



HB65.R..0.

Integrerad ugn

**SIEMENS**

## SV Innehållsförteckning

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....	2	Ta bort och sätta dit gallren eller falsarna till höger och vänster .....	12
Felorsaker .....	4	Ta bort och sätta dit ugnsluckan .....	13
<b>Din nya ugn</b> .....	4	Demontera luckans skydd .....	13
Manöverpanel .....	4	Ta ur och sätta i luckans glasskivor .....	14
Funktionsreglage .....	5	<b>Vad gör jag om ett fel uppstår?</b> .....	15
Manöverknappar och indikatorpanel .....	5	Tabell över fel .....	15
Temperaturreglage .....	5	Byta ugnslampan .....	15
Temperaturkontroll .....	5	Skyddsglas .....	15
Ugnens insida .....	5	<b>Service</b> .....	16
<b>Dina tillbehör</b> .....	6	E-nummer och FD-nummer .....	16
isättning av tillbehör .....	6	<b>Energi- och miljötips</b> .....	16
Specialtillbehör .....	6	Miljövänlig avfallshantering .....	16
<b>Före första användning</b> .....	7	Spara energi .....	16
Ställa in klockan .....	7	Funktionen Varmluft eco .....	16
Värma upp ugnen .....	7	<b>Testat i vårt provkök</b> .....	18
Rengöring av tillbehör .....	7	Kakor, tårter och småkakor .....	18
<b>Programmera ugnen</b> .....	7	Rekommendationer och praktiska matlagningsråd .....	20
Uppvärmningstyp och temperatur .....	7	Kött, fågel, fisk .....	20
Snabbuppvärmning .....	7	Tips vid stekning och grillning .....	23
<b>Ställa in tidsfunktioner</b> .....	8	Gratänger, suffléer, varma smörgåsar .....	23
Äggklocka .....	8	Halvfabrikat .....	23
Tillagningstid .....	8	Specialrätter .....	24
Sluttid .....	9	Upptining .....	24
Klockan .....	9	Torka .....	25
<b>Barnspärr</b> .....	9	Koka marmelad .....	25
<b>Ändra grundinställningar</b> .....	10	<b>Akrylamid i livsmedlen</b> .....	26
<b>Automatisk fränkoppling</b> .....	10	<b>Provrätter</b> .....	26
<b>Självrengöring</b> .....	10	Grädda .....	26
Viktiga råd .....	10	Grilla .....	27
Före självrengöringen .....	11		
Inställning .....	11		
Efter självrengöringen .....	11		
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	12		
Rengöringsprodukter .....	12		
Belysningsfunktion .....	12		

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)

### Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

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

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

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

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

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen.

*Läs mer om tillbehören* i användarhandboken.

### **Brandrisk!**

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

### **Risk för brännskador!**

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

### **Skållningsrisk!**

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

### **Risk för personsador!**

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


### **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 kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

### **Brandrisk!!**

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

### **Risk för brännskador!!**

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid självrengöring. Öppna aldrig luckan och pilla inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

### **Risk för allvarliga personsador!!**

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

## Felorsaker

### 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 gräddnings- 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.

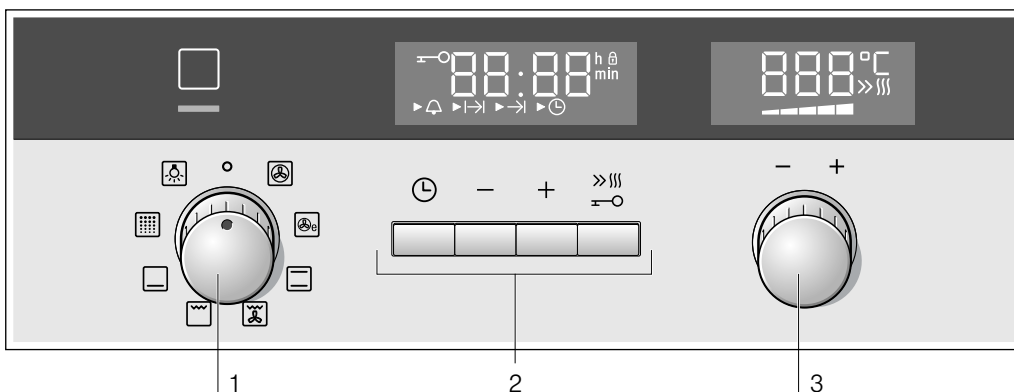
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runtom få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

## Din nya ugn

Här presenteras din nya ugn. I det här kapitlet förklaras manöverpanelens funktioner och delar. Dessutom beskrivs de olika tillbehören och delarna inuti ugnen.

### Manöverpanel

Här visas en översikt över manöverpanelen. På indikatorpanelen kan man inte visa alla symboler samtidigt. Delarna kan variera något beroende på modell.



Användning	
1	Funktionsreglage
2	Manöverknappar och indikatorpanel
3	Temperaturreglage

### Intryckbara vridreglage

Vissa ugnar har intryckbara vridreglage. När vridreglaget är i nollläget kan du låsa eller frigöra det genom att trycka på det.

## Funktionsreglage

Funktionsreglaget används för att välja uppvärmningstyp.

Läge	Användning
○ Nolläge	Ugnen är avstängd.
☼ Varmluft 3D	För kakor och bakverk. Det går att tillaga rätter på tre nivåer. En fläkt i ugnens bakre vägg fördelar värmen jämnt i ugnen.
☼ Varmluft eco*	För tillagning, på en nivå och utan förvärmning, av kakor, bakverk, djupfrysta produkter, stekkött och fisk. Turbinen fördelar värmen jämnt inuti ugnen för att optimera energianvändningen.
☐ Över- och undervärme*	För kakor, gratänger och magra stekar, t.ex. nötkött eller vilt, på en nivå. Värmen kommer från både det nedre och det övre elementet.
☒ Grill med varmluft	Grilla kött, fågel och fisk. Grillelementet och fläkten kopplas på och av växelsvis. Fläkten gör att värmen som skapas av grillen cirkulerar runt livsmedlen.
☐ Grill, stor yta	Grilla biffar, korb, varma smörgåsar och fisk. Hela ytan under grillelementet värms upp.
☐ Undervärme	Kandera, grädda och gratinera. Värmen kommer från det nedre elementet.
☒ Självrengöring	Automatisk rengöring av ugnen invändigt. Ugnen värms tills smutsen har avlägsnats.
☼ Belysning	Tänd ugnsbelysningen.

\* Uppvärmningstyp med vilken energiklass bestäms enligt EN60350.

När du väljer en uppvärmningstyp tänds lampan inuti ugnen och på vissa ugnar tänds kontrolllampan på funktionsreglaget.

## Manöverknappar och indikatorpanel

Knapparna används för att ställa in olika extrafunktioner. På indikatorpanelen visas de inställda värdena.

Knapp	Användning
⌚ Tidsfunktioner	Välja äggklockan ⌚, tillagningstiden $\rightarrow$  , sluttiden $\rightarrow$   och klockan ⌚.
- Mindre	Minska de programmerade värdena.
+ Mer	Öka de programmerade värdena.
☼ Snabbuppvärmning	Värma ugnen extra snabbt.
☒ Barnspärr	Spärra och låsa upp kontrollpanelen.

På indikatorpanelen visas pilen ► framför symbolen som motsvarar den tidsfunktionen som har aktiverats.

## Temperaturreglage

Temperaturreglaget används för att välja temperatur, grillnivå och rengöringsnivå.

Läge	Betydelse
30-270	Temperaturområde Temperatur inne i ugnen i °C.
1, 2, 3	Grillnivåer Två nivåer för grillning av en stor yta ☐. Nivå 1 = lätt Nivå 2 = medium Nivå 3 = hård
	Rengöringsnivåer Rengöringsnivåer för självrengöring ☐. Nivå 1 = lätt Nivå 2 = medium Nivå 3 = hård

På indikatorpanelen som sitter ovanför temperaturreglaget kan du avläsa det justerade värdet.

## Temperaturkontroll

Temperaturkontrollen utgörs av de fem staplar som sitter ovanför temperaturreglaget på indikatorpanelen. De visar de olika uppvärmningsgraderna, eller alternativt den kvarvarande värmen inuti ugnen.

## Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen visar temperaturökningen inuti ugnen. När alla staplarna är fulla betyder det att nu är den bästa tidpunkten att sätta in maten i ugnen.

Staplarna visas inte när grillnivå och rengöringsnivå ställts in.

## Eftervärme

Efter ugnens avstängning visar temperaturkontrollen ugnens nuvarande innertemperatur. Om alla stolparna visas fulla betyder det att ugnen har uppnått en temperatur på cirka 270 °C. Indikatorn stängs av när temperaturen faller under cirka 60 °C.

Vid tillagning av maträtter som har lång tillagningstid kan du stänga av ugnen cirka 5-10 minuter innan. Då färdiglagas rätten med den kvarvarande värmen. Detta sparar energi.

## Ugnens insida

Inuti ugnen sitter lampan. En fläkt gör att ugnen inte hettas upp för mycket.

## Lampa

Lampan inne i ugnen är tänd när ugnen är igång. Lampan slocknar om du ställer in temperaturer upp till 60 °C och under den automatiska rengöringen. Det möjliggör en optimal och exakt inställning.

Men man kan även tända lampan när ugnen är avstängd genom att placera funktionsreglaget i läge ☒.

## Fläkt

Fläkten ansluts och frånkopplas enligt behov. Varmluften kommer ut ur luckans övre del. OBS! Täck inte ventilationsöppningen. Ugnen kan överhettas.

Fläkten fortsätter att fungera under en viss tid efter att du har stängt av ugnen, för att den ska kylas av snabbare.

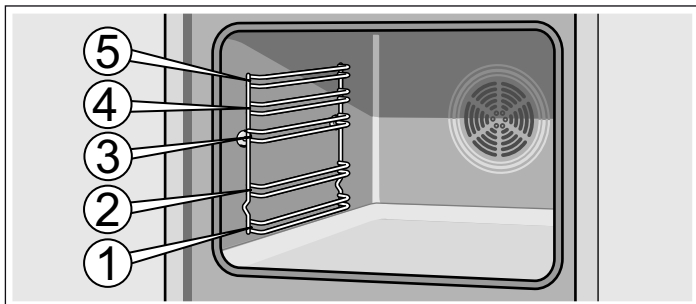
# Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträtter. Men var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.

För att du ska lyckas bättre med din matlagning och för att underlätta hanteringen finns det mängder av tillbehör att välja bland.

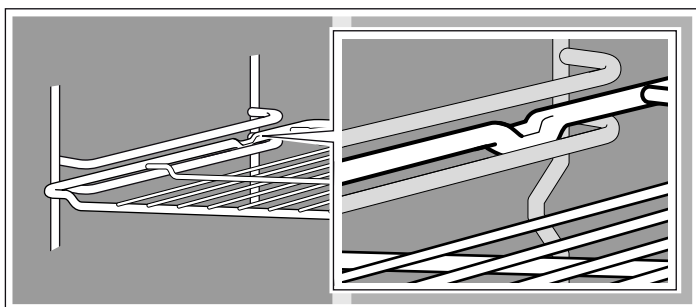
## isättning av tillbehör

Tillbehören kan placeras på 5 olika höjdnivåer inuti ugnen. Sätt alltid i tillbehören ända in så att de inte vidrör ugnsluckans glas.



Tillbehören kan dras ut till hälften, tills de låses i position. På så sätt kan du enkelt ta ut livsmedlen.

När du sätter i ett tillbehör i ugnen bör du se till att den rundade änden är på tillbehörets bakre sida. Endast då kan det sitta perfekt på sin plats.



Om apparaten är utrustad med utdragningskenor stoppar dessa litet grann när de är helt utdragna. På så sätt kan tillbehöret lättare placeras. För att öppna stoppet trycker du lätt på utdragningskenorna så att de skjuts in i ugnen igen.

**Anvisning:** När tillbehören värms upp kan de deformeras. När de svalnar igen återtar de sin vanliga form. Detta påverkar inte deras normala funktion.


Ugnen är endast utrustad med vissa av följande tillbehör:

Tillbehören kan beställas hos kundtjänst eller köpas i fackhandeln och via Internet. Ange HZ-nummer.



### Galler

För kokkärl, pajformar, stekar, grillrätter och frysta rätter.

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och den rundade delen nedåt .



### Platt emaljerad ugnsplåt

För tårter, kakor och småkakor.

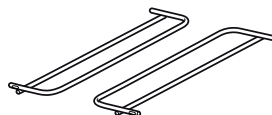
För in plåten i ugnen med den lutande kanten mot ugnsluckan.



### Emaljerad långpanna

För rinniga pajer, bakverk, frysta rätter och stora stekar. Den kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

För in plåten i ugnen med den lutande kanten mot ugnsluckan.



### Tillbehörsstöd

Under självrengöringen kan du även rengöra långpannan eller den platta ugnsplåten.

Sätt i tillbehöret till höger och vänster.

## Specialtillbehör

Specialtillbehör kan beställas hos kundtjänst eller köpas i fackhandeln. I våra broschyrer och på internet finns ett stort utbud av tillbehör till ugnen. Tillgänglighet och möjlighet att beställa specialtillbehör online beror på land. Mer information finns i köpdokumentationen.

Alla specialtillbehör passar inte för alla apparater. När man handlar måste man alltid ange exakt rätt beteckning på apparaten (E-nr).

Specialtillbehör	HZ-nummer	Användning
Platt emaljerad bakplåt	HZ361000	För tårter, kakor och småkakor.
Djup, emaljerad universalplåt	HZ362000	För rinniga pajer, bakverk, frysta rätter och stora stekar. Man kan även använda den som skydd för att samla upp fett när man grillar direkt på gallret.
Galler	HZ364000	För kokkärl, formar, stekar, grillbitar och frysta rätter.
Pizzaplåt	HZ317000	Perfekt för pizza, frysta livsmedel eller stora runda kakor. Pizzaplåten kan användas istället för den djupa universalplåten. Placera plåten på gallret och följ uppgifterna i tabellerna.
Glasgryta	HZ915001	Glasgrytan är perfekt för att laga stuvningar och gratänger i ugnen. Den är särskilt lämplig för det automatiska programmet och det automatiska grillprogrammet.
Tredubbla glidskenor för fullständig utdragning	HZ368300	Med utdragningskenorna för nivå 1, 2 och 3 kan man dra ut tillbehören helt utan att de välter.




# Före första användning

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

## Ställa in klockan

Efter inkoppling tänds symbolen  och tre nollor på displayen. Ställa in klockan.


1. Tryck på knappen .


På displayen visas tiden **12:00**.

2. Ställ in tiden med knapparna **+** och **-**.

Efter några sekunder visas den inställda tiden.

## Värma upp ugnen

För att bli av med lukten när ugnen är ny, värma upp ugnen när den är tom och stängd. Det mest effektiva sättet är att värma upp ugnen under en timme med över- och undervärme  på 240 °C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester inuti ugnen.

1. Välj över- och undervärme  med funktionsreglaget.

2. Välj 240 °C med temperaturreglaget.

Stäng av ugnen efter en timme. Placera funktionsreglaget i nollläget.

## Rengöring av tillbehör

Innan du använder tillbehören för första gången, rengör dem grundligt med varmt såpvatten och en disktrasa.

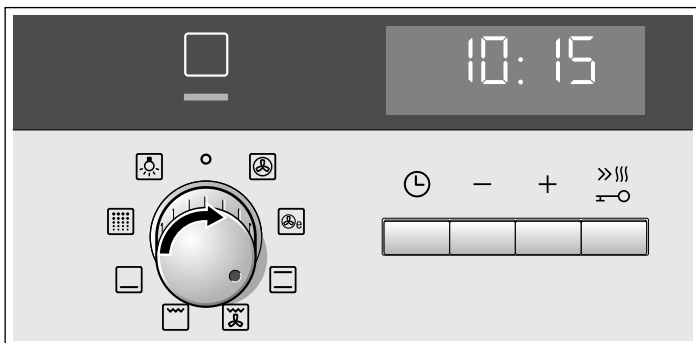
# Programmera ugnen

Det finns olika sätt att ställa in ugnen på. Nedan beskrivs hur man ställer in uppvärmningstyp och temperatur eller grillnivå. Ugnen låter dig ställa in tillagningstid (varaktighet) och sluttid för varje rätt. För ytterligare information, se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

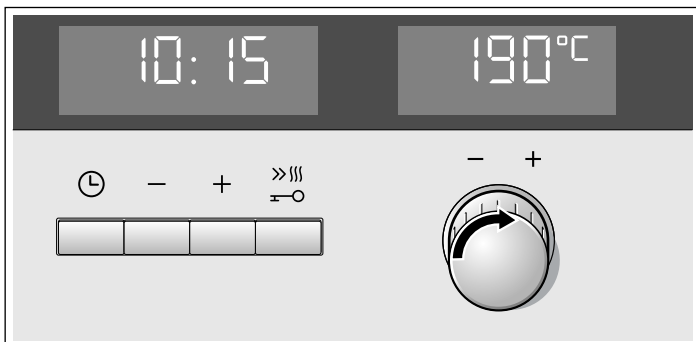
## Uppvärmningstyp och temperatur

Exempel på bilden: över- och undervärme  på 190 °C.

1. Välj uppvärmningstyp med funktionsreglaget.



2. Välj temperatur eller grill med temperaturreglaget.



Ugnen börjar värmas upp.

## Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.



## Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

## Snabbuppvärmning


Med snabbuppvärmningsfunktionen når ugnen snabbt den angivna temperaturen.


Snabbuppvärmningen bör användas för temperaturer på över 100 °C. Den passar till följande uppvärmningstyper:

- Varmluft 3D 
- Över- och undervärme 


För att uppnå ett jämnt tillagningsresultat bör du inte ställa in livsmedlet i ugnen förrän snabbuppvärmningen har slutförts.

1. Välj uppvärmningstyp och temperatur.



2. Tryck kort på knappen .

På displayen tänds symbolen . Ugnen börjar värmas upp.


## Slut på snabbuppvärmningen

En signal hörs. Symbolen  försvinner från indikatorpanelen. Sätt in livsmedlen i ugnen.

## Avbryt snabbuppvärmningen

Tryck kort på knappen . Symbolen  försvinner från indikatorpanelen.


# Ställa in tidsfunktioner

Den här ugnen har olika tidsfunktioner. Med knappen  öppnas menyerna och man växlar från en funktion till en annan. Tidssymbolerna förblir på medan man utför inställningarna. Pilen ► visar vilken tidsfunktion som har valts. Med knapparna + eller - går det att ändra en tidsfunktion som redan har ställts in, förutsatt att pilen ► visas före symbolen.

## Äggklocka

Äggklockans funktion beror inte på ugnsfunktionen. Äggklockan har en egen signal. På så sätt kan man skilja om äggklockans inställda tid har uppnåtts eller om ugnen har stängts av automatiskt (kocktidens längd).


### 1. Tryck en gång på knappen .

På indikatorpanelen tänds symbolerna för tiden, pilen ► sitter framför .

### 2. Ställ in äggklockans tid med knapparna + eller -.

Värde som föreslås av knappen + = 10 minuter

Värde som föreslås av knappen - = 5 minuter

Den inställda tiden visas efter några sekunder. Äggklockans tid börjar att gå. På indikatorpanelen tänds symbolen ► och äggklockans tid som har gått visas. De andra tidssymbolerna slocknar.


### Äggklockans tid är slut

En signal hörs. På indikatorpanelen visas . Stäng av äggklockan med knappen .

### Att ändra äggklockans tid






Ändra äggklockans tid med knapparna + eller -. Den ändrade tiden visas efter några sekunder.

### Avbryta äggklockans tid

Återställ äggklockans tid till  med knappen -. Den ändrade tiden visas efter några sekunder. Äggklockan slocknar.

### Läsa av tidsinställningarna

Om du har ställt in flera tidsfunktioner, tänds motsvarande symboler på indikatorpanelen. Pilen ► står framför symbolen för den valda tidsfunktionen.

För att läsa av äggklockan , tillagningstidens längd , sluttiden  eller klockan , tryck upprepade gånger på knappen  tills pilen ► tänds framför den önskade symbolen. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.

## Tillagningstid



Man kan programmera en tillagningstid för varje livsmedel. När tillagningstiden har förflutit stängs ugnen av automatiskt. Därför behöver man inte avbryta andra uppgifter för att stänga av ugnen och man riskerar inte heller att tiden överskrids.

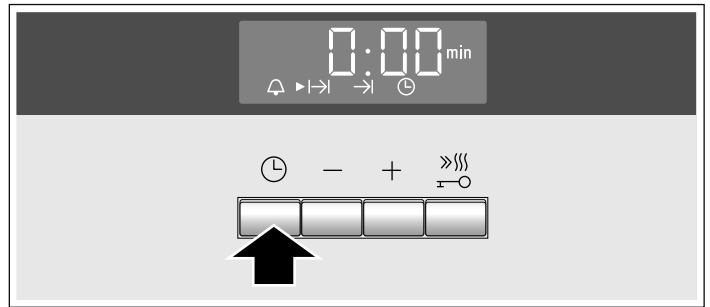
Exempel på bilden: tillagningstid på 45 minuter.

### 1. Välj uppvärmningstyp med funktionsreglaget.

### 2. Välj temperatur eller grill med temperaturreglaget.

### 3. Tryck två gånger på knappen .

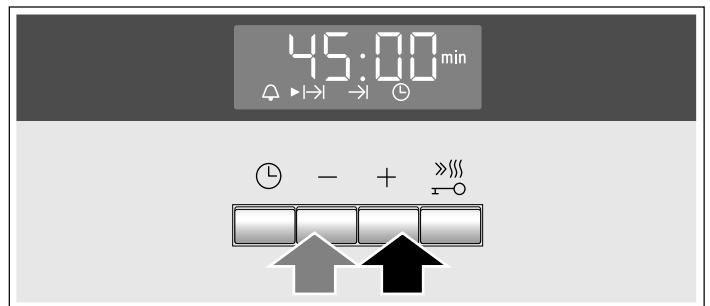
På indikatorpanelen visas . Tidssymbolerna tänds, pilen ► visas framför .




### 4. Ställ in tillagningstiden med knapparna + och -.




Värde som föreslås av knappen + = 30 minuter

Värde som föreslås av knappen - = 10 minuter




Ugnen sätts på efter några sekunder. På indikatorpanelen visas tillagningstiden som har förflutit och symbolen ► tänds. De andra tidssymbolerna slocknar.



### Tillagningstiden har förflutit

En signal hörs. Ugnen upphör att värmas. På indikatorpanelen visas . Tryck på knappen . Ställ in en ny tillagningstid med knapparna + och -. Eller tryck två gånger på knappen  och ställ funktionsreglaget i nolläge. Ugnen är avstängd.

### Ändra tillagningstidens längd






Ändra tillagningstidens längd med knapparna + eller -. Den ändrade tiden visas efter några sekunder. Om äggklockan har ställts in, ska du först trycka på knappen .

### Avbryta tillagningstiden

Återställ tillagningstidens längd till  med knappen -. Den ändrade tiden visas efter några sekunder. Tiden har raderats. Om äggklockan har ställts in, ska du först trycka på knappen .

### Läsa av tidsinställningarna

Om du har ställt in flera tidsfunktioner, tänds motsvarande symboler på indikatorpanelen. Pilen ► står framför symbolen för den valda tidsfunktionen.

För att läsa av äggklockan , tillagningstidens längd , sluttiden  eller klockan , tryck upprepade gånger på knappen  tills pilen ► tänds framför den önskade symbolen. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.







## Sluttid

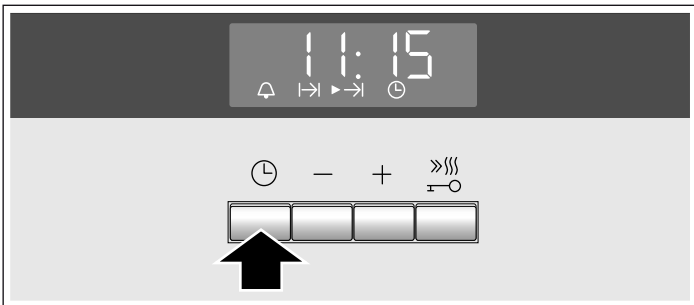
Med ugnen kan du programmera tiden då du önskar att rätten ska vara klar. Ugnen sätts på automatiskt och stängs av vid den inställda tiden. Exempelvis kan du sätta in rätten i ugnen på morgonen och programmera ugnen för att rätten ska vara klar vid lunchtid.

Se till att livsmedlen inte förstörs av att vara för länge i ugnen.

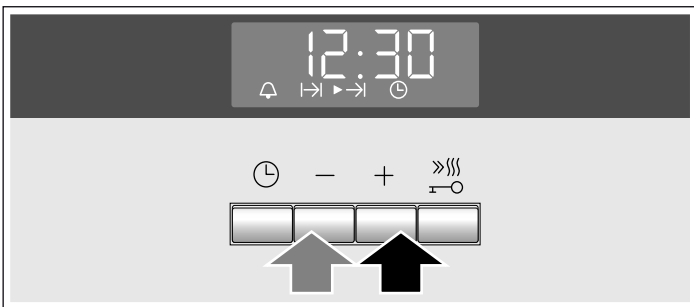
Exempel på bilden: klockan är 10:30, tillagningstiden är 45 minuter och ugnen ska stängas av klockan 12:30 .








1. Justera funktionsreglaget.
2. Justera temperaturreglaget.
3. Tryck två gånger på knappen .
4. Ställ in tillagningstiden med knapparna **+** och **-**.
5. Tryck på knappen .

Pilen  visas framför . Tiden då maten kommer att vara klar visas.






6. Vrid tillbaka sluttiden med knapparna **+** och **-**.




Ugnen visar den inställda tiden efter några sekunder och står sedan i vänteläge. På indikatorpanelen visas tiden då maten kommer att vara klar och pilen  ställer sig framför symbolen . Symbolerna  och  försvinner. När ugnen tänds visas tillagningstidens förlopp och pilen  ställer sig framför symbolen . Symbolen  slocknar.


## Tillagningstiden har förflutit

En signal hörs. Ugnen upphör att värmas. På indikatorpanelen visas . Tryck på knappen . Ställ in en ny tillagningstid med knapparna **+** och **-**. Eller tryck två gånger på knappen  och ställ funktionsreglaget i nolläge. Ugnen är avstängd.


## Ändra sluttiden







Ändra sluttiden med knapparna **+** och **-**. Den ändrade tiden visas efter några sekunder. Om äggklockan har ställts in, ska du först trycka två gånger på knappen . Ändra inte sluttiden om tillagningstiden har påbörjats. Slutresultatet kan variera.

## Avbryta sluttiden


Återställ sluttiden till nuvarande klockslag med knappen **-**. Den ändrade tiden visas efter några sekunder. Ugnen sätts på. Om äggklockan har ställts in, ska du först trycka två gånger på knappen .



## Läsa av tidsinställningarna

Om du har ställt in flera tidsfunktioner, tänds motsvarande symboler på indikatorpanelen. Pilen  står framför symbolen för den valda tidsfunktionen.

För att läsa av äggklockan , tillagningstidens längd , sluttiden  eller klockan , tryck upprepade gånger på knappen  tills pilen  tänds framför den önskade symbolen. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.




## Klockan

Efter inkoppling eller efter ett strömavbrott tänds symbolen  och tre nollor på displayen. Ställa in klockan.

1. Tryck på knappen .
  - På displayen visas tiden .
  2. Ställ in tiden med knapparna **+** och **-**.
- Efter några sekunder visas den inställda tiden.

## Ställa in klockan

Det får inte finnas någon annan tidsfunktion inställd.

1. Tryck fyra gånger på knappen .
  - På indikatorpanelen tänds tidssymbolerna, pilen  visas framför .
  2. Ställ in tiden med knapparna **+** och **-**.
- Efter några sekunder visas den inställda tiden.

## Slå av klockan

Det går att slå av klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar* .


## Barnspärr


Ugnen har en barnspärr för att undvika att barn sätter på den av misstag.

Ugnen reagerar inte på någon inställning. Äggklockan och klockan kan ställas in när barnspärren är på.


### Aktivera barnspärren


Funktionsreglaget ska stå i nolläget.

Tryck på knappen  i cirka fyra sekunder.

På indikatorpanelen visas symbolen . Barnspärren har aktiverats.

### Avaktivera barnspärren

Tryck på knappen  i cirka fyra sekunder.

Symbolen  slocknar på indikatorpanelen. Barnspärren har avaktiverats.

# Ändra grundinställningar

Ugnen har ett antal olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens behov.

Grundinställning	Val 0	Val 1	Val 2	Val 3
00 Ljusstyrka för de visuella indikationerna	-	svag	medelstark*	stark
01 Signalens längd vid slutet av tillagningstiden eller äggklockans tid	-	cirka 10 sek.	cirka 2 min.*	cirka 5 min.
02 Visning av klocka	endast när ugnen är igång**	alltid*	-	-
03 Väntetid för att en ändrad inställning ska få effekt	-	cirka 2 sek.	cirka 5 sek.*	cirka 10 sek.
06 Välj fabriksinställningarna för alla värden	nej*	ja	-	-

\* Fabriksinställning

\*\* Klockan visas tillsammans med restvärmeindikatorn.


Ugnen ska vara avstängd.


1. Tryck på knappen  i cirka 4 sekunder.

På indikatorpanelen visas den nuvarande grundinställningen för indikatorernas ljusstyrka, t.ex. 00 för alternativet 2.

2. Ändra grundinställningen med knapparna + och -.

3. Bekräfta med knappen .

På indikatorpanelen visas nästa grundinställning. Med knappen  kan du gå förbi alla nivåer och ändra inställningen med knapparna + och -.

4. Avsluta genom att trycka på knappen  i cirka 4 sekunder.


Alla grundinställningar har ställts in.

Du kan när som helst ändra grundinställningarna igen.

## Automatisk fränkoppling

Om du inte har ändrat apparatens inställningar på flera timmar, aktiveras den automatiska avstängningen. Ugnen upphör att värmas. Det beror på den valda temperaturen eller grillnivån.

### Den automatiska avstängningen aktiveras

En signal hörs. På indikator panelen visas . Ugnen upphör att värmas.

Vrid funktionsreglaget till nollläget. Ugnen stängs av.

### Eliminera den automatiska avstängningen

För att den automatiska avstängningen inte ska aktiveras på ett oönskat vis, ska du välta tidslängden för tillagningen. Ugnen förblir varm tills den inställda tiden har gått åt.

## Självrengöring

Under självrengöringen värms ugnen till cirka 500 °C. På så sätt bränns stekrester och gräddningsrester och du behöver bara avlägsna askan från ugnens insida.

Det finns tre tillgängliga rengöringsnivåer.

Nivå	Rengöringsgrad	Varaktighet
1	lätt	cirka 1 timme, 15 minuter
2	medium	cirka 1 timme, 30 minuter
3	intensiv	cirka 2 timmar

Ju smutsigare ugnen är, desto högre ska rengöringsnivån vara. Det räcker att rengöra ugnen invändigt en gång varannan eller var tredje månad. En noggrann rengöring kräver bara cirka. 2,5 - 4,7 kilowatt per timme.

### 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.

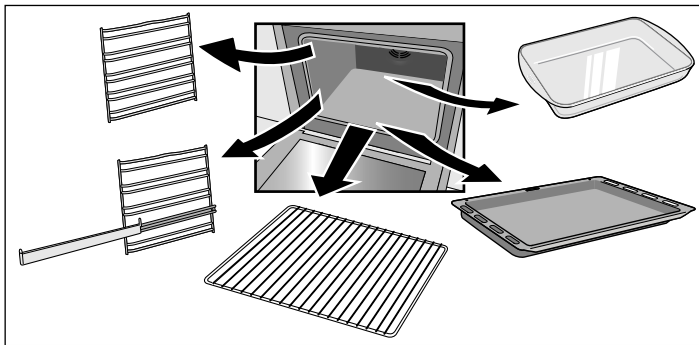
■ Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Rör aldrig vid ugnsluckan. Låt ugnen svalna först. Håll barn på avstånd.

#### 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 självrengöringen

Ugnen måste vara tom invändigt. Ta ut tillbehören, kokkärnen, gallren och löpskenor på vänster och höger sida. Se kapitlet *Skötsel och rengöring* för att ta ut galler eller skenor på vänster och höger sida.



Rengör ugnsluckan och sidoytorna inuti ugnen vid fogarna.

### ⚠ Brandfara!!

Rester av mat, fett och steksky kan antändas. Använd en fuktig trasa för att rengöra ugnen invändigt och tillbehören som ska rengöras inuti ugnen.

### Gemensam rengöring av tillbehören

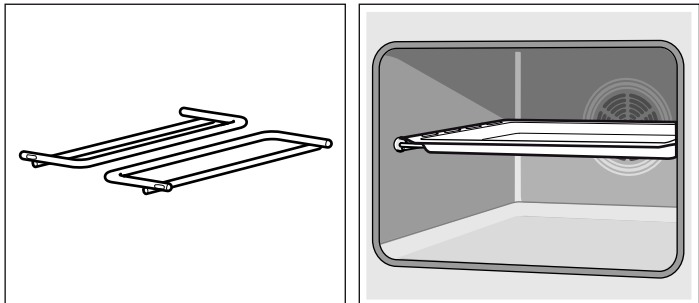
Galler eller liknande på höger och vänster sida är inte lämpliga för självrengöring. ta ut dem ur ugnen.

För en optimal rengöring av ugnen invändigt, rekommenderar vi dig att inte använda självrengöringen med isatta plåtar. Trots det kan man självrengöra den djupa emaljerade universalplåten eller ugnsplåten. Rengör alltid med ett enda tillbehör åt gången.

Gallret ska inte rengöras med självrengöringsfunktionen

Om ugnen inte har detta stöd, kan du köpa det genom den tekniska servicen eller internet med artikelnummer 466546.

Tillbehörstödet sätts in på vänster och höger sida.



Använd vatten för att avlägsna rester av mat, olja och steksky från tillbehören.

Placera den djupa ugnsplåten och den platta ugnsplåten på stödet.

### ⚠ Fara för allvarliga hälsorisker!

Sätt inte in plåtar eller teflonformar under rengöringen. Den intensiva värmen eliminerar teflonbeläggningen och toxiska gaser uppstår.

## Inställning

Ställ in ugnen när du har valt rengöringsnivå.

1. Välj självrengöringsfunktionen med funktionsreglaget.
2. Välj önskad rengöringsnivå med temperaturreglaget.

På indikatorpanelen visas klockslaget då självrengöringen kommer att vara klar och pilen ► visas framför symbolen →|. Självrengöringen börjar efter några sekunder. Tillagningstidens längd räknas ner synbart och pilen ► ställer sig framför symbolen |→|. Symbolen →| försvinner.

En kort stund efter början låser sig ugnsluckan. På indikatorpanelen tänds symbolen . Endast då symbolen har slocknat, kan du åter öppna ugnsluckan.

### Självrengöringen har nu avslutats

På indikatorpanelen visas . Ugnen upphör att värmas. Vrid funktionsreglaget till nollläget. Ugnen stängs av. Ugnsluckan kan åter öppnas när symbolen slocknar på indikatorpanelen.

### Byta rengöringsnivå

Efter att rengöringen har startat kan man inte ändra rengöringsnivå.

### Avbryt självrengöringen

Vrid funktionsreglaget till nollläget. Ugnen stängs av. Ugnsluckan kan åter öppnas när symbolen slocknar på indikatorpanelen.

### Backa sluttiden

Med ugnen kan du ställa in klockslaget då självrengöringen ska vara klar. På så sätt kan självrengöringen slutföras till exempel under natten för att man ska kunna använda ugnen under dagen.

Utför programmeringen så som beskrivs i punkt 1 och 2. Innan du börjar med självrengöringen, backa sluttiden med knapparna + eller -.

Ugnen övergår till vänteläget. På indikatorpanelen visas klockslaget då självrengöringen kommer att vara klar och pilen ► visas framför symbolen →|. När självrengöringen sätts igång visas den tid som har gått av tillagningstiden och pilen ► ställer sig framför symbolen |→|. Symbolen →| försvinner.

## Efter självrengöringen

Då ugnen har kylts av invändigt, ska du avlägsna resten av askan med en fuktig trasa.

# Skötsel och rengöring

Ugnen behåller sitt fräscha utseende och sin funktion under mycket lång tid om man rengör den och utför lämpligt underhåll. Nedan beskrivs hur ugnen rengörs och underhålls.

## Anvisningar

- Det kan hända att olika färgtoner uppstår på ugnens framsida på grund av de olika materialen som ingår i ugnen, till exempel glas, plast och metall.
- De skuggor som syns på glaset i luckan liknar smuts men är endast reflexer från ugnsbelysningen.
- Emaljen bränns när mycket höga temperaturer uppnås. Detta kan leda till lätt missfärgning. Detta fenomen är normalt och påverkar inte ugnens funktion. Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras helt. Därför kan de bli sträva, även om rostskyddet inte påverkas.

## Rengöringsprodukter

Följ anvisningarna i tabellen så att inga ugnsytor skadas på grund av användning av fel rengöringsmedel. Använd inte

- frätande eller sura rengöringsmedel,
- starka medel som innehåller alkohol,
- stålull eller hårda svampar,
- högtrycks- eller ångrengöringsapparater.

Rengör nya disktrasor innan du använder dem.

Område	Rengöringsprodukter
Ugnens framsida	Varmvatten med lite såpa: Rengör med disktrasa och torka med en mjuk trasa. Använd inte glasrengöringsmedel eller hållskrapor.
Rostfritt stål	Varmvatten med lite såpa: Rengör med disktrasa och torka med en mjuk trasa. Ta genast bort fläckar av kalk, fett, majsstärkelse och äggvita. Under sådana fläckar kan korrosion uppstå.  Hos kundtjänstcentra eller specialbutiker kan man skaffa specialprodukter för vård av rostfritt stål som är anpassade för heta ytor. Applicera rengöringsmedlet med en mycket len och mjuk trasa.
Glas	Glasrengöringsmedel: Rengör med en mjuk trasa. Använd inte hållskrapan.
Display	Glasrengöringsmedel: Rengör med en mjuk trasa. Använd inte alkohol, vinäger eller andra rengöringsprodukter som innehåller slipämnen eller frätande substanser.
Glasen på luckan	Glasrengöringsmedel: Rengör med en mjuk trasa. Använd inte hållskrapan.
Dörrens skydd	Specifika produkter för rengöring av rostfritt stål (kan köpas i tekniska servicecenter eller i den specialiserade fackhandeln). Följ tillverkarens anvisningar.

Område	Rengöringsprodukter
Ugnens insida	Varmvatten med lite såpa eller vatten med vinäger: Rengör med en disktrasa.  Vid extrem smuts, använd stålull eller särskilt ugnrengöringsmedel. Används endast när ugnens insida är sval.  Använd helst självrengöringsfunktionen. Se kapitlet <i>Självrengöring</i> .
Skyddsglas för ugnens belysningslampa	Varmvatten med lite såpa: Rengör med en disktrasa.
Galler eller löpskenor	Varmvatten med lite såpa: Blöt dem och rengör dem med en disktrasa eller borste.
Löpskenor	Varmvatten med lite såpa: Rengör med disktrasa eller en borste. Blöt dem inte och diska dem inte i diskmaskin.
Tillbehör	Varmvatten med lite såpa: Blöt dem och rengör dem med en disktrasa eller borste.

## Belysningfunktion

För att underlätta rengöringen i ugnen går det att tända lampan inuti ugnen.

### Slå på ugnslampan

Vrid funktionsreglaget till läget .

Lampan kopplas in. Temperaturreglaget ska vara avslaget.

### Stänga av ugnslampan

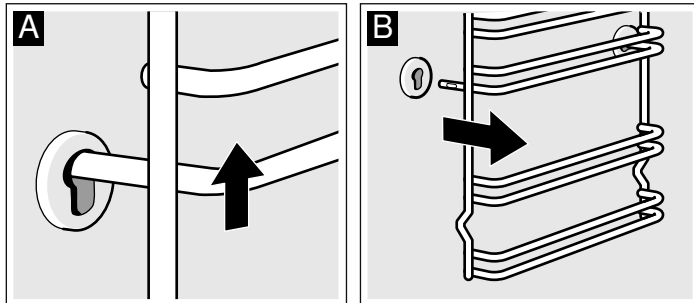
Vrid funktionsreglaget till läget o.

## Ta bort och sätta dit gallren eller falsarna till höger och vänster

Det går att ta bort gallren eller falsarna till vänster och höger för att rengöra dem. Ugnen ska vara kall.

### Ta bort gallren eller falsarna

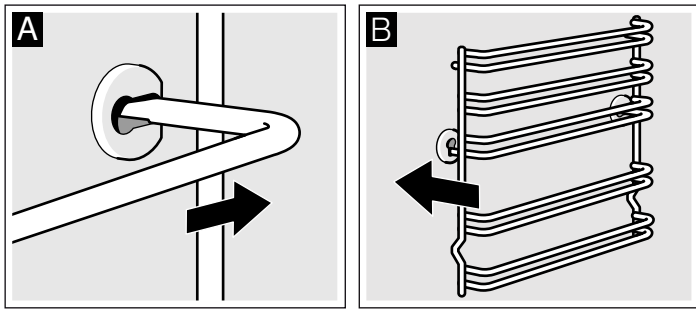
1. Lyft gallret eller falsen fram till och ta bort den (bild A).
2. Dra sedan gallret eller falsen så långt det går framåt och dra ut den (bild B).



Rengör gallren eller falsarna med diskmedel och svamp. För svåra fläckar bör man använda en borste.

## Sätta dit gallren eller falsarna

1. Sätt först dit gallret eller falsen i det bakre urtaget. Tryck något bakåt (bild A).
2. Sätt därefter dit gallret eller falsen i det främre urtaget (bild B).

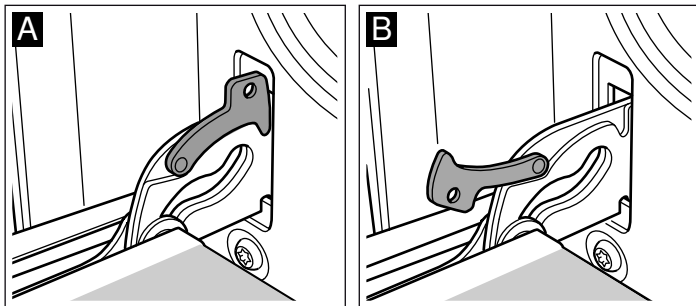


Gallren eller falsarna justeras åt vänster och höger. Den böjda delen ska placeras nedåt.

## Ta bort och sätta dit ugnsluckan

För att lättare kunna ta isär luckan och rengöra glasen kan man ta bort ugnsluckan.

Ugnsluckans gångjärn är försedda med en spärr. När spärren är i låsläge (bild A) kan man inte ta loss luckan. Om spärren frigörs när man ska ta bort luckan (bild B) låses gångjärnen. På så sätt kan de inte plötsligt slå igen.

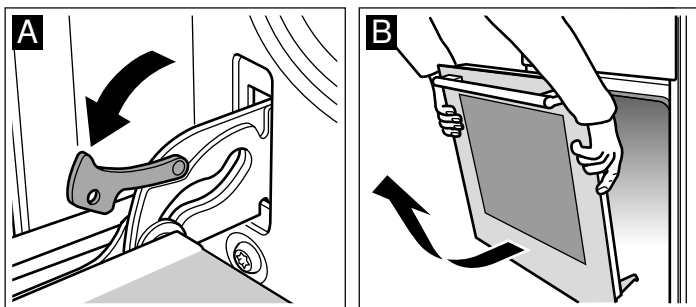


### ⚠ Risk för skador!!

Om gångjärnen inte låses med spärren kan de plötsligt slå igen. Notera att spärrarna alltid ska vara i låst läge när utom när luckan tas bort, då spärrarna ska vara öppna.

## Ta bort luckan

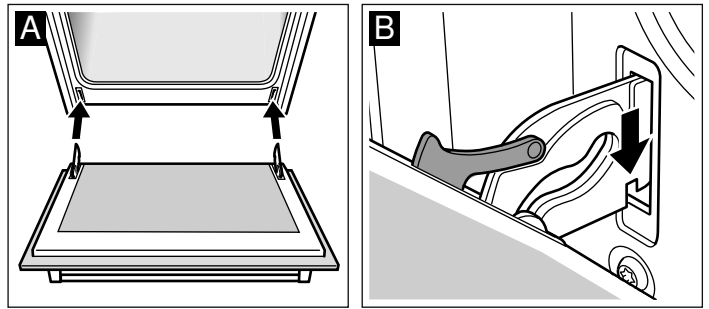
1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Vippta ut de båda spärrarna till höger och vänster (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till stoppet (bild B). Ta tag i luckan till vänster och höger med båda händerna. Stäng den något och dra ut den.



## Sätta fast luckan

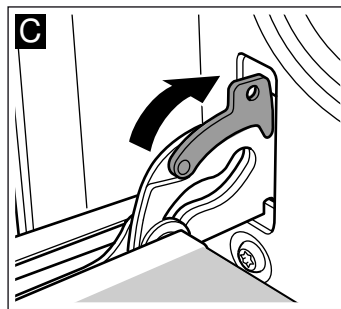
Sätt fast luckan på samma sätt som vid borttagningen fast i omvänd ordningsföljd.

1. När du sätter dit luckan igen, se till att de båda gångjärnen hamnar rätt i öppningarna (bild A).
2. Gångjärnens nedre spår ska haka i på båda sidor (bild B).



Om gångjärnen inte sätts dit på rätt sätt kan hela luckan bli sned.

3. Fäll in spärrarna på nytt (bild C). Stäng ugnsluckan.



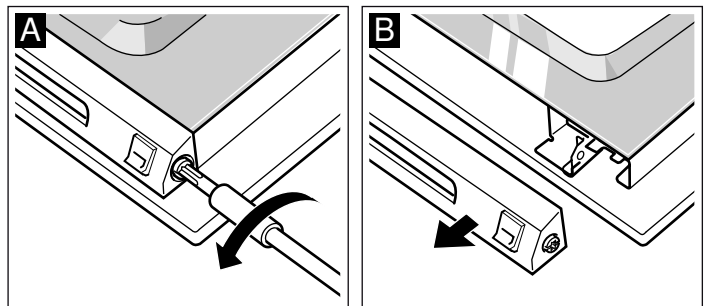
### ⚠ Risk för skador!!

Rör inte vid gångjärnen. Luckan kan falla ner och gångjärnet kan slå igen plötsligt. Kontakta kundtjänst.

## Demontera luckans skydd

Skyddet på ugnsluckan kan förändra färg med tiden. För en djupare rengöring, rekommenderar vi att du avlägsnar skyddet.

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Skruva loss ugnsluckans skydd. Detta gör du genom att lossa skruvarna som sitter till vänster och höger (bild A).
3. Dra tillbaka skyddet (bild B).



Se till att ugnsluckan inte stängs medan skyddet inte är monterad. Det invändiga glaset kan skadas.

Rengör skyddet med en speciell produkt för rengöring av rostfritt stål.

4. Sätt tillbaks och fäst den.
5. Stäng ugnsluckan.



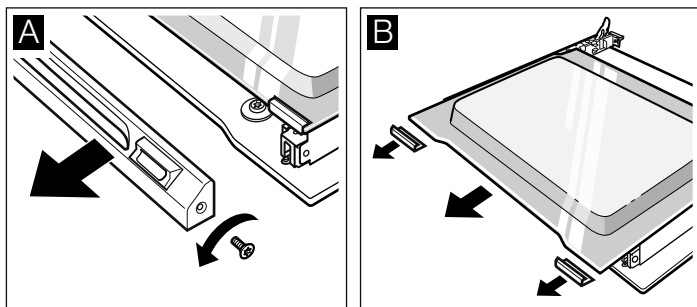
## Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

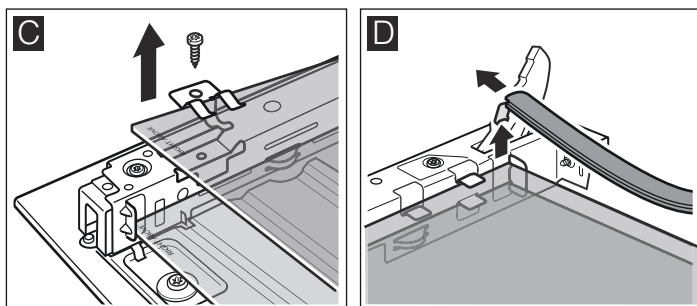
Se till så att du sätter tillbaka de inre glasskivorna i rätt ordning. Använd numren som står på glasen, så att de hamnar i rätt ordning.

### Demontera

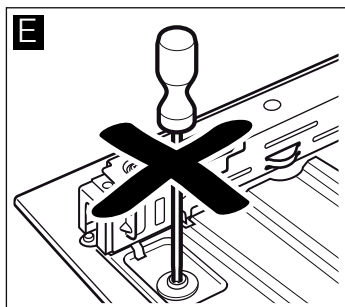
1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Lyft upp den övre glasskivan och dra ut den, ta bort de båda mindre packningarna (bild B).



4. Skruva loss fastklämmorna till höger och vänster. Lyft upp skivan och ta bort fästena (bild C).
5. Ta bort packningarna under skivan (bild D). Ta bort packningen genom att dra den uppåt. Dra ut skivan.



6. Dra ut det nedre luckglaset snett uppåt.
7. Skruva INTE ur skruvarna till vänster och höger på plåtdelen (bild E).



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

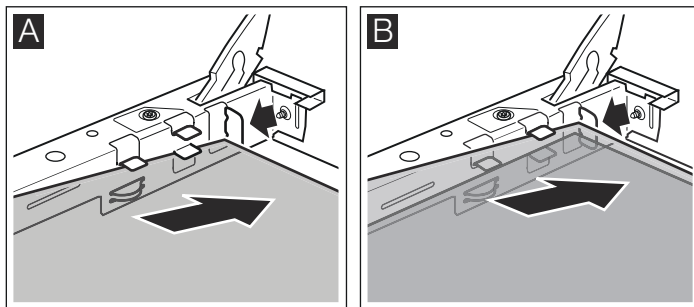
### **⚠ Risk för personskador!**

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

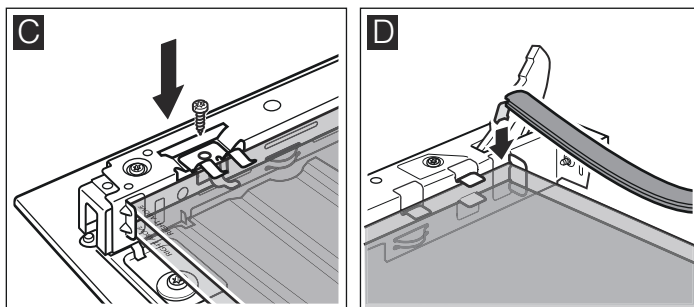
## Montering

Se till så att texten "Right above" är upp och ner nedtill till vänster på båda glasen när du monterar.

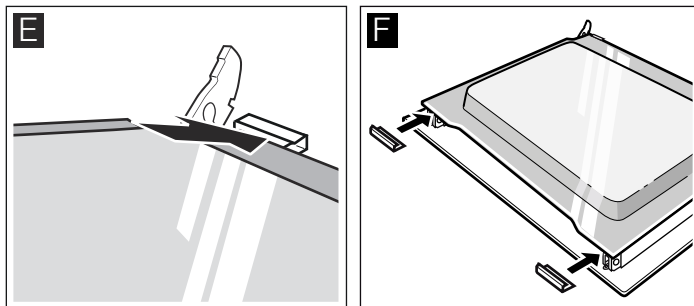
1. Skjut in det undre glaset snett bakåt (bild A).
2. Skjut in det mellersta glaset (bild B).



3. Sätt på höger och vänster fastklämma på glasskivan, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild C).
4. Sätt på packningarna igen under skivan (bild D).



5. För in det övre glaset snett bakåt i båda fästena. Se till att inte packningen skjuts tillbaka (bild E).
6. Sätt på de små packningarna igen till höger och vänster på glasskivan (bild F).



7. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast.
8. Hänga på ugnsluckan igen.

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



# Vad gör jag om ett fel uppstår?

När ett fel uppstår handlar det oftast om ett mindre fel som är lätt att åtgärda. Innan du kontaktar kundtjänst bör du försöka lösa problemet med hjälp av följande tabell.

## Tabell över fel

Fel	Möjlig orsak	Lösning/råd
Ugnen fungerar inte.	Fel på säkring. Stäng av strömmen.	Kontrollera att säkringen i säkringscentralen är hel. Kontrollera om belysningen i köket tänds eller om andra hushållsapparater fungerar.
På indikatorn tänds ⏻ och nollor.	Stäng av strömmen.	Ställ in klockan igen.
Ugnen värms inte.	Det finns damm i kontaktorna.	Vrid manövrerarna flera gånger i båda riktningarna.
Ugnsluckan öppnas inte. På indikatorn tänds symbolen 🔒.	Ugnsluckan har blockerats på grund av självrengöring 🧼.	Vänta tills den har svalnat och symbolen 🔒 har slocknat.
Ugnen värms inte upp. På indikatorn lyser en liten kvadrat ■.	Ugnen befinner sig i demoläge.	Koppla ifrån säkringen på säkringsboxen och anslut den efter cirka 20 sekunder. Därefter ska du inom två minuter trycka på knappen ⏻ i cirka fyra sekunder tills kvadraten släcks ■.
På indikatorn visas <b>FB</b> .	Den automatiska frångörelsen har aktiverats.	Vrid funktionsreglaget till nollläget.

## Felmeddelanden

När indikatorn visar ett felmeddelande med **E**, tryck på knappen ⏻. Meddelandet försvinner. Funktionen för inställd tid stängs av. Om felmeddelandet inte försvinner, ska du vända dig till vår tekniska assistans.

Följande felmeddelanden kan lösas av användaren.

Felmeddelanden	Möjlig orsak	Lösning/råd
<b>E011</b>	En knapp har tryckts in alltför länge eller har fastnat.	Tryck på alla knappar en efter en. Kontrollera om någon knapp har fastnat, är täckt eller smutsig.
<b>E106</b>	Luckans låsning har aktiverats med öppen lucka.	Tryck på knappen ⏻. Nu kan du fortsätta med programmeringen.
<b>E115</b>	Temperaturen inuti ugnen är för hög.	Ugnsluckan är blockerad och uppvärmningen har avbrutits. Vänta tills ugnen har kallnat. Tryck på knappen ⏻ och fortsätt med att justera klockslaget.

## ⚠ Varning för elstöt!!

Felaktiga reparationer är farliga. Reparationer får enbart utföras av utbildad personal från kundtjänst.

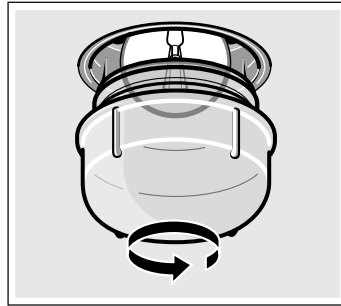
## Byta ugnslampan

Om ugnslampan skadas ska den bytas. Ersättningslampor på 220-240 V och 25 W, med E14-sockel och värmefåliga (till 300 °C), kan anskaffas via vår tekniska service eller i fackhandeln. Använd endast denna typ av lampor.

### ⚠ Varning för elstöt!!

Koppla från spänningen. Kontrollera att den verkligen är frångörelst.

1. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.
2. Ta bort skyddsglasat genom att skruva ur det åt vänster.



3. Byt lampan mot en lampa av liknande typ.
4. Skruva fast skyddsglasat.
5. Ta bort kökshandduken och anslut apparaten till elnätet.

## Skyddsglas

Man måste byta skadade skyddsglas. Skyddsglasen går att beställa från kundtjänst. Ange apparatens produkt- och tillverkningsnummer.

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

# Energi- och miljötips

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

## Miljövänlig avfallshantering

Lämna förpackningen till återvinning.



Apparaten uppfyller kraven i direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE) 2002/96/EG. Direktivet upprättar ett ramverk för återvinning och återanvändning av elektriska apparater inom hela Europa.

## Spara energi

- Förvärm endast ugnen när så anges i receptet eller i tabellerna.
- Använd mörka formar eller formar som har lackerats eller emaljerats i svart. De absorberar värmen bättre.
- Håll ugnsluckan stängd under hela tillagningen.
- Om du gräddar flera kakor, grädda dem helst direkt efter varandra. Ugnen är då fortfarande varm. På så sätt minskas gräddningstiden för den andra kakan. Man kan även grädda flera rektangulära formar samtidigt bredvid varandra.

- Vid långa tillagningstider kan man stänga av ugnen 10 minuter innan tiden har gått för att utnyttja eftervärmen.

## Funktionen Varmluft eco

Med funktionen Varmluft eco  kan du uppnå betydande energibesparing när du tillagar rätter på en nivå i ugnen. Tillagning, bakning och grillning kräver ingen förvärmning.


## Anvisningar

- För att energisparfunktionen ska ha största möjliga effektivitet bör rätten ställas in i kall och tom ugn.
- Under pågående grillning bör ugnsluckan endast öppnas när det är absolut nödvändigt, t.ex. för att vända maten. I kapitlet "Tabeller och förslag" finns många råd och förslag för bakning och grillning samlade.

## Tabell

Följande tabell visar ett urval av de rätter som är mest lämpliga för energisparläget. I tabellen visas lämplig temperatur, tillbehör och höjdnivå för varje rätt.

Temperaturen och tillagningstiden kan variera beroende på matens mängd, tillstånd och kvalitet. Därför visas värdena i tabellen som ungefärliga intervall. Vi rekommenderar att du börjar med det lägsta värdet. Med lägre temperatur får man en jämnare gräddning. Om resultat inte blir som väntat, bör du välja en högre temperatur nästa gång.

Typ av uppvärmning =  Varmluft eco

	Tillbehör	Höjdnivå	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
<b>Kakor och bakverk</b>				
Sockerkaka, enkel	galler + rektangulär form	2	170–180	55–65
Sockerkaka med smör	galler + rektangulär form	2	150–160	75–85
Tårtbotten	platt ugnsplåt	3	180–200	30–45
Frukt- eller bärpaj, (t.ex. körsbär)	isärtagbar metallform, Ø 26 cm	2	160–180	50–60
Platt kaka med jäsmedel	platt ugnsplåt	3	160–170	30–40
Marmorerad sockerkaka	galler + rektangulär form	2	160–170	100–110
Vetekrans med kanderade fruktbitar	galler + form	2	150–160	85–95
Sockerkaka	galler + mörk emaljerad form	2	165–175	35–45
Traditionell spansk sockerkaka, 3 ägg	galler + mörk emaljerad form	1	160–170	45–55
Äppelkaka	djup långpanna	3	170–180	65–75
Kakor och småkakor	platt ugnsplåt	3	130–140	20–30

	<b>Tillbehör</b>	<b>Höjdnivå</b>	<b>Temperatur i °C</b>	<b>Tillagningstid, minuter</b>
Små nötkakor	platt ugnsplåt	3	185-195	35-45
Slåta bullar (12 stycken)	platt ugnsplåt	3	170-180	20-25
Rulltårta	platt ugnsplåt	3	160-170	15-20
Muffins	platt ugnsplåt	3	150-160	30-40
Äppelkaka, i rund form	metallform, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Fransk paj/quiche	metallform, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Sockerkaka med fruktbitar	rektangulär form	2	180-200	50-60
Smördegsbakelse med aprikos	platt ugnsplåt	3	190-200	30-40
Kakor med chokladbitar i	platt ugnsplåt	3	140-150	35-45
Smörkakor	platt ugnsplåt	3	140-150	30-45
Krämfyllda småbakelser	djup långpanna	3	210-220	40-50
Små smördegskakor	platt ugnsplåt	3	210-230	35-45
Bröd (1 kg)	platt ugnsplåt	3	200-210	55-65
<b>Kött</b>				
Grillat nötkött (1,5 kg inbakat nötkött)	galler + slutet kokkärl	2	200-210	110-120
Grillat fläskkött (1 kg)	galler + öppet kokkärl	2	180-190	110-120
Oxfile/rostbiff, lättstekt (1 kg)	galler + öppet kokkärl	2	240-250	35-45
Oxfile/rostbiff, medium (1 kg)	galler + öppet kokkärl	2	250-260	45-55
<b>Fisk</b>				
Havsabborre (2 bitar på 350 g vardera)	djup långpanna	2	180-190	30-40
Saltad havsabborre (2 bitar på 450 g vardera)	platt ugnsplåt	3	180-190	40-50
Kummel (1 bit på 1 kg)	platt ugnsplåt	2	180-190	50-60
Foreller (2 bitar på 300 g vardera)	platt ugnsplåt	2	180-190	25-35
Marulk (2 bitar på 400 g vardera)	platt ugnsplåt	2	180-190	30-40
<b>Fryst färdiglagad mat</b>				
Fryst pizza med tunn botten	galler	2	210-220	15-20
Pizza med tjock botten	galler	2	180-190	25-35
Pommes frites för ugnstillagning	platt ugnsplåt	3	210-220	20-30
Kycklingvingar	platt ugnsplåt	3	200-210	15-25
Fiskpinnar	platt ugnsplåt	3	210-220	20-30
Förgräddat bröd	djup långpanna	3	180-200	10-20
Små, fyllda smördegsbakelser	platt ugnsplåt	3	180-190	15-25
Fryst lasagne (450 g)	galler	2	210-230	45-55
Lasagne (2 bitar på 450 g vardera)	galler	2	210-230	45-55
Mozzarellasticks	platt ugnsplåt	2	230-240	15-25
Jalapeños	platt ugnsplåt	3	200-210	15-25
<b>Andra</b>				
Potatisgratäng	galler + öppet kokkärl	2	155-165	75-85
Färsk lasagne	galler + öppet kokkärl	2	175-180	50-60

# Testat i vårt provkök.

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

## Anvisningar

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

## Kakor, tårter och småkakor

### Grädda på en nivå

Det bästa för att grädda bakverk är att placera dem på en nivå med över- och undervärme ☐.

Om du gräddar med 3D-varmluft ☉ rekommenderas följande nivåer för tillbehören:

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

### Grädda på flera nivåer

Använd läget Varmluft 3D ☉.

Grädda på två nivåer:

- Universalplåt: höjd 3.
- Ugnsplåt: höjd 1.

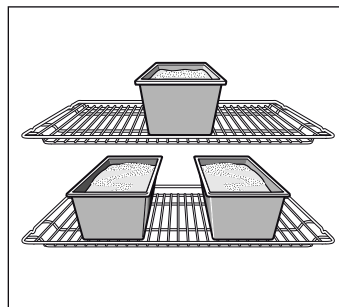
Grädda på tre nivåer:

- Universalplåt: höjd 5.
- Ugnsplåt: höjd 3.
- Ugnsplåt: höjd 1.

Det är inte säkert att plåtar som ställs in i ugnen samtidigt blir klara samtidigt.

I tabellerna kan du hitta ett flertal råd för dina rätter.

Om du använder tre rektangulära formar samtidigt bör du placera dem på gallret enligt bilden.



## Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

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

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

## Tabeller

I tabellen visas lämpliga uppvärmningstyper för varje typ av produkt. Temperaturen och tillagningstiden beror på degens mängd och konsistens. Därför anges alltid tidsintervall i matlagningstabellerna. Man ska alltid börja med att testa den kortare tiden. Med lägre temperatur uppnår man jämnare gräddning. Om det behövs kan man öka nästa gång.

Om man förvärmar ugnen kan tillagningstiderna minskas med 5 eller 10 minuter.

*I bilagan till tabellerna, Rekommendationer för gräddning, finns mer information.*

Om du endast ska grädda en tårta på en nivå, placera formen på den emaljerade plåten.

Om du gräddar flera kakor samtidigt kan du ställa formarna tillsammans på gallret.

Kakor i form	Form	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Bakverk av sockerkakssmet, enkla	Rund form/rektangulär form	2	☉	160-180	60-75
	Tre rektangulära formar	3+1	☉	140-160	70-90
Bakverk av smet, tunna	Rund form/rektangulär form	2	☐	150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Tårtform	3	☐	160-180	20-30
Tunn fruktpaj, sockerkakssmet	Rund form/avtagbar botten	2	☐	160-180	50-60
Sockerkaksbotten, två ägg (förvärm)	Tårtform	2	☐	150-170	20-30
Sockerkaksbotten, sex ägg (förvärm)	Isärtagbar form	2	☐	150-170	40-50
Pajbotten med kant	Isärtagbar form	1	☐	180-200	25-35
Fruktpaj eller ostkaka, pajbotten*	Isärtagbar form	1	☐	160-180	70-90
Ostpaj	Pizzaplåt	1	☐	220-240	35-45
Sockerkaka i rund form	Koncentrisk form	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tunn bas med lätt skorpa (förvärm)	Pizzaplåt	1	☐	270	10-20
Salt deg*	Isärtagbar form	1	☐	170-190	45-55

\* Låt bakverket kylas av i cirka 20 minuter i den avstängda och stängda ugnen.

<b>Pizza, pajer och bakverk på plåt</b>	<b>Tillbehör</b>	<b>Höjdnivå</b>	<b>Uppvärmningstyp</b>	<b>Temperatur i °C</b>	<b>Tid i minuter</b>
Smet för sockerkaka med hård skorpa	Universalplåt	2	☐	170-190	20-30
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	160-170	30-40
Smet för sockerkaka med mjuk skorpa, frukt	Universalplåt	2	☐	170-190	25-35
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	140-160	40-50
Jästbaserad deg för bakverk med hård skorpa	Universalplåt	3	☐	170-180	25-35
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	150-170	35-45
Jästbaserad deg för bakverk med mjuk skorpa, frukt	Universalplåt	3	☐	160-180	40-50
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	150-160	50-60
Mördegskaka med strössel	Universalplåt	1	☐	180-200	20-30
Paj med mjuk skorpa, frukt	Universalplåt	2	☐	160-180	60-70
Ostpaj	Universalplåt	1	☐	210-230	40-50
Rulltårta (förvärm)	Universalplåt	2	☐	170-190	15-20
Fläta med jäst och på 500 g mjöl	Universalplåt	2	☐	170-190	25-35
Bröd på 500 g mjöl	Universalplåt	3	☐	160-180	60-70
Bröd på 1 kg mjöl	Universalplåt	3	☐	150-170	90-100
Smördegsprodukter, söta	Universalplåt	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Universalplåt	2	☐	200-220	25-35
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	180-200	40-50
Flamberad tårta, (förvärm)	Universalplåt	2	☐	270	15-20
Börek	Universalplåt	2	☐	190-200	40-55

<b>Småkakor</b>	<b>Tillbehör</b>	<b>Höjdnivå</b>	<b>Uppvärmningstyp</b>	<b>Temperatur i °C</b>	<b>Tid i minuter</b>
Kakor och småkakor	Universalplåt	3	☉	140-160	15-25
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	130-150	25-35
	2 ugnsplåtar + universalplåt	5+3+1	☉	130-150	25-40
Småkakor (förvärm)	Universalplåt	3	☐	140-150	30-40
	Universalplåt	3	☉	140-150	20-30
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	140-150	25-35
	2 ugnsplåtar + universalplåt	5+3+1	☉	140-150	25-35
Mandelkakor	Universalplåt	2	☐	110-130	30-40
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	110-120	35-45
	2 ugnsplåtar + universalplåt	5+3+1	☉	110-120	35-45
Maränger	Universalplåt	3	☉	80-100	100-150
Småpajer	Galler med plåt, småpajform	3	☐	180-200	20-25
	Två galler med plåt, småpajform	3+1	☉	160-180	25-30
Söta bakverk med fläsksvål	Universalplåt	2	☐	210-230	30-40
Smördegsprodukter	Universalplåt	3	☉	190-200	25-35
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	190-200	30-40
	2 ugnsplåtar + universalplåt	5+3+1	☉	170-180	35-45
Efterrätter av jästbaserad deg	Universalplåt	2	☐	190-210	20-30
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1	☉	160-180	25-35

## Bröd och bullar

Förvärm ugnen vid brödbakning om inte annat anges.

Häll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Bröd och bullar	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Bröd med jäst, 1,2 kg mjöl	Universalplåt	2		270	8
				200	35-45
Bröd av jäst deg, 1,2 kg mjöl	Universalplåt	2		270	8
				200	40-50
Sockerkaka	Universalplåt	2		270	15-20
Bullar (ingen förvärmning)	Universalplåt	3		200	20-30
Bullar av söt deg med jäst	Universalplåt	3		180-200	15-20
	Universalplåt + ugnsplåt	3+1		150-170	20-30

## Rekommendationer och praktiska matlagningsråd

Om man vill använda ett eget recept.	Man kan utgå från en liknande produkt i matlagningstabellen.
Hur man kontrollerar om en kaka är klar.	Cirka 10 minuter innan tiden enligt receptet har gått ut kan du sticka in en sticka i kakans högsta punkt. Om stickan är ren och utan smet när du drar ut den är kakan klar.
Tårtan har sjunkit ihop.	Nästa gång, använd mindre vätska eller minska ugnens temperatur med 10°. Följ de tider som anges i receptet för vispning av smeten.
Tårtan har svällt ordentligt i mitten, men mot kanten är den lägre.	Smörj inte formen. När tårtan är klar, lossa den försiktigt från formen med hjälp av en kniv.
Kakan är för brun högst upp.	Placera kakan längre ner i ugnen, välj en lägre temperatur och låt den gräddas längre tid.
Kakan blir för torr.	Stick flera små hål i kakan med en sticka när den är klar. Häll några droppar juice eller alkoholhaltig dryck över den. Nästa gång väljer du en 10 grader högre temperatur och minskar gräddningstiden.
Brödet eller kakan (till exempel cheesecake) ser bra ut men är degig inuti (fuktig, med blöta områden).	Använd mindre vätska nästa gång och låt kakan vara längre tid i ugnen på lägre temperatur. För kakor med rinnig garnering bör du först förgrädda underdelen. Sprid därefter ut krossade mandlar eller ströbröd på kakans underdel innan du lägger dit garneringen. Följ receptet och angiven tillagningstid.
Kakorna har blivit ojämnt bruna.	Välj en lägre temperatur. Kakorna blir då mer jämnt bruna. Grädda tunnare kakor med över- och undervärme  på en nivå. Bakplåtspapper som sticker ut kan också påverka luftcirkulationen. Klipp alltid av det i kant med plåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Ställ in kakan en nivå lägre nästa gång.
Fruktsaften rinner ut.	Använd en långpanna nästa gång.
Små kakor gjorda på jäsmedel kan fastna i varandra under gräddningen.	Se till att det finns ett avstånd på cirka 2 cm mellan kakorna. Då finns det plats för kakorna att svälla och gräddas runt om.
Gräddningen har skett på flera nivåer. På den övre plåten har kakorna fått mörkare färg än på den nedre.	Vid gräddning på flera nivåer bör du alltid använda 3D-varmluft . Om man gräddar flera plåtar är det inte säkert att de blir klara samtidigt.
Vid gräddning av saftiga kakor skapas kondens.	Vid gräddning kan vattenånga uppstå. En del av denna ånga leds ut genom ugnsluckans handtag och kan kondensera i form av vattendroppar på manöverpanelen eller på framsidan av möbler intill. Detta har fysiska orsaker.

## Kött, fågel, fisk

### Kärl

Man kan använda vilka värmeeffektiga kärl som helst. För stora stekar kan man även använda den emaljerade plåten.

Det bästa är att använda glaskärl. Kontrollera att grytans lock försluter grytan väl.

Om du använder emaljerade kärl bör du tillsätta mer vätska.

Om du använder grytor av rostfritt stål bryns inte köttet lika mycket och kan även förbli lättstekt. Om så är fallet, förläng tillagningstiden.

Uppgifter i tabellerna:  
Kärl utan lock = öppet  
Kärl med lock = stängt

Placera alltid kärlet mitt på gallret.

Heta glaskärl ska alltid placeras på lämpligt underlägg. Glaset kan spricka om underlaget är fuktigt eller kallt.

### 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

Grilla alltid med ugnen stängd.

Före grillningen, förvärm ugnen i cirka 3 minuter innan du ställer in produkten i ugnen.

Placera delarna direkt på gallret. Om du endast tillagar en bit bör den placeras mitt på gallret.

Placera den emaljerade plåten på nivå 1. På så sätt samlas kötsaften upp och du håller ugnen ren.

Placera inte bakplåten eller universalplåten på nivå 4 eller 5. På grund av den starka värmen kan den deformeras och skada ugnens insida när den tas ut.

Tillaga så långt det är möjligt delar av samma tjocklek. På så sätt bryns de jämnt och förblir saftiga. Salta filéer efter grillningen.

Vänd på delarna när  $\frac{2}{3}$  av tillagningstiden har gått.

Grillelementet sätts på och stängs av automatiskt. Detta är normalt. Frekvensen bestäms av den inställda grillnivån.































## 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 kötsaften 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 kokkärl	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grill	Tid i minuter
<b>Nötkött</b>						
Nötgryta	1,0 kg	stängt	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppet	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppet	1		220-240	60
Biff, 3 cm tjock, medium		Galler + universalplåt	5+1		3	15
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek	1,0 kg	öppet	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalvlägg	1,5 kg	öppet	2		210-230	140
<b>Fläskkött</b>						
Stek utan svål (t. ex. huvudet)	1,0 kg	öppet	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek med svål (t. ex. skuldra)	1,0 kg	öppet	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Fläskfilé	500 g	Galler + universalplåt	3+1		230-240	30
Fläskstek, mager	1,0 kg	öppet	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Ugnsbakad skinka med ben	1,0 kg	stängt	2		210-230	70
Biff, 2 cm tjock		Galler + universalplåt	5+1		3	15
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + universalplåt	5+1		3	10
<b>Lammkött</b>						
Lammbog med ben	1,5 kg	öppet	2		190-210	60
Lammlägg utan ben, medium	1,5 kg	öppet	1		160-180	120
<b>Vilt</b>						
Rådjursstek med ben	1,5 kg	öppet	2		200-220	50
Rådjurslår utan ben	1,5 kg	stängt	2		210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	stängt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	stängt	2		180-200	130

Kött	Vikt	Tillbehör och kokkärl	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grill	Tid i minuter
Kanin	2,0 kg	stängt	2		220-240	60
<b>Köttfärs</b>						
Köttfärslimpa	500 g kött	öppet	1		180-200	80
<b>Korv</b>						
Korv		Galler + universalplåt	4+1		3	15

### Fågel

Vikterna i tabellen gäller fåglar utan fyllning som är färdiga att grillas.

Placera först hela fåglar på gallret med bröstet nedåt. Vänd på fågeln när 2/3 av tiden har gått.

Vänd på grillbitarna, kalkonrullen eller kalkonbröstet när halva tiden har gått. Vänd på fågelbitar efter 2/3 av tiden.

Om man tillagar anka eller gås, stick hål på skinnet under vingarna så att fett frigörs.

Fågeln blir knaprig och väldigt fin och gyllenbrun i färgen om man vid slutet av tillagningstiden smörjer den med smör, saltvatten eller apelsinjuice.

Om du grillar direkt på gallret, placera den emaljerade plåten på första falsen.

Fågel	Vikt	Tillbehör och kokkärl	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grill	Tid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		220-240	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		210-230	80-90
Kyckling, halv	på 500 g styck	Galler	2		220-240	40-50
Kycklingbitar	på 150 g styck	Galler	3		210-230	30-40
Kycklingbitar	på 300 g styck	Galler	3		210-230	35-45
Kycklingbröst	på 200 g var	Galler	3		3	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		190-210	100-110
Ankbröst	på 300 g styck	Galler	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2		170-190	120-140
Gåslår	400 gr styck	Galler	3		220-240	40-50
Liten kalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
Kalkonkött, rullad	1,5 kg	öppet	1		200-220	110-130
Kalkonbröst	1,0 kg	stängt	2		180-200	90
Kalkonöverlår	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

### Fisk

Vänd på fiskbitarna efter 2/3 av tiden.

Hela fiskar behöver inte vändas. Placera hela fisken i ugnen i med ryggen uppåt. För att fisken ska stå stadigare kan du placera en bit potatis eller ett litet kärl som tål ugnsvärme i fiskens mage.

Om du tillagar fiskfiléer, tillsätt några matskedar vätska före stekningen.

Om du grillar direkt på gallret, placera den emaljerade plåten på första falsen.

Fisk	Vikt	Tillbehör och kokkärl	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grill	Tid i minuter
Fisk, hel	på cirka 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Galler	2		190-210	60-70
	2,0 kg	stängt	2		190-210	70-80
Tonfisk, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		stängt	2		210-230	25-30

## Tips vid stekning och grillning

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

## Gratänger, suffléer, varma smörgåsar

Placera alltid kärlet ovanpå gallret.

Om du ska grilla direkt på gallret utan käril, placera den emaljerade plåten på första falsen. På så sättet håller du ugnen ren.

Hur gratängen blir beror på kärlets storlek och gratängens tjocklek. Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Rätt	Tillbehör och kokkärl	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grill	Tid i minuter
<b>Gratänger</b>					
Gratäng, söt	Gratängform	2	☐	180-200	50-60
Sufflé	Gratängform	2	☐	180-200	35-45
	Portionsformar	2	☐	200-220	25-30
Pastagrätäng	Gratängform	2	☐	200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2	☐	180-200	40-50
<b>Gratäng</b>					
Potatisgratäng med råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2	☒	160-180	60-80
	2 gratängformar	3+1	☒	150-170	60-80
<b>Varma smörgåsar</b>					
4 stycken, gratinerade	Galler + universalplåt	3+1	☒	160-170	10-15
12 stycken, gratinerade	Galler + universalplåt	3+1	☒	160-170	15-20

## Halvfabrikat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du täcker tillbehören med bakplåtspapper bör du kontrollera att papperet tål höga temperaturer. Anpassa papperets storlek till den rätt som ska tillagas.

Resultatet är direkt beroende av vilken typ av livsmedel rätten innehåller. Råa produkter kan uppvisa oregelbundenheter och färgavvikelser.

Rätt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
<b>Pizza, djupfryst</b>					
Pizza med tunn botten	Långpanna	2	☐	210-230	15-30
	Långpanna + galler	3+1	☒	180-200	25-35
Pizza med tjock botten	Långpanna	2	☐	180-200	20-30
	Långpanna + galler	3+1	☒	170-190	30-40
Pizzabaguette	Långpanna	3	☐	190-200	20-25
Minipizza	Långpanna	3	☐	190-210	10-20
<b>Pizza, fryst</b>					
Pizza (förvärm)	Långpanna	1	☐	190-210	10-20

Rätt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmnings- typ	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
<b>Potatisprodukter, djupfrysta</b>					
Pommes frites	Långpanna	3	☐	190-210	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	190-200	35-45
Kroketter	Långpanna	3	☐	200-220	25-30
Potatisbullar, fylld bakad potatis	Långpanna	3	☐	210-230	15-25
<b>Bröd och bakverk, djupfrysta</b>					
Småfranska, baguetter	Långpanna	3	☐	180-200	10-20
Kringlor (brödeg)	Långpanna	3	☐	210-230	15-25
<b>Bröd och bakverk, förgräddade</b>					
Småfranska, baguetter	Långpanna	2	☐	190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1	☒	160-180	20-25
<b>Friterat, djupfryst</b>					
Fiskpinnar	Långpanna	2	☐	220-240	10-20
Kycklingbitar, nuggets	Långpanna	3	☐	200-220	15-25
<b>Smördegprodukter, djupfrysta</b>					
Smördegprodukter	Långpanna	3	☐	200-220	35-40

## Specialrätter

Med lägre temperatur får man en krämigare yoghurt och luftigare jädeg.

Ta först bort de vänstra och högra gallren eller falsarna från ugnen.

### Tillreda yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 % fett) och låt den svalna till 40 °C.
2. Blanda 150 g yoghurt (kylskåpskall).

3. Håll den i koppar eller formar och täck dem med gladpack.

4. Förvärm ugnen enligt anvisningarna.

5. Placera därefter kopparna eller burkarna på ugnens botten och fortsätt enligt anvisningarna.

### Jäsning av deg

1. Förbered degen med jäst enligt receptet. Lägg degen i ett värmetåligt keramikkarl och täck över den.
2. Förvärm ugnen enligt anvisningarna.
3. Stäng av apparaten och låt degen jäsa inne i ugnen när den är avstängd.

Rätt	Kärl	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur	Tid
Yoghurt	Ställ kopparna eller burkarna	längst ner i ugnen	☒	Förvärm till 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Låt degen med jäsmedel jäsa	Placera ett värmetåligt kärl	längst ner i ugnen	☒	Förvärm till 50 °C Stäng av apparaten och sätt in degen i ugnen.	5-10 min. 20-30 min.

## Uptining

Uptiningstiden beror på vilken typ och mängd livsmedel som ska tinas.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Ta ut de frysta livsmedlen ur förpackningen och lägg dem i ett kärl som är lämpligt för gallret.

Placera fågeln på en tallrik med bröstet nedåt.

**Anvisning:** Ugnens belysningslampa tänds inte förrän en temperatur på 60 °C. På så sätt når man en optimal exakt reglering.

Rätt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur
<b>Frysta ömtåliga produkter</b> T. ex. gräddtårter, tårter med smörkräm, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt, etc.	Galler	1	☒	30 °C
<b>Andra frysta produkter</b> Kyckling, korv och kött, bröd och bullar, bakverk och andra efterrätter	Galler	1	☒	50 °C

## Torka

Använd endast frukt och grönsaker som är i perfekt skick och tvätta dem alltid noga.

Låt vattnet rinna av ordentligt och torka dem noga.

Placera universalplåten på höjd 3 och gallret på höjd 1.

Täck universalplåten och gallret med bakplåtspapper.

Rätt	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tillagningstid, timmar
600 g äpplen i skivor	1+3		80	cirka 5 h
800 g päron skurna i bitar	1+3		80	cirka 8 h
1,5 kg plommon	1+3		80	cirka 8-10 h
200 g rena smakrika örter	1+3		80	cirka 1½ h

**Anvisning:** Om frukten eller grönsakerna innehåller mycket saft eller vatten, ska du vända dem flera gånger. Då de har torkat, ska du ta bort dem från pappret omedelbart.

## Koka marmelad

Vid kokningen ska burkarna och gummisnoddarna vara rena och i perfekt skick. Använd burkar av samma storlek om det är möjligt. Uppgifterna i tabellerna gäller runda enlitersburkar.

### Obs!

Använd inte större eller högre burkar. Locken kan spricka.

Använd endast frukt och grönsaker av god kvalitet. Tvätta den noggrant.

De tider som anges i tabellerna är endast riktvärden. De kan variera beroende på lufttemperatur, antal burkar, mängd och temperatur på innehållet i burkarna. Innan du stänger av apparaten, kontrollera att det har bildats bubblor i burkarna.

### Förberedelser

- Häll frukten eller grönsakerna i burkarna men inte ända upp till kanten.
- Rengör burkarnas kanter, de ska vara rena.

3. Placera en fuktig gummisnodd och ett lock på varje burk.

4. Förslut burkarna med klämmor.

Ställ inte fler än sex burkar samtidigt i ugnen.

### Programmering

- Placera universalplåten på höjd 2. Placera burkarna på plåten så att de inte kommer i kontakt med varandra.
- Häll ½ liter varmt vatten (cirka 80 °C) på universalplåten.
- Stäng ugnsluckan.
- Sätt funktionsreglaget på undervärme
- Ställ in temperaturen på mellan 170 och 180 °C.

### Koka marmelad

Efter cirka 40–50 minuter börjar bubblor bildas med korta intervall. Stäng av ugnen.

Ta ut burkarna ur ugnen efter cirka 25–35 minuter (den här tiden används för att utnyttja eftervärmen). Om man låter dem svalna längre än så i ugnen kan det bildas bakterier som gör att marmeladen blir syrligare.

Frukt i enlitersburkar	När bubblor börjar bildas	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	cirka 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, vinbär	Slå av	cirka 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	cirka 35 minuter

### Tillagning av grönsaker

Så fort det bildas små bubblor i burkarna, ställ in temperaturen på cirka 120–140 °C. Cirka 35–70 minuter beroende på grönsakstyp. När denna tid har gått, stäng av ugnen och utnyttja eftervärmen.

Grönsaker med kall tillagning i enlitersburkar	När bubblor börjar bildas 120–140 °C	Eftervärme
Gurka	-	cirka 35 minuter
Rödbeta	cirka 35 minuter	cirka 30 minuter
Brysselkål	cirka 45 minuter	cirka 30 minuter
Bönor, kålrot, rödkål	cirka 60 minuter	cirka 30 minuter
Ärter	cirka 70 minuter	cirka 30 minuter

### Ta ut burkarna ur ugnen

Ta ut burkarna ur ugnen när tillagningen är klar.

### Obs!

Placera inte varma burkar på kallt eller fuktigt underlag. Burkarna kan spricka.

# Akrylamid i livsmedlen

Akrylamid uppstår särskilt i spannmålsprodukter och potatis som tillagas på hög temperatur, till exempel pommes frites, varma smörgåsar, bullar, bröd och efterrätter (småkakor, pepparkakor etc.).

## Råd för tillagning av livsmedel med lågt innehåll av akrylamid

<b>Allmänt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Begränsa tillagningstiden så mycket som möjligt.</li><li>■ Grädda livsmedlen utan att grilla dem för hårt.</li><li>■ Stora och tjocka ingredienser innehåller mindre akrylamid.</li></ul>
<b>Grädda</b>	Med över- och undervärme, max. 200 °C Med 3D-varmluft max. 180 °C.
Kakor och småkakor	Med över- och undervärme, max. 190 °C. Med 3D-varmluft max. 170 °C. Ägg och äggula minskar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugn	Sprid potatisen i ett jämnt lager över hela plåten. Grädda minst 400 g. per plåt så att potatisen 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.

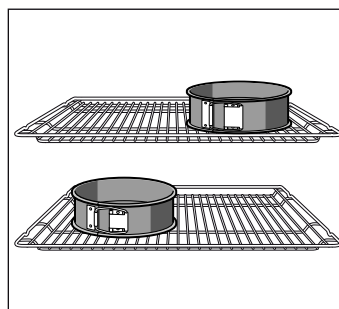
### Grädda

Grädda på 2 falsar:  
Placera alltid den djupa ugnsplåten på den övre nivån och den platta ugnsplåten på den undre nivån.

Grädda på 3 falsar:  
Placera alltid långpannan på den översta nivån.

Smörkakor:  
Det är inte säkert att plåtar som ställs in i ugnen samtidigt blir klara samtidigt.

Äppelpaj med lock på 1 nivå:  
Placera isärtagbara mörka formar på avstånd från varandra.  
Äppelpaj med lock på 2 nivåer:  
Placera isärtagbara mörka formar över varandra.



Kakor i isärtagbara aluminiumformer:  
Grädda med över- och undervärme ☐ på 1 nivå. Använd universalplåten i stället för gallret och placera ugnsplåtar med borttagbar botten på gallret.

Rätt	Tillbehör och formar	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Smörkakor (förvärm*)	Långpanna	3	☐	150-160	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	140-150	25-35
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1	☒	140-150	25-35
Smörkakor	Långpanna	3	☒	140-150	30-45
Småbakelser (förvärm*)	Långpanna	3	☐	150-170	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	140-160	25-35
	Långpanna	3	☒	150-160	25-30
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1	☒	140-150	25-30
Sockerkaka (förvärm*)	Isärtagbar form på gallret	2	☐	170-180	30-40
Sockerkaka	Isärtagbar form på gallret	2	☒	165-175	35-45

\* Använd inte snabbuppvärmningen för att förvärma ugnen

Du kan skaffa fler galler och plåtar som extratillbehör från specialbutiker.



Rätt	Tillbehör och formar	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Platt kaka med jäsmedel	Långpanna	3	☐	160-180	30-40
	Långpanna	3	⊗	150-170	30-45
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	⊗	160-170	30-40
Täckt äppelpaj	Galler + 2 isärtagbara formar Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 galler + 2 isärtagbara formar Ø 20 cm.	3+1	⊗	170-190	60-80

\* Använd inte snabbuppvärmningen för att förvärma ugnen

Du kan skaffa fler galler och plåtar som extratillbehör från specialbutiker.

## Grilla

Om livsmedlen placeras direkt på gallret, placera den emaljerade plåten på första falsen. På så sätt samlas köttsoften upp och du håller ugnen ren.

Rätt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Grillnivå	Tid i minuter
Grilla varma smörgåsar (förvärm i 10 min.)	Galler	5	☐	3	½-2
Hamburgare av kalvfärs, 12 stycken* (förvärm inte)	Galler + emaljerad plåt	4+1	☐	3	25-30

\* Vänd på produkten när 2/3 av tiden har gått.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



9000904210 05 950308