



HE20AB.11S

Inbyggingsugn

**SIEMENS**



<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>4</b>
Före installationen.....	4
Säkerhetsanvisningar.....	4
Felorsaker.....	4
<b>Din nya spis</b> .....	<b>4</b>
Kontroller .....	5
Funktionsvred .....	5
Termostatvred.....	5
Vreden.....	5
Ugnsutrymme .....	5
Tillbehör .....	5
Luckspärr.....	7
<b>Före första användning</b> .....	<b>7</b>
Värma upp ugnen .....	7
Rengöra tillbehören .....	7
<b>Ställa in hällen</b> .....	<b>8</b>
<b>Ställa in ugnen</b> .....	<b>8</b>
Ugnsfunktion och temperatur .....	8
Snabbuppvärmning .....	8
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>8</b>
Rengöringsmedel.....	8
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	9
Haka av och hänga på ugnsluckan .....	9
Ta ur och sätta i luckglas.....	10
<b>Felsökning</b> .....	<b>10</b>
Felsökningstabell .....	10
Byta ugnslampan i taket.....	10
Lampglas.....	11
<b>Service</b> .....	<b>11</b>
E-nummer och FD-nummer.....	11
<b>Energi- och miljötips</b> .....	<b>11</b>
Spara effekt.....	11
Återvinning .....	11
<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>11</b>
Kakor, tårter och småkakor .....	12
Tips vid gräddning.....	14
Kött, fågel, fisk.....	14
Tips vid stekning och grillning.....	16
Pajer, gratänger, varma smörgåsar.....	17
Färdigmat .....	17
Speciella maträtter.....	18
Upptining .....	18
Torkning.....	18
Konservering.....	18
<b>Akrylamid i livsmedel</b> .....	<b>19</b>
<b>Provrätter</b> .....	<b>19</b>
Gräddning .....	19
Grilla .....	20

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

### Före installationen

#### Transportskador

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

#### Elanslutning

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

### Säkerhetsanvisningar

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

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

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

Låt aldrig barn leka med enheten.

#### Het ugn

##### Risk för brännskador!!

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

##### Brandrisk!!

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

##### Risk för kortslutning!!

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

##### Risk för skällning!!

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

##### Varma tillbehör och formar

##### Risk för brännskador!!

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

##### Obehöriga reparationer

##### Risk för stötar!!

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

### Felorsaker

#### Obs!

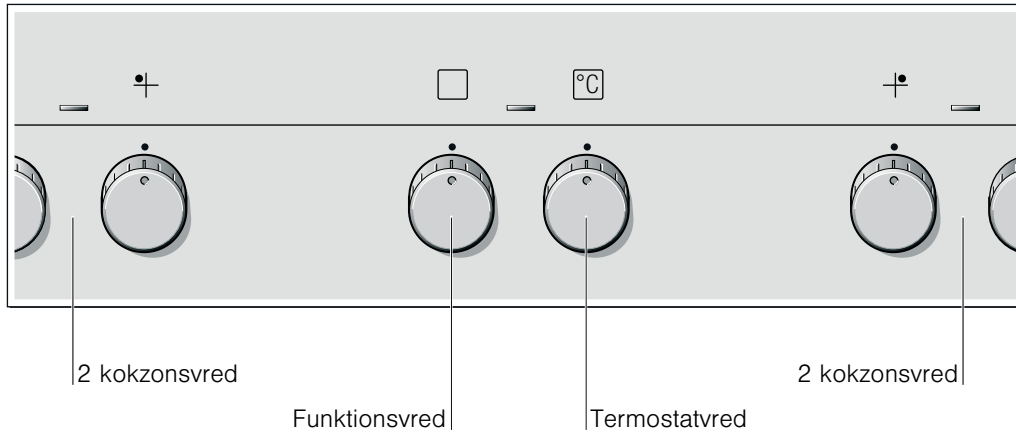
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna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

## Din nya spis

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

## Kontroller

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



## Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
0 Nolläge	Ugnen är av.
3D-varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
Över- och undervärme	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
Varmluftsgrill	Ugnstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
Grill, stor grilllyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
Undervärme	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
Snabbuppvärmning	Snabb förvärmning av ugn utan tillbehör.
Ugnsbelysning	Slå på ugnslampan.

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in, så tänds ugnsbelysningen.

## Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

Läge	Beskrivning
● Nolläge	Ugnen blir inte varm.
50-270 Temperaturintervall	Ugnstemperatur i °C.
●, ●●, ●●● Grillägen	Grillägen för stor grilllyta . ● = läge 1, låg effekt ●● = läge 2, mediumeffekt ●●● = läge 3, kraftig effekt

Kontrolllampan ovanför termostatvredet lyser när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av.

## Vreden

De fyra vreden ställer in effektläget på kokzonerna.

Läge	Beskrivning
0 Nolläge	Kokzonen är av.
1-9 Effektlägen	Effekten på kokzonen. 1 = lägsta effekt 9 = högsta effekt
Slå på zonerna	Slår på den stora dubbelkokzonen eller grytzone (finns inte på alla spisar).

När du slår på kokzonen, så lyser kontrollampan ovanför vredet.

## Ugnsutrymme

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

## Ugnsbelysning

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

## Kylfläkt

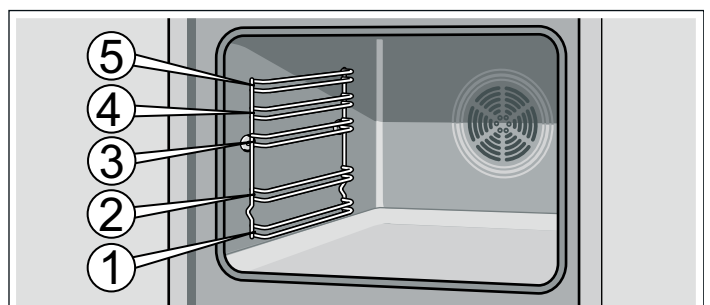
Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

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

## Tillbehör

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

Tillbehöret går att dra ut till 2/3, utan att det tippas. 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.

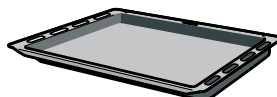
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



#### 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 kundservice. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa specielltillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

Extratillbehören passar inte i alla enheter. Uppge därför alltid korrekt beteckning (E-nr.) på din enhet när du beställer.

Extratillbehör	HZ-nummer	Användning
Galler	HZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Emaljerad bakplåt	HZ331000	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HZ332000	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Iläggsgaller	HZ324000	För stekar. Placera alltid gallret i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttsaft.
Grillplåt	HZ325000	Vid grillning istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Använd alltid grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.
Låg glasform	HZ336000	En djup glasform. Passar även bra till servering.
Pizzaplåt	HZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Placera plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.
Baksten	HZ327000	Bakstenen passar bra vid gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.
Emaljerad bakplåt med non-stick beläggning	HZ331010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna med non-stick beläggning	HZ332010	Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Proffslångpanna med iläggsgaller	HZ333000	Passar bra vid tillredning av stora mängder mat.
Lock till proffspannan	HZ333001	Med locket blir proffspannan en riktig proffsgryta.
Glasgryta	HZ915001	Glasstekgrytan passar bra vid tillagning av grytstekar och grätänger i ugnen. Lämpar sig bra för program- och stekautomatik.
Ugnsutdrag 2-delat	HZ338250	Med utdragsskenor på fals 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre utan att de välter.

Extratillbehör	HZ-nummer	Användning
3-delat	HZ338352	Med utdragsskenorna på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det tippar. 3-delade utdragsskenor kan inte användas till enheter med roterande spett.
3-delade skenor med maximalt utdrag	HZ338356	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det tippar. 3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett.
3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion	HZ338357	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det tippar. Utdragsskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören. 3-delade utdragsskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett.
Självrengörande sidoväggar		
Enheter med ugnsbelysning	HZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Självrengörande tak och sidoväggar		
Enheter med en ugnslampa och fällbart grillelement	HZ329020	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Enheter med två ugnslampor och fällbart grillelement	HZ329022	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Enheter med en ugnslampa, fällbart grillelement och stektermometer	HZ329027	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Enheter med två ugnslampor, fällbart grillelement och stektermometer	HZ329028	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Osfiltre	HZ329000	Kan eftermonteras i ugnen. Osfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakueringen vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffra i E-nr. (t.ex. HB38AB570).
Systemångkokare	HZ24D300	För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.
<b>Kundtjänstartikel</b>		eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.
Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare		
Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan in specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsurengöringsgel	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, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

## Luckspärr

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


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

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

## Före första användning

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

### Värma upp ugnen

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

1. Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.

2. Ställ termostatvredet 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.

# Ställa in hällen

Det följer med en separat bruksanvisning till hällen. Där finns viktig information om säkerhet, en utförlig anvisning om inställningar och mycket information om skötsel och rengöring.

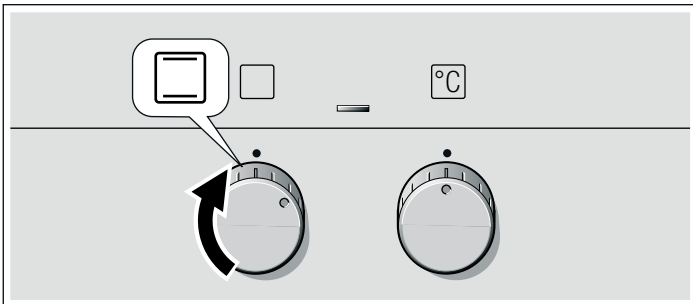
## Ställa in ugnen

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

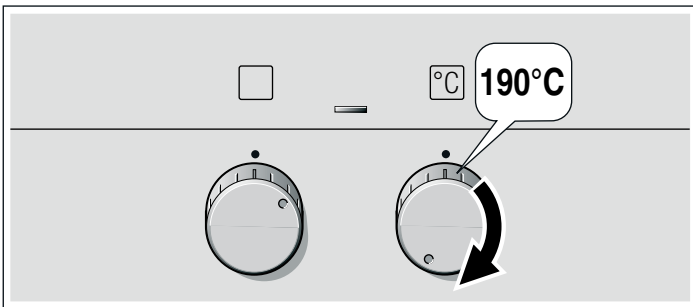
### Ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bild: över-/undervärme  på 190 °C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

### Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

### Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

### Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen vid inställda temperaturer över 100 °C.

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

1. Vrid funktionsvredet till .

2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.

Ugnen slår på uppvärmningen inom några sekunder. Kontrollampen ovanför termostatvredet lyser.

### Snabbuppvärmningen är klar

Kontrollampen ovanför termostatvredet slocknar. Sätt in maten i ugnen och ställ in den ugnsfunktion du vill ha.

### Avbryta snabbuppvärmningen

Vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

## Skötsel och rengöring

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

### Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- 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 i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Använd

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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



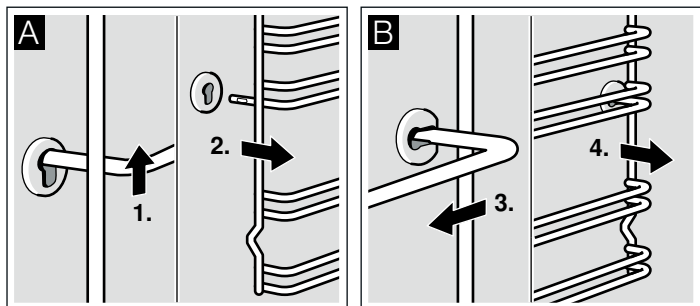
Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.  Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring. Använd bara ugnsrengöring i kall ugn.
Ugnslampglas	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugnsutdrag	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Blötlägg inte och kör inte i diskmaskin.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

## Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

### Ta loss ugnsstegarna

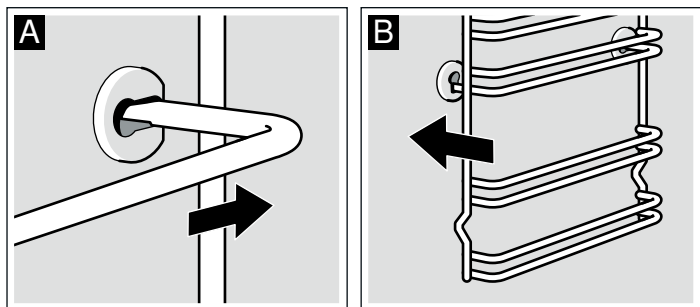
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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

### Hänga in ugnsstegar

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

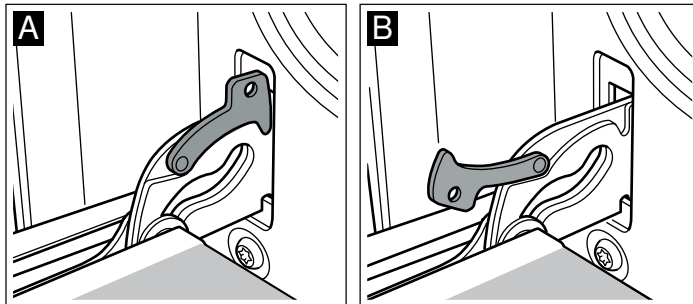


Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Utbuktningen måste alltid peka nedåt.

## Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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

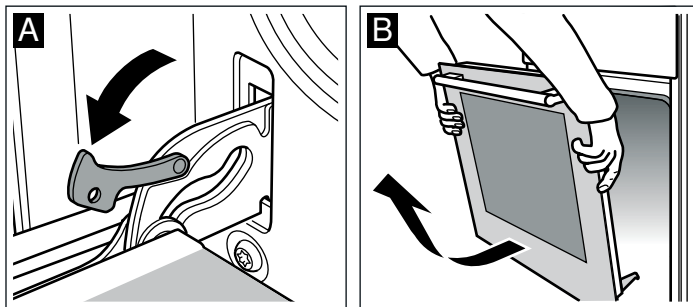


### ⚠ Risk för personskador!!

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

### Haka av luckan

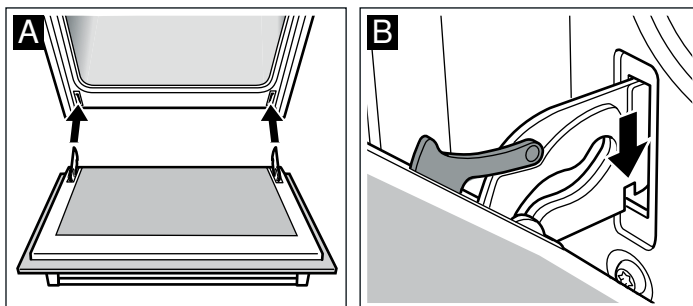
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



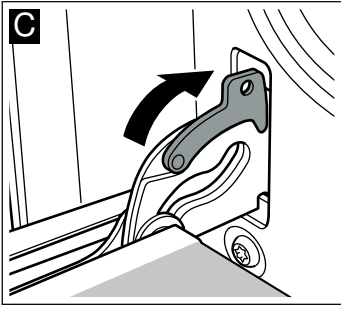
### Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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



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



**⚠ Risk för personskador!!**

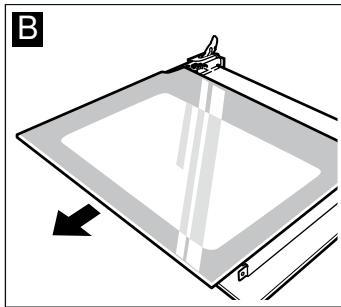
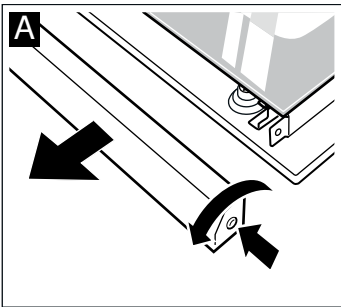
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

### Ta ur och sätta i luckglas

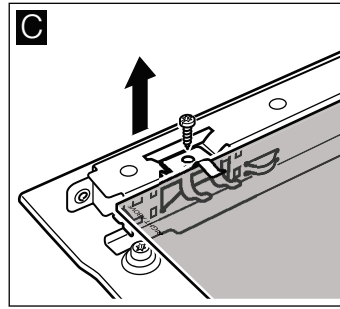
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

#### Ta ur

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



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



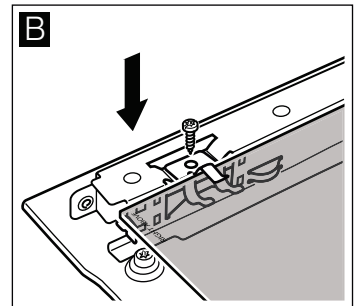
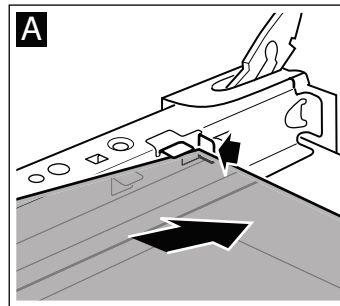
Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

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

#### Sätta i

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

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



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

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

## Felsökning

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

### Felsökningstabell

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

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

**⚠ Risk för stötar!!**

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

### Byta ugnslampa i taket

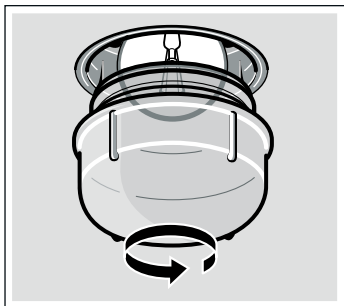
Byt ugnslamporna om den är trasig. Du hittar temperaturlåga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

**⚠ 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. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



3. Byt lampan mot en av samma typ.

4. Skruva på lampglaset igen.

5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

## Lampglas

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

## Service

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

### E-nummer och FD-nummer

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

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

### Service ☎

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

## Energi- och miljötips

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

### Spara effekt

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra

kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.

- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

## 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 fäls 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 kärldu inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

## Kakor, tårter och småkakor

### Grädda på en fals

Med över- och undervärme ☐ klarar du kakkaket bäst.

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

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

### Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft ☉.

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

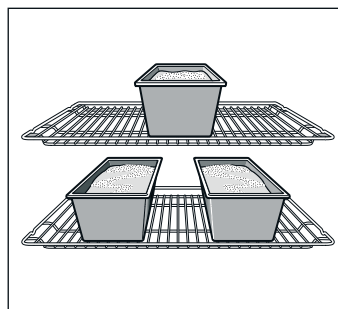
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

Gräddar du i 3 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 formor. 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	Varaktighet i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2	☉	160-180	50-60
	3 kransformor	3+1	☉	140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2	☐	150-170	65-75
Tårtbotten, kakdeg	Pajform	3	☐	160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2	☐	160-180	50-60
Biskvibotten, 2 ägg (förvärmning)	Pajform	2	☐	160-180	20-30
Biskvitårta, 6 ägg (förvärmning)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mördegsbotten med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1	☐	220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tunn botten med lite pålägg (förvärmning)	Pizzaplåt	1	☐	250-270	10-15
Pajer*	Springform	1	☐	180-200	45-55

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

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Bakplåt	2	☐	170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	150-170	35-45
Sockerkakssmet med saftig fyllning, frukt	Långpanna	2	☐	180-200	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	140-160	40-50
Jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	3	☐	170-190	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	150-170	35-45

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

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Småkakor	Bakplåt	3	☒	140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1	☒	130-150	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☒	130-150	30-40
Spritskakor (förvärmning)	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	☒	130-140	40-55
Nötkakor	Bakplåt	2	☐	100-120	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1	☒	100-120	35-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☒	100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3	☒	80-100	100-150
Muffins	Galler med muffinsplåt	2	☐	170-190	20-25
	2 galler med muffinsplåtar	3+1	☒	160-180	25-35
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	2	☐	180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☒	160-180	25-35

### Bröd och småfranska

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

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	270	5
				200	30-40
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	270	8
				200	35-45
Foccacia	Långpanna	2	☐	270	10-15
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3	☐	200-220	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3	☐	180-200	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1	☒	160-180	20-30

## Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	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 ovensidan.	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.

Köttstivorna 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 köttstivorna 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	Varaktighet i minuter
<b>Nötkött</b>						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		220-240	60
Biffar, 3 cm tjocka, medium		Galler + långpanna	5+1		3	15
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalvlägg	1,5 kg	öppen	2		210-230	140
<b>Fläskkött</b>						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek, med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Fläskfilé	500 g	Galler + långpanna	3+1		220-230	30
Skinkstek, mager	1,0 kg	öppen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		200-220	70
Biffar, 2 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	10
<b>Lammkött</b>						
Lammsadel med ben	1,5 kg	öppen	2		190	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		150-170	120
<b>Viltkött</b>						
Rådjursadel med ben	1,5 kg	öppen	2		200-220	50
Rådjursfiol, benfri	1,5 kg	täckt	2		210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	täckt	2		220-240	60
<b>Köttfärs</b>						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		180-200	80
<b>Grillkorv</b>						
Grillkorv		Galler + långpanna	4+1		3	15

## Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter 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, grilläge	Varaktighet i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2	☒	200-220	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2	☒	190-210	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2	☒	220-240	40-50
Kycklingdelar	à 150 g	Galler	3	☒	210-230	30-40
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3	☒	220-240	35-45
Kycklingbröst	à 200 g	Galler	2	☐	3	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2	☒	190-210	100-110
Ankbröst	à 300 g	Galler	3	☒	240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2	☒	170-190	120-140
Gåslår	à 400 g	Galler	3	☒	220-240	50-60
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2	☒	180-200	80-100
Kalkonrullader	1,5 kg	öppen	1	☒	190-210	110-130
Kalkonbröst	1,0 kg	täckt	2	☐	180-200	80-90
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2	☒	180-200	90-100

## Fisk

Vänd fiskbitarna efter 2/3 av tiden.

Du behöver inte vända hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen uppåt. Ställ en

skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.

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

Fisk	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Varaktighet i minuter
Fisk, hel	à ca. 300 g	Galler	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	Galler	2	☒	210-230	45-55
	1,5 kg	Galler	2	☒	180-200	60-70
	2,0 kg	täckt	2	☐	180-200	70-80
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3	☐	2	20-25
Fiskfilé		täckt	2	☐	210-230	20-30

## Tips vid stekning och grillning

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



## Pajer, gratänger, varma smörgåsar

Ställ alltid formen på gallret.

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

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
<b>Gratänger</b>					
Puddingar	Gratängform	2	☐	180-200	50-60
Sufflé	Gratängform	2	☐	170-190	35-45
	Portionsformar	2	☐	190-210	25-30
Lasagne	Gratängform	2	☐	200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2	☐	180-200	40-50
<b>Gratäng</b>					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2	☒	160-180	60-80
	2 gratängformar	1+3	☒	150-170	60-80
<b>Varma smörgåsar</b>					
12 st.	Galler	4	☐	3	5-8

## 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	Tillagningstid i minuter
<b>Pizza, djupfryst</b>					
Tunn pizza	Långpanna	2	☐	190-210	15-25
	Långpanna + galler	3+1	☒	180-200	20-30
Tjock pizza	Långpanna	2	☐	180-200	20-30
	Långpanna + galler	3+1	☒	170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3	☐	180-200	20-30
Minipizza	Långpanna	3	☐	190-210	10-20
<b>Pizza, kylvara</b>					
Pizza (förvärm)	Långpanna	3	☐	190-210	10-15
<b>Potatisprodukter, djupfrysta</b>					
Pommes frites	Långpanna	3	☐	190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☒	180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3	☐	200-220	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3	☐	210-230	15-25
<b>Bakverk, djupfrysta</b>					
Småfranska, baguette	Långpanna	3	☐	170-190	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3	☐	210-230	15-25
<b>Bakverk, förgräddade</b>					
Bake off-småfranskor, -baguetter	Långpanna	3	☐	190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1	☒	160-180	20-25
<b>Veg. biffar, djupfrysta</b>					
Fiskpinnar	Långpanna	2	☐	220-240	10-20
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3	☐	200-220	15-25
<b>Strudel, djupfryst</b>					
Strudel	Långpanna	3	☐	200-220	35-40



## Speciella maträtter

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

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

### Göra yoghurt

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

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

## Upptining

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Frysvara	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur
t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerlasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk	Galler	1		Termostatvredet är fortfarande av

## 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 påronklyftor	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 8 timmar.
1,5 kg sviskon eller plommon	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca. 8–10 timmar
200 g kryddväxter, ansade	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 1½ timmar

## Konservering

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

### Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.


Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

## Förberedelser

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

## Inställning

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

## Konservering

### Frukt

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

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

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	ca 35 minuter

**Grönsaker**  
Så snart bubblor uppstår i glasen 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. potatischips, 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:

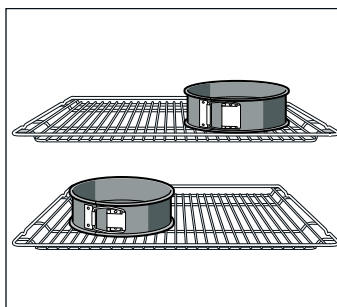
Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

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	Varaktighet i minuter
Spritskakor (förvärmning*)	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		130-140	40-55
Små kakor (förvärmning*)	Bakplåt	3		150-170	20-35
	Bakplåt	3		150-170	20-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	35-55
Biskvibotten (förvärmning*)	Springform på gallret	2		160-170	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2		160-170	25-40
Äppelpaj	Galler + 2 springformar Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 galler + 2 springformar Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

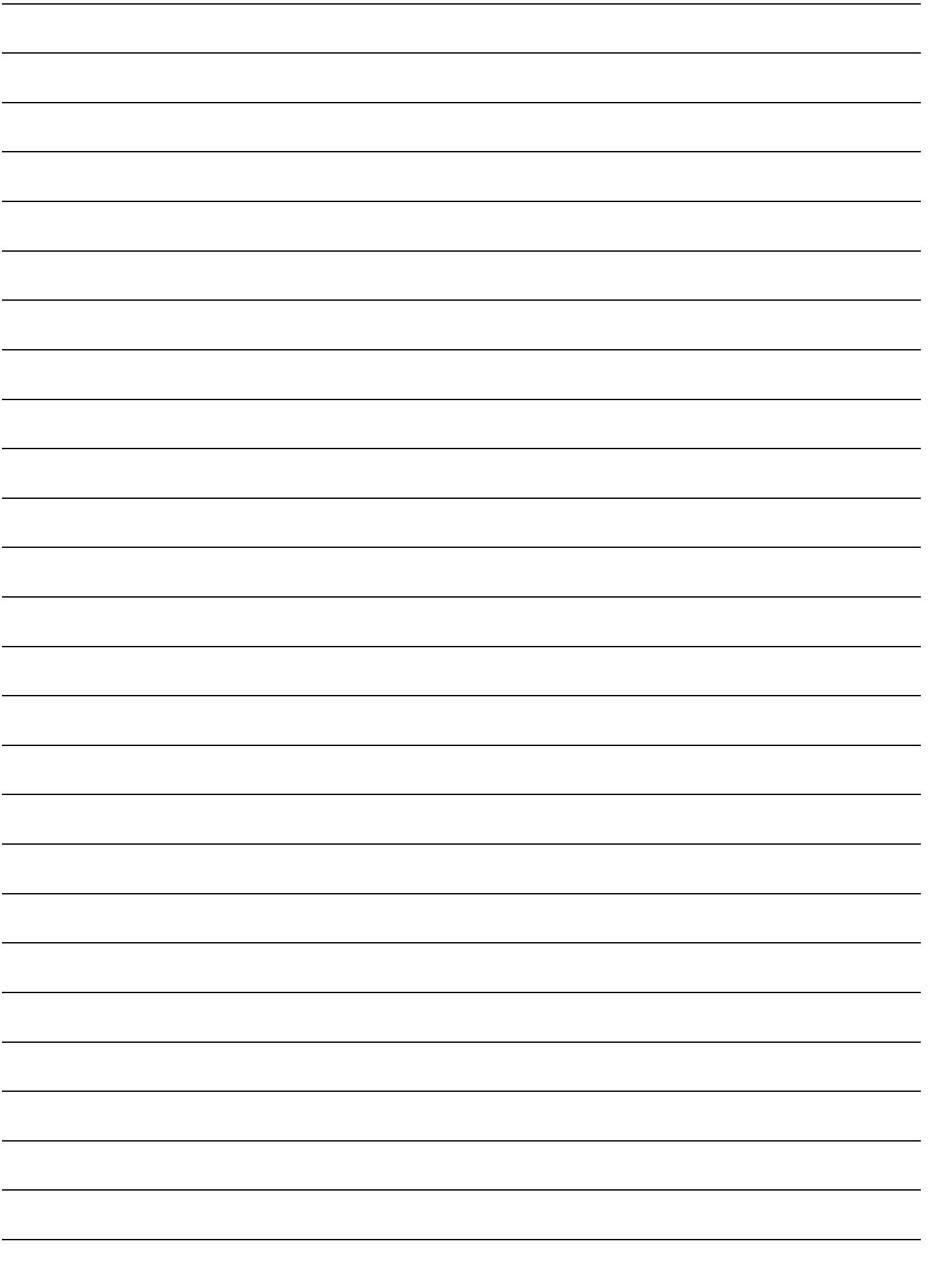
\* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

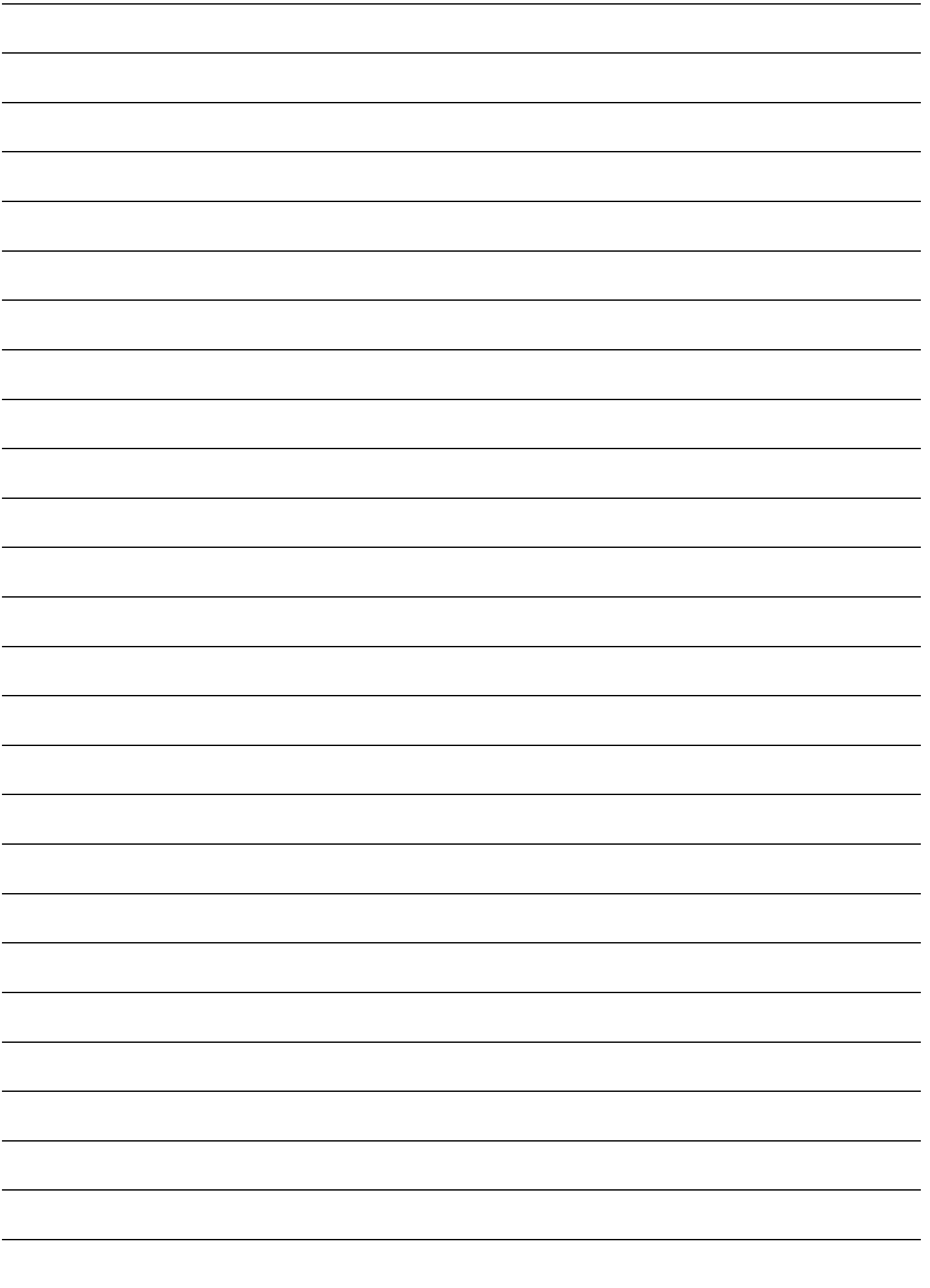
## Grilla

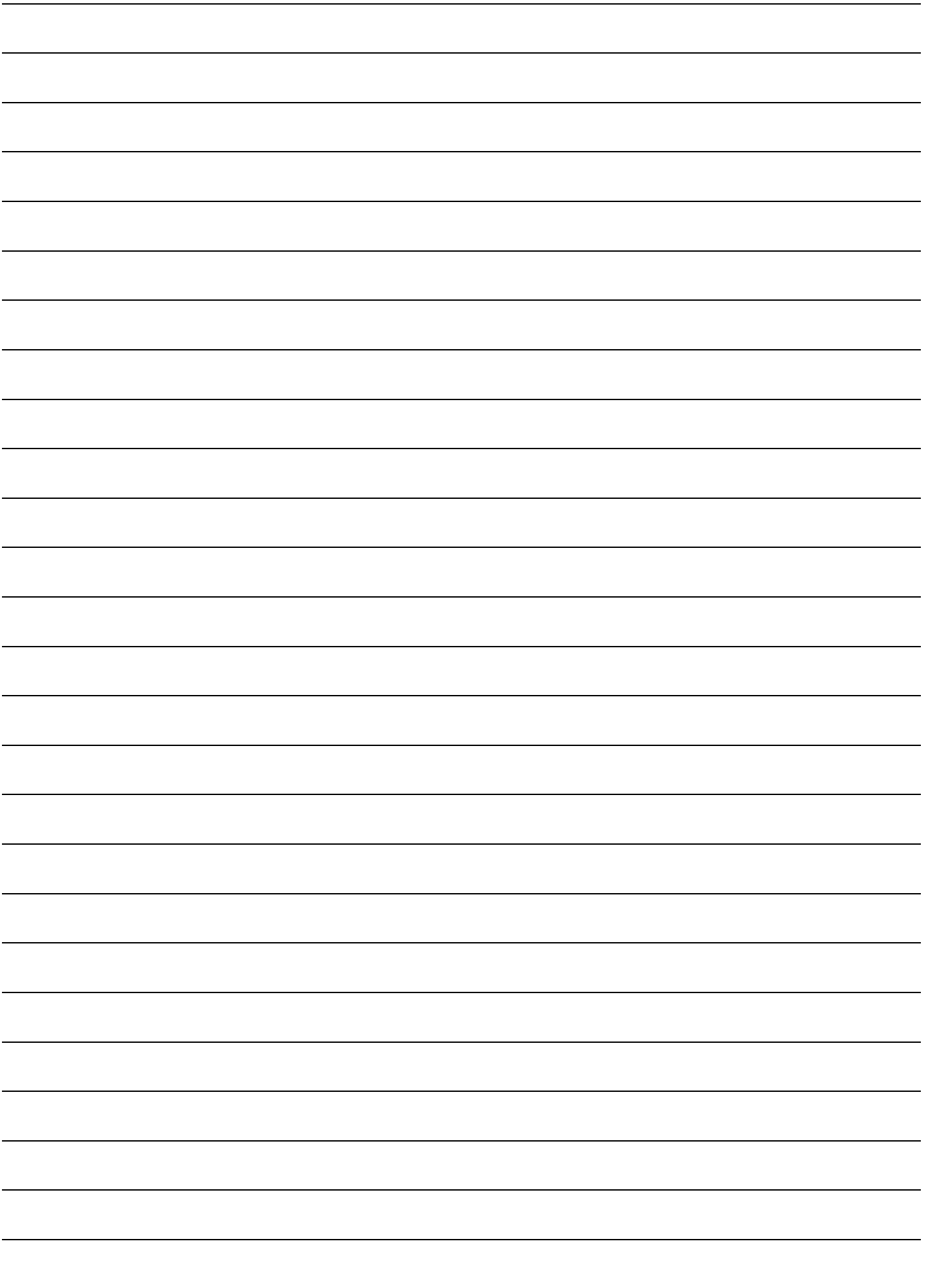
Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsoften så att du håller ugnen ren.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Varaktighet i minuter
Rosta bröd Förvärm i 10 minuter	Galler	5		3	½-2
Hamburgare, 12 st* ingen förvärmning	Galler + långpanna	4+1		3	25-30

\* Vänd efter ⅔ av tiden







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



9000687822 910826