

HB78A1.90S

[sv] Bruksanvisning 3



9000597086

SIEMENS

Säkerhetsanvisningar.....	4	Felsökning.....	19
Före installationen.....	4	Felsökningstabell.....	19
Säkerhetsanvisningar.....	4	Byta ugnslampa i taket.....	19
Felorsaker.....	4	Byta vänster ugnslampa.....	20
Din nya ugn.....	5	Lampglas.....	20
Kontroller.....	5	Service.....	20
Knappar.....	5	E-nummer och FD-nummer.....	20
Vred.....	5	Energi- och miljötips.....	20
Display.....	5	Spara effekt.....	20
Temperaturövervakning.....	6	Återvinning.....	20
Ugnsutrymme.....	6	Programautomatik.....	21
Tillbehör.....	6	Form.....	21
Luckspärr.....	7	Förbereda maträtten.....	21
Före första användning.....	8	Program.....	21
Inställningar före första användning.....	8	Välja och ställa in program.....	24
Värma upp ugnen.....	8	Individuell anpassning.....	25
Rengöra tillbehören.....	8	Tips för programautomatik.....	25
Slå på och av ugnen.....	8	Testat i vårt provkök.....	25
Slå på.....	8	Kakor, tårter och småkakor.....	25
Slå av.....	8	Tips vid gräddning.....	27
Ställa in ugnen.....	9	Kött, fågel, fisk.....	28
Ugnsfunktioner.....	9	Tips vid stekning och grillning.....	30
Ställa in ugnsfunktion och temperatur.....	9	Anpassad tillagning.....	30
Inställningsrekommendationer.....	10	Tips för anpassad tillagning.....	31
Ställa in snabbuppvärmningen.....	10	Pajer, gratänger, varma smörgåsar.....	31
Tidsfunktioner.....	10	Färdigmat.....	32
Ställa in tidsfunktioner - snabbguide.....	10	Speciella maträtter.....	33
Ställa in timern.....	10	Upptining.....	33
Ställa in tillagningstiden.....	11	Torkning.....	33
Flytta färdigtiden.....	11	Konservering.....	33
Ställa klockan.....	11	Akrylamid i livsmedel.....	34
Memory.....	12	Provrätter.....	34
Spara inställningar i minnet.....	12	Gräddning.....	34
Slå på minnesinställning.....	12	Grilla.....	35
Sabbatläge.....	12		
Starta sabbatläget.....	12		
Stektermometer.....	12		
Sätt i stektermometern.....	12		
Ställa in kötttemperaturen.....	13		
Riktvärden för kötttemperaturer.....	13		
Barnspärr.....	13		
Grundinställningar.....	13		
Ändra grundinställningar.....	15		
Automatisk avstängning.....	15		
Självrengöring.....	15		
Viktiga anvisningar.....	15		
Före självrengöring.....	16		
Ställa in rengöringsläget.....	16		
Efter självrengöring.....	16		
Skötsel och rengöring.....	16		
Rengöringsmedel.....	16		
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	17		
Haka av och hänga på ugnsluckan.....	17		
Ta bort luckskyddet.....	18		
Ta ur och sätta i luckglas.....	18		

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

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

Före installationen

Transportskador

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

Elanslutning

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

Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hushållsanvändning. Enheten är bara avsedd för matlagning.

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med enheten.

Het ugn

Risk för brännskador!!

- Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Öppna ugnsluckan försiktigt. Varm ånga kan strömma ut. Håll barn på avstånd.
- Tillaga aldrig mat med stora mängder starksprit. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder alkohol och öppna luckan försiktigt.

Brandrisk!!

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

Risk för kortslutning!!

Se till så att sladdar till elapparater inte blir fastklämda i den varma ugnsluckan. Sladdisoleringen kan smälta.

Risk för skällning!!

Håll aldrig vatten i det varma ugnsutrymmet. Det bildas varm vattenånga.

Varma tillbehör och formar

Risk för brännskador!!

Ta aldrig ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet utan grytlappar.

Obehöriga reparationer

Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur sladden eller ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Självrengöring

Brandrisk!!

- Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna vid självrengöring. Ta alltid bort grov smuts ur ugnsutrymmet före självrengöring.
- Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Under självrengöringen blir enheten mycket varm på utsidan. Håll barn på avstånd.

Risk för allvarliga personskador!!

Rengör aldrig plåtar och formar med släppa-lätt-beläggning (nonstick) med självrengöring. Den höga värmen förstör beläggningen och bildar giftiga gaser.

Felorsaker

Obs!

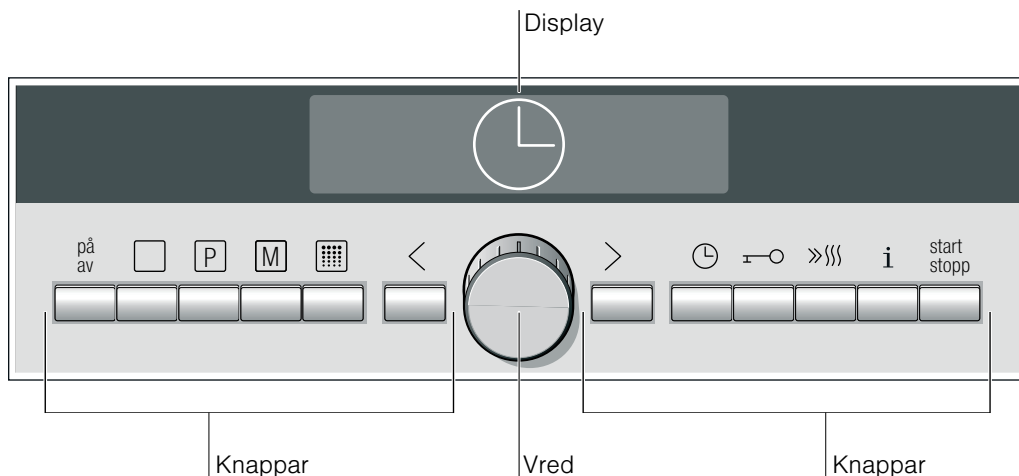
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig ugnstätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt. Stommarna runt om kan få skador. Håll alltid ugnstätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på ugnsluckan: Ställ inte något på den öppna ugnsluckan och sätt dig inte på den. Ställ aldrig formar eller tillbehör på ugnsluckan.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Din nya ugn

Avsnittet lär dig om din nya ugn. Vi förklarar hur kontrollerna fungerar. Du får information om ugsutrymmet och tillbehören.

Kontroller

Här ser du en översikt över kontrollerna. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Knappar

Symbol	Knappfunktion
on off	Slå på och av ugnen
□	Välj ugsfunktion
P	Välj programautomatik
M	håll intryckt = väljer minne tryck till = startar minnet
■	Välj självrengöring
<	stegar åt vänster i inställningsdelen
>	stegar åt höger i inställningsdelen
🕒	Öppnar och stänger tidsfunktionen
🔑	Slår på/av barnspärren
»»»	Slå på snabbuppvärmning
i	tryck till = kollar info håll intryckt = öppnar och stänger menyn grundinställningar
start stopp	tryck till = slår på/pausar funktionen håll intryckt = slår av funktionen

Vred

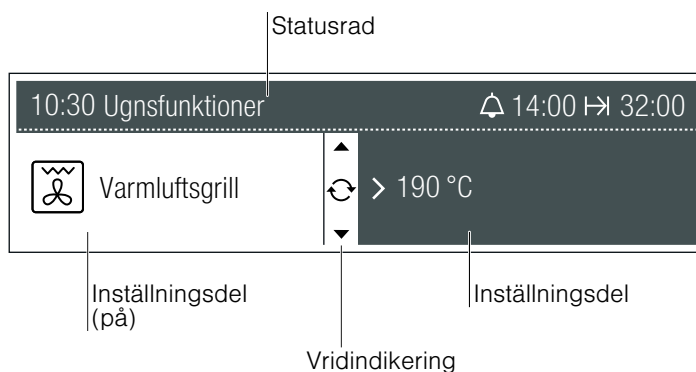
Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet.

Vredet är av popout-typ. Tryck till på vredet, så fjädrar det in eller ut.

Display

Displayen är uppdelad i olika delar:

- Statusraden
- Inställningsdelen
- Vridindikeringen



Statusraden

Statusraden finns upptill på displayen. Den visar tid, vald funktion, anvisningar, information samt inställd tidsfunktion.

Inställningsdelen

De båda inställningsdelarna visar förslagsvärden som du kan ändra. Inställningsdelen du är i är ljus med svart text. Här kan du ändra.

Du hoppar mellan inställningsdelarna med navigationsknapparna < och >. Pilarna < och > i inställningsdelarna visar åt vilket håll du kan gå med navigationsknapparna.

Vid start är båda inställningsdelarna mörka med ljus text.

Vridindikeringen

↻-indikeringen visar åt vilket håll du kan vrida vredet.

↻ = vrid vredet åt höger

↻ = vrid vredet åt vänster

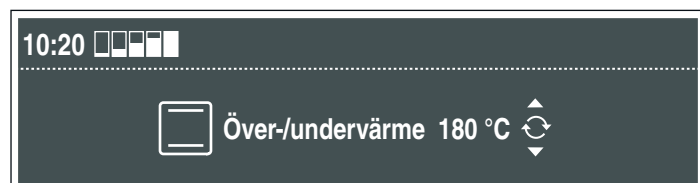
Ser du båda pilarna, så kan du vrida vredet åt båda hållen.

Temperaturövervakning

Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen visar temperaturökningen i ugnsutrymmet. När alla staplar är fyllda, är det dags att sätta in maten i ugnen.



Staplarna lyser inte vid grillning och rengöring.

Du kan kolla aktuell temperatur vid uppvärmning med **i**-knappen. Visad temperatur kan avvika något från den faktiska ugnstemperaturen på grund av termisk tröghet.

Restvärme

Temperaturövervakningen visar eftervärmen när du slagit av ugnen. När sista stapeln är fylld är ugnstemperaturen ca 300 °C. Sjunker temperaturen till ca 60°C, slocknar displayen.

Ugnsutrymme

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

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Lampan slocknar om du ställt in temperaturer upp till 60 °C eller självrengöring. På så vis kan du göra en optimal fininställning.

Öppnar du ugnsluckan, så tänds ugnslampan.

Kylfläkt

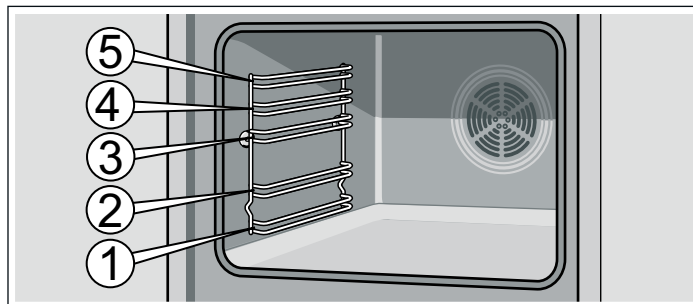
Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

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

Tillbehör

Tillbehöret går att sätta in på 5 olika falsar i ugnen.

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



Tillbehöret kan båga när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret svalnat och den påverkar inte funktionen.

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



Galler

För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.

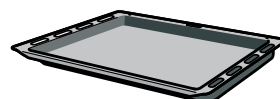
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

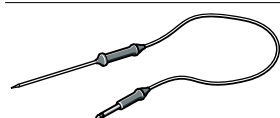
Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även att använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

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



Stektermometer

Stektermometern hjälper dig att få exakt, noggrann ugnstekning.

Extratillbehör

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

Extratillbehören passar inte i alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på enheten vid inköp.

Extratillbehör	Ugnsutrymme med	HZ-nummer	Användning	avsedd för självrengöring
Galler	Ugnsstegar	HZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.	nej
	Falsar	HZ334001	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.	nej
Emaljerad bakplåt	-	HZ331070	För kakor och småkakor. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.	ja
Långpanna	-	HZ332070	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även att använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.	ja
Iläggsgaller	-	HZ324000	För stekar. Ställ alltid gallret i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttsaft.	nej

Extratillbehör	Ugnsutrymme med	HZ-nummer	Användning	avsedd för självrengöring
Grillplåt	-	HZ325070	För grillning istället för gallret eller som stänkskydd, så att inte ugnen blir så smutsig. Använd bara grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.	ja
Låg glasform	-	HZ336000	En djup glasform. Passar även bra till servering.	nej
Pizzaplåt	-	HZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.	nej
Baksten	-	HZ327000	Bakstenen passar bra för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Bakstenen ska alltid förvärmas till rekommenderad temperatur.	nej
Proffslångpanna med iläggsgaller	-	HZ333070	Passar bra för tillagning av större mängder mat.	ja
Lock till proffspannan	-	HZ333001	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.	nej
Proffsutdrag	Falsar	HZ333100	Avsett för tillagning av större mängder mat. Det kompletta tillbehöret består av en djup en panna med iläggsgaller, ett galler för uppläggning och en teleskopvagn. Du får perfekta grillresultat med gallret ovanpå.	nej
Proffsutdrag Plus	Falsar	HZ333102	Avsett för tillagning av större mängder mat. Det kompletta tillbehöret består av en djup en panna med iläggsgaller, ett galler för uppläggning och en teleskopvagn. Du får perfekta grillresultat med gallret ovanpå.	nej
Lock till proffsvagn	Falsar	HZ333101	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.	nej
Glasgryta	-	HZ915001	Glasstekgrytan passar bra för ugnstillagning av grytstekar och gratänger. Passar bra för program- och stekautomatik.	nej
Metallstekgryta	-	HZ26000	Stekgrytan är avsedd för grytsonen på glaskeramikhällen. Den passar för koksensornfunktion, men även för program- och stekautomatik. Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lätt-beläggning på insidan.	nej
2 par utdragsskenor	Ugnsstegar	HZ338250	Med utdragsskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret ytterligare, utan att det tippas.	nej
3 par utdragsskenor	Ugnsstegar	HZ338352	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det tippas.	nej
3 par helutdragsskenor	Ugnsstegar	HZ338356	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det tippas.	nej
Osfilt	-	HZ329000	Går att eftermontera på ugnen. Osfiltret filtrerar fettpartiklarna i den evakuerade luften och tar bort lukt. Bara på enheter med en 6, 7 eller 8 som andrasiffr i E-nr. (t.ex. HB78AB750)	ja
Systemångkokare	-	HZ24D300	För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.	nej

Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare

eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

Puttsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsrengöringsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

Luckspärr

Enheten har en bipackad luckspärr. Du fäster den i ugnen. Följ monteringsanvisningen.

Tryck på knappen, så öppnar du luckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är

bipackad med luckspärren. Se till så att ugnsluckan låser när du stänger den.

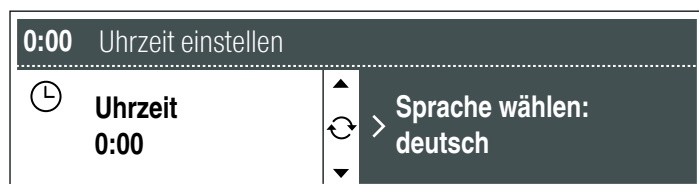
Före första användning

Kapitlet ger information om vad du måste göra före första användning av enheten.

- Ställa klockan
- Byta språk på displayen, om det behövs
- Värma upp ugnen
- Rengöra tillbehören
- Glöm inte att läsa säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen. De är väldigt viktiga.

Inställningar före första användning

När du anslutit enheten står det "Uhrzeit einstellen" (Ställ klockan) upptill på statusraden. Ställ klockan och byt språk på displayen, om det behövs. Tyska är förinställt.



Ställa klockan och byta språk

1. Ställ klockan med vredet.
2. Gå in i höger inställningsdel med >-knappen till "Sprache wählen: deutsch" ("Välj språk: tyska").
3. Ställ in det språk du vill ha med vredet.
4. Tryck på ⌚-knappen.

Enheten sparar språk och tid. Displayen visar aktuell tid.

Anvisning: Du kan byta språk närsomhelst. Se kapitlet *Grundinställningar*.

Värma upp ugnen

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

Se till så att det inte finns kvar några förpackningsrester i ugnsutrymmet som t.ex. frigolitkulor.

Vädra köket när ugnen värmer upp.

Ställ in ugnsfunktion över-/undervärme  på 240 °C.

1. Tryck på -knappen.
Du får upp Siemens-loggan.
2. Tryck sedan på -knappen.
Enheten föreslår ugnsfunktion 3D-varmluft  och 160 °C.
3. Ändra ugnsfunktion till över-/undervärme  med vredet.
4. Byt till temperatur med >-knappen och ställ temperaturen på 240 °C med vredet.
5. Tryck på -knappen.
Ugnen går igång.
6. Slå av ugnen med -knappen efter 60 minuter.

Displayen visar tiden.

Staplarna i temperaturövervakningen visar restvärmen i ugnsutrymmet.

I kapitlet *Ställa in ugnen* kan du läsa mer om hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur.

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

Slå på och av ugnen

-knappen slår på och av ugnen.

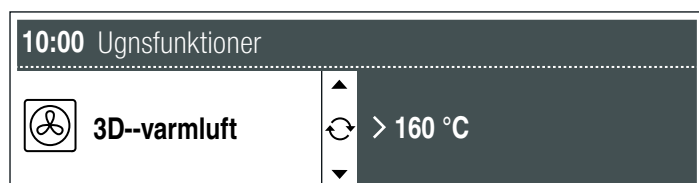
Slå på

Tryck på -knappen.

Du får upp Siemens-loggan. Välj den funktion du vill ha.

- -knappen = ugnsfunktioner
- -knappen = programautomatik
- -knappen = sparade Memory-inställningar
- -knappen = självrengöring

Väljer du inte funktion inom några sekunder, så får du förslaget ugnsfunktion 3D-varmluft, 160 °C.



Du kan ändra ugnsfunktion närsomhelst.

Du kan läsa hur du ställer in funktionerna i respektive kapitel.

Slå av

Tryck på -knappen. Ugnen slår av, displayen visar klockan.

Ställa in ugnen

Kapitlet ger dig information om

- vilka ugsfunktioner ugnen har
- hur du ställer in ugsfunktion och temperatur
- hur du väljer maträtt i inställningsrekommendationerna
- och hur du ställer in snabbuppvärmningen.

Ugsfunktioner

Ugnen har en massa olika ugsfunktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga maträtterna.

Ugsfunktion och temperaturintervall	Användning
 3D-varmluft 30-275 °C	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över- och undervärme 30-300 °C	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
 Hydrobakning* 30-300 °C	För vetebröd som t.ex. matbröd, småfranska eller vetelängder samt t.ex. petit-chouxer eller tårtbottnar. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån. Fukten från bakverken blir kvar som ånga i ugnen.
 Pizzaläge 30-275 °C	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Intensivvärme 30-300 °C	För mat med knaprig botten. Värmen kommer ovanifrån och kraftigt underifrån.
 Undervärme 30-300 °C	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
 Varmluftsgrill 30-300 °C	Ugnsstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
 Grill, stor grilllyta Grilllägen: 1 (lätt), 2 (medel), 3 (kraftig)	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
 Grill, liten grilllyta Grilllägen: 1 (lätt), 2 (medel), 3 (kraftig)	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar i små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Anpassad tillagning 70-90 °C	Skonsam tillagning av mörkt kött. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
 Upptining 30-60 °C	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Förvärmning 30-70 °C	Förvärmning av tallrikar, fat och liknande av t.ex. porslin eller glas.
 Varmhållning 60-100 °C	Varmhåller färdiglagad mat.
 Inställningsrekommendationer	Inställningsrekommendationer för olika rätter.

* Ugsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

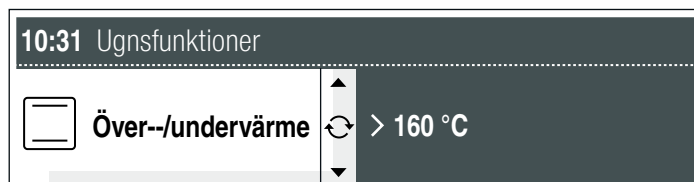
Ställa in ugsfunktion och temperatur

Exempel i bilden: inställning för över-/undervärme , 180 °C. Tryck på -knappen.

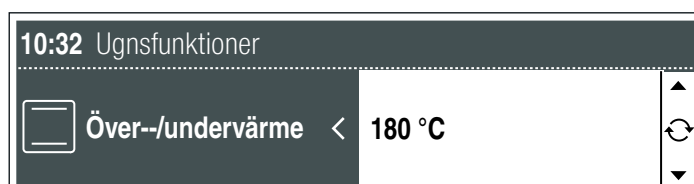
Displayen föreslår  3D-varmluft, 160 °C. Du kan dra igång inställningarna direkt med -knappen.

Gör så här om du vill ställa in annan ugsfunktion och temperatur:

1. Ställ in den ugsfunktion du vill ha med vredet.



2. Byt till temperatur med >-knappen och ställ temperaturen med vredet.



3. Tryck på -knappen. Ugnen går igång. Statusraden visar staplarna i temperaturövervakningen.



4. Slå av ugnen med -knappen när rätten är färdig eller ställ in ny ugsfunktion.

Öppna ugnsluckan då och då.

Ugsfunktionen pausar. När du stänger luckan går ugnen igång igen.

Slå av funktionen

Tryck på -knappen. Ugnen pausar,  blinkar. Tryck på -knappen igen, ugnen går igång.

Ändra temperatur eller grilläge

Det kan du göra närsomhelst. Ändra temperatur eller grilläge med vredet.

Slå av ugsfunktionen

Tryck på -knappen tills du får upp 3D-varmluft, 160 °C. Nu kan du ställa in igen.

Läsa av info

Tryck till på -knappen. Stega fram infon genom att trycka till på -knappen. Före start får du information om ugsfunktioner, falshöjder och tillbehör. Efter start kan du läsa av aktuell temperatur i ugsutrymmet.

Ställa in tillagningstiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ställa in tillagningstid.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

Inställningsrekommendationer

Väljer du en maträtt från inställningsrekommendationerna, så får du optimala förinställningsvärden. Du kan välja bland många olika kategorier. Det finns massor med rätter med inställningsrekommendationer, allt från kakor, bröd, fågel, kött och vilt till gratänger och färdigmat. Du kan ändra temperatur och tillagningstid. Ugnsfunktionen är fast inställd.

Du kommer till rätterna via olika katalognivåer. Prova dig fram. Kolla in alla rätter som finns.

Välj maträtt

- Tryck på -knappen.
Displayen föreslår 3D-varmluft , 160 °C.
- Vrid vredet åt vänster till inställningsrekommendationerna .
- Byt till första matkategorin med -knappen och ställ in den kategori du vill ha med vredet.
Hoppa till nästa nivå med -knappen. Gör nästa val med vredet. Till slut får du fram inställningen för maträtten du valt.
- Tryck på -knappen.
Ugnen går igång. Du ser hur den föreslagna tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Statusraden visar 0:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Ändra temperatur eller grilläge

Ändra temperatur eller grilläge med vredet.

Ändra tillagningstiden

Tryck på och hoppa till tillagningstid med -knappen. Ändra tillagningstiden med vredet. Tryck på -knappen.

Läsa av info

Tryck till på -knappen. Stega fram infon genom att trycka till igen på -knappen.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

Ställa in snabbuppvärmningen

Snabbuppvärmningen passar inte alla ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner

- 3D-varmluft
- Över- och undervärme
- Hydrobakning
- Pizzaläge
- Intensivvärme

Lämpliga temperaturer

Snabbuppvärmning fungerar inte om inställd temperatur ligger under 100 °C. Om ugnstemperaturen bara är något lägre än inställd temperatur, så behöver du inte köra snabbuppvärmning. Den slår inte på.

Ställa in snabbuppvärmningen

Tryck på -knappen till snabbuppvärmningen. Du får upp -symbolen på statusraden. Staplarna i temperaturövervakningen blir fyllda.

När staplarna är fyllda, slår snabbuppvärmningen av. Du får en kort signal. -symbolen slocknar. Ställ in maträtten i ugnsutrymmet.

Anvisningar

- Byter du ugnsfunktion, slår snabbuppvärmningen av.
- Inställd tillagningstid börjar räkna ned direkt oberoende av snabbuppvärmningen.
- Vid snabbuppvärmning kan du kolla aktuell ugnstemperatur med -knappen.
- Sätt inte in maten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på -knappen. -symbolen slocknar.

Tidsfunktioner

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Enheten har följande funktioner:

När ugnen är av:

- Ställa in timern
- Ställa klockan

När ugnen är på:

- Ställa in timern
- Ställa in tillagningstiden
- Flytta färdigtiden

Ställa in tidsfunktioner - snabbguide

- Öppna menyn med -knappen.
- Byt till den funktion du vill ha med eller . Inställningsdelen är ljus, texten mörk.
- Ställ in tiden eller tillagningstiden med vredet.
- Stäng menyn med -knappen.

Du kan läsa mer om hur du ställer in funktionerna i bilagorna.

Ställa in timern

Timern fungerar oberoende av ugnen. Du kan använda den som äggklocka och ställa in den närsomhelst.

- Tryck på -knappen.
Tidsfunktionsmenyn öppnar.
- Ställ in tiden på timern med vredet.
- Stäng menyn med -knappen.

Displayen slår om till tidigare visning. Du får upp timersymbolen och tidsnedräkningen.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 0:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen. Stäng tidsfunktionsmenyn med -knappen.

Slå av tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen och vrid tillbaka tiden till 0:00. Stäng menyn med -knappen.

Ändra tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen och ändra timertiden med vredet inom några sekunder. Stäng menyn med -knappen.

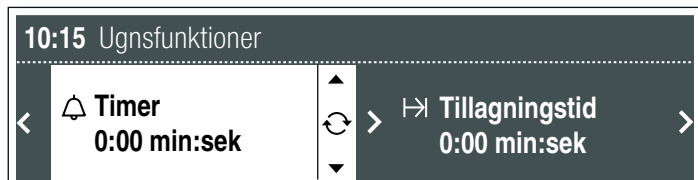
Ställa in tillagningstiden

Ställer du in tiden (tillagningstiden) för maträtten, så slår enheten av automatiskt när tiden går ut. Ugnsuppvärmningen slår av.

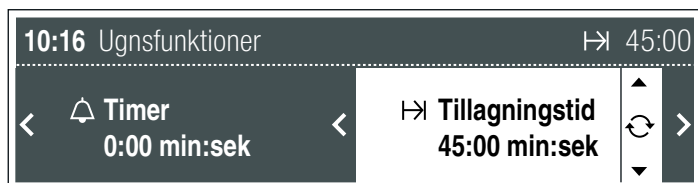
Förutsättning: ugsfunktion och temperatur är inställda.

Exempel i bilden: inställning för över-/undervärme, 180 °C, tillagningstid 45 minuter.

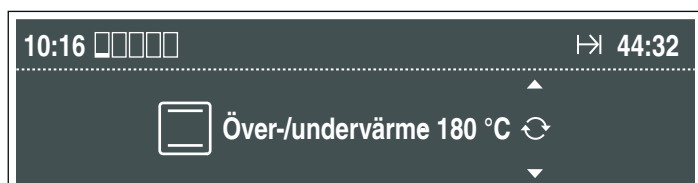
1. Tryck på -knappen.
Tidsfunktionsmenyn öppnar.



2. Byt till tillagningstid med >- eller <-knappen och ställ in den med vredet.



3. Tryck på -knappen.
Tidsfunktionsmenyn stänger.
4. Har du inte slagit på enheten, tryck på -knappen.
Tillagningstiden räknar ned på statusraden.



Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Statusraden visar tillagningstiden 0:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Slå av tillagningstiden

Öppna menyn med -knappen. Byt till tillagningstid med >- eller <-knappen och sätt tillagningstiden till 0:00 med vredet. Displayen slår om till inställd ugsfunktion och temperatur. Tryck på -knappen, enheten går igång igen utan tillagningstid.

Ändra tillagningstiden

Öppna menyn med -knappen. Byt till tillagningstid med >- eller <-knappen och ställ in den med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Flytta färdigtiden

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

Du kan flytta färdigtiden

- oavsett ugsfunktion
- i många program
- samt vid självrengöring

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

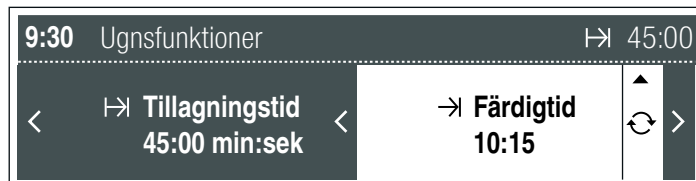
Flytta färdigtiden från 10:15 till 12:45. Ugnen ställer sig i standby. Den slår på 12:00 och slår av 12:45.

Även självrengöringen har den här funktionen. Du kan flytta självrengöringen så att den sker nattetid, så att du kan använda ugnen dagtid.

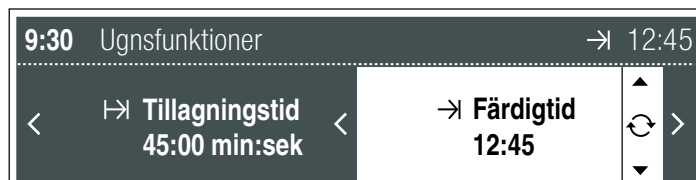
Flytta färdigtiden

Förutsättning: den inställda funktionen är inte på. Tillagningstiden är inställd. Tidsfunktionsmenyn är öppen.

1. Byt till färdigtid med >-knappen. Du får upp färdigtiden.



2. Du kan flytta färdigtiden med vredet.



3. Stäng tidsfunktionsmenyn med -knappen.

4. Bekräfta med -knappen.

Inställningen sparas. Ugnen är i standby, statusraden visar färdigtiden . Ugnen slår på vid inställd tid. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Statusraden visar tillagningstiden 0:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Ändra färdigtiden

Det går bra när ugnen är i standby. Öppna menyn med -knappen, byt till färdigtid med >- eller <-knappen och ändra färdigtiden med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Slå av färdigtiden

Det går bra när ugnen är i standby. Öppna menyn med -knappen, byt till färdigtid med >- eller <-knappen och vrid vredet åt vänster tills displayen släcks. Tillagningstiden börjar direkt.

Ställa klockan

Ugnen måste vara av när du ställer klockan.

Vid strömavbrott

Vid strömavbrott visar statusraden "Ställ klockan".

1. Ställ klockan med vredet.

Du får upp inställt displayspråk i höger inställningsdel. Det ändras inte av strömavbrott.

2. Tryck på -knappen.

Klockan ställs.

Ställa om klockan

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på -knappen.

Tidsfunktionsmenyn öppnar.

2. Byt till Tid med >-knappen och ställ klockan med vredet.

3. Tryck på -knappen.

Tidsfunktionsmenyn stänger.

Ändra klockdisplayen

När ugnen är av, så får du upp klockan med aktuell tid på displayen. Du kan ändra utseende på klockan, om enheten ska visa tiden digitalt eller ta bort den. Läs mer i kapitlet *Grundinställningar*.

Memory

Med Memory-funktionen kan du spara inställningen för en maträtt och sedan hämta den när du vill.

Memory är en praktisk funktion när du lagar en viss rätt ofta.

Spara inställningar i minnet

Självrengöringen går inte att spara.

1. Ställ in ugnsfunktion, temperatur och ev. tillagningstid för rätten. Starta inte. Om du vill spara programmet: välj program och ställ in så att du får upp tillagningstiden. Starta inte.
2. Håll **M**-knappen intryckt tills du får upp "Sparat i minnet". Inställningen är sparad och går att starta direkt.

Spara ytterligare inställningar

Ställ in igen och spara. De gamla inställningarna skrivs över.

Slå på minnesinställning

Du kan dra igång sparade inställningar för maträtten närsomhelst.

1. Tryck till på **M**-knappen.
Du får upp de sparade inställningarna. Får du upp "Minnet är tomt", så finns inga sparade inställningar. Du kan inte att starta Memory-funktionen. Spara först den inställning du vill ha, se beskrivningen i *Spara i minnet*.
2. Tryck på **start/stop**-knappen.
Memory-inställningen går igång.

Ändra inställningar

Det kan du göra närsomhelst. Nästa gång du slår på Memory-funktionen, så får du upp den sparade inställningen igen.

Sabbatläge

Inställningen kör ugnen med över-/undervärme och temperatur mellan 85 °C och 140 °C. Du kan ställa in en tillagningstid från 24 till 73 timmar.

Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet den här tiden utan att slå på eller av ugnen.

Starta sabbatläget

Förutsättning: du har slagit på "Sabbatläge: ja" i grundinställningarna. Se kapitlet *Grundinställningar*.

1. Tryck på **□**-knappen.
Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.
2. Vrid vredet åt vänster och välj ugnsfunktion sabbatläge.
3. Byt till temperatur med **>**-knappen och ställ temperaturen med vredet.

4. Öppna tidsfunktionsmenyn med **⌚**-knappen och hoppa till tillagningstid med **>**-knappen.
Enheten föreslår 27:00 timmar.
5. Ställ in den tid du vill ha med vredet.
6. Stäng tidsfunktionsmenyn med **⌚**-knappen.
7. Tryck på **start/stop**-knappen.
Sabbatläget går igång.

Tillagningstiden har gått ut

Ugnsuppvärmningen slår av.

Flytta färdigtiden

Det går inte att flytta färdigtiden.

Avbryta sabbatläget

Tryck på **start/stop**-knappen tills du får upp 3D-varmluft **⊞**, 160 °C. Nu kan du ställa in igen.

Stektermometer

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

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

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

Lämpliga ugnsfunktioner

- 3D-varmluft
- Över-/undervärme
- Hydrobakning
- Pizzaläge
- Intensivvärme
- Varmluftsgrill
- Anpassad tillagning

Ugnstemperatur

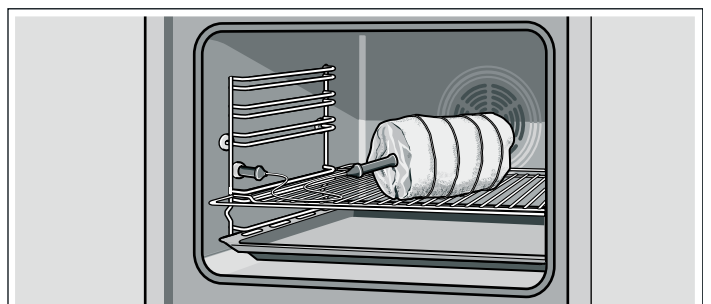
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

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

Sätt i stektermometern

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

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



Lägg köttet mitt på gallret.

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

Se till så att du inte klämmer sladden till stektermometern.

Ställa in kötttemperaturen

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet. Du får upp -symbolen på statusraden.
2. Välj ugnsfunktion med vredet.
3. Tryck på >-knappen och ställ in den ugnstemperatur du vill ha med vredet.
4. Tryck på >-knappen och ändra föreslagen kötttemperatur med vredet.
5. Tryck på -knappen. Ugnen går igång. När kötttemperaturen nått 30 °C, så får du upp aktuell kötttemperatur bredvid -symbolen.

Inställd kötttemperatur är uppnådd

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

Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

Ändra kötttemperatur

Du kan ändra kötttemperaturen närsomhelst.

Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget.

Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

Riktvärden för kötttemperaturer

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

Maträtt	Riktvärden för kötttemperaturer i °C
Nötkött	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-55
Rostbiff eller oxfilé, medium	55-65
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75
Fläskkött	
Fläskfilé	65-70
Fläskstek (t.ex. karrébit)	85-90
Kalvkött	
Kalvstek	75-85
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, medium	60-70
Lammstek	80-90

Barnspärr

Ugnen har barnspärr så att barn inte kan slå på ugnen eller ändra ugnsfunktion av misstag.

Slå på barnspärren

Tryck på -knappen tills du får upp -symbolen. Det tar ca 4 sekunder. Kontrollerna är spärrade.

Låsa ugnsluckan

Du kan även ändra grundinställningarna så att ugnsluckan låser. Läs hur i kapitlet *Grundinställningar*. Ugnsluckan låser när temperaturen i ugnsutrymmet når ca 50 °C. Du får upp .

symbolen. Är ugnen av, så låser ugnsluckan direkt när du slår på barnspärren.

Ta bort spärren

Tryck på -knappen tills -symbolen slocknar. Nu kan du ställa in igen.

Anvisning: Du kan slå av ugnen med  eller genom att trycka länge på -knappen, ställa in timern och slå av ljudsignalen även om barnspärren är på.

Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar som går att anpassa när det behövs.

Anvisning: I tabellen hittar du alla grundinställningar och vilka ändringar som går att göra. Enheterna finns i olika utföranden, displayen visar bara de grundinställningar som gäller din enhet.

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Välj språk: svenska	Det går att välja 29 andra språk	Språk på displayen
Ljudsignal, tid: medel	medel = 2 minuter kort = 10 sekunder lång = 5 minuter	Hur lång tid enheten ger signal när en tid går ut
Knappton: av	på av	Kvitteringston vid knapptryck

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Displayljusstyrka: dag	dag medel Natt	Displaybelysning:
Kontrast: □□□■□□□	t.ex kraftigare □□□□■□□	Displaykontrast
Klockdisplay: analog 1	analog 1 analog 2 analog 3 av* digital	Hur klockan ser ut på displayen när ugnen är av *Klockan syns alltid om det finns restvärmeindikering.
Ugnsbelysning när enheten är på: på	på av	Belysning i ugnsutrymmet
Slå på igen när luckan stängs: automatiskt	automatiskt av*	Hur funktionen fungerar efter att du öppnat och stängt luckan. *slå på funktionen igen med ^{start} stop
Lucklås vid barnspärr: nej	nej ja	Låser ugnsluckan när barnspärren är på.
Individuell anpassning: □□□■□□□	t.ex. alltid mer genomstekt □□□□■□□	Ändra slutresultatet i alla program i programautomatiken åt höger= mer genomstekt åt vänster= mindre genomstekt
Visa logga: på	på av	Visar texten Siemens när du slår på ugnen
3D-varmluft Förslag: 160°C	från 30 upp till max. 275 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Över- och undervärme Förslag: 160°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Hydrobakning Förslag: 160°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Pizzaläge Förslag: 200°C	från 30 upp till max. 275 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Intensivvärme Förslag: 190°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Undervärme Förslag: 150°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Varmluftsgrill Förslag: 190°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Grill, stor grillyta Förslag: 3	3 2 1	Ändra föreslagen nivå permanent för ugnsfunktionen
Grilla med grillspett Förslag: 250°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Grill, liten grillyta Förslag: 3	3 2 1	Ändra föreslagen nivå permanent för ugnsfunktionen
Anpassad tillagning Förslag: 80°C	från 70 upp till max. 90 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Upptining Förslag: 30°C	från 30 upp till max. 60 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Förvärmning Förslag: 50°C	från 30 upp till max. 70 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Varmhållning Förslag: 70°C	från 60 upp till max. 100 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen

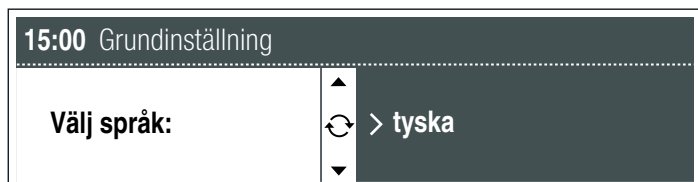
Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Kylfläkt eftergång: medel	kort medel lång jättelång	Hur lång eftergångstid kylfläkten ska ha
Rengöringssystem: nej	nej ja	Inställning om enheten har självrengörande tak och sidoväggar = självrengöring
Utdragsskenor: nej	nej ja	Inställning om enheten har utdragbara ugnsskenor
Sabbatläge: nej	nej ja	Se kapitlet Sabbatläge
Återställa fabriksinställningen nej	nej ja	Återställer alla ändringar till grundinställningarna

Ändra grundinställningar

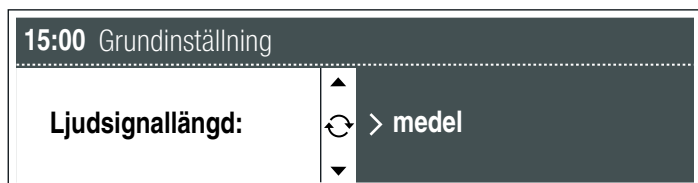
Förutsättning: ugnen ska vara av.

Exempel i bilden: ändra grundinställningen signaltid från medel till kort.

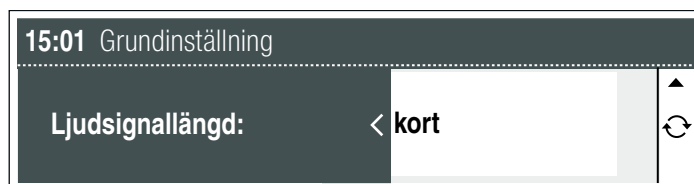
- Tryck på **i**-knappen ca 4 sekunder tills du får upp "Välj språk:" till vänster och svenska" till höger.



- Välj grundinställning med vredet.



- Byt till höger inställningsdel med **>**-knappen och ändra värdet med vredet.



- Nu kan du ändra fler grundinställningar. Byt till grundinställning med **<**-knappen och ställ in enligt beskrivningen i punkt 2 och 3.
- Tryck på **i**-knappen tills displayen slocknar. Det tar ca fyra sekunder. Alla ändringar är sparade.

Avbryta

Tryck på **off**-knappen. Ändringarna blir inte överförda.

Automatisk avstängning

Ugnen har en funktion för automatisk avstängning. Den slår av enheten om det inte finns någon inställd tillagningstid och inställningarna inte blivit ändrade på ett tag. Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

Avstängning på

Du får upp texten "Automatisk avstängning" på displayen. Funktionen slår av. Tryck på någon av knapparna, så försvinner texten. Nu kan du ställa in igen.

Självrengöring

Vid självrengöring värmer ugnen upp till ca 500 °C. Det bränner av stänk från ugnstekning, grillning eller bakning, du behöver baraaska ur ugnen.

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tid
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 högre rengöringsläge ställer du in. Det räcker om du rengör ugnen varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen tar bara ca 2,5 - 4,7 kWh.

Viktiga anvisningar

Ugnsluckan låser av säkerhetsskäl automatiskt. Du kan inte öppna ugnsluckan igen förrän ugnsutrymmet svalnat och låssymbolen slocknat. Pilla inte på låshaken för hand.

Försök inte att öppna ugnsluckan under självrengöringen. Det kan avbryta rengöringen.

Ugnsbelysningen lyser inte vid självrengöring.

⚠ Brandrisk!!

Ugnen blir mycket het utvändigt. Se till så att framsidan av ugnen är fri. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll barn på avstånd.

Före självrengöring

Ugnsutrymmet ska vara tomt. Ta ut tillbehör, formar och ugnsstegar ur ugnsutrymmet. Läs om hur du tar ut ugnsstegarna i kapitlet *Skötsel och rengöring*.

Rengör ugnsluckan och kanterna mot ugnsutrymmet runt tätningen. Rengör inte tätningen.

Brandrisk!!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Torka av ugnsutrymme och tillbehör som du ska rengöra med fuktig trasa.

Samtidig rengöring av tillbehör

Ugnsstegarna är inte avsedda för självrengöring. Ta ut dem ur ugnsutrymmet. Vill du rengöra tillbehör samtidigt, så kan du köpa tillbehörshållare hos service. Då kan du rengöra emailerade tillbehör som t.ex. långpanna utan släppa lätt-beläggning samtidigt. Rengör bara ett tillbehör samtidigt.

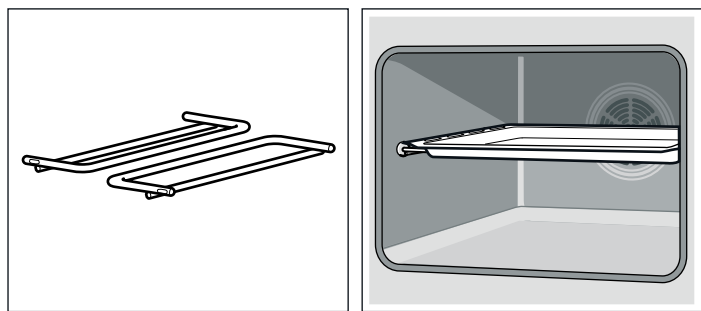
Oemailerade tillbehör som t.ex. galler är inte avsedda för självrengöring. Ta ut dem ur ugnsutrymmet.

Risk för allvarliga personskador!!

Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning samtidigt. Den höga värmen förstör beläggningen och bildar giftiga gaser.

Du får tag på tillbehörshållaren hos service eller på Internet, beställningsnumret är 466546.

Tillbehörshållaren går att sätta i från höger eller vänster.



Ställa in rengöringsläget

1. Tryck på -knappen.

Enheten föreslår rengöringsläge 3. Du kan dra igång självrengöringen direkt med -knappen.

Om du vill ändra rengöringsläge:

2. Välj det rengöringsläge du vill ha med vredet.

3. Starta rengöringen med .

Ugnsluckan låser strax efter start. Låssymbolen  lyser. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän symbolen slocknat.

Efter självrengöringen

Ugnsuppvärmningen slår av. Statusraden visar "Självrengöring klar".

Slå av rengöringen

Slå av ugnen med -knappen. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän symbolen  slocknat.

Ändra rengöringsläge

Du kan inte ändra rengöringsläge efter start.

Köra rengöringen nattetid

Flytta färdigtiden för rengöringen till natten, så kan du använda ugnen dagtid. Se kapitlet *Tidsfunktioner*, flytta färdigtiden.

Efter självrengöring

Torka ur eventuell aska ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när det svalnat.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör ugnen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skuggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emailj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emailera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna nedan, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Använd

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Ugnsfront	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Luckskydd	Rengöringsmedel för rostfritt (finns hos service och återförsäljarna): Följ tillverkarens anvisningar.

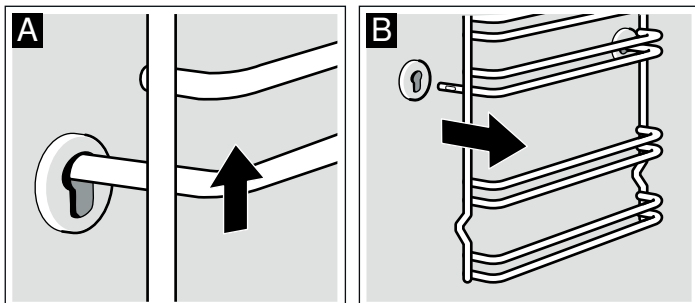
Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa. Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll eller ugsnrengöring. Använd bara ugsnrengöring i kall ugn. Använd helst självrengöringen. Läs kapitlet <i>Självrengöring</i> !
Stektermometer	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugnslampglas	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugnsutdrag	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Blötlägg eller maskindiska inte, rengör inte heller med självrengöring. Du kan skada utdragskenorna.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

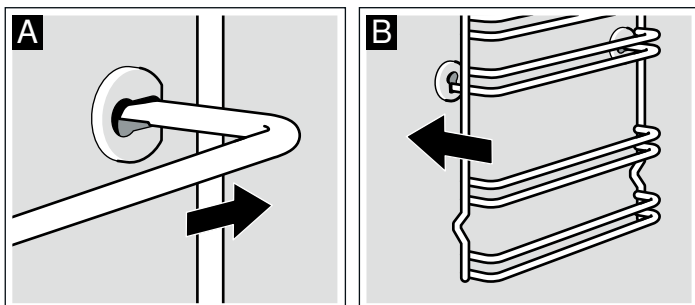
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt och ta ut den (bild B).



Rengör ugnsstegarna med diskmedel och svamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

Hänga in ugnsstegar

1. Stick först in ugnsstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (bild A)
2. och stick sedan i den bakre hylsan (bild B).

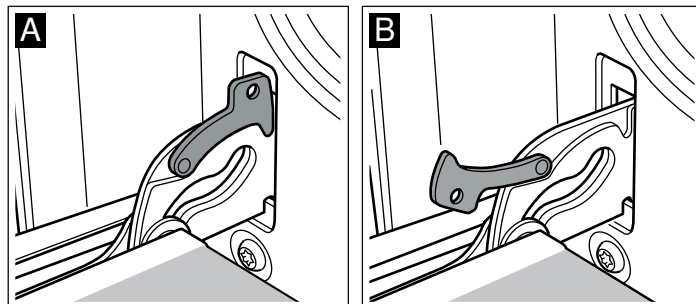


Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Utbuktningen måste alltid peka nedåt.

Haka av och hänga på ugnsluckan

Du kan haka av ugnsluckan vid rengöring och för att ta ur luckglaset.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.

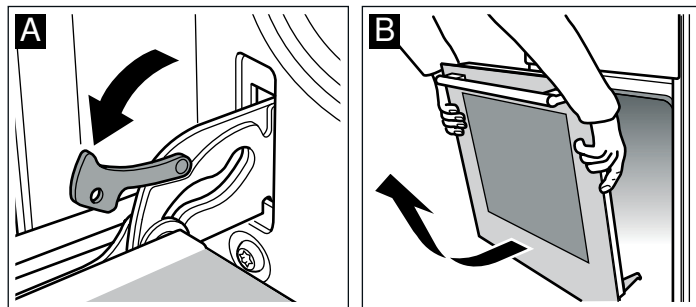


⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska haka av ugnsluckan.

Haka av luckan

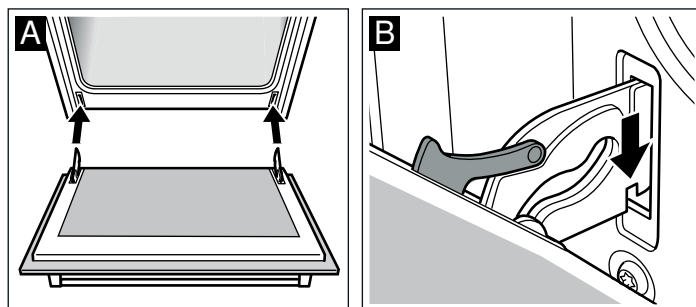
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



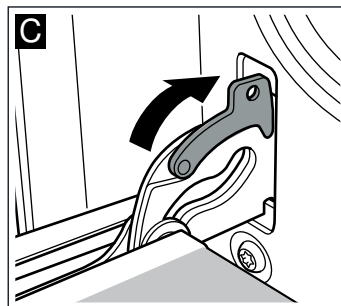
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).
2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



3. Fäll in båda spärrarna igen (bild C). Stäng ugnsluckan.



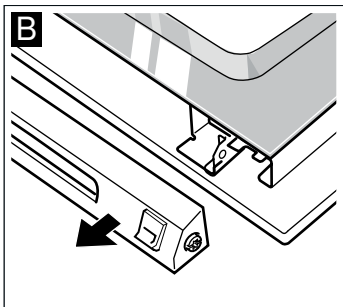
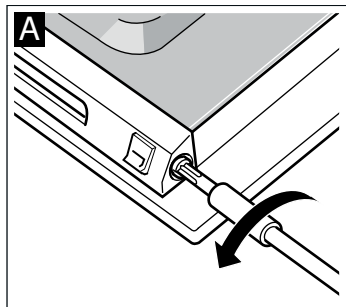
⚠ Risk för personskador!!

Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta bort luckskyddet

Skyddet på ugnsluckan kan bli missfärgat. Vid grundlig rengöring kan du ta bort skyddet.

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Skruva loss skyddet från ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Ta av skyddet (bild B).



Se till så att ugnsluckan inte slår igen när skyddet är borttaget. Då kan innerglaset bli skadat.
Rengör skyddet med rengöringsmedel för rostfritt stål.

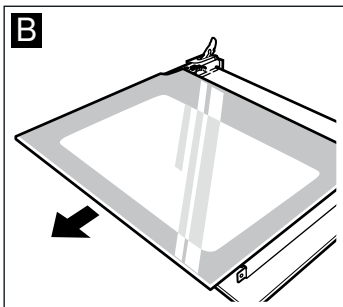
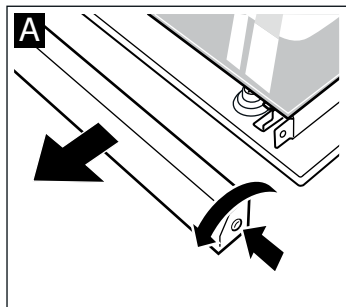
4. Sätt tillbaka skyddet och fäst det.
5. Stäng ugnsluckan.

Ta ur och sätta i luckglas

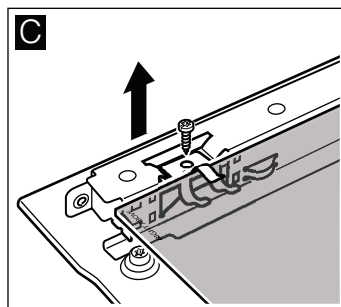
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Lyft och dra ur det övre glaset (bild B).



4. Skruva loss fästklammorna till höger och vänster. Lyft glaset och dra av fästena (bild C). Ta ur glaset.



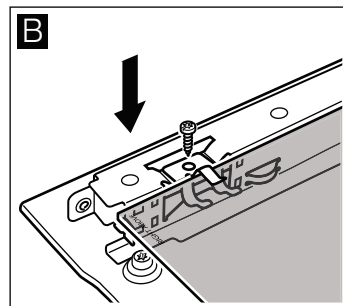
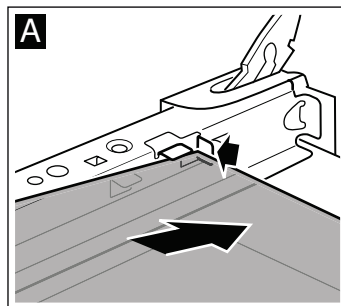
Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

Använd inte kraftiga skurmedel eller glasskrapa. Du kan skada glaset.

Sätta i

Se till så att texten "right above" nedtill till vänster är uppochned när du monterar.

1. Sätt i glaset snett bakåt (bild A).
2. Sätt på höger och vänster fästklamma till luckglaset, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild B).



3. Skjut i det övre glaset snett bakåt. Den blanka ytan ska vara utåt.
4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
5. Hänga på ugnsluckan igen.

Använd inte ugnen igen förrän du kontrollerat att glaset är rätt monterade.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

Felsökningstabell

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

Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
Statusraden visar "Ställ klockan". Klockan går fel. I höger inställningsdel står "Välj språk".	Strömavbrott	Ställ klockan med vredet och tryck på  -knappen. Inställt språk ändras inte av strömavbrott.
Ugnsluckan går inte att öppna. Statusraden visar "Ställ klockan". Klockan går fel. I höger inställningsdel står "Välj språk". Du får upp  -symbolen.	Strömavbrott vid självrengöring.	Ställ klockan med vredet och tryck på  -knappen. Inställt språk ändras inte av strömavbrott. Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat.  -symbolen slocknar. Du kan öppna ugnsluckan.
Ugnen värmer inte upp eller så går det inte att ställa in den ugnsinställning du valt.	Okänd ugnsfunktion.	Ställ in igen.
Ugnen blir inte varm. Statusraden visar "Demo".	Ugnen är i demoläge.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter ca 20 sekunder. Håll  -knappen intryckt 4 sekunder inom 2 minuter tills texten "Demo" slocknar.
Statusraden visar "Automatisk avstängning".	Automatisk avstängning är på. Ugnen slår av.	Tryck på någon av knapparna. Texten slocknar. Nu kan du ställa in igen.

E-felmeddelanden

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Får du upp ett felmeddelande med E på displayen, tryck på -knappen. Då raderar du felmeddelandet. Du måste eventuellt ställa klockan igen. Får du upp felet igen, kontakta service.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
E011	En knapp har varit intryckt för länge eller fastnat.	Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera om knapparna är rena. Står felmeddelandet kvar, kontakta service.
E115 	Ugnstemperaturen är för hög.	Ugnsluckan låser. Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat. Radera felmeddelandet med  -knappen.

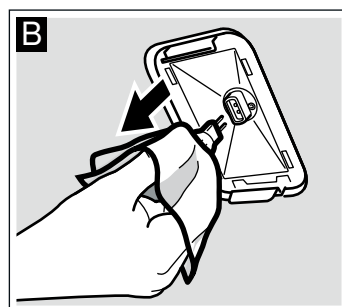
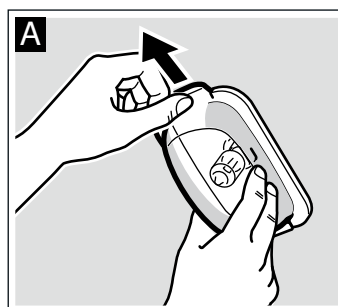
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 10 W-halogenlampor för 12 V finns hos service eller din återförsäljare. Håll i halogenlampan med en torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd. Använd bara sådana lampor.

Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Ta loss lampglaset. Tryck metalldelarna åt sidan med tummen (bild A).
3. Dra ut lampan - vrid den inte (bild B). Sätt i ny lampa, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.



4. Sätt tillbaka lampglaset. Sätt in det på ena sidan och tryck fast det på andra sidan. Glaset snäpper fast.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

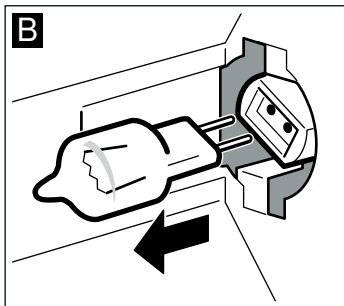
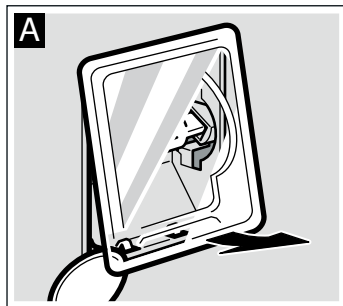
Byta vänster ugnslampa

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 10 W-halogenlampor för 12 V finns hos service eller din återförsäljare. Håll i halogenlampan med en torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd. Använd bara sådana lampor.

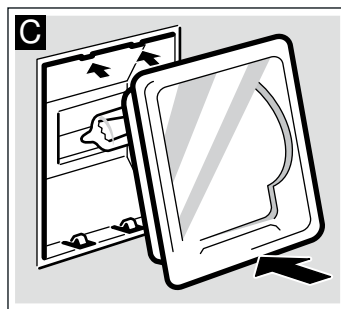
⚠ Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Ta loss lampglaset. Öppna lampglaset underifrån med handen (bild A). Tycker du det är jobbigt att få bort lampglaset kan du använda en sked.
3. Dra ut lampan - vrid den inte (bild B). Sätt i ny lampa, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.



4. Sätt tillbaka lampglaset. Kontrollera att glasets välvning sitter till höger. Sätt i glaset upptill och tryck fast det ordentligt nedtill (bild C). Glaset snäpper fast.



5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Lampglas

Byta skadade lampglas. Passande lampglas beställer du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr

Service ☎

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

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 kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Energi- och miljötips

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

Spara effekt

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Enheten uppfyller kraven i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger ramarna för inlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

Programautomatik

Programautomatiken gör att du lätt lyckas med maffiga grystekar, saftiga stekar och läckra grytor. Du slipper ösa och vända köttet och ugnen förblir ren.

Slutresultatet beror på köttkvaliteten och formens storlek och typ. Använd grytlappar när du tar ut den färdiga rätten ur ugnsutrymmet. Stekgrytan är jättevarm. Öppna grytan försiktigt, varm ånga strömmar ut.

Form

Programautomatiken är bara avsedd för ugnstekning med täckt form, undantaget är knaperstekt skinkstek. Använd bara stekgrytor med tätt lock. Följ gryttillverkarens anvisningar.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Vi rekommenderar eldfasta ugnsgrytor (som tål 300 °C) i glas eller glaskeramik. Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Den blanka ytan reflekterar värmeinstrålningen kraftigt. Stekytan blir sämre och köttet blir inte lika genomstekt. Om du använder en stekgryta i rostfritt, ta av locket när programmet är klart. Eftergrilla köttet med grilläge 3 ytterligare 8 till 10 minuter. Använder du emaljgrytor av stål, gjutjärn eller pressgjutet aluminium, så bryner maten på mer. Tillsätt mer vätska.

Olämpliga kastruller, grytor och pannor

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

Formens/grytans storlek

Köttet ska täcka botten till två tredjedelar. Då får du fin steksky.

Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3 cm. Kött kan svälla vid ugnstekning.

Förbereda maträtten

Använd färskt eller fryst kött. Vi rekommenderar färskt kött med kylskåpstemperatur.

Välj en passande form/gryta.

Väg det färska eller frysta köttet, fågeln eller fisken. Exakta anvisningar hittar du i motsvarande tabell. Du behöver vikten för inställningen.

Krydda köttet. Krydda fryst kött på samma sätt som färskt kött.

Många rätter kräver att du tillsätter vätska. Håll på vätska så att formbotten blir täckt ca ½ cm upp. Står det "lite" vätska i tabellen, så räcker 2-3 matskedar. Står det "ja" ska det vara mer. Följ anvisningarna före och i tabellerna.

Lägg lock på grytan. Ställ grytan på gallret på fals 2.

På vissa rätter kan du flytta färdigtiden. Rätterna är markerade med *.

Ställ alltid in formen i kall ugn.

Program

Fågel

Lägg fågeln med bröstsidan upp i stekgrytan. Passar inte fylld fågel.

Ska du köra flera fågellår, ställ in vikten på det tyngsta låret. Låren ska vara ungefär lika stora.

Exempel: 3 kycklinglår på 300 g, 320 g och 400 g. Ställ in 400 g.

Vill du köra två jämnstora kycklingar i samma form, ställ in efter den tyngsta, precis som med låren.

Ska du köra kalkonbröst, tillsätt rejält med vätska, så att de blir saftiga.

Program	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
Fågel			
Kyckling, färsk*	0,7-2,0	nej	Köttvikt
Gödkyckling, färsk*	1,4-2,3	nej	Köttvikt
Anka, färsk*	1,6-2,7	nej	Köttvikt
Gås, färsk*	2,5-3,5	nej	Köttvikt
Minikalkon, färsk*	2,5-3,5	nej	Köttvikt
Kalkonbröst, färsk*	0,5-2,5	mycket	Köttvikt
Lår, färska t.ex. kyckling-, ank-, gås-, kalkonlår	0,3-1,5	nej	Tyngsta lårets vikt
Lår, frysta* t.ex. kyckling-, ank-, gås-, kalkonlår	0,3-1,5	nej	Tyngsta lårets vikt

Kött

Tillsätt angiven vätskemängd i formen.

Nötkött

Tillsätt tillräckligt med vätska vid stekar. Du kan även använda marinaden.

Gör du Tafelspitz (kokt nötkött), tillsätt vätska (vatten eller buljong) så att du täcker köttet.

Rostbiff tillagar du med fettkappan uppåt.

Program	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
Nötkött			
Stek, färsk t.ex. högrek, bog, framtelskött, surstek	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Stek, fryst* t.ex. högrek, bog, framtelskött	0,5-2,0	ja	Köttvikt

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Rostbiff, färsk, medium t.ex. bakdel	0,5-2,5	nej	Köttvikt
Rostbiff, färsk, blodig t.ex. bakdel	0,5-2,5	nej	Köttvikt
Rostbiff, fryst, genomstek*	0,5-2,0	nej	Köttvikt
Köttfärs*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
Tafelspitz (kokt nötkött), färsk	0,5-2,5	mycket	Köttvikt

Kalvkött
Gör du Osso buco, lägg i rejält med grönsaker (selleri, tomater, morötter) i formen och fördela läggen ovanpå. Tillsätt vätska (buljong) när det behövs.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Kalvkött			
Stek, färsk, mager t.ex. innanlår, fransyska	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Stek, färsk, mör t.ex. nack-, halsdelar	0,5-3,0	lite	Köttvikt
Stek, fryst, mager*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Stek, fryst, mör*	0,5-2,0	lite	Köttvikt
Lägg, färsk med ben	0,5-2,5	ja	Köttvikt
Osso buco t.ex. kalvlägg med grönsaker	0,5-3,5	ja	Köttvikt

Fläskkött
Lägg köttet med bensidan nedåt i stekgrytan.
Lägg stekar med knapriga sidan uppåt i formen. Snitta svålen korsvis utan att skada köttet.

Lägg skinkstek med svålen uppåt i formen. Knaperstek skinksteken i öppen form.
På stekar ställer du in köttvikten, på nätade stekar och köttfärs totalvikten.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Fläskkött			
Benfri karré, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Karré med ben, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Benfri karré, fryst*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Karré med ben, fryst*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Kotletträd med ben, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Fransyska, färsk	0,5-2,5	ja	Köttvikt
Nätad stek, färsk	0,5-3,0	ja	Totalvikt
Knaprig stek, färsk t.ex. sidfläsk	0,5-3,0	nej	Köttvikt
Knaprig stek, färsk t.ex. bog	0,5-3,0	nej	Köttvikt
Köttfärs*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
Kassler med ben, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Skinka, färsk, rimmad	1,0-4,0	lite	Köttvikt
Skinka, färsk, rimmad, knaperstek*	1,0-4,0	nej	Köttvikt

Lamm- och fårkött
På stekar och fioler ställer du in köttvikten, på fårs totalvikten.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Lammkött			
Benfri fiol, färsk, genomstek	0,5-2,5	lite	Köttvikt
Benfri fiol, färsk, medium	0,5-2,5	nej	Köttvikt

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Fiol med ben, färsk, genomstek	0,5-2,5	lite	Köttvikt
Benfri fiol, fryst, genomstek*	0,5-2,0	lite	Köttvikt
Benfri fiol, fryst, medium*	0,5-2,0	nej	Köttvikt
Fiol med ben, fryst, genomstek**	0,5-2,0	lite	Köttvikt
Köttfärs*	0,3-3,0	nej	Totalvikt

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Fårkött			
Fårstek, färsk t.ex. bog	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Fårstek, fryst* t.ex. bog	0,5-2,0	ja	Köttvikt

Viltkött

Vilt kan du täcka med fläsk, så blir köttet saftigare och inte lika brynt. Vill du ta bort lite av viltsmaken, så marinerar du i gräddmjölk, vin eller ättika över natt i kylan före tillagning.

Ska du köra flera harstekar, ställ in vikten på den tyngsta. Kanin kan du tillaga i portioner. Ställ in totalvikten.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Viltkött			
Hjortstek, färsk t.ex. bog, bringa	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Hjortstek, fryst* t.ex. bog, bringa	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Benfri rådjursstek, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Benfri rådjursstek, fryst	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Harstek med ben, färsk	0,3-0,6	ja	Tyngsta lårets vikt
Harstek med ben, fryst	0,3-0,6	ja	Tyngsta lårets vikt
vildsvinsstek, färsk t.ex. bog, bringa	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Vildsvinsstek, fryst* t.ex. bog, bringa	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Kanin, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt

Fisk

Rensa fisken, droppa citron på den och salta som vanligt.

Ångkokt fisk: tillsätt ½ cm vätska, t.ex. vin eller citronsaft, i formen.

Inbakt fisk: panera fisken och pensla med smält smör.

Hel fisk blir bäst om du lägger den med ryggsidan upp i formen. Det vill säga ryggfenan pekar uppåt. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buköppningen, så att den står ordentligt.

Kör du flera fiskar, ställ in totalvikten. Fiskarna ska vara ungefär lika stora och väga lika. Exempel: två foreller på 0,6 och 0,5 kg. Ställ in 1,1 kg.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Fisk			
Ångkokt forell, färsk*	0,3-1,5	ja	Totalvikt
Inbakt forell, färsk*	0,3-1,5	nej	Totalvikt
Ångkokt gös, färsk*	0,5-2,0	ja	Totalvikt
Inbakt gös, färsk*	0,5-2,0	nej	Totalvikt
Ångkokt torsk, färsk*	0,5-2,0	ja	Totalvikt
Inbakt torsk, färsk*	0,5-2,0	nej	Totalvikt
Ångkokt karp, färsk*	0,8-2,0	ja	Totalvikt
Inbakt karp, färsk*	0,8-2,0	nej	Totalvikt

Köttfärslimpa

Använd färsk köttfärs.

Ställ in totalvikten på köttfärsen.

Du kan piffa till färsen med kryddor eller ost.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Köttfärslimpa			
av färskt nötkött*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färskt fläskkött*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färskt lammkött*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färsk blandfärs*	0,3-3,0	nej	Totalvikt

Gryta

Kombinera gärna olika köttsorter och färska grönsaker.
Skär köttet i lagom stora bitar. Kycklingdelar behöver du inte dela.
Tillsätt samma eller dubbel mängd grönsaker. Exempel: till 0,5 kg kött tillsätter du 0,5 till 1 kg färska grönsaker.

Ska köttet bli brynt, så tillsätter du grönsakerna sist i stekgrytan. Om det ska vara mindre brynt, blanda köttet under grönsakerna.
Vid köttgrytor så anger du köttvikten. Vill du ha mjukare grönsaker ställer du in totalvikten.
Det är bara hårda grönsaker, t.ex. morötter, gröna bönor, vitkål, selleri och potatis som passar för funktionen. Ju finare du skär grönsakerna, desto mjukare blir de. Se till så att grönsakerna är täckta av vätska, så blir de inte för hårt stekta.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Gryta			
med kött t.ex. köttgryta med grönsaker	0,3-3,0	ja	Köttvikt
med grönsaker t.ex. vegetarisk grönsaksgryta	0,3-3,0	ja	Totalvikt
Gulasch	0,3-3,0	ja	Köttvikt
Rullader	0,3-3,0	ja	Köttvikt

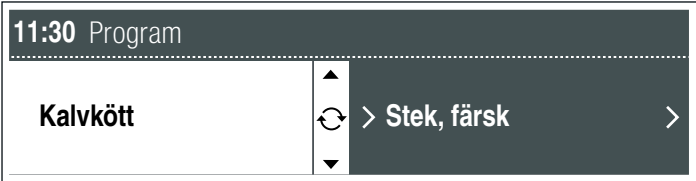
Välja och ställa in program

Exempel i bilden: inställning för fryst kalvstek, mager, 1,3 kg.

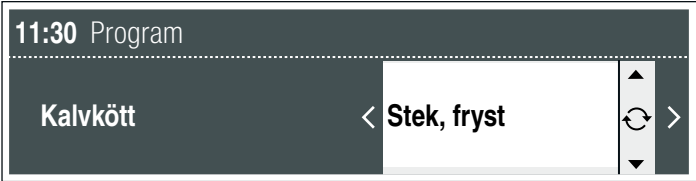
1. Tryck på **P**-knappen.
Du får upp första programgruppen och första programmet.



2. Välj programgrupp med vredet.



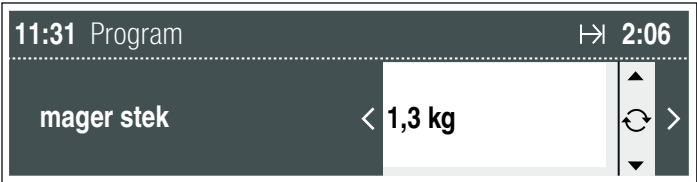
3. Tryck på **>**-knappen och välj program med vredet.



4. Vissa av programmen kan du variera ytterligare, t.ex. kalvstek med eller utan kapp. Tryck på **>**-knappen och välj med vredet.



5. Tryck på **>**-knappen.
Systemet föreslår en vikt för valt program.
6. Ställ in vikten med vredet. Du får upp programtiden på statusraden.



- Tryck en gång till på **>**-knappen, så kan du skräddarsy programmet. Du kan påverka programmets slutresultat. Se även *Individuell anpassning*.
7. Tryck på **start/stop**-knappen.
Programmet startar. Tillagningstiden **I→** räknar ned på statusraden.

Programmet slår av

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Slå av program

Tryck på -knappen tills du får upp 3D-varmluft, 160 °C. Nu kan du ställa in igen.

Läsa av info

Före start: tryck till på -knappen. Du får upp olika slags programinfo. Stega fram infon genom att trycka till på -knappen.

Flytta färdigtiden

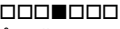
Du kan flytta färdigtiden i många program. Se kapitlet *Tidsfunktioner*.

Individuell anpassning

Du kan anpassa programmet nästa gång om slutresultatet inte blev som du tänkt dig.

Ställ in enligt beskrivningen i punkt 1 till 6.

Tryck på -knappen och flytta det lysande fältet med vredet.



åt vänster = mindre genomstekt.

åt höger = mer genomstekt.

Starta med -knappen.

Programmets tillagningstid ändras.

Tips för programautomatik

Vikten på steken eller fågeln ligger över angivet viktintervall.	Viktintervallet är begränsat medvetet. Det finns sällan tillräckligt stora stekgrytor för mycket stora stekar. Stora stycken kör du på över-/undervärme  eller varmluftsgrillning  .
Stekningen är bra, men skyn är för mörk.	Välj mindre gryta eller tillsätt mer vätska.
Stekningen är bra, men skyn är för ljus och vattnig.	Välj större gryta eller tillsätt mindre vätska.
Steken är för torr upptill.	Använd stekgryta med tätt lock. Magert kött blir saftigare, om du lägger på remsor av fläsk.
Det luktar bränt vid stekning, men steken ser bra ut.	Locket på stekgrytan sluter inte tätt, eller så har köttet svällt och tryckt upp locket. Använd alltid ett passande lock. Se till så att det är minst 3 cm mellan köttet och locket.
Tillaga djupfryst kött.	Krydda det frusna köttet på samma sätt som färskt kött. Obs! Det går inte att flytta färdigtiden om köttet är fryst. Köttet tinar upp under väntetiden och blir dåligt.
Köttet är inte genomstekt eller för mycket genomstekt.	Förändra inställningarna nästa gång. Du hittar anvisningar i kapitlet <i>Programautomatik, individuella inställningar</i> .

Testat i vårt provkök.

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

Anvisningar

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

Kakor, tårter och småkakor

Grädda på en fals

Med över- och undervärme  klarar du kakkaket bäst.

Använd följande nivåer i ugnen för tillbehöret då du bakar med 3D-varmluft :

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

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

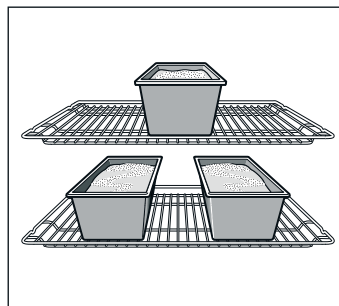
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

Gräddar du i 3 formbrödsformer samtidigt, ställ dem på gallren som bilden visar.



Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

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

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

Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Förvärm du ugnen, så blir gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.
Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.

Anvisning: På grund av den höga fuktigheten kan det bildas kondens på ugnsluckans insida vid gräddning med hydrobakning . Öppna ugnsluckan försiktigt, det strömmar ut het ånga.

Ugnsfunktioner:

-  = 3D-varmluft
-  = Över-/undervärme
-  = Hydrobakning
-  = Intensivvärme

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		160-180	50-60
	3 kransformar	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	3		160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2		160-180	50-60
Biskvibotten, 2 ägg (förvärm)	Pajform	2		150-170	20-30
Biskvibotten, 6 ägg (förvärm)	Springform	2		150-170	40-50
Mördegsbotten med kant	Springform	1		170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake med mördegsbotten*	Springform	1		160-180	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	2		210-230	30-40
Formkaka	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Tunn pizza, lite fyllning (förvärm)	Pizzaplåt	2		280-300	10-15
Pajer*	Springform	2		170-190	40-50

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i avstängd, stängd ugn.

Ugnsfunktioner:

-  = 3D-varmluft
-  = Över-/undervärme

-  = Hydrobakning
-  = Intensivvärme

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Sockerkakssmet med saftig fyllning, frukt	Långpanna	2		170-190	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	40-50
Jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	3		170-190	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Jäsdeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	3		160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-160	50-60
Mördeg med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
Mördeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	3		160-180	50-60
Schweizisk kaka	Långpanna	2		200-220	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2		160-180	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2		170-190	25-35
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk stollen på 1 kg mjöl	Bakplåt	3		140-160	90-100
Strudel	Långpanna	2		190-210	55-65

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza	Bakplåt	2		190-210	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	40-50
"Flammkuchen" (lök- och fläskpaj, förvärm)	Långpanna	2		280-300	10-12
Börek	Långpanna	2		180-200	40-50

Ugnsfunktioner:

■ = 3D-varmluft

■ = Över-/undervärme

■ = Hydrobakning

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		130-150	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	30-40
Spritskakor (förvärm)	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	35-50
Nötkakor	Bakplåt	2		100-120	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		100-120	35-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-150
Muffins	Galler med muffinsplåt	3		180-200	20-25
	2 galler med muffinsplåtar	3+1		160-180	25-30
Petit-chouxer	Bakplåt	2		210-230	30-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190	35-45
Jäsdeg	Bakplåt	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	25-35

Bröd och småfranska

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

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Ugnsfunktioner:

■ = 3D-varmluft

■ = hydrobakning

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	5
				200	30-40
Surdegbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	8
				200	35-45
Foccacia	Långpanna	2		300	10-15
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3		200-220	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3		180-200	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar. Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.

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

Kakan sjunker ihop. Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.

Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme på en fals.  Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.
Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.	Använd alltid 3D-varmluft < om du ska grädda på flera falsar.  Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen.

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Du kan även använda långpannan till stora stekar.

Använd helst glasformar. Se till att locket passar grytan och sluter till ordentligt.

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria grytor blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Öka på tillagningstiderna.

Uppgifter i tabellerna:
 Kär! utan lock = öppna
 Kär! med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Steka

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

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

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

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

Grilla

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

Vänd köttstyckena efter ⅔ av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

Ugnsfunktioner:

-  = över-/undervärme
-  = varmluftsgrillning
-  = grill, stor grillyta

Kött	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktio n	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötsstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		220-240	60
Biffar, 3 cm tjocka, medium		Galler + långpanna	5+1		3	15

Kött	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalvlägg	1,5 kg	öppen	2		210-230	140
Fläskkött						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek, med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Fläskfilé	500 g	Galler + långpanna	3+1		230-240	30
Skinkstek, mager	1,0 kg	öppen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70
Biffar, 2 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	15
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	10
Lammkött						
Lammsadel med ben	1,5 kg	öppen	2		190-210	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		160-180	120
Viltkött						
Rådjurssadel med ben	1,5 kg	öppen	2		200-220	50
Rådjursfiol, benfri	1,5 kg	täckt	2		210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	täckt	2		220-240	60
Köttfärs						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		180-200	80
Grillkorv						
Grillkorv		Galler + långpanna	4+1		3	15

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

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

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Stoppa in huden under vingarna vid gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.

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

Ugnsfunktioner:

- = över-/undervärme
- = varmluftsgillning
- = grill, stor grilllyta

Fågel	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		220-240	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		210-230	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2		220-240	40-50
Kycklingdelar	à 150 g	Galler	3		210-230	30-40

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

Fisk

Vänd fiskbitarna efter 2/3 av tiden.

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

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

- Ugnsfunktioner:**
- = över-/undervärme
 - = varmluftsgrillning
 - = grill, stor grilllyta

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

Tips vid stekning och grillning

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

Anpassad tillagning

Anpassad tillagning eller lågtemperaturlagning är perfekt för att tillaga mörkt kött som ska bli rosa eller precis genomstekt. Köttet blir väldigt saftigt och riktigt mörkt.

Din fördel: du får större frihet att planera menyn, det är inga problem att varmhålla kött gjort med anpassad tillagning.

Anvisningar

- Använd bara färskt, felfritt kött. Putsa bort alla senor och fettkanter. Vid anpassad tillagning kan rätten ta smak av fett.
- Du behöver inte vända större köttbitar.
- Du kan skära upp köttet direkt efter anpassad tillagning. Det behöver inte vila.

- Köttet blir rosa inuti tack vare den speciella tillagningsmetoden. Men det är varken rått eller ogenomstekt.
- Vill du ha köttsky, tillaga köttet i stekgryta med lock. Observera att tillagningstiderna blir kortare.
- Använd en stektermometer för att kontrollera om köttet är färdigt. Enheten ska hålla en köttemperatur på 60 °C i minst 30 minuter.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Använd en låg form, t.ex. porslinsfat eller glasgryta utan lock. Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

Inställning

1. Välj anpassad tillagning  och ställ in temperaturen på mellan 70 och 90 °C.
Förvärm ugnen och varm på form eller fat samtidigt.
2. Bryn på lite fett i en stekpanna. Bryn köttet runtom, även i ändarna, och lägg det sedan i den förvärmda formen.
3. Ställ in formen med köttet i ugnen igen och påbörja anpassad tillagning. Anpassad tillagning på 80 °C är perfekt för de flesta köttstycken.

Tabell

Anpassad tillagning passar möra delar av fågel, nöt, kalv, fläsk och lamm. Tiderna vid anpassad tillagning är anpassade till köttets tjocklek och kötttemperatur.

Maträtt	Vikt	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Bryntid i minuter	Anpassad tillagningstid i timmar
Fågel						
Kalkonbröst	1 kg	2		80	6-7	4-5
Ankbröst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Nötkött						
Nötkött (t.ex. fransyska), 6-7 cm tjock	ca 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Oxfilé, hel	ca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rostbiff, 5-6 cm tjock	ca 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Biffar på fransyska, 3 cm tjocka		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalvkött						
Kalvstek (t.ex. innanlår), 6-7 cm tjock	ca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalvfilé	ca 800 g	2		80	6-7	3-3½
Fläskkött						
Fläskstek (t.ex. skinkdel), 5-6 cm tjock	ca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Fläskfilé, hel	ca 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lammkött						
Lammsadel, hel	ca 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Om du vill ha knaprigt skinn steker du på ankbröstet hastigt i stekpannan efter den anpassade tillagningen.

Tips för anpassad tillagning

Kött som du tillagar så här är inte lika varmt som kött som du stekt som vanligt. Förvärm tallrikarna och servera såsarna mycket varma så att det stekta köttet inte svalnar för snabbt.

Vill du varmhålla kött gjort med anpassad tillagning Ställ temperaturen på 70 °C efter den anpassade tillagningen. Små köttstycken går att varmhålla i upp till 45 minuter, stora i upp till 2 timmar.

Pajer, gratänger, varma smörgåsar

Ställ alltid formen på gallret.

Grillar du utan form direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Du håller ugnen ren.

När du gör gratänger så beror tillagningstiden på formens storlek samt höjden på gratängen. Tabellvärdena är bara riktvärden.

Ugnsfunktioner:

-  = 3D-varmluft
-  = över-/undervärme
-  = varmluftsgrillning

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratängform	2		180-200	35-45
	Portionsformar	2		200-220	25-30
Lasagne	Gratängform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2		180-200	40-50

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Gratäng					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformar	3+1		150-170	60-80
Varma smörgåsar					
4 st.	Galler + långpanna	3+1		160-170	10-15
12 st.	Galler + långpanna	3+1		160-170	15-20

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspappret är avsett för temperaturen. Anpassa pappret till maten.

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

Ugnsfunktioner:

- = 3D-varmluft
- = hydrobakning
- / = pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza, djupfryst					
Tunn pizza	Långpanna	2	/	200-220	15-20
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Tjock pizza	Långpanna	2	/	170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3	/	190-210	10-20
Pizza, kylvara					
Pizza (förvärm)	Långpanna	1	/	180-200	10-15
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	Långpanna	3	/	190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3	/	190-210	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3	/	200-220	15-25
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska, baguette	Långpanna	3	/	180-200	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3	/	200-220	10-20
Bakverk, förgräddade					
Bake off-småfranskor, -baguetter	Långpanna	2		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25
Veg. biffar, djupfrysta					
Fiskpinnar	Långpanna	2	/	220-240	10-20
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3	/	200-220	15-25
Strudel, djupfryst					
Strudel	Långpanna	3	/	190-210	30-35

Speciella maträtter

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa degar med 3D-varmluft .

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 %), kyl den till 40 °C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller glasburkar och täck med plastfolie.

Maträtt	Form	Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
Yoghurt	Koppar eller glasburkar med lock		förvärm till 50 °C 50 °C	5 min. 8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form		förvärm till 50 °C Stäng av ugnen och sätt in degen	5-10 min. 20-30 min.

Upptining

Ugnsfunktionen upptining  passar bäst för djupfrysta varor.

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Anvisning: Ugnslampan lyser inte upp till 60 °C. På så vis kan du göra en optimal fininställning.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur
Känsliga djupfrysta varor t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt osv.	Galler	1		30° C
Övriga djupfrysta produkter kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk	Galler	1		50 °C

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft .

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

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

Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.

Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

Frukt och örter	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
600 g äppelringar	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 5 timmar.
800 g päronklyftor	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 8 timmar.
1,5 kg sviskon eller plommon	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca. 8–10 timmar
200 g kryddväxter, ansade	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 1½ timmar

Konservering

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

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.
3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.
4. Förslut glasen med klämmor.

4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.

5. Ställ kopparna/burkarna på ungsbotten och tillaga enligt anvisningarna.

Jäsa deg

1. Tillaga degen som vanligt i ett värmelågt kärl av keramik och täck över.
2. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
3. Slå av ugnen och låt degen jäsa i avstängd ugn.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2. Ställ glasen så att de inte har kontakt med varandra.
2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ in undervärme .
5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.
6. Slå på funktionen.

Konservering

Frukt

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

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

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	ca 35 minuter
Grönsaker Så snart bubblor uppstår i glaset ställer du ner temperaturen	från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid av ugnen och kör på eftervärmningen.	
Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Gurka	-	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 glaset Ta ur glaset ur ugnen efter kokningen.	Obs! Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag. De kan spricka.	

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).

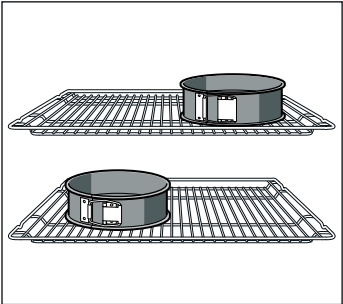
Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten	
Allmänt	■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. ■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.
Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Gräddning

Grädda på 2 falsar:
Skjut alltid in långpannan över bakplåten.
Grädda på 3 falsar:
Skjut in långpannan i mitten av ugnen.
Spritkakor:
Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.
Äppelpaj på 1 fals:
Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.
Äppelpaj på 2 falsar:
Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:
Grädda med över-/undervärme  på fals 1. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.

- Ugnsfunktioner:**
-  = 3D-varmluft
 -  = över-/undervärme
 -  = hydrobakning
 -  = intensivvärme

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor (förvärm*)	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	35-50
Småkakor (förvärm*)	Bakplåt	3		150-170	20-30
	Bakplåt	3		150-160	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	25-40
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	25-40
Biskvibotten (förvärm*)	Springform på gallret	2		160-170	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2		150-160	35-45
Äppelpaj	galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	2		170-190	80-90
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	3+1		170-190	70-90

* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Grilla

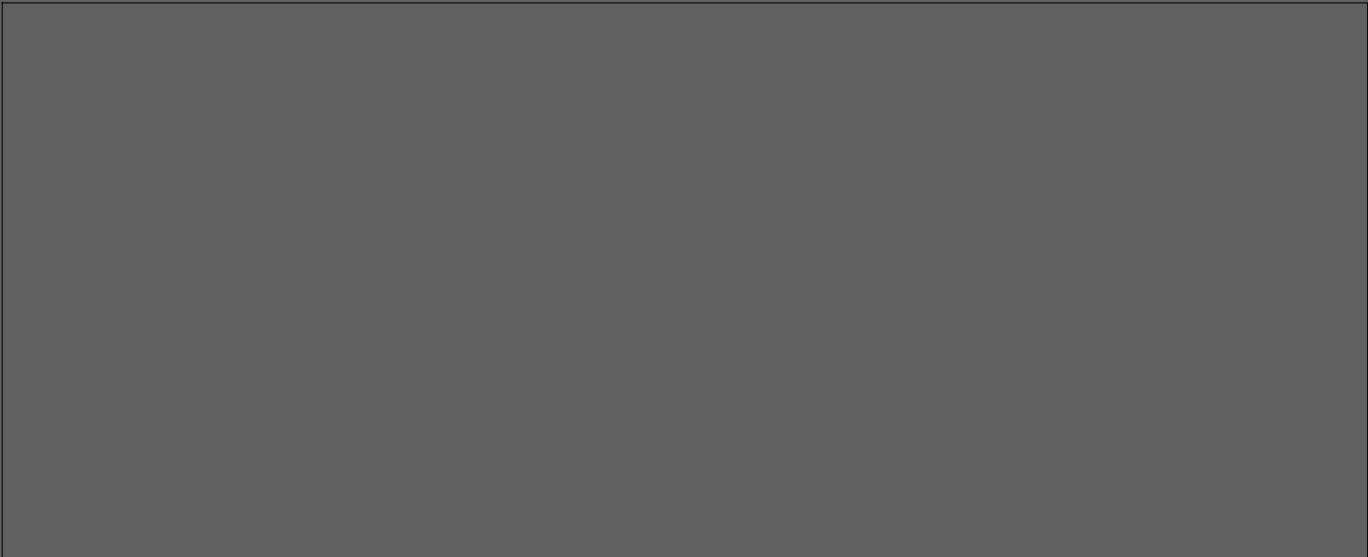
Ugnsfunktion:

■  = grill, stor grilllyta

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd Förvärm 10 minuter	Galler	5		3	1/2-2
Hamburgare, 12 st.* förvärm inte	Galler + långpanna	4+1		3	25-30

* Vänd efter 2/3 av tiden



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(900929)