



HC858.41U

**Spis**

**SIEMENS**



# SV Innehållsförteckning

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>4</b>
Före installationen.....	4
Säkerhetsanvisningar.....	4
Felorsaker.....	4
<b>Uppställning och anslutning</b> .....	<b>5</b>
Till elektrikern.....	5
Tippskydd.....	5
Lucklås.....	5
<b>Din nya spis</b> .....	<b>6</b>
Översikt.....	6
Hällen .....	7
Ugnen.....	7
Ugnsutrymme .....	8
<b>Före första användning</b> .....	<b>9</b>
Ställa klockan .....	9
Värma upp ugnen.....	9
Rengöra tillbehören.....	10
<b>Använda induktionshällen</b> .....	<b>10</b>
Kastruller, grytor och pannor.....	10
Normala ljud vid hällanvändning .....	10
<b>Ställa in hällen</b> .....	<b>10</b>
Slå på och av hällen.....	10
Välja och ställa in kokzon .....	10
Tillagningstider .....	11
Powerboost.....	11
Timern .....	12
Torkskydd.....	12
<b>Ställa in ugnen</b> .....	<b>12</b>
Ugnsfunktion och temperatur .....	12
Ugnen ska slå av automatiskt.....	13
Ugnen ska slå på och av automatiskt .....	13
Restvärmeindikering.....	14
Snabbuppvärmning .....	14
<b>Sabbatläge</b> .....	<b>14</b>
<b>Klockan</b> .....	<b>14</b>
<b>Timer</b> .....	<b>14</b>
<b>Barnspärr</b> .....	<b>15</b>
Ugn .....	15
Hällen .....	15
<b>Automatisk avstängning</b> .....	<b>15</b>
Ugn .....	15
Hällen .....	15
<b>Grundinställningar</b> .....	<b>15</b>
Ugnens grundinställningar .....	15
Hällens grundinställningar.....	16
<b>Självrengöring</b> .....	<b>16</b>
Viktiga råd .....	17
Före självrengöring.....	17
Ställa in rengöringsläget.....	17
Efter självrengöring.....	17
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>17</b>
Rengöringsmedel.....	18
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	18
Haka av och hänga på ugnsluckan .....	18
Ta bort luckskyddet.....	19
Ta ur och sätta i luckglas.....	19

<b>Felsökning</b> .....	<b>20</b>
Ugn .....	20
Felsökningstabell .....	20
Hällen.....	20
Byta ugnslampan i taket.....	21
Byta vänster ugnslampan.....	21
Lampglas.....	21
<b>Service</b> .....	<b>21</b>
E-nummer och FD-nummer.....	21
<b>Energi- och miljötips</b> .....	<b>22</b>
Spara effekt i ugnen.....	22
Spara effekt på hällen.....	22
Återvinning .....	22
<b>Stekautomatik</b> .....	<b>22</b>
Form .....	22
Förbereda maträtten .....	22
Program.....	23
Hur lång tillagningstid har maträtten?.....	24
Gör så här .....	24
Ugnen ska slå på och av automatiskt .....	24
Tips för stekautomatiken .....	25
<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>25</b>
Kakor, tårter och småkakor.....	25
Tips vid gräddning.....	27
Kött, fågel, fisk.....	27
Tips vid stekning och grillning .....	29
Gratänger, varma mackor .....	29
Färdigmat.....	30
Speciella maträtter.....	30
Upptining .....	31
Torkning.....	31
Konservering.....	31
<b>Akrylamid i livsmedel</b> .....	<b>32</b>
<b>Provrätter</b> .....	<b>32</b>
Gräddning .....	32
Grilla .....	33

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) och onlineshop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

# ⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om enheten 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.

### Heta ytor

#### Risk för brännskador!!

- Ta inte på kokzonerna, värmeelementen eller inuti ugnsutrymmet. Håll barn på avstånd. Kolla restvärmeindikeringen på hällen. Den varnar för heta kokzoner.
- Tillaga aldrig mat med stora mängder starksprit. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder alkohol och öppna luckan försiktigt.
- Låt aldrig metallföremål eller mat i aluminiumfolie ligga på hällen. Om någon råkar slå på hällen, så blir föremålen upphettade.

### Brandrisk!!

Lägg aldrig brännbara föremål på hällen och förvara dem inte i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten direkt. Dra ur kontakten eller ta ur säkringen i proppskåpet.

### Risk för kortslutning!!

Se till så att du aldrig klämmer sladdar till elapparater i den varma luckan eller dra dem över den varma hällen. 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.

### Överhettning av olja och matfett

#### Brandrisk!

Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig hett fett eller het olja utan uppsikt. Släck aldrig brinnande

matfett eller olja med vatten. Kväv elden med ett lock eller en tallrik. Slå av kokzonen.

### Våta kastruller och kokzoner

#### Risk för personskador!

Finns det vätska mellan kastrullbotten och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonen och kastrullbotten alltid är torra.

### Sprickor i glaskeramiken

#### Risk för stötar!!

Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om glaskeramikhällen har hack, sprickor eller repor. Kontakta service.

### Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte

#### Risk för brännskador!!

Slå av kokzonen om indikeringen inte fungerar. Kontakta service.

### 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.

### Pacemaker

Enheten uppfyller kraven i direktivet för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet.

Trots det bör personer med pacemaker hålla sig borta från apparaten.

Det kan hända att det finns pacemakers på marknaden som inte uppfyller kraven i direktivet för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet vilket kan leda till störningar. Störningarna kan leda till att pacemakern inte fungerar som den ska. Det finns även risk för störningar på andra apparater, t.ex. hörapparater.

### 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

### Hällen

#### Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.

- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.

- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

## Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.
	Fel rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring för glaskeramikhällar
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta
	Skrovliga bottnar	Kontrollera kastrullerna.
Missfärgningar	Fel rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring för glaskeramikhällar
	Slitmärken	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgröpning	Socker, sockerrik mat	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.

## Ugn

### Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsnbotten: ställ inga tillbehör på ugsnbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsnbotten. Ställ inte formar på ugsnbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte grädnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugsutrymme: håll aldrig vatten i ugsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsutrymme. 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.

### Sockellådan

#### Obs!

Lägg inte heta saker i sockellådan. Den kan få skador.

## Uppställning och anslutning

### Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Följ elleverantörens föreskrifter.

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

### Till elektrikern

- Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
- Elsäkerhet: spisen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.

- Använd sladdtyp H 05 VV-F eller liknande vid anslutning av enheten.
- Enheter med sladd ska vara anslutna till jordade vägguttag avsäkrade med max. 25 A, ledningsarea 3x4 mm<sup>2</sup>.

### Tippskydd

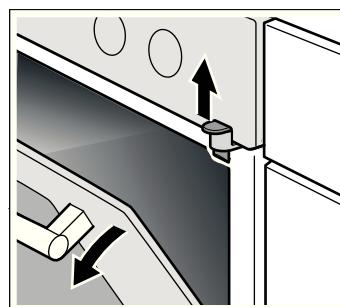
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

### Lucklås

Ugnsluckan har en spärr, så att barn inte bränner sig på den heta ugnen. Den sitter ovanför ugnsluckan.

#### Öppna ugnsluckan.

Tryck upp spärren (bild A).

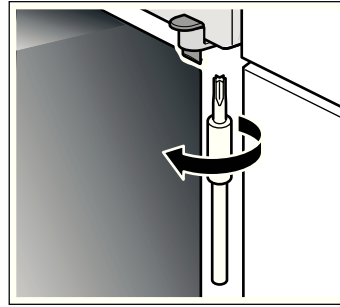


### Ta bort luckspärren

Om du inte behöver luckspärren längre eller om lucktätningen är smutsig:

1. Öppna ugnsluckan.

2. Skruva ur skruven och ta bort luckspärren (bild B).



3. Stäng ugnsluckan.

## Din nya spis

Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

### Översikt

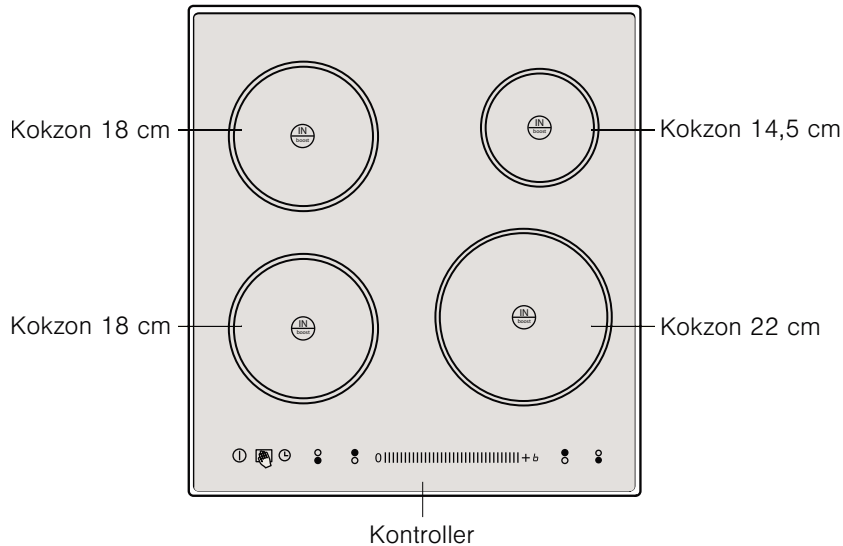
Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



### Vred

Vreden går att trycka in när de är AV. Tryck till på vredet, så åker det ut eller in.

# Hällen



## Kontroller

Kokzonerna blir styrda av givare. De sitter under symbolerna. Ställ in genom att trycka på respektive symbol.

Symbol	Funktion	
①	Huvudbrytare	Slår på och av hällen.
	Barnspärr/torkskydd	Spärrar hällen
	Timern	Slår på timern
0 IIIIIIII +	Inställningsdelen	Ställer in effektläge och timertid.
	Powerboost	Ger kort effekttökning på effektläge 9.
	Kokzoner	Väljer kokzon, t.ex.  = kokzonen framme till höger.

Pilen ► visar var du är. Här kan du ställa in eller ändra inställningar.

## Restvärmeindikering

Blir en kokzon varm av kastrullbotten, så får du restvärmeindikering med **H** eller **h** när du slår av kokzonen. Undvik kontakt med kokzonen om det finns restvärmeindikering. Indikeringen lyser tills kokzonen svalnat tillräckligt, även om du slår av hällen.

## Ugnen

Du ställer in ugnen med funktionsvredet och vredet.

### Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktionen på ugnen. Displayen visar ett förslagsvärde för varje ugnsfunktion. Funktionsvreden går att vrida både åt höger och vänster.

Läge	Användning	
0	Nolläge	Ugnen är av.
	Över-/undervärme	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
	3D-varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

### Läge

### Användning

	Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet.
	Undervärme	För konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
	Varmluftsgrill	Ugnstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Grill, stor grilllyta	Grillar bifvar, korv, varma smörgåsar och fisk. Hela ytan under grillelementet värms upp.
	Grill, liten grilllyta	Ställ in  Grill, stor grilllyta med funktionsvredet. Vrid tillbaka vredet tills du får upp  -symbolen för Grill, liten grilllyta och Grillläge 3 på displayen. Ställ in det läge du vill ha med vredet. Funktionen är till för små mängder. Det är bara mitten av grillelementet som blir varmt.
	Upptining	Upptining av kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Självrengöring	Automatisk rengöring av ugnsutrymmet.
P	Stekautomatik	Program för grytstekar, saftiga stekar och grytor.

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsbelysningen lyser när du ställer in.

### Vred

Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet.

Läge	Beskrivning	
20-300	Temperaturintervall	Ugnstemperatur i °C. Undantag: maxtemperatur vid 3D-varmluft  och pizzaläge  är 275 °C. Upptining  vid 20 °C till 60 °C

Läge	Beskrivning
1, 2, 3 Grilllägen	Grilllägen för stor ☐ och liten ☐ grillyta. Läge 1 = låg effekt Läge 2 = mediumeffekt Läge 3 = kraftig effekt
Rengöringslägen	Rengöringslägen för självrengöring 🧼. Läge 1 = låg effekt Läge 2 = mediumeffekt Läge 3 = intensiv
1 min.-23:59 h	Tid
5 sek.-12:00 h	Timertid
P01-P24	Stekautomatikprogram
P25	Sabbatläge

### Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar inställningsvärdena.

Knapp	Användning
🕒 Klockknappen	Ställer klockan, ställer in ugnstillagningstid $\rightarrow$ och färdigtid $\rightarrow$ l.
🔑 Nyckelknappen	Slår på och av barnspärren.
🕒 Timerknappen	Ställer timern.
i Infoknappen	Hämtar information.
🔦 Ugnsbelysningsknappen	Slår på och av ugnsbelysningen.
»»» Snabbuppvärmningsknappen	Värmer upp ugnen extrasnabbt.

### Ugnsutrymme

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

### Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ugnsbelysningen slår av vid självrengöring.

### Kylfläkt

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

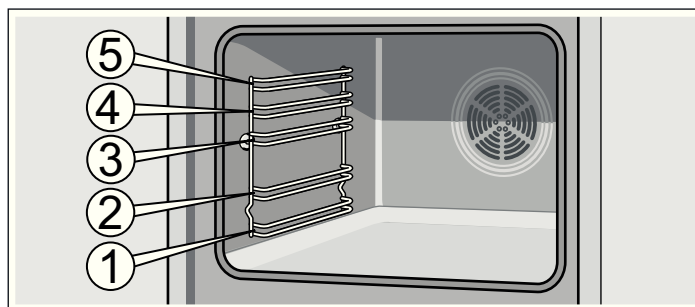
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnsutrymmet svalnar snabbare efter användning.

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. Sätt 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. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.	ja
lläggsgaller	-	HZ324000	För stekar. Ställ alltid gallret i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttsaft.	nej

### 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 bågna när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret svalnat och den påverkar inte funktionen.

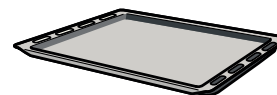
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HZ-numret.



#### Galler

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

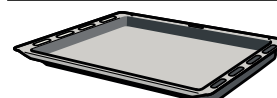
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt



#### 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.

### Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos service. 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
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 bakplåt av glas. Passar även bra till servering.	nej
Pizzaplåt	-	HZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysade 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 du vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.	nej
Proffslångpanna med iläggsgaller	-	HZ333070	Passar bra för tillredning av stora mängder mat.	ja
Lock till proffspannan	-	HZ333001	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.	nej
Proffsutdrag	Falsar	HZ333100	avsett för tillredning 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 tillredning 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 grytzone på glaskeramikhällen. Den passar för koksensornfunktion, men även för program- och stekautomatik. Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lättbeläggning på insidan.	nej
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.



Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan in 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.

## Före första användning


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


### Ställa klockan

Vid anslutning lyser -symbolen och tre nollor på displayen. Ställa klockan

- Tryck på -knappen.  
Du får upp 12:00 på displayen och -symbolen blinkar.
  - Ställ klockan med vredet.
- Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

### Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med 3D-varmluft  på 240 °C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

- Ställ in 3D-varmluft  med funktionsvredet.
  - Ställ vredet på 240 °C.
- Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

## Rengöra tillbehören

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

## Använda induktionshällen

Hällen har induktionszoner.

### Fördelar med att använda induktion

När du använder induktion, så blir värmen överförd direkt till kastrullbotten. Kokzonen blir inte het. Det ger dig många fördelar:

- Du kokar och steker snabbare. Kastruller, grytor och pannor direktvärms. Du får inga värmeförluster.
- Du spar effekt.
- Skötsel och rengöring går lättare. Mat som kokat över bränner inte fast så lätt.
- Kontrollerad värmeförsel och bättre säkerhet. Kontrollerna på induktionshällen ger direkt effektökning eller -minskning. Uppvärmningen slår av om du tar av kastrullen, grytan eller pannan från kokzonen, även om zonen fortfarande är på.

### Kastruller, grytor och pannor

#### Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Använd bara ferromagnetiska (magnetiska) kastruller, grytor och pannor av emaljerat stål, gjutjärn eller specialprodukter för induktionshällar i rostfritt stål.

### Olämpliga kastruller, grytor och pannor

Använd aldrig kastruller, grytor och pannor av vanligt rostfritt stål, glas, keramik, koppar eller aluminium

### Kontrollera kastruller, grytor och pannor

Bottarna på kastruller, grytor och pannor måste vara magnetiska för att det ska fungera. Tillverkarna brukar märka produkter gjorda för induktionshällar.

### Anvisningar om bottarna

Bottarnas egenskaper kan påverka slutresultatet. Bottenmaterialet ska fördela värmen jämnt. Sandwichbottnar i rostfritt är t.ex. väldigt bra.

### Zonvakt

Kokzonerna har en undre zonvaktsgräns. Använd alltid den zon som matchar bottendiametern bäst.

### Normala ljud vid hällanvändning

Induktionstekniken bygger på elektromagnetiska fält. De gör att värmen alstras direkt i kastrullbotten. Beroende på hur kastruller, grytor och pannor är tillverkade kan de avge olika ljud och vibrationer. Det är normalt.

Ljuden kan avta eller helt försvinna när du sänker effektläget.

## Ställa in hällen

Kapitlet hjälper dig att ställa in hällen. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

### Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren ①.

#### Slå på

Tryck på ①-symbolen.

Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Hällen är klar att använda.

#### Slå av

Tryck på ①-symbolen tills indikeringen över huvudbrytaren slocknar.

Samtliga kokzoner slår av. Har kokzonerna blivit varma av kastrullbottarna, så får du restvärmeindikering med **H** eller **h**.

#### Anvisning:

Hällen slår av automatiskt om kokzonerna varit av mer än 20 sekunder.

### Välja och ställa in kokzon

Förutsättning: hällen ska vara på.

Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Effektläge **1** = lägsta effekt

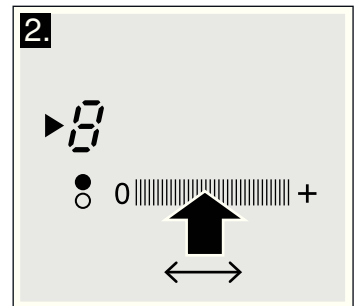
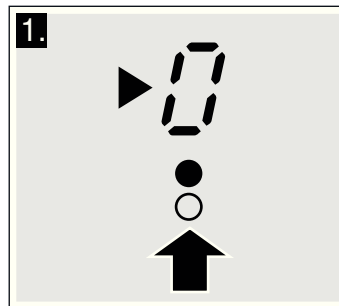
Effektläge **9** = högsta effekt

Alla effektinställningar har mellanlägen. De är markerade med punkter.

Sätt kastrullen, grytan eller pannan på en matchande kokzon.

1. Tryck på symbolen för den kokzon du vill ha, t.ex. **8** för kokzonen bak till vänster. I kokzonsindikeringen lyser **8**. Pilen ► visar att du valt kokzonen. Nu kan du ställa in den.

2. Dra fingret över inställningsdelen tills du får upp det effektläge du vill ha på displayen.



3. Ändra effektläge:

Välj kokzon och ändra effektläge i inställningsdelen.  
Högre effektläge - åt höger  
Lägre effektläge - åt vänster

#### Slå av en kokzon:

Välj kokzon och tryck på 0 i inställningsdelen. Kokzonen slår av. Blir en kokzon varm av kastrullbotten, så får du restvärmeindikering med **H** eller **h** inom några sekunder.

#### Effektläget blinkar

Det finns ingen kastrull på, den passar inte zonen eller är av material som inte fungerar. Ställ en kastrull, gryta eller stekpannan på kokzonen, så slutar det att blinka. Annars slår kokzonen av efter ett tag.

#### Kokzon och restvärmeindikering blinkar

Uppvärmningen slår av. Du har tagit av kastrullen, grytan eller pannan från kokzonen som fortfarande är på. Sätt på kastrullen, grytan eller pannan igen eller slår av kokzonen.

## Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider. Tillagningstiderna beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så de kan avvika.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1-2	-
Gelatin	1-2	-
<b>Värma upp och varmhålla</b>		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1.-2.	-
Varmkorv**	3-4	-
<b>Tina och värma på</b>		
Spenat, djupfryst	2.-3.	5-15
Gulasch, djupfryst	2.-3.	20-30
<b>Sjuda</b>		
Kroppkakor, palt	4.-5.*	20-30
Fisk	4-5*	10-15
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30
Risgrynsgrot	2-3	25-35
Skalpotatis	4-5	25-30
Skalad potatis	4-5	15-25
Pasta, nudlar	6-7*	6-10
Grytor, soppor	3.-4.	15-60
Grönsaker	2.-3.	10-20
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	7-20
Tryckkokning	4.-5.	-
<b>Bräsera</b>		
Rullader	4-5	50-60
Grytstek	4-5	60-100
Gulasch	3.-4.	50-60
<b>Steka**</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12
Kotlett, opanerad eller panerad	6-7	8-12
Biff (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12
Fågelbröst (ca 2 cm tjockt)	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst	5-6	10-30
Opanerad fisk och fiskfilé	5-6	8-20
Panerad fisk och fiskfilé	6-7	8-20
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12
Scampi och räkor	7-8	4-10
Frysrätter	6-7	6-10
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3.-4.	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6
<b>Fritering</b> (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	
Kroketter	7-8	fritera portionerna i följd efter varandra
Köttbullar	7-8	
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	
Panerad eller inbakad fisk	6-7	
Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad	6-7	
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

## Powerboost

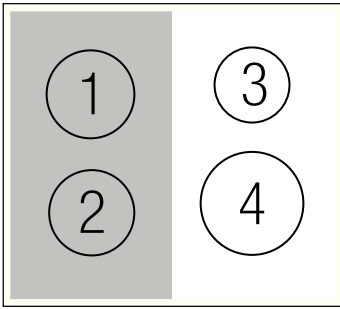
Powerboost-funktionen ger kort effektökning på högsta effektläget. Maten blir varm jättesnabbt. Powerboost finns på alla kokzoner.

## Begränsningar

Hällen har 2 grupper:

- Grupp 1 = vänster kokzoner

- Grupp 2 = höger kokzoner



Du kan bara välja Powerboost på en zon i taget i gruppen. Den andra zonen får inte vara på. Är den andra kokzonen på, så blinkar **b** och **g** på displayen. Powerboost går inte igång. Kokzonen går på med effektläge 9.

### Slå på Powerboost

1. Ställ in effektläge 9.
2. Tryck på **+b**.  
Du får upp **b** på displayen. Powerboost är på.

### Slå av Powerboost

Tryck på **+b**.  
**b** slocknar på displayen. Powerboost är av.

**Anvisning:** Powerboost slår av automatiskt om det finns risk att kokzonen blir överhettad.

## Timern

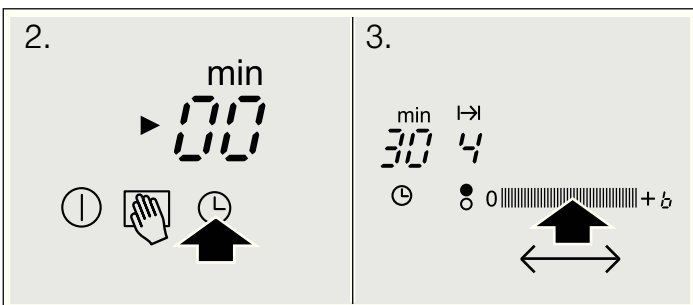
Timern går att använda på 2 olika sätt:

- den kan slå av en kokzon automatiskt.
- som äggklocka.

### Automatisk avstängning av kokzon

Ställ in tillagningstiden för den kokzon du vill ha. Kokzonen slår av automatiskt när tillagningstiden går ut. Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

1. Välja kokzon och ställa in effektläge
2. Tryck på **⌚**.  
Du får upp **00** min. på timerdisplayen. Pilen **▶** visar att du valt timern. **↔** lyser för tillagningstiden ovanför kokzonsindikeringen.
3. Ställ in tillagningstiden i inställningsdelen.  
Dra fingret över inställningsdelen eller tryck någonstans på inställningsdelen tills du får fram den tillagningstid du vill ha: Vänsterhalvan räknar ned minuterna Högerhalvan räknar upp minuterna.



Tillagningstiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Hällen slår av automatiskt när tillagningstiden går ut. Du får signal. I timerindikeringen lyser **00** i 10 sekunder. **g** och **↔** lyser starkt på kokzonsindikeringen. Tryck på **⌚**-symbolen. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Ändra eller radera tillagningstid:

Tryck på **⌚**-symbolen tills **↔** över respektive kokzonsindikering lyser upp. Ändra tillagningstiden eller tryck på 0 på inställningsdelen .

Ställa in tillagningstid för en annan kokzon:

Tryck på **⌚**-symbolen tills **↔** över respektive kokzonsindikering lyser upp. Ställ in tillagningstiden.

Visa tillagningstid för flera kokzoner:

Tryck på **⌚**-symbolen tills **↔** över respektive kokzonsindikering lyser upp. Du får upp återstående tillagningstid för kokzonen.

### Automatisk timer

Funktionen förinställer en tillagningstid på samtliga kokzoner. Du drar igång förinställd tillagningstid när du slår på kokzonen. Kokzonen slår av automatiskt när tillagningstiden går ut.

Kapitlet *Grundinställningar* beskriver hur du slår på den automatiska timern.

Du kan slå av den automatiska timern eller ändra tillagningstiden för kokzonen. Tryck på **⌚**-symbolen tills **↔** över respektive kokzonsindikering lyser upp. Ändra tillagningstiden eller tryck på 0 på inställningsdelen .

### Timer

Timern fungerar oberoende av övriga andra hållinställningar. Den fungerar som en vanlig äggklocka. När inställd tid går ut, så får du en signal. Du kan ställa in tider upp till 99 minuter.

1. Tryck på **⌚** tills **⏰** för timern tänds.  
Du får upp **▶00** och min. på timerdisplayen.
2. Ställ in timertiden på inställningsdelen.

När tiden går ut, får du signal. **00** och **⏰** lyser starkt på timerdisplayen. Displayen slocknar efter 10 sekunder.

Ändra eller radera tid:

Tryck på **⌚**-symbolen tills **⏰** lyser. Ändra timertiden i inställningsdelen eller tryck på 0.

### Torkskydd

Torkar du av kontrollerna när hällen är på, så kan inställningarna bli ändrade. Hällen har torkskydd för att undvika problemet.

Tryck till på **👉**-symbolen. Indikeringen ovanför symbolen lyser. Kontrollerna låser i ca 30 sekunder. Nu kan du torka av kontrollerna utan att inställningarna blir ändrade.

**Anvisning:** Funktionen påverkar inte huvudbrytaren. Du kan alltid slå av hällen.

## Ställa in ugnen

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

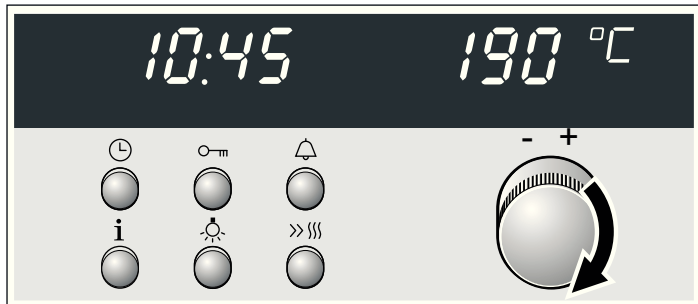
### Ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bilden: över-/undervärme **☐** på 190 °C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med vredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.


### Slå av ugnen


Vrid funktionsvredet till noll.

### Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

### Grill, liten grilllyta

Mittdelen på grillelementet blir varm. Vrid funktionsvredet till Grill, stor grilllyta .

Vrid vredet förbi grilläge 1. Displayen slår om till Grill, liten grilllyta  och grilläge 3.


Ställ in det effektläge du vill ha med vredet.

### Uppvärmningskontroll

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

Uppvärmningskontrollen syns inte vid grillning.




Du kan kolla aktuell uppvärmningstemperatur med infoknappen .

Visad ugnstemperatur kan avvika från den faktiska ugnstemperaturen på grund av termisk tröghet.

### Ugnen ska slå av automatiskt


Ange tillagningstiden för maten.

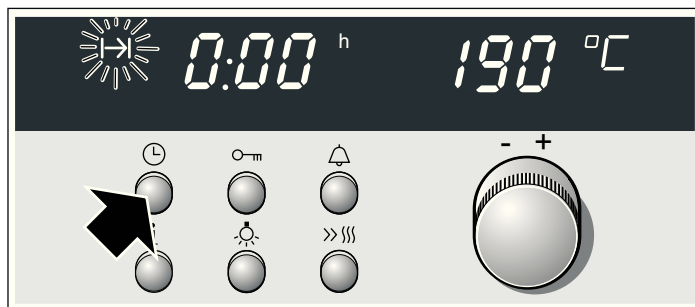
Exempel i bilden: inställning för över-/undervärme , 190 °C, tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.


2. Ställ in temperatur eller grilläge med vredet.

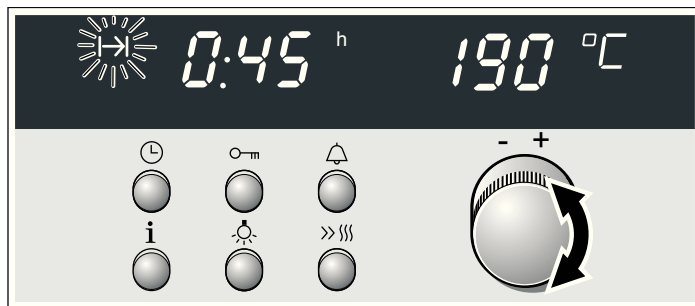
3. Tryck på klockknappen .

Tillagningstidssymbolen  blinkar.



4. Ställ in tillagningstiden med vredet.

Ugnen slår på inom några sekunder. -symbolen lyser på displayen.



### När tillagningstiden gått ut

Enheten ger signal. Ugnen slår av. Slå av funktionsvredet.



### Ändra inställning


Tryck på klockknappen . Ändra tillagningstiden med vredet.

### Avbryta inställning

Slå av funktionsvredet.


### Kolla inställningar

Kolla färdigtiden  eller klockan .

Tryck på klockknappen  tills du får upp respektive symbol. Du får upp värdet du vill kolla i några sekunder.

### Ugnen ska slå på och av automatiskt

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



Exempel i bilden: inställning för över-/undervärme . Klockan är 10:45, maten tar 45 minuter och ska vara klar 12:45.

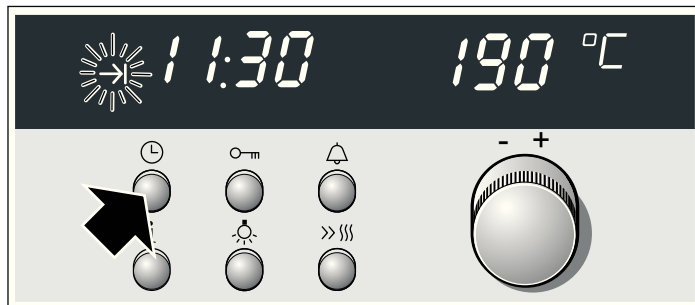
1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med vredet.

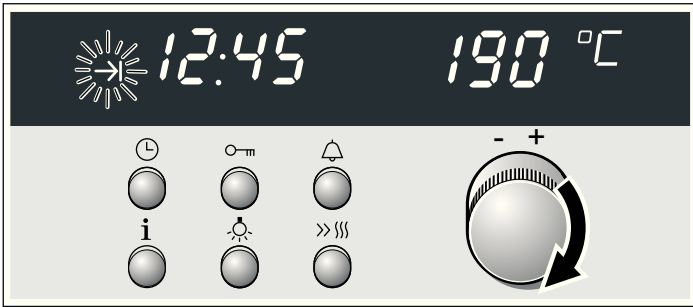
3. Tryck på klockknappen .

4. Ställ in tillagningstiden med vredet.

5. Tryck på klockknappen  tills färdigtidsymbolen  blinkar. Displayen visar när maten är klar.



6. Du kan flytta färdigtiden med vredet.



Enheten sparar inställningen inom några sekunder. Displayen visar färdigtiden tills ugnen slår på.

### När tillagningstiden gått ut

Enheten ger signal. Ugnen slår av. Slå av funktionsvredet.

**Anvisning:** Blinkar det en symbol, så kan du ändra. Inställningen är sparad om symbolen lyser. Du kan ändra väntetiden tills enheten sparar inställningen. Läs mer i kapitlet *Grundinställningar*.

### Restvärmeindikering

När du slår av ugnen, kan du läsa av restvärmen i ugnen på uppvärmningskontrollen. När alla staplar är fyllda har ugnen uppnått en temperatur på ca 300 °C.

Sjunker temperaturen till ca 60 °C, slocknar uppvärmningskontrollen.

### Använda restvärmen

Du kan varmhålla mat i ugnen med restvärmen.

Lagar du mat med lång tillagningstid, så kan du slår av ugnen 5-10 minuter tidigare. Rätten går klart på eftervärmen. På så sätt sparar du energi.

## Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmning vid inställda temperaturer över 100 °C. Följande ugnsfunktioner passar:

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

Sätt inte in maten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på »>>>-knappen.

»>>>-symbolen lyser på displayen. Ugnsuppvärmningen slår på. Staplarna i uppvärmningskontrollen blir fyllda.

### Snabbuppvärmningen är klar

Enheten ger signal. »>>>-symbolen slocknar på displayen. Ställ in maten i ugnen.

### Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på »>>>-knappen. »>>>-symbolen slocknar på displayen.

### Anvisningar

- Byter du ugnsfunktion, slår snabbuppvärmningen av.
- 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.
- Vid snabbuppvärmning kan du kolla aktuell temperatur vid uppvärmning med infoknappen **i**.

## Sabbatläge

Inställningen kör ugnen med över-/undervärme och håller en temperatur om 85 °C i 73 timmar.

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

1. Ställ funktionsvredet på P.  
P blinkar på displayen.
2. Välj program P25 med vredet.

Inställningen är sparad om P lyser. Tillagningstiden räknar ned på displayen. Ugnen slår av automatiskt efter 73 timmar.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Tillagningstidsymbolen blinkar. När du får upp klockan igen, slår av funktionsvredet.

### Radera program

Slå av funktionsvredet.

**Anvisning:** Knapparna är spärrade efter start. Du kan inte få fram info eller ändra.

Ugnsbelysningen lyser under hela tillagningstiden.

## Klockan

-symbolen och tre nollor blinkar på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställa klockan Funktionsvredet ska vara av.

### Gör så här

1. Tryck på -knappen.  
Du får upp 12.00 på displayen och -symbolen blinkar.
2. Ställ klockan med vredet.  
Enheten ställer klockan inom några sekunder. -symbolen slocknar.

## Timer

Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnen. Timern har en egen signal. Det gör att du

hör om det är en timer- eller ugnstillagningstid som går ut. Du kan använda timern även när barnspärren är på.

### Gör så här

1. Tryck på timerknappen . -symbolen blinkar.

2. Ställ in timertiden med vredet. Timern slår på inom några sekunder. -symbolen lyser på displayen. Timertiden räknar ned.

### När tiden har gått ut

Enheten ger signal. Tryck på timerknappen . Timerdisplayen slocknar.

### Ändra timertiden

Tryck på timerknappen . Ändra tiden med vredet.

### Radera inställning

Tryck tre gånger på timerknappen .

### Timern och tillagningstiden räknar ned samtidigt

Symbolerna lyser. Timertiden räknar ned på displayen. Kolla återstående tillagningstid eller klockan : Tryck på klockknappen tills du får upp respektive symbol. Du får upp värdet du vill kolla på displayen i några sekunder.

## Barnspärr

### Ugn

Ugnen har barnspärr, så att barn inte kan slå på den av misstag.

#### Slå på och av barnspärren

Funktionsvredet ska vara av.

Slå på: tryck på nyckelknappen tills du får upp -symbolen på displayen. Det tar ca 4 sekunder.

Slå av: tryck på nyckelknappen tills -symbolen slocknar.

#### Anvisningar

- Du kan alltid ställa timern och klockan.
- Barnspärren slår av vid strömavbrott.

### Hällen

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på:

Tryck på i ca 4 sekunder. lyser ca 10 sekunder. Hällen är spärrad.

Slå av:

Tryck på i ca 4 sekunder. slocknar. Spärren slår av.

### Automatisk barnspärr

Funktionen slår automatiskt på barnspärren när du slår av hällen.

Vill du slå på hällen, tryck på -symbolen i ca 4 sekunder. slocknar. Spärren slår av.

Du slår på den automatiska barnspärren i grundinställningarna. Läs mer i hällens kapitel *Grundinställningar*.

## Automatisk avstängning

### Ugn

Glömmer du att slå av ugnen, så slår den automatiska avstängningen av. Ugnsfunktionen slår av. Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

När ugnsuppvärmningen inte längre är på, så får du upp **5** på klockdisplayen.

Ugnsuppvärmningen slår av tills du slår av med funktionsvredet. **5** slocknar. Nu kan du ställa in ugnen igen.

#### Slå av automatisk avstängning

Ställ in en tillagningstid, så slår ugnen av vid inställd tid. Automatisk avstängning är av.

### Hällen

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på automatisk avstängning.

Värmen i kokzonen slår av. Kokzonsindikeringen blinkar växelvis mellan **F** och **B**.

Effekten slår av tills du trycker på någon symbol. Indikeringen slocknar. Nu kan du ställa in igen.

När avstängningsfunktionen slår på beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

## Grundinställningar

Ugnen och hällen har olika grundinställningar. Du kan ändra några av inställningarna.

### Ugnens grundinställningar

Tabellen visar vilka inställningar som du kan ändra.

Funktion	Alternativ
Klocka	döljer klockan (undantag: klockan syns om ugnens restvärmeindikering är på). Klockan syns*

\* Fabriksinställning

Funktion		Alternativ
🔔 Signaltid	Ger signal när tillagnings- eller timertiden går ut	1 ca 2 minuter*
		2 ca 1 minut
		3 ca 4 minuter
➡ Överföringstid	Väntetid mellan inställningsmomenten tills inställningen blir överförd	1 = kort
		2 = medel*
		3 = lång

\* Fabriksinställning

### Ändra grundinställningar

Inga funktioner får vara inställda.

- Tryck på klockknappen ⌚ och -knappen samtidigt tills du får upp 1 på displayen.  
Det är grundinställningen för klockan.
- Ändra grundinställningen med vredet.
- Bekräfta med klockknappen ⌚.

Du får upp 1 för grundinställningen av signallängden på displayen.

Ändra grundinställning enligt beskrivningen i punkt 2, bekräfta med klockknappen ⌚. Du kan fortfarande ändra överföringstiden. Avsluta med att trycka på klockknappen ⌚.

### Du vill inte ändra alla grundinställningar

Vill du inte ändra någon av grundinställningarna, tryck på klockknappen ⌚. Du får upp nästa grundinställning.

### Ändra

Du kan ändra dina inställningar när som helst.

### Hällens grundinställningar

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

Tabellen visar vilka inställningar som du kan ändra på hällen.

Indikering	Funktion	Alternativ
c 1	Automatisk barnspärr Enheten låser alltid hällen automatiskt när du slår av.	0 = nej*
		1 = ja
c 2	Ljudsignal Kort signal som kvitterar att du tryckt på symbolen eller lång signal som talar om att du gjort något fel på hällen.	0 = Alla ljudsignaler av
		1 = Kvitteringssignal av, felindikeringssignal på
		2 = Alla ljudsignaler på*
c 5	Automatisk timer Kokzonerna slår av efter förinställd tid.	00 = Av*
		1-99 = Tillagningstid som sedan slår av kokzonerna
c 6	Signaltid när timern gått ut Signalen indikerar att en tid gått ut eller att en kokzon slagit av automatiskt.	1 = 10 sekunder*
		2 = 30 sekunder
		3 = 1 minut
c 7	Effektstyrning Begränsar hällens totaleffekt. Det finns 18 lägen. Varje steg nedåt sänker hälleffekten med 500 W.	1 = 1 000 W minimeffekt
		1-9 = 1 500-9 000 W
		0 = 9 500 W maxeffekt*
c 9	Tid för val av kokzon Senast valda kokzon ligger kvar eller tiden för val av kokzon är begränsad till 10 sekunder. Sedan måste du välja om igen.	0 = obegränsad*
		1 = begränsad till 10 sekunder till inställning
c 0	Återställa grundinställningarna Återställer alla gjorda ändringar till grundinställningarna	0 = nej*
		1 = ja

\* Grundinställning

### Ändra grundinställningar

Hällen måste vara av.

Tabellen visar på vilka funktioner du kan ändra grundinställning.

- Slå på hällen med huvudbrytaren.
- Tryck på ⌚-symbolen inom 10 sekunder tills du får upp c 1 på timerdisplayen.  
 lyser på den högra kokzonsindikeringen. Det är grundinställningen.

3. Tryck på ⌚-symbolen tills du får upp den funktion du vill ha, t.ex. c 6.  
Höger kokzonsindikering visar också grundinställningen.

4. Ändra grundinställning i inställningsdelen.

Vill du ändra fler grundinställningar, upprepa punkt 3 till 4.

5. Tryck på ⌚-symbolen ca 4 sekunder tills du får signal och displayen slocknar.

Alla ändringar är sparade.

## Självrengöring

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

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

Ugnslampan inuti ugnen tänds inte vid självrengöring.

### ⚠ Risk för brännskador!

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

### ⚠ Brandfara!

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

## Före 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 emaljerade tillbehör som t.ex. långpanna utan släppa lätt-beläggning samtidigt. Rengör bara ett tillbehör samtidigt.

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

### ⚠ Risk för allvarliga personsador!!

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

## Skötsel och rengöring

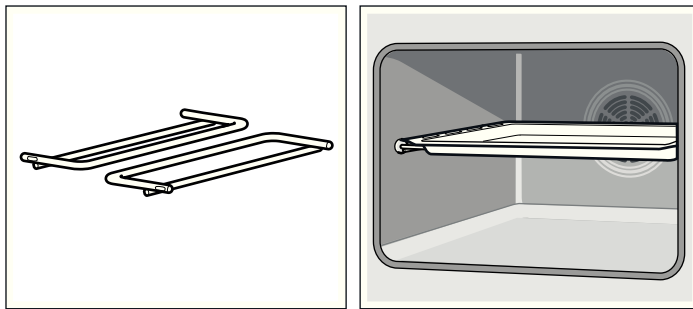
Sköt och rengör håll och ugn ordentligt, så håller de sig fina och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör båda ordentligt.

### Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.

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. Vrid funktionsvredet till . Du får upp en nolla 0.
2. Ställ in det rengöringsläge du vill ha med vredet. Rengöringen startar inom några sekunder.

### Efter självrengöringen

Enheten ger signal. →-symbolen blinkar.

#### 🔒-symbolen tänds

Ugnen är mycket varm och låst för säkerhets skull. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän 🔒-symbolen slocknat. Slå av funktionsvredet först.

### Kolla tillagningstid och färdigtid

Kolla återstående tillagningstid I→ eller färdigtid →: Tryck på ⏸-knappen tills du får upp respektive symbol.

### Slå av rengöringen

Slå av funktionsvredet.

### Ändra rengöringsläge

Du kan inte ändra rengöringsläge efter start.

### Köra rengöringen nattetid

Flytta färdigtiden för rengöringen till natten, så kan du använda ugnen dagtid.

1. Vrid funktionsvredet till . Du får upp en nolla 0.
2. Ställ in det rengöringsläge du vill ha med vredet.
3. Tryck på klockknappen ⌚ tills färdigtidsymbolen →I blinkar. Displayen visar när självrengöringen är klar.
4. Du kan flytta färdigtiden med vredet.

Självrengöringen slår på och av vid rätt tidpunkt. Du får upp klockan igen när enheten går igång.

**Anvisning:** Du kan inte ändra rengöringsläge när rengöringen väl satt igång.

## Efter självrengöring

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

- Skuggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera 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

### till hällen

- inte koncentrerat diskmedel eller maskindiskmedel
- inte skurmedel, inga svampar om kan repa
- inga starka rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagningsmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Använd

### till ugnen

- inga starka 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
Enhetens utsida	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.
Hällen	Skötsel: hållrengöring Rengöring: hållrengöring för glaskeramikhållar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.  ⚠ Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.
Hällinfattningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Luckskydd	Rengöringsmedel för rostfritt (finns hos service och återförsäljarna): Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.  Sitter smutsen hårt, använd skurboll eller ugnrensning. Ugnrensning använder du i kall ugn.  Använd helst självrengöringen. Läs kapitlet <i>Självrengöring!</i>
Ugnslampglas	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.

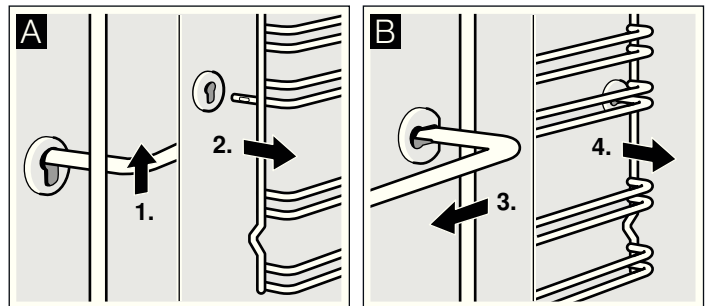
Område	Rengöringsmedel
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

## Ta ut och sätta in ugnstegar

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

### Ta loss ugnstegarna

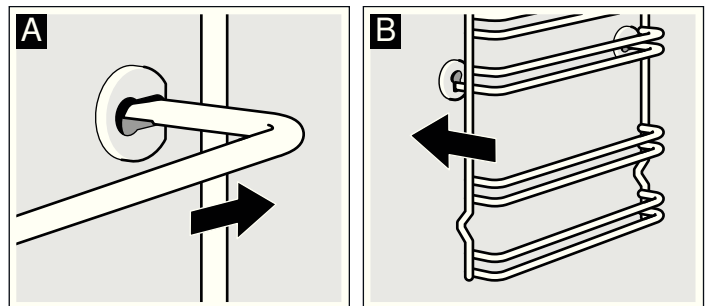
1. Lyft upp ugnstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



Rengör ugnstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

### Hänga in ugnstegar

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

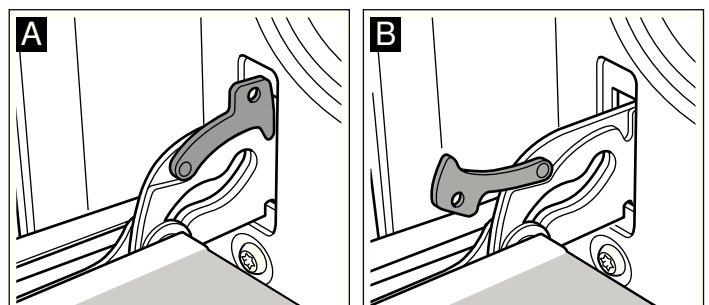


Ugnstegarna passar både till höger och vänster. Utbuktningen måste alltid peka nedåt.

## Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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

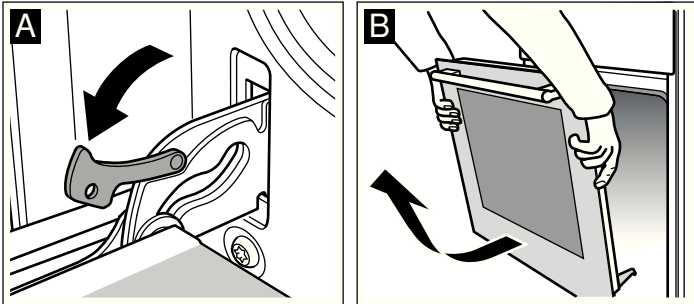


### **⚠ Risk för personskador!!**

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**

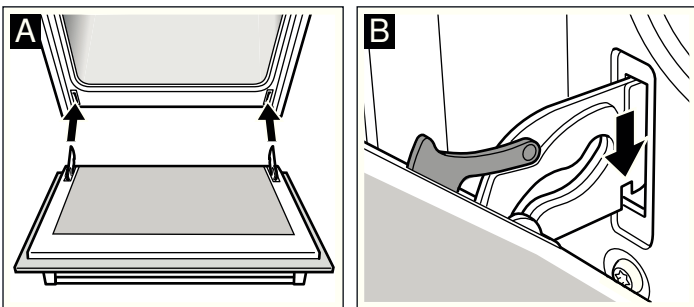
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



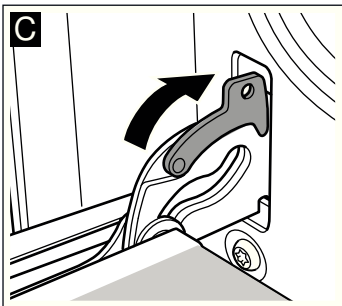
#### **Hänga på luckan**

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.



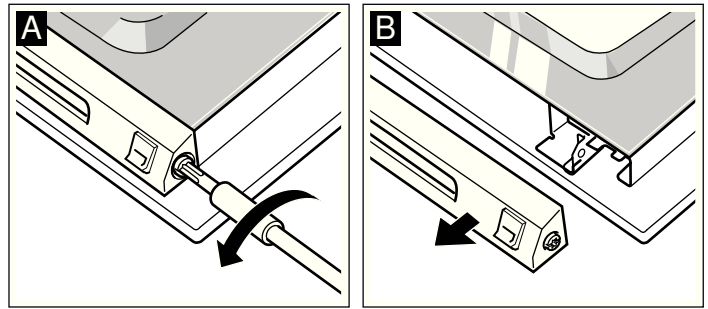
### **⚠ Risk för personskador!!**

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.

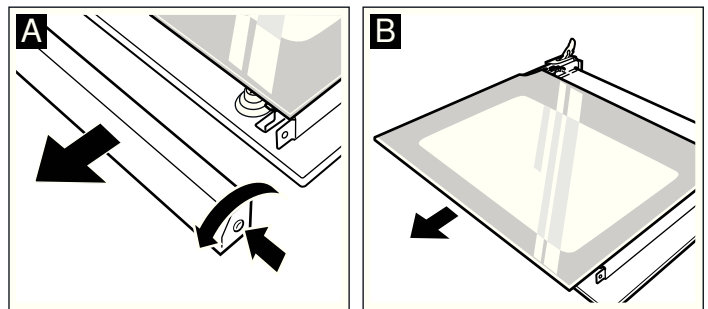
4. Sätt tillbaka skyddet och fäst det.
5. Stäng ugnsluckan.

#### **Ta ur och sätta i luckglas**

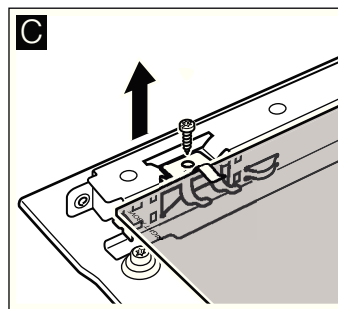
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

##### **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.

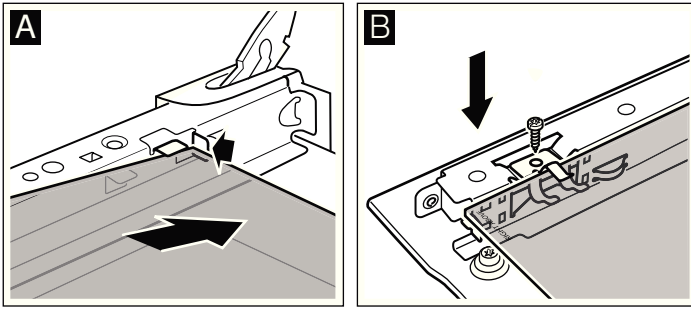
Använd inte kraftiga skurmedel eller glasskrapa. Du kan skada glaset.

##### **Sätta i**

Se till så att texten "right above" nedtill till vänster är uppochner 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.

### Ugn

#### 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.
Klockdisplayen blinkar.	Strömavbrott	Ställ klockan.
Ugnsluckan går inte att öppna. Det blinkar tre nollor på displayen.	Strömavbrott vid självrengöring	Slå av funktionsvredet. Ställ klockan. Vänta tills -symbolen slocknat. Du kan öppna ugnsluckan.
Ugnen värmer inte upp eller så går det inte att ställa in den ugninställning du valt.	Okänd ugnsfunktion.	Gör om inställningen.
Ugnen blir inte varm. Temperaturdisplayen visar en liten fyrkant.	Ugnen är i demoläge.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter min. 20 sekunder. Håll snabbuppvärmningsknappen intryckt 4 sekunder inom 2 minuter tills kvadraten försvinner från displayen.
Du får upp 5 på klockdisplayen.	Automatisk avstängning är på. Ugnsuppvärmningen slår av.	Tryck på någon av knapparna.

#### Felmeddelande med E

Du får upp felmeddelanden på klockdisplayen.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
E1 eller E4	Temperaturgivaren har fallit bort.	Kontakta service.
E2	Felaktig elanslutning.	Slå av automatsäkringen eller ta ur proppen i proppskåpet och elanslut enheten ordentligt.
E6	Du har ställt in självrengöring, men låset i ugnsluckan är trasigt.	Slå av funktionsvredet och kontakta service. Du kan använda övriga ugnsfunktioner.
E7	Ugnsluckan går inte att öppna. Trasig spärr.	Kontakta service.
E11	En knapp har varit intryckt för länge eller fastnat.	Tryck en gång på varje knapp. Står felmeddelandet kvar, kontakta service.

### Hällen

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.

\* Ställ inte heta kastruller etc. vid eller på kontrollerna.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar

\* Ställ inte heta kastruller etc. vid eller på kontrollerna.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
E blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
E <sub>r</sub> + siffra d + siffra P + siffra eller FQ/F9	Elfel.	Slå av spisen med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet och slå sedan på den igen efter ca 30 sekunder. Ring service om du får upp felindikeringen igen.
F2	Elektroniken är överhettad och har slagit av respektive kokzon.	Vänta tills elektroniken svalnat tillräckligt. Tryck på någon av symbolerna till zonen. Indikeringen slocknar.*
F4	Elektroniken är överhettad och har slagit av respektive kokzon.	Vänta tills elektroniken svalnat tillräckligt. Ta på någon av kontrollsymbolerna.*
F8	Kokzonen har varit på för länge och har slagit av sig.	Du kan slå på kokzonen igen.
U1	Felanslutning	Det är bara behörig elektriker som får ansluta enheten.
U2/U3	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda hällen	Vänta tills kokzonen har svalnat.

\* Ställ inte heta kastruller etc. vid eller på kontrollerna.

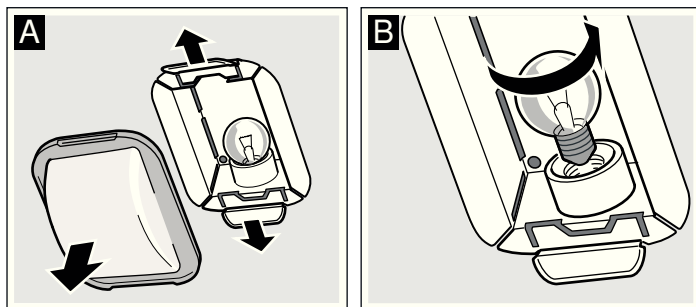
## Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. 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 bakåt med tummen (bild A).
3. Skruva ur lampan och byt ut den mot samma lamptyp (bild B).



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.

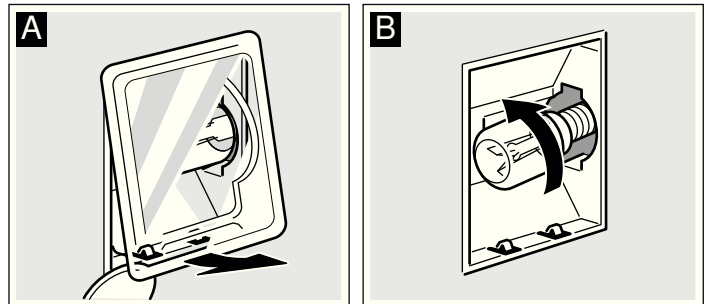
## Byta vänster ugnslampa

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 25 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

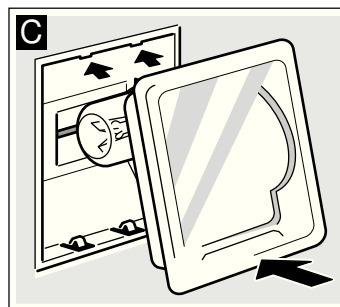
### **⚠ Risk för stötar!!**

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. Öppna lampglaset undertill med handen (bild A). Tycker du det är jobbigt att få bort lampglaset kan du använda en sked.



3. Skruva ur lampan och byt ut den mot samma lamptyp (bild B). Se till så att du skruvar i lampan rakt.
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.

---

<b>E-nr</b>	<b>FD-nr</b>
-------------	--------------

---

**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.

Enheten uppfyller standarderna EN 55011 resp. CISPR 11. Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Grupp 2 innebär att formen blir uppvärmd av mikrovågor. Klass B innebär att enheten är avsedd för hemanvändning.

---

## Energi- och miljötips

Här får du tips om hur du sparar effekt när du bakar, ugnssteker i ugnen och lagar mat på hällen samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

### Spara effekt i ugnen

- 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 lite som möjligt när du tillagar, bakar eller ugnssteker.
- 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.

### Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojäma bottnar ökar effektförbrukningen.

- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Slå av på effekten i god tid innan.

### 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.

---

## Stekautomatik

Stekautomatiken gör att du lätt lyckas med maffiga grytstekar, 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

Stekautomatiken passar bara för täckt ugnsstekning. Använd bara stekgrytor med tättslutande lock. Följ gryttillverkarens anvisningar.

### Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Vi rekommenderar eldfasta ugnsformar (som tål 300 °C) i glas eller glaskeramik. Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Den blanka ytan reflekterar värmestrålningen 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 grillåge 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 ugnsstekning.

### 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.

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

### Kött

Krydda köttet. Krydda fryst kött på samma sätt som färskt kött. Många rätter kräver att du tillsätter vätska. Häll på vätska så att formbotten blir täckt ca ½ cm upp. Följ anvisningarna i tabellerna.

## 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 ryggen 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.

## Gryta

Kombinera gärna olika köttsorter och färska grönsaker.

## Program

Ställ alltid in formen i kall ugn.

Rätter	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska
<b>färsk</b>			
Nötstek t.ex. högrek, bog, lår, surstek	01	0,5-3,0	ja
Rostbiff t.ex. rostbiff, högrek	02	0,5-2,5	nej
Rostbiff, blodig t.ex. rostbiff, högrek	03	0,5-2,5	nej
Fläskstek t.ex. kamben, karré, halsdelar, bog, bakdel, nätad stek	04	0,5-3,0	ja
Fläskstek med knaperstekt svål t.ex. bogblad med svål, sidfläsk	05	0,5-2,0	nej
Kalvstek t.ex. bog, lägg, fransyska, innanlår, fylld kalvbringa	06	0,5-2,5	ja
Lammfiol t.ex. benfri fiol	07	0,5-2,5	ja
Fågel t.ex. kyckling, anka, gås, minikalkon	08	0,5-2,5	nej
Fågellår t.ex. kyckling-, kalkon-, ank-, gåslår	09	0,3-1,5	nej
Kalkonbröst t.ex. kalkonbröst, -rullader	10	0,5-2,5	ja
Får, hjort t.ex. bog, hals, bringa	11	0,5-2,5	ja
Kassler, rådjur, småvilt t.ex. rådjursstek, harstek	12	0,5-3,0	ja
Köttfärslimpa t.ex. köttfärslimpa	13	0,3-3,0	nej
Grytor t.ex. rullader, köttgryta med grönsaker, gulasch	14	0,3-3,0	ja
Fisk, ångkokt t.ex. forell, gös, karp, hel stor torsk	15	0,3-1,5	ja
Fisk, stekt t.ex. forell, gös, karp, hel stor torsk	16	0,5-1,5	nej

Rätter	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska
<b>fryst*</b>			
Nötstek t.ex. högrek, bog, lår	17	0,5-2,0	ja
Rostbiff t.ex. rostbiff, högrek	18	0,5-2,0	nej

\* Obs! Tillagar du fryst kött, så bör du inte flytta färdigtiden. Köttet tinar upp under väntetiden och slutresultatet blir inte som det var tänkt.

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.

Rätter	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska
Fläskstek t.ex. kamben, karré, halsdelar, lägg, bakdel, nättad stek	19	0,5-2,0	ja
Kalvstek t.ex. bog, lägg, fransyska, innanlår, fylld kalvbringa	20	0,5-2,0	ja
Lammfiol t.ex. benfri fiol	21	0,5-2,0	ja
Fågellår t.ex. kyckling-, kalkon-, ank-, gåslår	22	0,3-1,5	nej
Får, hjort t.ex. bog, hals, bringa	23	0,5-2,0	ja
Rådjur, småvilt Rådjursstek, harstek	24	0,5-2,0	ja

\* Obs! Tillagar du fryst kött, så bör du inte flytta färdigtiden. Köttet tinar upp under väntetiden och slutresultatet blir inte som det var tänkt.

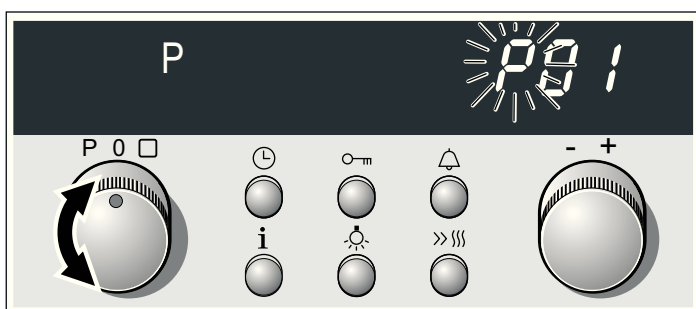
## Hur lång tillagningstid har maträtten?

Ställ in enligt beskrivningen i punkt 1 till 4, så får du reda på hur lång tid det tar att laga maten. Du får upp tillagningstiden på displayen. Avbryta program: slå av funktionsvredet.

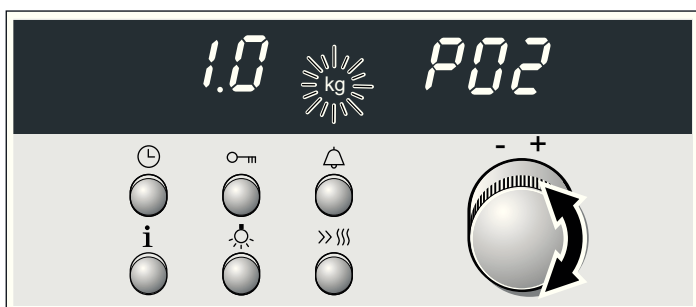
## Gör så här

Exempel i bilden: rostbiff, genomstekt, 1,2 kg.

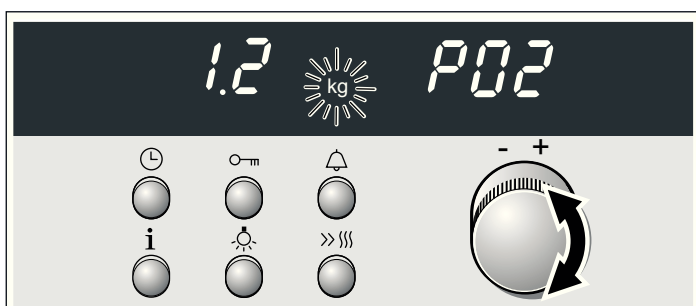
1. Välj ett passande program i stektabellen.
2. Vrid funktionsvredet tills P blinkar på temperaturdisplayen.



3. Ställ in det programnummer du vill ha med vredet. Du får upp ett viktförslag på displayen.



4. Ställ in vikten med vredet. Ugnen slår på inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.



## När tillagningstiden gått ut

Enheten ger signal. Ugnen slår av. Slå av funktionsvredet.

## Slå av program

Slå av funktionsvredet.

## Ugnen ska slå på och av automatiskt

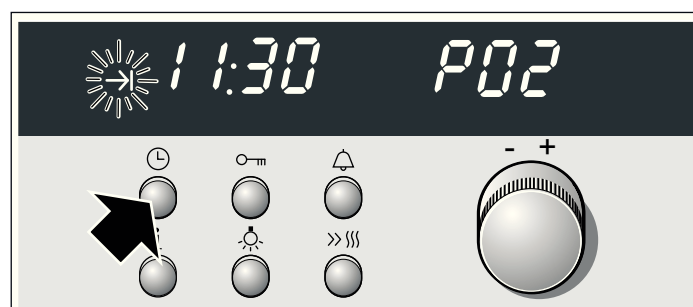
Använd bara färskt kött eller färsk fisk.

## Låt inte maten stå för länge i ugnen. Kött och fisk är känsliga matvaror.

Gör så här:

Exempel i bilden: rostbiff, genomstekt, program 02, 1,2 kg. Maten ska vara klar kl. 12:15.

1. Välj ett passande program i stektabellen.
2. Vrid funktionsvredet tills P blinkar på temperaturdisplayen.
3. Ställ in det programnummer du vill ha med vredet. Du får upp ett viktförslag på displayen.
4. Ställ in vikten med vredet. Ugnen slår på inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
5. Tryck på klockknappen (🕒) tills färdigtidsymbolen (→) blinkar. Displayen visar när maten är klar.



6. Du kan flytta färdigtiden med vredet. Enheten sparar inställningen inom några sekunder. Du får upp färdigtiden på displayen. →-symbolen för färdigtiden lyser. Ugnen går igång vid rätt tidpunkt.





## När tillagningstiden gått ut

Enheten ger signal. Ugnen slår av. Slå av funktionsvredet.

**Anvisning:** Timertiden ned på displayen. Kolla återstående tillagningstid  $I \rightarrow I$ , färdigtid  $\rightarrow I$  eller klockan  $\ominus$ : Tryck på klockknappen  $\ominus$  tills du får upp respektive symbol. Kolla vikten: tryck på infoknappen **i**.

## Tips för stekautomatiken

Vikten på steken 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 $\square$ eller varmluftsgrellning $\boxplus$ .
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 gryta 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 utvidgats 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 färdigtid om köttet är fryst. Köttet tinar upp under väntetiden och slutresultatet blir inte som det var tänkt.

## Testat i vårt provkök.

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

### Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter 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, tårtor och småkakor

### Grädda på en fals

Med över- och undervärme  $\square$  klarar du kakkbaket bäst.

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

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

### Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft  $\boxplus$ .

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

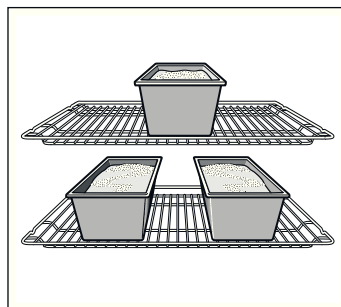
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

- 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 formbrödsformor samtidigt, ställ dem på gallren som bilden visar.



### Bakformar

Mörka metallformor fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformor eller glasformor förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformor. Silikonformor 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.

Förvärmer du ugnen, så blir gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.

Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.

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	2	☐	160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2	☐	160-180	50-60
Biskvibotten	Springform	2	☐	160-180	30-40
Mördegsbotten med kant	Springform	1	☐	180-200	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten*	Springform	1	☐	160-180	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1	☐	220-240	35-45
Pajer (t.ex. quiche/lökpaj)*	Springform	1	☐	180-200	50-60
Tunn pizza, lite fyllning (förvärm)	Pizzaplåt	1	☐	280-300	10-15

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

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	2	☐	180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	150-170	35-45
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	3	☐	160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	150-170	50-60
Schweizisk kaka	Långpanna	1	☐	210-230	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2	☐	180-200	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2	☐	170-190	30-40
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3	☐	160-180	60-70
Tysk stollen på 1 kg mjöl	Bakplåt	3	☐	150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2	☐	180-200	55-65
Börek	Långpanna	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Bakplåt	2	☐	230-250	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	180-200	40-50






Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3	☉	150-170	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	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☉	130-150	45-60
Nötkakor	Bakplåt	2	☐	110-130	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
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
Jäsdegar	Bakplåt	3	☐	190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	170-190	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.

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

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	8
				200	35-45
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	8
				200	40-50
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3		210-230	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3		170-190	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 färdig-gräddad.	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:

Kärl utan lock = öppna

Kärl 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 2/3 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.

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
<b>Nötkött</b>						
Nöstek	1,0 kg	täckt	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1	☒	220-240	60
Biffar, medium, 3 cm tjocka		Galler	5	☑	3	15
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2	☐	190-210	100
	2,0 kg		2	☐	170-190	120
<b>Fläskkött</b>						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1	☒	190-210	100
	1,5 kg		1	☒	180-200	130
	2,0 kg		1	☒	170-190	150
Stek, med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1	☒	210-230	130
	1,5 kg		1	☒	200-220	160
	2,0 kg		1	☒	190-210	180
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2	☐	210-230	70
<b>Lammkött</b>						
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1	☒	160-180	120
<b>Köttfärslimpa</b>						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1	☒	180-200	70
<b>Grillkorv</b>						
Grillkorv		Galler	4	☑	3	15

## Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter 2/3 av den angivna tiden.

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

Fågel	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2	☒	210-230	50-80
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2	☒	220-240	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2	☒	210-230	40-50
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3	☒	210-230	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2	☒	180-200	90-100

Fågel	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2		170-190	110-130
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		190-210	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.

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

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	à ca 300 g	Galler	2		3	20-25
	1,0 kg	Galler	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Galler	2		180-200	50-60
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25

### 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 vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

### Gratänger, varma mackor

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

Ställ alltid kärlet på gallret.

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
<b>Gratänger</b>					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	40-50
Lasagne	Gratängform	2		210-230	30-40
<b>Gratin</b>					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformar	1		150-170	60-80
<b>Varma smörgåsar</b>					
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler + långpanna	3+1		160-170	10-15
Varma mackor, 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.

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

## Speciella maträtter

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa jäsdeg.

Ta först bort tillbehör, galler och utdragsskenor ur ugnsutrymmet.

### Göra yoghurt

1. Koka upp 1 l standardmjölk (3,5%), kyl den till 50 °C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).

3. Häll över i koppar eller glasburkar med skruvlock och ställ dem övertäckta på gallret.

4. Förvärm ugnen i 5 minuter till 50 °C.

5. Tillred enligt anvisningarna.

### Jäsa deg

1. Sätt degen som vanligt i en värmetålig keramikbunke och täck över.

2. Förvärm ugnen i 5-10 minuter.

3. Slå av enheten och låt degen jäsa i ugnen.

Maträtt	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur	Tillagningstid
Yoghurt	Ställ koppar eller glasburkar med skruvlock på galler	1		50 °C	6-8 timmar
Jäsa deg	Värmetålig bunke	på ugnsbotten		förvärm till 50 °C, slå av enheten, Ställ in jäsdegen i ugnen	5-10 min. 20-30 min.

## Upptining

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

**Anvisning:** Ugnsbelysningen är av i intervallet 30 till 60 °C. På så vis kan du göra en optimal fininställning.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C
<b>Känsliga djupfrysta varor</b> t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt osv.	Galler	2		20 °C
<b>Övriga djupfrysta produkter</b> kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk	Galler	2		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

Glaset 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 glaset. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glaset.

### 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 glaset med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

### Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2. Ställ glaset 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.

### Konservering

#### Frukt

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

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

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 eftervärmen.

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 glasen

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

## Obs!

Ställ inte de varma glasen 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. potatiships, pommes

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

## Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

<b>Allmänt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li><li>■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.</li><li>■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.</li></ul>
<b>Gräddning</b>	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.

Spritskakor:

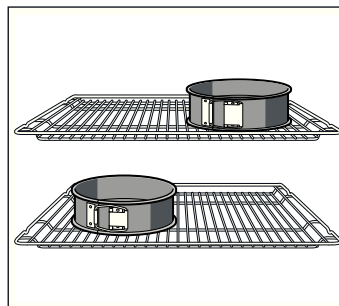
Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

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.



Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor, förvärm*	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt + långpanna	1+3		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	1+3+5		130-150	45-60
Småkakor, förvärm*	Bakplåt	3		150-160	20-35
	Bakplåt	3		150-170	20-35
	Bakplåt + långpanna	1+3		140-160	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	1+3+5		130-150	30-45
Biskvibotten, förvärm*	Springform på gallret	2		160-170	25-35
	Springform på gallret	2		150-160	35-45
Äppelpaj	Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1		180-200	70-80
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1+3		170-190	70-90

\* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

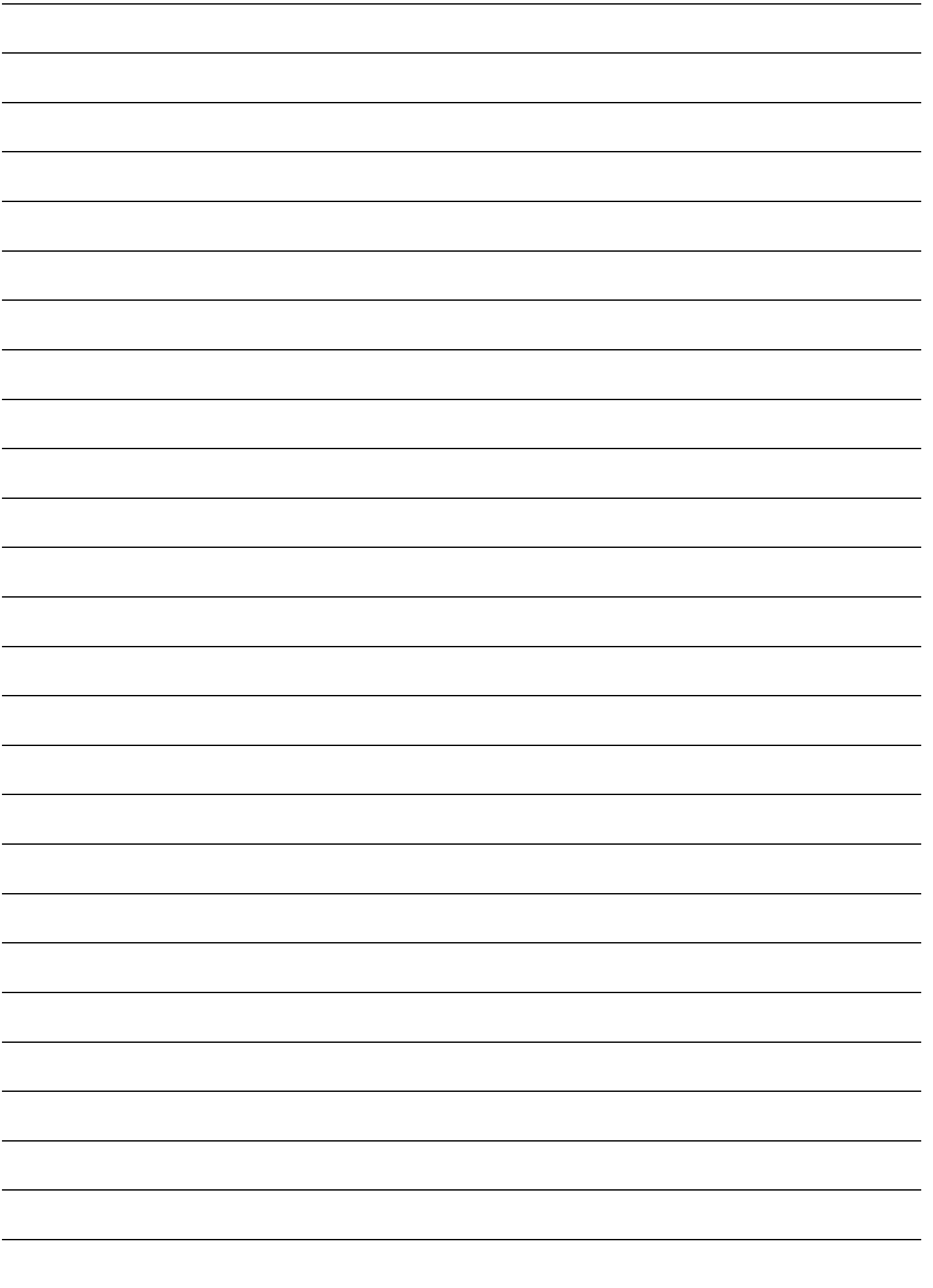


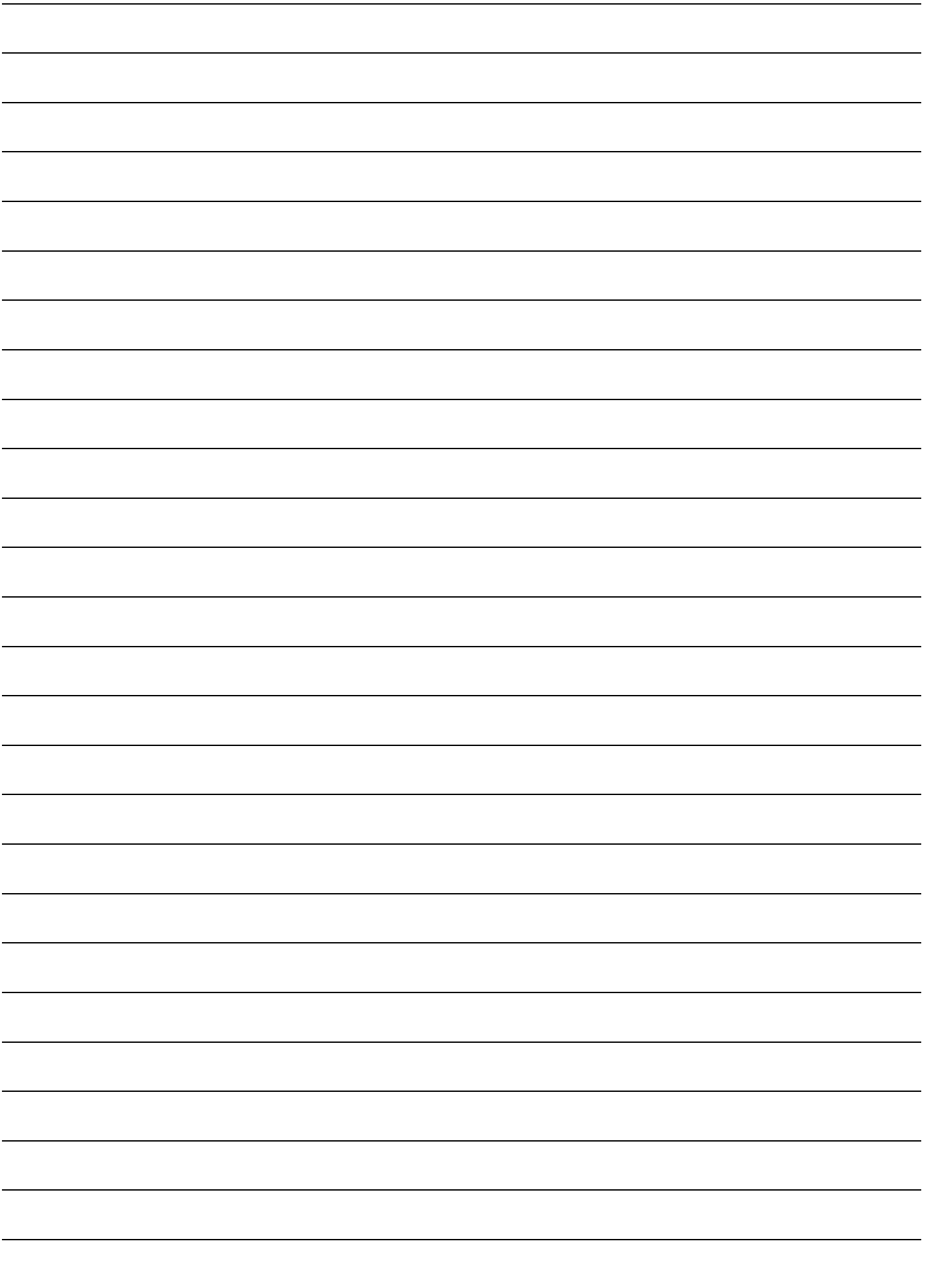
## Grilla

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

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

\* Vänd efter 2/3 av tiden





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



9000672498 910525