast lämpliga i begränsad utsträckning. Maten bryns inte lika kraftigt och tillagningen tar längre tid.

Olämpliga kärl

Kärl av ljust blankt aluminium eller lergods är inte lämpliga. De tar inte upp värmen ordentligt, och lergods suger vatten.

Kärlets storlek

Du får bäst resultat om köttet täcker ca två tredjedelar av kärlets botten. Då bildas även en god stesky. Avståndet mellan köttet, kärlets vägg och locket skall vara minst 3 cm. Köttet kan utvidgas under tillagningen.

Avståndet från gryträtten till locket måste också vara minst 3 cm.

Förbereda maträtten

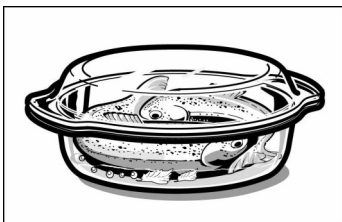
Kött

Tillagningsresultatet beror på livsmedlets kvalitet. Väg det färska eller frysta köttet, fisken eller grönsakerna. Viktuppgiften behövs för inställningen.

Krydda köttet som vanligt. Följ anvisningarna i programtabellen och håll vätska i det tomma kärlet tills botten är täckt, t.ex. vatten eller buljong. Lägg köttet i kärlet och tillslut med ett passande lock.

Rostbiff ska vara ca 8 cm hög och bindas ihop med snöre. Då blir tillagningen jämn, och köttet behåller formen.

Fisk



Rensa, krydda och salta fisken som vanligt.

Ångkokt fisk:

Håll vätska i det tomma kärlet tills botten är täckt, t.ex. vin eller citronsaft.

Stekt fisk:

Vänd fisken i mjöl och pensla den med smält smör.

Lägg fisken i kärlet och tillslut med ett passande lock. Observera! Fisk blir bäst om den läggs med ryggsidan uppåt i kärlet.

Gryta

Förbered tillsatserna till grytan som vanligt och fyll på i kärlet.

Tillsätt lite vätska och tillslut med passande lock.

Program

Ställ kärlet på glaskeramiken. Förvärm inte ugnen.

Program färsk rätt		är lämpligt	Vikt- område	Tillsätt vätska
1	Nötstek	Högre, bog, lår, surstek	0,5 - 3,0 kg	ja
2	Rostbiff, medium	Rostbiff, högre	0,5 - 2,5 kg	nej
3	Rostbiff, engelsk	Rostbiff, högre	0,5 - 2,5 kg	nej
4	Fläskstek	Revbensspjäll, bog, lår, fransyska, helgskinka	0,5 - 3,0 kg	ja
5	Knaprig stek	Bogblad med svål, sidfläsk	0,5 - 2,5 kg	nej
6	Kalvstek	Bog, lägg, fransyska, innanlår, fylld kalvbringa	0,5 - 2,5 kg	ja
7	Lammfiol	Lårstek utan ben	0,5 - 2,5 kg	ja
8	Lammfiol, rosa	Lårstek utan ben	0,5 - 2,5 kg	nej
9	Kyckling	Kyckling	0,5 - 2,0 kg	nej
10	Anka, gås	Anka, gås	1,0 - 3,0 kg	nej
11	Fågellår	Kyckling-, kalkon-, ank-, gåslår	0,3 - 1,5 kg	nej
12	Kalkonbröst	Kalkonbröst, kalkonstek	0,5 - 2,5 kg	ja
13	Får, hjort	Bog, hals, bringa	0,5 - 2,5 kg	ja
14	Kassler, rådjur, småvilt	Rådjursstek, harstek	0,5 - 3,0 kg	ja
15	Köttfärs	Köttfärslimpa	0,3 - 3,0 kg	nej
16	Grytor	Rullader, köttgryta med grönsaker, gulasch	0,3 - 3,0 kg	ja
17	Fisk, ångkokt	Forell, gös, karp, hel stor torsk	0,3 - 1,5 kg	ja
18	Fisk, stekt	Forell, gös, karp, hel stor torsk	0,3 - 1,5 kg	nej

Program fryst rätt*		är lämpligt	Vikt- område	Tillsätt vätska
19	Nötstek	Högre, bog, lår	0,5 - 2,0 kg	ja
20	Fläskstek	Revbensspjäll, bog, lår, fransyska, helgskinka	0,5 - 2,0 kg	ja
21	Kalvstek	Bog, lägg, fransyska, innanlår, fylld kalvbringa	0,5 - 2,0 kg	ja
22	Lammfiol	Lårstek utan ben	0,5 - 2,0 kg	ja
23	Lammfiol, rosa	Lårstek utan ben	0,5 - 2,0 kg	nej
24	Fågellår	Kyckling-, kalkon-, ank-, gåslår	0,3 - 1,5 kg	nej
25	Får, hjort	Bog, hals, bringa	0,5 - 2,0 kg	ja
26	Rådjur, småvilt	Rådjursstek, harstek	0,5 - 2,0 kg	ja

* Observera: Flytta inte fram färdigtiden till en senare tidpunkt om köttet är fryst. Köttet tinar upp under väntetiden och smakar sedan inte bra.

Rättens tillagningstid

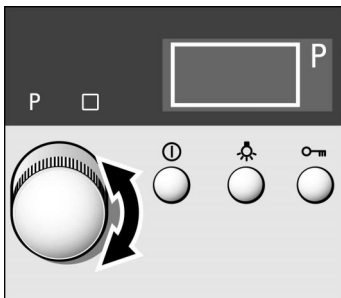
Ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 till 5 för att ta reda på hur lång tillagningstid maträtten har. Färdigtiden visas på klockdisplayen. När ugnen startar räknas tillagningstiden ned synligt.

Inställning

Exempel: Rostbiff medium,
1,2 kg, klockan är 10:45.
Program 2, maträtten tar
65 minuter.

När du har förberett maträtten väljer du ett lämpligt program i programtabellen. Koppla in ugnen med huvudströmbrytaren ① och gör inställningarna.

1. Välj programautomatiken med funktionsvredet.



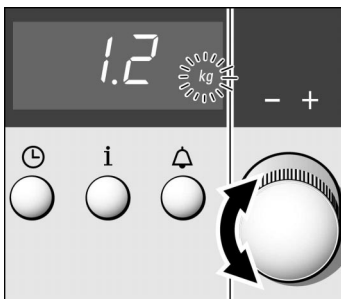
2. Ställ in önskat programnummer med inställningsknappen.

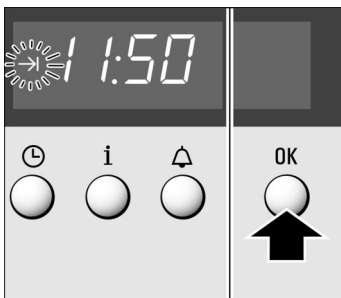


3. Bekräfta med knappen OK.

I klockdisplayen visas ett förslagsvärde för vikten.

4. Ställ in vikten med inställningsknappen.





5. Bekräfta med knappen OK.
På klockdisplayen blinkar symbolen Färdigtid →| och klocktiden, då programmet är avslutat, visas.

6. Starta ugnen med knappen OK.

På klockdisplayen lyser symbolen Tillagningstid |→ och tillagningstiden räknas ned synligt.

Tillagningstiden har löpt ut

En signal ljuder. Ugnens uppvärmning upphör och ugnslamporna slocknar.
På klockdisplayen blinkar symbolen Tillagningstid |→ och tillagningstid 0:00 visas.
Du kan stänga av signalen i förtid med knappen Klocka ☹.
Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren ①.

Avbryta program

Ändra ugnsfunktion eller stäng av ugnen med huvudströmbrytaren ①.

Programnumret kan inte ändras.

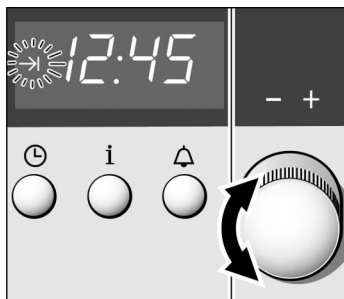
Läsa av inställningar

Avläsning av färdigtid →| eller klocktid ☹:
Tryck på knappen Klocka ☹ tills motsvarande symbol visas i klockdisplayen.
Värdet visas i några sekunder.

Läsa av vikten:
Tryck på knappen Info i. Den inställda vikten visas i klockdisplayen under några sekunder.

Koppla till och från automatiskt

Exempel: Maträtten ska vara klar kl. 12:45.



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

Använd inte fryst kött. Det tinar upp under väntetiden och smakar sedan inte bra.

Gör inställningarna enligt beskrivningen under punkt 1 till 5. Flytta fram färdigtiden innan du startar ugnen.

6. Med inställningsknappen förskjuter du färdigtiden till ett senare tillfälle.

7. Bekräfta med knappen OK.

På klockdisplayen lyser symbolen Färdigtid →I och färdigtiden visas. När ugnen startar lyser symbolen Tillagningstid I→I och tillagningstiden räknas ned synligt.

Ugnslamporna kopplas ifrån till starten.

Färdigtiden har uppnåtts

En signal ljuder. Ugnens uppvärmning upphör och ugnslamporna slocknar.

På klockdisplayen blinkar symbolen Tillagningstid I→I och tillagningstid 0:00 visas.

Du kan stänga av signalen i förtid med knappen Klocka ⌚.

Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren ①.

Ändra färdigtid

Tryck på knappen Klocka ⌚ tills symbolen Färdigtid →I blinkar i klockdisplayen. blinkar. Ändra färdigtiden med inställningsknappen. Bekräfta ändringen med knappen OK.

Radera färdigtid

Tryck på knappen Klocka  tills symbolen Färdigtid → blinkar i klockdisplayen. blinkar. Ställ tillbaka färdigtiden med inställningsknappen tills du når den aktuella klocktid då programmet avslutas. Bekräfta ändringen med knappen OK. Ugnen startar.

Avbryta program

Ändra ugnsfunktion eller stäng av ugnen med huvudströmbrytaren .

Programnumret kan inte ändras.

Läsa av inställningar

Avläsning av tillagningstid  → resp. färdigtid → eller klocktid .

Tryck på knappen Klocka  tills motsvarande symbol visas i klockdisplayen.

Värdet visas i några sekunder.

Läsa av vikten:

Tryck på knappen Info . Den inställda vikten visas i klockdisplayen under några sekunder.

Tips om Program-automatik

Vikten på steken eller fågeln ligger utanför det angivna viktområdet.

Viktområdet har begränsats medvetet. Det finns sällan tillräckligt stora stekgrytor för mycket stora stekar. Tillaga stora stekar med över-/undervärme  eller varmluftsgrillning .

Stekningen är bra, men skyn är för mörk.

Välj ett mindre kärl och tillsätt mer vätska.

Stekningen är bra, men skyn är för ljus och vattnig.

Välj ett större kärl och tillsätt mindre vätska, eller ingen vätska alls.

Steken är för torr upptill.

Använd ett kärl med tättslutande lock. Magert kött blir saftigare, om du lägger på remsor av fläsk.

Under stekningen luktar det bränt, men steken ser bra ut.

Locket på stekgrytan sluter inte tätt, eller så har köttet utvidgats och tryckt upp locket. Använd alltid ett passande lock. Se till att det är minst 3 cm mellan köttet och kärlväggen och mellan köttet och locket.

Du vill steka flera fågellår samtidigt.

Låren måste vara ungefär lika stora. Ställ in vikten på det tyngsta låret. Exempel: Två kalkonlår på 1,4 och 1,5 kg. Ställ in 1,5 kg.

Du vill ångkoka eller steka flera fiskar samtidigt.

Fiskarna måste vara ungefär lika stora. Ställ in den totala vikten. Exempel: Två foreller på 0,6 och 0,5 kg. Ställ in 1,1 kg.

Du vill tillaga fylld fågel.

Stekautomatiken är inte lämplig för fylld fågel. Fylld fågel tillagas bäst utan kärl direkt på gallret. Läs mer om detta i kapitlet "Inställningsvärden".

Köttet i grytan har för svag stekyta.

Lägg köttbitarna längs kärlets kant och grönsakerna i mitten.

Grönsakerna i grytan är för mjuka eller för hårda.

Om du vill ha krispiga grönsaker ställer du in köttets vikt. Om grönsakerna ska vara mjukare, ställer du in den totala vikten för grönsakerna och köttet.

Du vill tillaga vegetariska grytor.

Endast hårda grönsaker, t.ex. morötter, gröna bönor, vitkål, selleri eller potatis är lämpliga för detta. Ju finare du skär grönsakerna, desto mjukare blir de. För att grönsakerna inte ska bli för hårt stekta, ska du se till att de täcks av vätska.

Du vill använda stekgrytan i rostfritt stål.

Kärl av rostfritt stål kan endast användas begränsat. Maten bryns inte lika kraftigt och tillagningen tar längre tid. Ta därför bort locket efter programmets slut och grilla köttet i ytterligare 8 till 10 minuter på grilläge 3 .

Självrengöring

Med självrengöringen kan du på ett bekvämt sätt få bort smuts från ugnen. Ugnen värms upp till ca 500 °C. Då bränns rester från stekning, grillning eller gräddning bort. Ta först bort askan ur ugnen.

Rengöringslägen

Det finns tre olika rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tid
1	lätt	1 timme
2	medel	1 timme, 15 minuter
3	intensiv	1 timme, 30 minuter

Välj ett högre rengöringsläge ju äldre och envisare smutsen är. Vid normal användning räcker det att göra rent ugnen var annan eller var tredje månad. För en rengöring behövs bara ca 2,4 - 4,0 kilowattimmar.

Anmärkning

Ugnslamporna kan inte kopplas in.

Temperaturkontrollen visas inte.



För säkerhets skull spärras lyftfunktionen automatiskt vid en viss temperatur. På klockdisplayen visas symbolen Lås .

Ugnen kan öppnas igen först när symbolen Lås  slocknar.

Öppna aldrig ugnen för hand.

Ångsmällor medför risk för brännskador!

Ugnen kan inte startas om så länge lyftfunktionen är spärrad.

Före självrengöringen

Rengör ugnen och glaskeramiken i området kring ugnstätningen. Skada inte tätningen. Värmen kan göra att smuts bränner fast och skadar tätningen.

Rengör området mellan tillbehörshållarna och deras hållare. Annars gör askan det svårare att ta bort tillbehörshållarna.

Ta ut olämpliga tillbehör och kärl ur ugnen.



Matrester, fett och steksky kan antändas. Brandfara! Torka ur ugnen och de tillbehör som ska rengöras med en fuktig trasa.

Samtidig rengöring av tillbehör

Du kan samtidigt rengöra långpannan eller bakplåten av emalj på fals 3.

Självrengöringen lämpar sig däremot inte för gallret.

En kraftigt nedsmutsad ugn bör rengöras utan tillbehör och tillbehörshållare. På så sätt blir resultatet bäst.

Tillbehöret kan rengöras i en andra omgång.



Ta aldrig med ytskiktsbehandlade tillbehör i den automatiska självrengöringen. Den höga värmen förstör beläggningen och giftiga gaser bildas. Risk för allvarliga hälsoskador!

Tillbehörshållare

Tillbehörshållarna blir missfärgade vid höga temperaturer. Dessa missfärgningar kan tas bort med varmt diskvatten och kökssvamp.

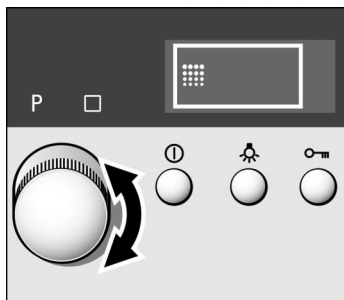
Om inga tillbehör ska rengöras kan du ta ut tillbehörshållarna.

Inställning

Exempel: Rengöringsläge 2,
klockan är 10:35.

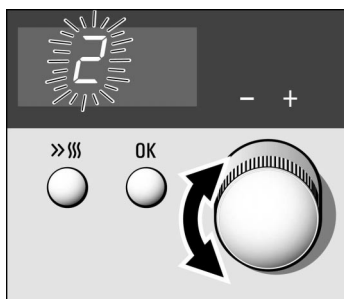
Koppla in ugnen med huvudströmbrytaren ①. Nu kan du göra inställningen.

1. Välj självrengöring med funktionsvredet.



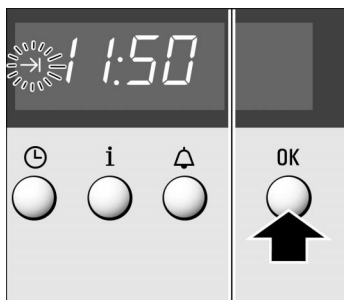
I temperaturdisplayen blinkar Förstadie 0, så att självrengöringen inte startas av misstag.

2. Ställ in önskat rengöringsläge med inställningsknappen.



3. Bekräfta med knappen OK.

På klockdisplayen blinkar symbolen Färdigtid →I och klocktiden, då självrengöringen är avslutad, visas.



4. Starta ugnen med knappen OK.

På klockdisplayen lyser symbolen Tillagningstid I→I och tillagningstiden räknas ned synligt. Från en bestämd temperatur spärras lyftfunktionen och i klockdisplayen visas symbolen Lås .

Tillagningstiden har löpt ut

En signal ljuder. Ugnens uppvärmning upphör. På klockdisplayen blinkar symbolen Tillagningstid **I→I** och tillagningstid 0:00 visas.

Du kan stänga av signalen i förtid med knappen Klocka .

Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren .

Avbryta självrengöring

Ändra ugnsfunktion eller stäng av ugnen med huvudströmbrytaren .

Rengöringsläget kan inte ändras.

Kontrollera tidsinställningar

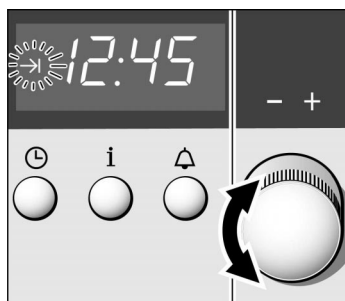
Avläsning av färdigtid **→I** eller klocktid .

Tryck på knappen Klocka  tills motsvarande symbol visas i klockdisplayen.

Värdet visas i några sekunder.

Koppla till och från automatiskt

Exempel: Självrengöringen ska vara klar kl. 12:45.



Gör inställningarna enligt beskrivningen under punkt 1 till 3. Flytta fram färdigtiden innan du startar ugnen.

4. Med inställningsknappen förskjuter du färdigtiden till ett senare tillfälle.

5. Bekräfta med knappen OK.

På klockdisplayen lyser symbolen Färdigtid **→I** och färdigtiden visas. När ugnen startar lyser symbolen Tillagningstid **I→I** och tillagningstiden räknas ned synligt.

Från en bestämd temperatur spärras lyftfunktionen och i klockdisplayen visas symbolen Lås .

Färdigtiden har uppnåtts

En signal ljuder. Ugnens uppvärmning upphör.
På klockdisplayen blinkar symbolen Tillagningstid I→I och tillagningstid 0:00 visas.
Du kan stänga av signalen i förtid med knappen Klocka ⌚.
Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren ①.

Ändra färdigtid

Tryck på knappen Klocka ⌚ tills symbolen Färdigtid →I blinkar i klockdisplayen. blinkar.
Ändra färdigtiden med inställningsknappen.
Bekräfta ändringen med knappen OK.

Radera färdigtid

Tryck på knappen Klocka ⌚ tills symbolen Färdigtid →I blinkar i klockdisplayen. blinkar.
Ställ tillbaka färdigtiden med inställningsknappen tills du når den aktuella klocktid då självrengöringen är avslutad.
Bekräfta ändringen med knappen OK.
Ugnen startar.

Avbryta självrengöring

Ändra ugnsfunktion eller stäng av ugnen med huvudströmbrytaren ①.
Rengöringsläget kan inte ändras.

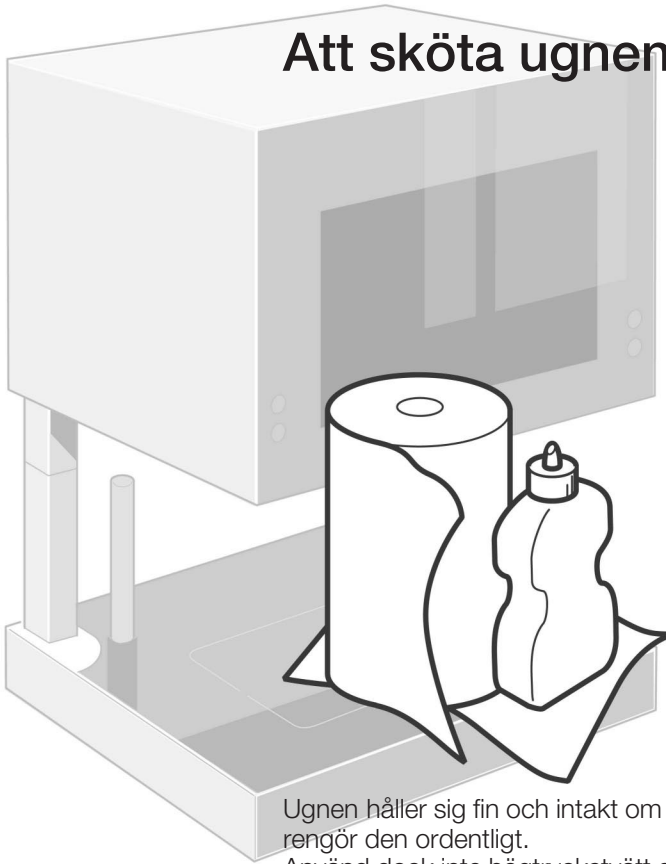
Kontrollera tidsinställningar

Avläsning av tillagningstid I→I resp. färdigtid →I eller klocktid ⌚:
Tryck på knappen Klocka ⌚ tills motsvarande symbol visas i klockdisplayen.
Värdet visas i några sekunder.

Efter självrengöringen

Låt ugnen svalna ordentligt.
Torka sedan ur den återstående askan ur ugnen med en fuktig trasa.

Att sköta ugnen



Ugnen håller sig fin och intakt om du sköter och rengör den ordentligt.

Använd dock inte högtryckstvätt eller ångtvätt.
Här beskriver vi hur du sköter och rengör ugnen.

Skötsel

Om du alltid sköter ugnen väl håller den sig ren längre, och du behöver inte rengöra den så ofta.

Undvik stark smuts

Genom att alltid tänka på vissa saker kan du undvika att ugnen blir kraftigt nedsmutsad.

Ugn

Ta bort den värsta smutsen så fort ugnen har svalnat. Då torkar den inte in, och det bildas inga envisa fläckar.

Använd så ofta som möjligt långpannan för att fånga upp fett.

Ugnens front

Gör rent ugnens front samtidigt som du rengör annat med diskvatten och disktrasa.

Då torkar inte smutsen in så kraftigt.

Rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar så snart som möjligt.

Då kan ingen korrosion bildas.

Rengöring

Även om du sköter ugnen väl måste den ibland rengöras grundligt. Följ anvisningarna i tabellen så att de olika ytorna inte skadas av olämpliga rengöringsmedel.

Rengöringsmedel

Använd aldrig kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Område	Rengöring
Ugnens utsida	Varmt diskvatten: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa.
Luckor	Glasrengöring: Rengör med disktrasa.
Ugnens insida	Varmt diskvatten eller ättikslösning: Rengör med disktrasa. Ugnsrengöringsmedel vid stark smuts: Användes endast i kall ugn. Användes aldrig för att rengöra glaskeramiken. Använd helst självrengöringen.
Ugnslampornas lampglas	Varmt diskvatten: Rengör med disktrasa.
Glaskeramik	Speciellt rengöringsmedel för glaskeramik (silikonfritt), även citron eller ättika på vattenfläckar: Rengör med disktrasa. Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller fläckborttagare. Använd glasskrapa vid stark smuts (kan köpas via kundtjänst eller i fackhandeln): Frigör skrapans blad och använd endast detta vid rengöringen. Varning! Bladet är mycket vasst. Skaderisk! Sätt tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga blad direkt.

Område	Rengöring
Tillbehörshållare	Varmt diskvatten: Skrubba med kökssvamp.
Tätning Ta inte bort den!	Varmt diskvatten: Rengör med disktrasa, skrubba inte.
Tillbehör	Varmt diskvatten: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste. Långpannan eller bakplåten i emalj kan rengöras under självrengöringen.

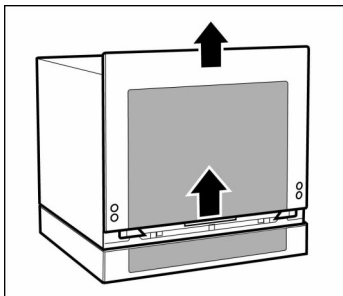
OBS!

Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det är normalt och påverkar inte funktionen.

Montering och demontering av glasskivor

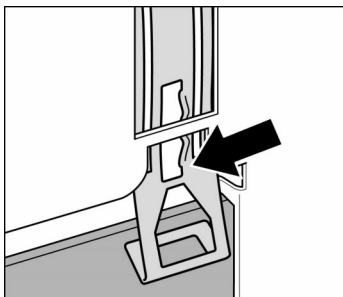
För att underlätta rengöringen kan du ta bort de två yttre glasskivorna på ugnens framsida.

Demontering

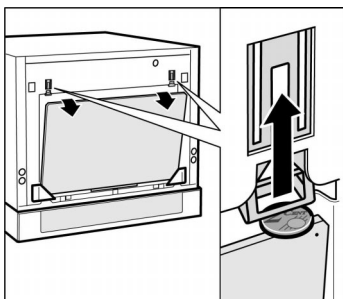


1. Skjut frontglasskivan uppåt och dra bort den framåt.
Obs! Frontglasskivan är lös så fort den har tagits bort från hakarna.
Håll i den ordentligt.

Lyftknapparna följer med uppåt.



2. Tryck först den högra, sedan den vänstra låsfjädrarn för den andra skivan inåt, tills du kan ta ut den under staget.



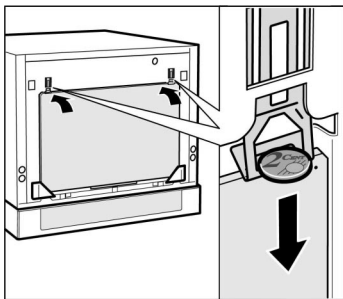
3. Använd ett mynt och skjut upp låsfjädrarna hela vägen uppåt och ta ut skivan.
Obs! Skivan välter framåt och utåt så snart båda låsfjädrarna har skjutits upp hela vägen. Håll i den ordentligt.

Använd ett mynt så att du inte skadar dig på de vassa kanterna.

Rengör glastrutorna med rengöringsmedel för glas och en mjuk trasa.

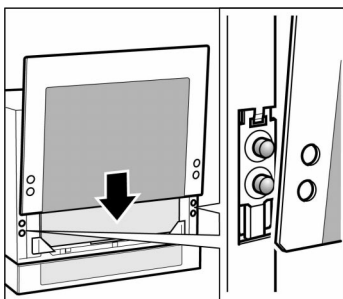
Använd inga kraftiga eller skurande medel, inte heller glasskrapa. Glaset kan skadas.

Montering



1. Häng in den andra skivan och tryck ned låsfjädrarna hela vägen med ett mynt.

Den lilla markeringspunkten på skivans utsida måste sitta ovan till höger.

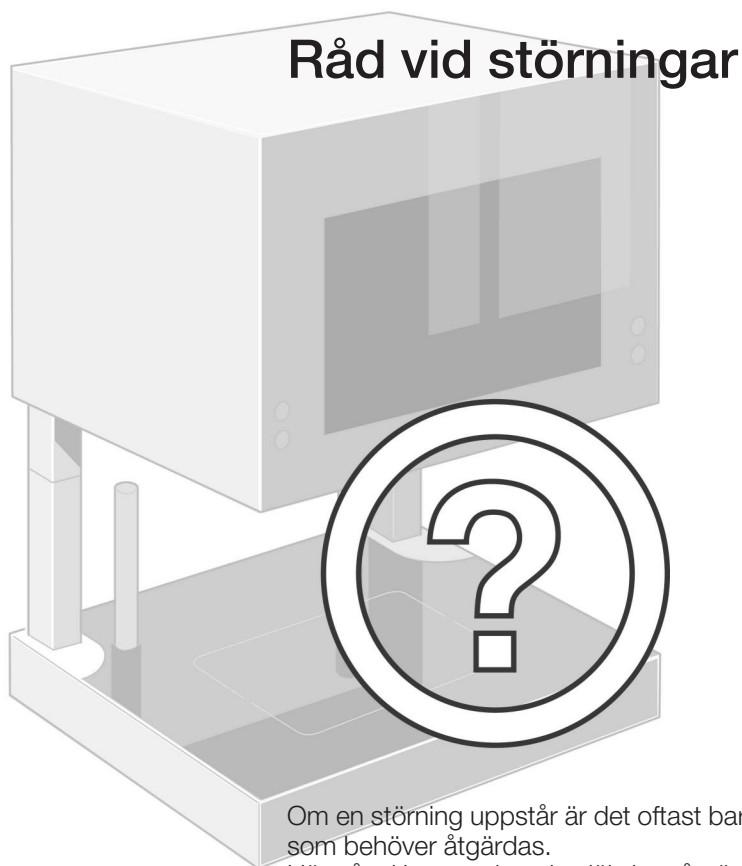


2. Häng in frontglasskivan och tryck den nedåt.

Kontrollera att lyftknapparna sitter på rätt ställen i frontglasskivans öppningar.



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



Om en störning uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Här går vi igenom hur du själv kan åtgärda mindre störningar, och hur du kommer i kontakt med kundtjänst.

Avhjälpa mindre störningar själv

Innan du kontaktar kundtjänst kan du försöka avhjälpa störningen själv. Ta hjälp av tabellen.

Störningar	Möjlig orsak	Åtgärd/Anmärkning
Det går inte att koppla på ugnen.	Säkringen är defekt.	Titta i säkringsskåpet om ugnens säkring är hel.
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar.
	Ugnen är spärrad.	Tryck på knappen Nyckel  tills symbolen Nyckel  slocknar på temperaturdisplayen.
Klockdisplayen blinkar.	Strömavbrott	Ställ in tiden igen.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är inte ordentligt stängd.	Stäng ugnen ordentligt.
	Ugnen startades inte.	Tryck på knappen OK.
Ugnen värms inte upp. Ovan till vänster i temperaturdisplayen lyser en punkt.	Ugnen är i demonstrationsläge.	Ställ in ugnen på över-/undervärme  och 30 °C. Tryck på knappen Snabbuppvärmning  tills en signal hörs och punkten blinkar. Tryck på knappen Snabbuppvärmning  igen.
Det går inte att starta ugnen.	Självrengöringen har spärrat lyftfunktionen.	Vänta tills symbolen Lås  i klockdisplayen slocknar.
	Ugnen är inte ordentligt stängd.	Öppna ugnen och stäng den på nytt.
Det går inte att öppna ugnen.	Självrengöringen har spärrat lyftfunktionen.	Vänta tills symbolen Lås  i klockdisplayen slocknar.
	Barnspärren har spärrat lyftfunktionen.	Tryck på knappen Nyckel  tills symbolen Nyckel  slocknar på temperaturdisplayen.
	Lyftpositionen är lagrad mycket långt upp.	Tryck på knappen Öppna  igen och spara lyftpositionen på önskad höjd med knappen OK.

Störningar	Möjlig orsak	Åtgärd/Anmärkning
Temperaturdisplayen visar "OFF".	Automatiska tidsbegränsningen har aktiverats.	Stäng av ugnen med huvudströmbrytaren ①.
Lyftpositionen kan inte sparas.	Ugnen var inte ordentligt stängd.	Stäng ugnen och öppna den på nytt.

Du kan radera alla felmeddelanden med knappen Klocka ⌚. Då sätts ugnen i sitt utgångsläge. Du måste ställa in klocktiden på nytt.
Kontakta kundtjänst om ett felmeddelande inte kan tas bort, eller om det återkommer ofta.

Felmeddelande i klockdisplayen	Möjlig orsak	Åtgärd/Anmärkning
E005 eller E305	Kommunikationsfel mellan elektronikmodulerna.	Tryck på knappen Klocka ⌚. Ställ in tiden igen.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 eller E701	Datafel i elektroniken.	Tryck på knappen Klocka ⌚. Ställ in tiden igen.
E011	En manöverknapp trycktes in för länge.	Tryck på alla manöverknappar, en i taget, och kontrollera om de har fastnat.
E101 eller E104	Temperatursensorn är överlastad.	Tryck på knappen Klocka ⌚. Ställ in tiden igen.
E115	Ugnstemperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna innan du använder den igen.
E702, E704, E705 eller E706	Datafel i lyftelektroniken.	Tryck på knappen Klocka ⌚. Ställ in tiden igen.
E703	Luckkontakten fungerar inte.	Tryck på knappen Klocka ⌚. Ställ in tiden igen.
E711	En lyftknapp trycktes in för länge.	Tryck på knappen Klocka ⌚. Ställ in tiden igen.
	En lyftknapp har fastnat.	Tryck på alla lyftknappar, en i taget, och kontrollera om de har fastnat.
	Frontglasskivan sitter inte korrekt.	Rör på frontglasskivan något, tills lyftknapparna inte längre sitter fast.



Reparationer får endast utföras av utbildade tekniker från kundtjänst.

Felaktigt utförda reparationer på ugnen kan innebära stor fara för användaren.

Byta ugnslampa

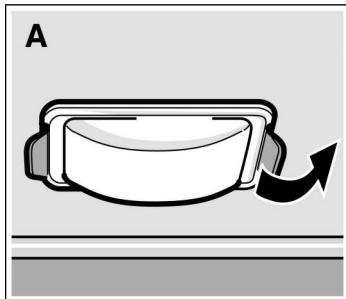
Om en ugnslampa är trasig måste den bytas. Värmebeständiga reservlampor finns hos kundtjänst eller i fackhandeln. Använd endast dessa lampor.



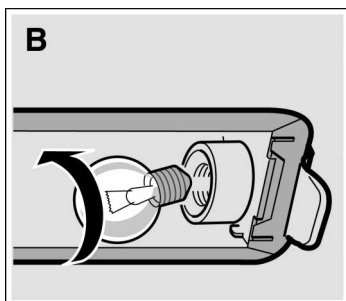
Ugnen måste ha svalnat innan du byter ugnslampa. Risk för brännskador!

Taklampa

Använd endast glödlampor på 40 Watt.



1. Koppla ifrån säkringen i säkringslådan.
2. Lägg en kökshandduk på glaskeramiken för att undvika skador.
3. Ta loss lampglaset. Tryck metalldelen bakåt med tummen. (Bild A)
Obs! Lampglaset är löst så snart en sida har hakat ur. Håll i ordentligt.

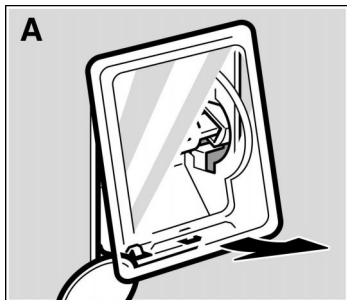


4. Skruva ut lampan (bild B) och byt ut den mot samma lamptyp.
5. Sätt fast lampglaset igen. Sätt in lampglaset under metalldelen på ena sidan och tryck på den andra sidan tills det hakar i.
6. Ta bort kökshandduken från glaskeramiken och koppla in säkringen igen.

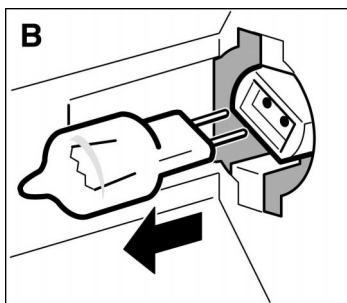
Sidolampor

Använd endast halogenlampor på 10 Watt.
Ta tag i halogenlampor med en ren och torr trasa. Det förlänger livslängden.

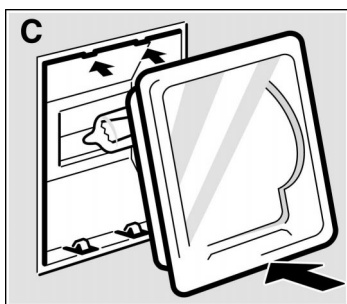
Vänster och höger sidolampa byts ut på samma sätt.



1. Koppla ifrån säkringen i säkringslådan.
2. Lägg en kökshandduk på glaskeramiken för att undvika skador.
3. Ta loss lampglaset. Öppna lampglaset med handen med början nedtill.
Om lampglaset är svårt att få bort kan du använda en sked till hjälp. (Bild A)



4. Dra ut lampan, skruva inte, (bild B) och byt ut den mot samma lampotyp.
Kontrollera lampstiftens läge. Tryck in lampan så att den sitter ordentligt.



5. Sätt tillbaka lampglaset. Kontrollera att glasets välvning sitter på sidan på lampan.
Sätt in lampglaset ovan och tryck fast det nedifrån, tills det hakar i. (Bild C)
6. Ta bort kökshandduken från glaskeramiken och koppla in säkringen igen.

Lampglas

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

Öppna ugnen manuellt

Du kan öppna ugnen manuellt om lyftfunktionen inte fungerar. T. ex. om du har en maträtt i ugnen när det blir strömavbrott.

Till detta behövs ett av dessa 9 V E-blockbatterier:

- Alkaline 6LR61, 6LF22 eller 6AM6
- Zink-kol 6F22

Innan du öppnar



Låt ugnen svalna ordentligt.

Efter användning är ugnen väldigt varm inuti. Risk för brännskador!

Öppna aldrig ugnen under självrengöringen.

Ångsmällar medför risk för brännskador!

Koppla ifrån säkringen i säkringslådan.

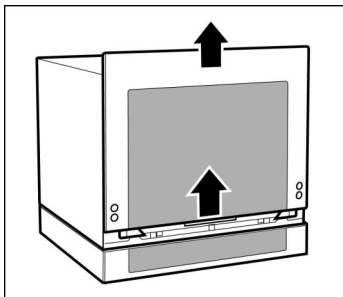
Risk för stötar!

Använd endast de angivna batterierna.

Ugnen kan skadas av andra spänningskällor.

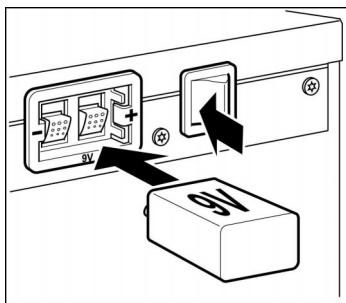
Gör så här

Kör inte ned lyften längre än 40 cm.
Lyftens drivning kan skadas.



1. Skjut frontglasskivan uppåt och dra bort den framåt.
Obs! Frontglasskivan är lös så fort den har tagits bort från hakarna.
Håll i den ordentligt.

Lyftknapparna följer med uppåt.

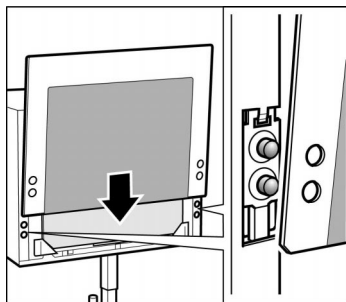


2. Tryck 9 V batteriet på kontakten ovan till höger på ugnen.
Tryck samtidigt på vippbrytaren till höger.
Lyften körs långsamt nedåt.

Kontrollera att polariteten är korrekt:

Vänster = Minus –

Höger = Plus +



3. Häng in frontglasskivan igen och tryck den nedåt.

Kontrollera att lyftknapparna sitter på rätt ställen i frontglasskivans öppningar.

Stäng ugnen så fort lyftknapparna fungerar igen. Du kan då använda lyftfunktionen som vanligt igen.

Kundtjänst

Du är välkommen att vända dig till kundtjänst om ugnen måste repareras. Adress och telefonnummer till närmaste kundtjänst finns i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också informera om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer

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

Typskylten med dessa nummer finns på undersidan av lyftgolvet.

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

E-nr	FD-nr.
Kundtjänst ☎	

Förpackningen och den gamla spisen

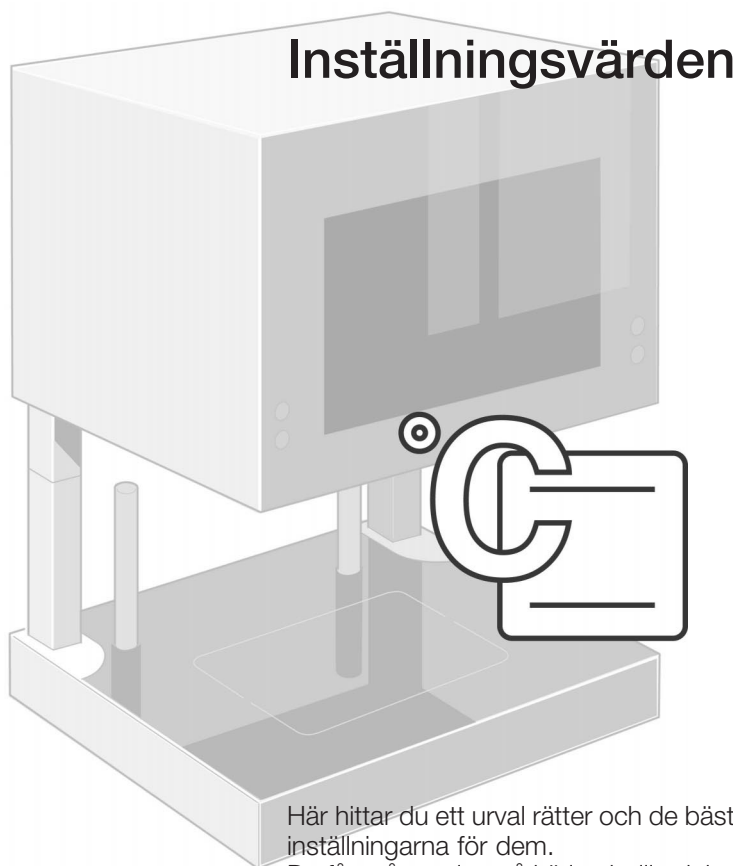
Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG 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.



Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem.

Du får många tips på kärl och tillredning, och hjälp till enklare felsökning och åtgärder, om något skulle bli fel någon gång.

Inställningsvärden och tips

Inställningsvärdena gäller för inställning i den kalla ugnen. På så vis sparar du energi.
Temperatur och gräddningstid beror på maträttens mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna.

Tipsen ger dig ytterligare information. De gör att du lättare kan tillaga rätten precis som du önskar.

Tillbehör

Använd bifogade tillbehör.
Extra tillbehör och specialtillbehör kan du köpa i fackhandeln eller från kundtjänst.
Plåtar och formar av mörk metall är bäst lämpade.
Ljus metall eller glas bör ställas direkt på glaskeramiken.
Följ tillverkarens anvisningar.

Kakor, tårter och småkakor

Ställ formarna på gallret.
Lägg bröddeg direkt på glaskeramiken.

Kakor i form	Form	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Sockerkaksform / kransform / avlång form	1		150 - 170	50 - 60
Sockerkaka, fin (t.ex. sandkaka)	Sockerkaksform / kransform / avlång form	1		140 - 160	60 - 70
Mördegsbotten med kant	Kakform med löstagbar botten	0		150 - 170	25 - 35
Tårtbotten (sockerkaka)	Form till fruktbotten	0		160 - 180	20 - 30
Tårtbotten av fin sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten	1		160 - 180	30 - 40

Kakor i form	Form	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Fruktkaka eller cheese cake, mördeg*	Kakform med löstagbar botten	1		170 - 190	70 - 90
Fruktkaka, fin (sockerkaka)	Kakform med löstagbar botten/ sockerkaksform	1		150 - 170	50 - 60
Kryddade bakverk* (t.ex. quiche, lökpaj)	Kakform med löstagbar botten	0		170 - 190	50 - 60

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempe-ratur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning	Plåt	1		180 - 200	20 - 30
	Plåt + långpanna*	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning	Plåt	2		160 - 180	40 - 50
	Plåt + långpanna*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Rulltårta (förvärm ugnen)	Långpanna	1		190 - 210	15 - 20
Vetelängd med 500 g mjöl	Långpanna	2		170 - 190	30 - 40
Stollen med 500 g mjöl	Långpanna	2		180 - 200	50 - 60
Tysk stollen med 1 kg mjöl	Långpanna	2		170 - 190	60 - 80
Strudel	Långpanna	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Långpanna	1		210 - 230	25 - 35
	Plåt + långpanna*	3 + 1		190 - 210	40 - 50

* Skjut alltid in plåten ovanför långpannan vid gräddning på två falsar.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempe-ratur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Förvärm ugnen				300	8 - 10
Matbröd (bakat med jäst) med 1,2 kg mjöl*	utan	0		200	35 - 45
Förvärm ugnen				300	8 - 10
Surdegsbröd med 1,2 kg mjöl*	utan	0		200	45 - 55
Småfranska	Plåt	2		220 - 240	25 - 35
Småfranska för uppvärmning, salta kringlor	Plåt	1		200 - 220	10 - 25
	Plåt + långpanna**	3 + 1		180 - 200	15 - 25

* Häll aldrig vatten direkt på glaskeramiken.

** Kjut alltid in plåten ovanför långpannan vid gräddning på två falsar.

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempe-ratur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Småkakor	Plåt	2		130 - 150	10 - 20
	Plåt + långpanna*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Maräng	Plåt	1		70 - 90	100 - 150
Petit-chou	Plåt	1		210 - 230	30 - 40
Nötkakor	Plåt	1		110 - 130	30 - 40
	Plåt + långpanna*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Smördeg	Plåt	1		180 - 200	25 - 35
	Plåt + långpanna*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

* Skjut alltid in plåten ovanför långpannan vid gräddning på två falsar.

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.

Hur du avgör om sockerkakan är färdiggräddad.

Kakan sjunker ihop.

Kakan är hög i mitten men inte runt kanterna.

Kakan är för hårt gräddad på ovensidan.

Kakan är för torr.

Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).

Kakan eller bakverket är ojämnt gräddat.

Fruktkakan är för ljus nedtill. Fruktsaften rinner över.

Du har gräddat på två falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre.

Du vill använda plåtar och formar av ljus metall eller glas.

När saftiga kakor gräddas bildas kondensvatten.

Leta upp liknande kakor eller bakverk i tabellerna.

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

Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 grader lägre. Följ tiden för omrörningen som anges i receptet.

Smörj inte sidoväggen på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.

Häng in tillbehöret djupare. Ställ in en lägre temperatur och grädda kakan lite längre.

Använd en tandpetare och stick små hål i den färdiga kakan och droppa sedan på fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och förkorta gräddningstiden.

Använd mindre vätska nästa gång. Grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten vid kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Beakta den gräddningstid som anges i receptet.

Ställ in något lägre temperatur. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme  på en fals. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.

Vid gräddning på en fals med 3D-varmluft  ska tillbehöret sättas in på fals 1 eller 3.

Använd den djupare långpannan nästa gång.

Använd alltid 3D-varmluft  om du ska grädda bakverk på två falsar. Plåtar som sätts in samtidigt blir inte alltid färdiga samtidigt.

Ställ kärlet direkt på glaskeramiken.

Detta är fysikaliskt betingat. Vid gräddningen bildas vattenånga, som tränger ut genom ventilationsspringorna. Vattenångan kan bilda kondensvatten på intilliggande skåpfronter.

Kött, fågel, fisk

- Kärl

Du kan använda vilket värmebeständigt kärl som helst. För stora stekar är även långpannan lämplig.
Ställ alltid kärlet i mitten av glaskeramiken.
Heta glaskärl ska alltid ställas på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.
- Steka

Stekresultatet beror på köttets typ och kvalitet.
Tillsätt 2-3 matskedar vätska till magert kött och 8-10 matskedar till stekar.
När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas kötsaften bättre.
- Grilla

Skivor av kött bör helst vara lika tjocka. De bör vara minst 2-3 cm tjocka. På så sätt får de jämn och fin färg och förblir härligt saftiga.
Lägg köttskivorna direkt på gallret. De blir bäst mitt på gallret.
Häng dessutom in långpannan på fals 1. Kötsaften fångas upp och ugnen hålls ren.
- Kött

Salta stekarna efter grillningen, annars blir de torra.
Vänd köttbitarna efter halva tiden, grillbitar efter två tredjedelar av tiden.

Kött		Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grill	Tillag-ningstid i minuter
Nötstek	1 kg	övertäckt	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Fransyska	1 kg	öppen	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Rostbiff, medium*	1 kg	öppen	0		220 - 240	60

Kött		Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grill	Tillag-ningstid i minuter
Biffar, genomstekta		Galler***	4		3	20
Biffar, rosa		Galler***	4		3	15
Fläskkött utan svål	1 kg	öppen	0		190 - 210	130
(t. ex. karrébit)	1,5 kg		0		180 - 200	150
	2 kg		0		170 - 190	170
Fläskkött med svål**	1 kg	öppen	0		200 - 220	140
(t. ex. bog, lägg)	1,5 kg		0		190 - 210	160
	2 kg		0		180 - 200	190
Kassler med ben	1 kg	övertäckt	0		210 - 230	70
Köttfärslimpa	750 g	öppen	0		200 - 220	100
Grillkorv	ca 750 g	Galler***	4		3	12
Kalvstek	1 kg	öppen	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Lammfiol, benfri	1,5 kg	öppen	0		170 - 190	120

* Vänd rostbiffen efter halva tiden. Linda in den i aluminiumfolie efter tillagningen och låt den vila i ugnen 10 minuter.

** Nagga svålen på fläskkött. Lägg det först med svålen nedåt i kärlet.

*** Häng in långpannan på fals 1.

Fågel

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Vid anka och gås sticker du hål på skinnet under vingarna så att fettets kan rinna ut.

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

Vänd hel fågel efter två tredjedelar av tiden.

Fågel		Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kycklinghalvor 1 till 4 stycken	å 400 g	Galler*	2		210 - 230	40 - 50
Bitar av kyckling	å 250 g	Galler*	2		210 - 230	30 - 40
Kyckling, hel 1 till 2 stycken	å 1 kg	Galler*	2		200 - 220	50 - 80
Anka	1,7 kg	Galler*	2		180 - 200	90 - 110
Gås	3 kg	Galler*	2		160 - 180	120 - 140
Liten kalkon	3 kg	Galler*	2		180 - 200	100 - 120
Kalkonlår, 2 stycken	å 800 g	Galler*	2		180 - 200	90 - 110

* Häng in långpannan på fals 1.

Fisk

Anvisningarna gäller opanerad fisk.

Fisk		Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grill	Tillagningstid i minuter
Fisk, grillad	å 300 g	Galler*	2		2	20 - 25
	1 kg		2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Fisk, i skivor (t.ex. kotletter)		Galler*	3		2	20 - 25

* Häng in långpannan på fals 1.

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.

Hur du avgör om steken är färdig.

Steken har blivit för mörk och ytan är delvis bränd.

Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.

Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.

När du öser steken bildas vattenånga.

Följ anvisningar för närmaste vikt, och anpassa tiden till detta.

Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet": Tryck med en sked på steken. Den är färdig om den är fast. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.

Ställ in något lägre temperatur.

Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.

Välj ett större stekkärl eller tillsätt mindre vätska nästa gång.

Detta är fysikaliskt betingat. En stor del av vattenången tränger ut genom ventilationsspringorna. Ången kan bilda kondensvatten på skåpfronter i närheten.

Använd varmluftsgill  istället för över-/undervärme . Då värms stekskyn inte upp så kraftigt och mindre vattenånga bildas.

Anpassad tillagning

Anpassad tillagning är det idealiska sättet att tillaga allt mörkt kött som ska bli rosa eller precis lagom stekt.

Köttet blir mycket saftigt och mjukt.

Fördelen: Du har stora möjligheter att planera menyn, det är inga problem att hålla köttet varmt.

Lämpliga kärl

Använd ett värmebeständigt, lågt kärl, t.ex. en serveringstallrik av porslin.

Gör så här

1. Sätt på ugnen med huvudströmbrytaren ①.
2. Ställ in ugnsfunktionen över-/undervärme .
3. Ställ in temperaturen på 90 °C.

4. Starta ugnen med knappen OK och förvärm. Låt kärlet värmas upp på glaskeramiken.
5. Värm kraftigt upp lite fett i en stekpanna. Bryn köttet ordentligt och lägg det genast i det förvärmda kärlet.
6. Ställ tillbaka kärlet med köttet i ugnen och låt det efterstekas. För de flesta köttbitar är en efterstekningstemperatur på 90 °C idealisk.

Anvisningar för anpassad tillagning

Använd endast färskt kött.

Stek köttet på tillräckligt länge på hög värme.

Täck inte över köttet vid efterstekning i ugn.

Inte heller större köttbitar behöver vändas.

Efter den anpassade tillagningen kan köttet skäras upp genast. Det behövs inte någon vilotid.

Köttet ser tack vare den särskilda tillagningsmetoden alltid rosa ut inuti. Det är dock varken rått eller ogenomstekt.

Tabell

Alla mörra partier på nöt-, fläsk-, eller kalvkött samt lamm passar för anpassad tillagning. Köttbitens storlek avgör hur lång tid som går åt till att bryna köttet och för att steken ska bli extra saftig.

Tiden för bryning gäller för nedläggning i det varma fettet.

Maträtt	Bryning på kokzonen i minuter	Efterstekning i ugn i minuter
Små köttstycken		
Tärningar eller strimlor	runtom 1-2	20 - 30
Små schnitzlar, biffar eller medaljonger	per sida 1-2	35 - 50
Mellanstora köttstycken		
Hel filé (400-800g)	runtom 4-5	75 - 120
Lammsadel (ca 450 g)	per sida 2-3	50 - 60
Dubbel kotlett	runtom 7-9	100 - 120

Maträtt	Bryning på kokzonen i minuter	Efterstekning i ugn i minuter
Stora köttstycken		
Hel filé (från 900 g)	runtom 6-8	120 - 150
Stek (600 g-1 kg)	runtom 8-10	120 - 150
Stek (1,1-2 kg)	runtom 8-10	180 - 270

Tips för anpassad tillagning

Kött som tillagats så här är inte lika varmt som kött som stekts på vanligt sätt.	Förvärm tallrikarna och servera såserna mycket varma.
På så sätt hålls köttet varmt.	Ställ tillbaka temperaturen på 70 °C efter den anpassade tillagningen. Små köttstycken kan hållas varma i upp till 45 minuter, stora i upp till två timmar.

Gratänger, varma smörgåsar, grönsaker

Gratänger består av råa ingredienser som gratineras.

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grill	Tillag-ningstid i minuter
Gratäng, söt (t.ex. kvargsufflé med frukt)	Gratängform	0		170 - 190	45 - 55
Kryddade gratängrätter av tillagade ingredienser (t ex lasagne)	Gratängform eller långpanna	0 1	 	180 - 200 170 - 190	30 - 40 25 - 35
Kryddad gratängrätt av råa ingredienser (t. ex. potatisgratäng)	Gratängform eller långpanna	0 1	 *  *	190 - 210 190 - 210	45 - 55 40 - 50
Rosta bröd, 8 stycken	Galler	4		3	2 - 6

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grill	Tillag-ningstid i minuter
Gratinera bröd, 8 stycken	Galler**	3		3	5 - 10
Grönsaker grilla, färska	Långpanna	2		3	30 - 40

* Gratängen får vara max. 2 cm hög.
Använd över-/undervärme  om den är högre.

** Häng in långpannan på fals 1.

Torkning

Använd endast felfria frukter och grönsaker.

Tvätta frukten/grönsakerna ordentligt och torka av dem.

Lägg bakplåtspapper på gallret och i långpannan.

Maträtt		Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i timmar
Äppelringar	600 g	Galler + långpanna*	3 + 1		80	Ca 5
Päronklyftor	800 g	Galler + långpanna*	3 + 1		80	Ca 8
Plommon	1,5 kg	Galler + långpanna*	3 + 1		80	Ca 10
Kryddväxter, ansade	200 g	Galler + långpanna*	3 + 1		80	Ca 1 ½

* Häng in gallret ovanför långpannan.

OBS!

Vänd ofta på frukt eller grönsaker med mycket vätska.

Lossa det torkade livsmedlet från papperet direkt efter torkningen.

Konservering

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

Konservera inte mer än sex glas frukt eller grönsaker samtidigt.

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

Förberedelser

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

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

Fyll inte på för mycket frukt eller grönsaker i glasen. Stäng dem ordentligt. Se till att glasens kanter är rena.

Gör så här

1. Häng in långpannan på fals 1.
Ställ glasen i pannan så, att de inte vidrör varandra.
2. Häll $\frac{1}{2}$ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.
3. Stäng ugnen.
4. Ställ in ugnsfunktionen undervärme .
5. Ställ in temperaturen på 170 till 180 °C.
6. Starta med knappen OK.

Konservering av frukt

När det pärlar sig i glasen, efter ca 40 till 50 minuter, stänger du av ugnen med huvudbrytaren ①.

Efter 25 till 35 minuter på eftervärme tar du ut glasen ur ugnen. Om glasen svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket gör att den konserverade frukten surnar.

Frukt i 1-liters rundglas

Frukt i 1-liters rundglas	När det pärlar	Restvärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Stänga av	Ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Stänga av	Ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Stänga av	Ca 35 minuter

Konservering av grönsaker

Ställ tillbaka temperaturen på ca 120 - 140 °C så snart det pärlar sig i glasen.

När den tid som anges i tabellen har gått stänger du av ugnen med huvudbrytaren ①.

Efter 30 till 35 minuter på eftervärme tar du ut glasen ur ugnen.

Grönsaker i kallt spad i 1-liters rundglas

Grönsaker i kallt spad i 1-liters rundglas	När det pärlar 120 °C - 140 °C	Restvärme
Gurka	Stänga av	Ca 35 minuter
Rödbetor	Ca 35 minuter	Ca 30 minuter
Brysselkål	Ca 45 minuter	Ca 30 minuter
Bönor, kålrabbi, rödkål	Ca 60 minuter	Ca 30 minuter
Ärter	Ca 70 minuter	Ca 30 minuter

Ta ut glasen

Heta glaskärl ska alltid ställas på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan de spricka.

Djupfrysta färdigrätter



Lägg den djupfrysta färdigprodukten direkt på glaskeramiken eller på en plåt direkt på den. Då utnyttjas kontaktvärmen vid Speed  speed.

Lägg aldrig bakplåtspapper direkt på glaskeramiken. Brandfara!

Inställningsvärdena i tabellen gäller för förgräddade djupfrysta färdigrätter.

Maträtt		Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza	Tunn botten	0	 speed	270 - 300	10 - 20
	Tjock botten, pizza-baguette	0	 speed	230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0	 speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza på två falsar	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Potatis-produkter	Pommes frites*	0	 speed	250 - 280	15 - 25
	Kroketter, pommes duchessee	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Rösti, fyllda potatisknyten	0	 speed	250 - 280	10 - 20
Bakverk (färdig gräddade)	Småfranska	0	 speed	220 - 250	5 - 15
	Salta kringlor	0	 speed	220 - 250	5 - 15
Vegetariska biffar	Fiskpinnar	0	 speed	250 - 280	5 - 15
	Panerad kyckling	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Grönsaksburgare	0	 speed	250 - 280	15 - 25

* Fördela jämnt på plåten i ett lager. Använd alltid 3D-varmluft  om du ska grädda bakverk på två falsar, ska tillbehöret sättas in på fals 1 och 3.

Upptining

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

Följ anvisningarna på förpackningen.

Upptiningstiden kan variera beroende på livsmedelstyp och -mängd.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C
Känsliga djupfrysta varor t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt osv.	Galler	1		20°C
Andra djupfrysta varor* t.ex. kyckling, korv och kött, bröd, småfranskor, kakor och bakverk	Galler	1		50 °C

* Täck över livsmedlet med mikrovågsfolie. Lägg fågel med bröstsidan nedåt i kärlet.

OBS!

Vid 20 °C slår ugnslampan på, från 30 °C till 60 °C är den av.

Varmhållning och smältning

När ugnen är öppen kan uppvärmningsytorna användas för varmhållning av maträtter, för att smälta choklad eller smör, eller lösa upp gelatin.

Ugnsfunktion

Varmhållning öppen :

Den har ett uppvärmningsläge och kan endast startas när ugnen är öppen. Lyftfunktionen är spärrad och i temperaturdispalyen lyser symbolen .

Varmhållning i öppen ugn är särskilt lämpligt för rätter i slutna kärl. Den försiktiga uppvärmningen gör att maträtten inte överhettas, utan förblir saftig.

Smältningstiden kan variera beroende på vilken typ av livsmedel det rör sig om och i vilken mängd. Använd inte aluminiumfolie eller plastkärl vid smältning. De smälter också.

	Fals	Ugnsfunktion	Läge
Varmhållning med öppen ugn	0		1
Smältning, upplösning t.ex. choklad, smör, gelatin	0		1

Tips för att spara energi

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

Använd mörka eller emaljerade bakformar av metall. De tar upp värmen bäst.

Grädda flera kakor tätt efter varandra. Då är ugnen fortfarande varm och gräddningstiden för nästa kaka blir kortare.

Vid rätter med längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 5-10 minuter tidigare. Rätten lagas färdigt på eftervärmen.

Akrylamid i livsmedel

Just nu diskuterar sakkunniga hur skadligt akrylamid i livsmedel är. Vi har sammanställt följande information på grundval av de senaste forskningsresultaten.

Vilka maträtter berörs?

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

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid. Använd så färsk potatis som möjligt. Den ska inte ha några gröna eller mögliga fläckar. Förvara inte potatisen under 8 °C.
Gräddning	Med över-/undervärme  max. 200 °C, med 3D-varmluft  max. 180 °C. Ägg eller äggula minskar bildningen av akrylamid.
Småkakor	Med över-/undervärme  max. 190 °C, med 3D-varmluft  max. 170 °C.
Pommes frites i ugnen	Fördela jämnt på plåten i ett lager. Grädda minst 400 g per plåt, så att de inte torkar.

Provrätter

Dessa tabeller skapades för de olika instituten, för att underlätta kontroller och tester av de olika ugnarna.

Enligt normerna DIN 44547 och EN 60350

Gräddning

Inställningsvärdena gäller för inställning i den kalla ugnen.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Spritsade kakor	Plåt	1		160 - 180	20 - 30
	Plåt + långpanna*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Småkakor, 20 st	Plåt	2		160 - 180	25 - 35
Småkakor, 20 stycken per plåt (förvärm ugnen)	Plåt + långpanna*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Sockerkaka	Kakform med löstagbar botten	1		160 - 180	30 - 40
Vetebröd (pizza)	Långpanna	2		160 - 180	40 - 50
	Plåt + långpanna*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Äppelpaj	2 plåtformar med löstagbar botten Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

* Skjut alltid in plåten ovanför långpannan vid gräddning på två falsar.

Grilla

Inställningsvärdena gäller för inställning i den kalla ugnen.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Grilläge	Tillagnings-tid i minuter
Rostat bröd (10 minuter förvärmning)	Galler	4		3	1 - 2
Hamburgare, 12 st*	Galler	3		3	25 - 30

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tiden. Skjut in långpannan på fals 1.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.