

SIEMENS



Spis

HA858.42U

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[sv] Bruksanvisning

Register
your
product
online

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
Felorsaker	6
Översikt.....	6
Skador på ugnen	6
Skador på sockellådan.....	6
Uppställning och anslutning	7
Till elektrikern.....	7
Tippskydd.....	7
Luckspärr.....	7
Din nya spis	7
Allmänt	7
Kokzoner	8
Kontroller	8
Ugnsutrymme	9
Dina tillbehör	10
Sätt in tillbehöret	10
Extratillbehör	10
Kundtjänstartikel.....	11
Före första användning	11
Programmera tiden.....	11
Värma upp ugnen	11
Rengöring av tillbehör.....	11
Ställa in hällen	12
Programmering av spishällen.....	12
Tidsinställning	13
Funktionen Powerboost.....	14
Barnspärr.....	14
Avstängningsautomatik.....	14
Grundinställningar.....	14
Induktionstillagning	15
Fördelar med induktionstillagning	15
Kokkärl.....	16
Automatisk fränkoppling	16
Programmera ugnen	16
Uppvärmningstyp och temperatur	16
Snabbuppvärmning	17
Ställa in tidsfunktioner	17
Äggklocka	17
Tillagningstid	17
Sluttid	18
Klockan	18
Ändra grundinställningar	19
Självrengöring	19
Viktiga råd	19
Före självrengöringen	20
Inställning	20
Efter självrengöringen	20
Skötsel och rengöring	20
Rengöringsmedel.....	20
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	21
Haka av och hänga på ugnsluckan	21
Ta bort luckskyddet.....	22
Ta ur och sätta i luckans glasskivor	22
Vad gör jag om ett fel uppstår?	23
Ugn	23
Tabell över fel.....	23

Hällen	24
Åtgärda fel.....	24
Normalt ljud under apparatens funktion.....	24
Byta ugnslampna i taket.....	24
Lampglas.....	25
Service	25
E-nummer och FD-nummer.....	25
Energi- och miljötips	25
Ugnsfunktion varmluft eco	25
Spara effekt i ugnen.....	26
Spara effekt på hällen.....	26
Återvinning	26
Testat i vårt provkök	26
Kakor, tårter och småkakor.....	26
Tips vid grädning.....	27
Kött, fågel, fisk, gratänger och varma smörgåsar	28
Tips vid stekning och grillning.....	29
Menytillagning.....	29
Färdigmat	29
Speciella maträtter.....	30
Upptining	30
Torkning.....	31
Konservering.....	31
Akrylamid i livsmedel	31
Provrätter	32
Baka	32
Grilla	33

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.siemens-home.bsh-group.com och onlineshop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

Kontrollera enheten efter uppäckning. 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.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

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 15 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.

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Enheten blir mycket het, brännbara material kan lätt börja brinna. Förvara och använd inga brännbara föremål (t.ex. sprayburkar, rengöringsmedel) under eller i närheten av ugnen. Förvara inga brännbara föremål i eller på ugnen.
- Sockellådans ovan del kan bli mycket varm. Förvara endast ugnstillbehör i den här lådan. Brandfarliga och brännbara föremål får inte förvaras i sockellådan.

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.
- Enhetens ovandsida blir het vid användning. Undvik kontakt med de heta ytorna på ovansidan. Håll barnen bort från enheten.
- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig

metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

- När hällen har använts ska den alltid stängas av med funktionsvredet. Vänta inte tills hällen stängs av automatiskt, vilket den gör efter en stund om det inte finns något kokkärl på den.
- Utspild mat eller föremål som ligger på hällen kan störa kärllavkänningen så att strömmen inte slås av. Stäng av hällen efter varje användning med huvudbrytaren.
- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

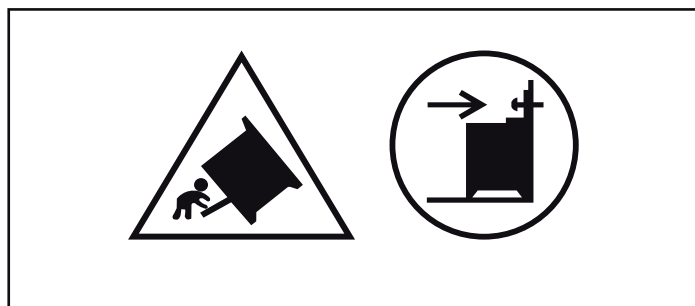
Skållningsrisk!

- 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 personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Att använda fel typ av wokpanna kan utgöra en skaderisk. Använd endast wokpanna som tillhandahålls som specialtillbehör av tillverkaren.
- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärlet som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärn.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Om enheten placeras lös ovanpå en sockel kan den glida av. Se till att enheten fästs ordentligt på sockeln.

Vältrisk!!



Varning! Du måste sätta dit tippskyddet, så att enheten inte välter. Läs monteringsanvisningarna.


Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden 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!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen 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.

Fara vid elektromagnetisk störning!

Induktionshällen kan orsaka elektromagnetiska störningar. Elektroniska implantat och enheter som t.ex. pacemaker, insulinpumpar eller hörapparater kan påverkas. Personer med den här typen av implantat bör inte befinna sig i närheten av induktionshällen.

Felorsaker

Hällen

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har botten med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgröpning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Skador på ugnen

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 lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktättningen 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 ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Skador på sockellådan

Obs!

Placera inga heta föremål i sockellådan. Den kan skadas.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

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

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Obs!

Enheten är avsedd för fast elanslutning med befintlig kabel. Ta aldrig bort kabeln på enheten vid skador och byt den inte mot kabel med/utan kontakt!

Till elektrikern

- Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
- Elsäkerhet: spisen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.
- Använd sladdtyp H 05 VV-F eller liknande vid anslutning av enheten.

Tippskydd

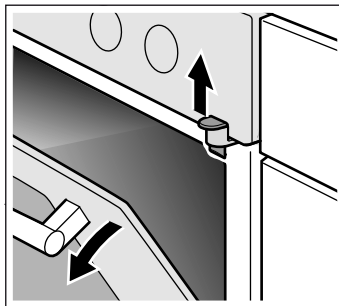
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

Luckspärr

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

Öppna ugnsluckan.

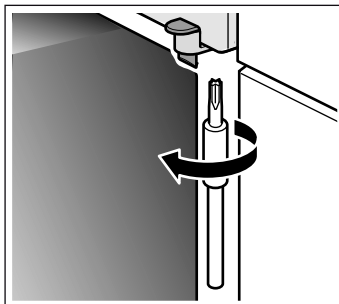
Tryck upp spärren (bild A).



Ta bort luckspärren

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

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



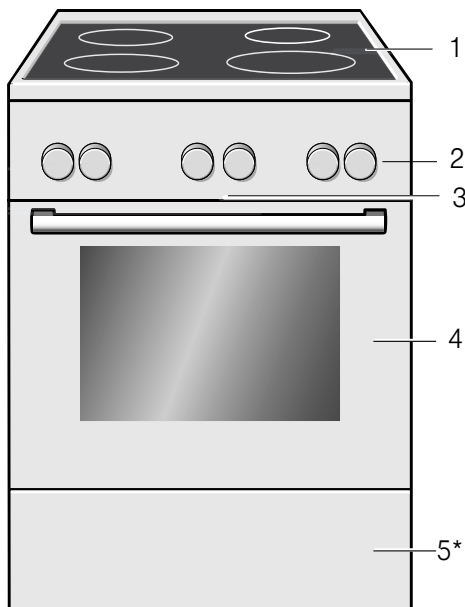
3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

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

Allmänt

Utförandet beror på aktuell modell.



Kommentarer

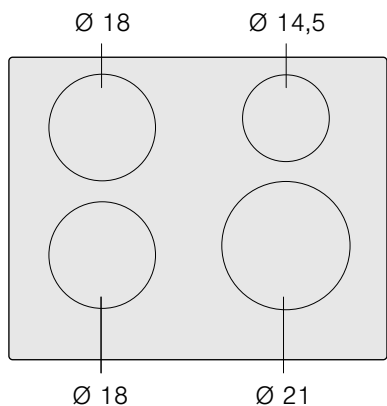
1	Häll**
2	Kontroller**
3	Kylfläkt
4	Ugnslucka**
5*	Sockellåda**

* Tillval (finns bara på vissa maskiner)

** Detaljvikelser kan förekomma beroende på modell.

Kokzoner

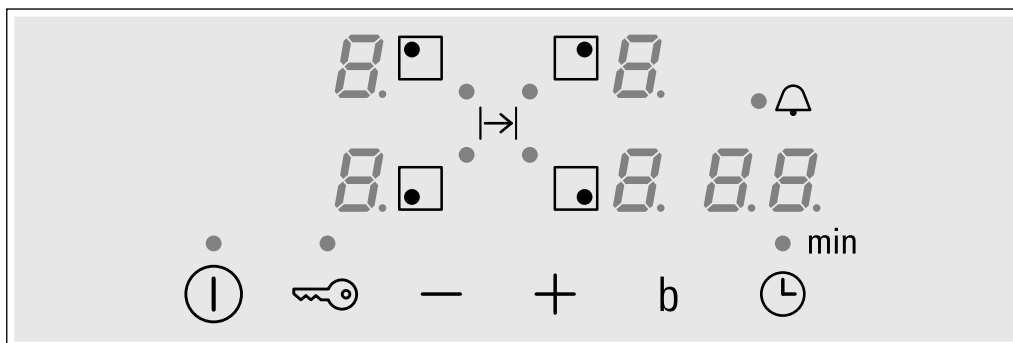
Här är en överblick över kontrollerna. Utförandet beror på aktuell modell.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6


Kontrollpanelen



Kontrolllytor

 Huvudströmbrytare

 Välja kokzon

 Välja inställningar


 Powerboost-funktion

 Tidsinställning

 Barnsäkerhetsspärr


Indikatorer

 Till/från

 Effektnivåer

Indikatorer

 Powerboost-funktion

 Restvärme

 Tidsinställning

Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Anvisning: Se till att kontrolllytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

Kokzon

 Enkel kokzon

Använd ett kokkärl av lämplig storlek.

Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionshäll, se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

Indikator för restvärme

Kokhällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Undvik att vidröra kokzonen med den här indikeringen.

Även om kokhällen är avstängd, förblir indikatorn *h* eller *H* tänd så länge kokzonen är varm.

Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängs av visas växelvis indikatorn *h* eller *H* och den valda effektnivån.

Kontroller













Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.

Vred

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

Funktionsreglage

Funktionsreglaget används för att välja uppvärmningstyp.






Läge	Användning
 Nollläge	Ugnen är avstängd.
 Snabbuppvärmning	Ugnen når snabbt den programmerade temperaturen.
 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.
 Pizzafunktion	Snabbtillagning av frysta livsmedel utan behov av föruppvärmning, t ex. pizza, pommes frites och smördegprodukter. Värmen kommer från det nedre elementet samt från fläkten som sitter i den bakre väggen.
 Grill med varmluft	Grilla kött, fågel och fisk. Grillelementet och fläkten kopplas på och av växelvis. Fläkten gör att värmen som skapas av grillen cirkulerar runt livsmedlen.
 Grill, stor yta	Grilla biffar, korv, varma smörgåsar och fisk. Hela ytan under grillelementet värms upp.
 Grill, liten yta	Grilla små mängder biff, korv, varma smörgåsar och fisk. Den mellersta delen av 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 visas **—** på displayen.

Touchknapparna och indikatorpanelen

Touchknapparna används för att ställa in olika funktioner. På indikatorpanelen visas de inställda värdena.

Touchknapp	Touchknappens funktion
°C Temperatur	Välj temperatur och grillnivå eller rengöringsnivå.
 Tidsfunktioner	Välja äggklockan  , tillagningstiden  , sluttiden  och klockan  .
— Mindre	Minska de programmerade värdena.

Touchknapp	Touchknappens funktion
+ Mer	Öka de programmerade värdena.

På indikatorpanelen tänds den symbol som motsvarar den tidsfunktion som har aktiverats.




Touchknappar för att ändra de inställda värdena

Med touchknapparna **+** och **—** kan du ändra alla inställda och rekommenderade värden.



+ = Öka de inställda värdena.

— = Minska de inställda värdena.

Intervall

30–270	Temperaturområde	Temperatur inuti ugnen i °C.
1–3	Grillnivåer	Nivåer för grillning av små ytor  och stora ytor  1 = nivå 1, lätt 2 = nivå 2, medium 3 = nivå 3, hårt
	Rengöringsnivåer	Rengöringsnivåer för självrengöring  1 = nivå 1, lätt 2 = nivå 2, medel 3 = nivå 3, intensiv
1 s – kl 23:59.		Tillagningstid.
1 s – kl 23:59.		Äggklockans tid.

Uppvärmningssymbol

Medan ugnen värms upp är symbolen  tänd på displayen. När ugnen har nått rätt läge för att sätta in livsmedlet och bibehålla temperaturen släcks symbolen .


Symbolen  tänds aldrig för grill och rengöring.

Ugnsutrymme

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

Ugnsbelysning

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

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.

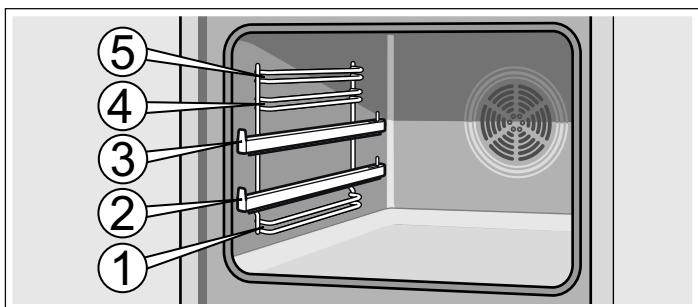
Dina tillbehör

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.

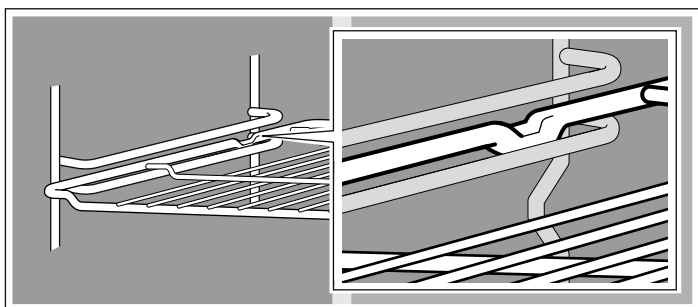
Sätt in tillbehöret

Du kan placera tillbehöret på fem olika falsar i ugnen. Skjut alltid in tillbehöret så långt det går; tillbehöret får inte ligga emot ugnsluckan.



Tillbehöret kan dras ut till hälften, där det låses/hakar i. På så sätt kan du enkelt ta ut maten ur ugnen.

När du sätter in tillbehöret i ugnen, se till att utbuktningen är vänd inåt. Annars låses inte tillbehöret i utdraget läge.



Med utdragsskenor på fals 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre.

På vissa modeller låses utdragsskenorna i sina spår när de dras ut helt. Därmed blir det enklare att sätta in karotter och formar. Du lossar skenorna genom att trycka till lite och sedan skjuta in dem i ugnen igen.

Anvisning: Tillbehöret kan bågna när det blir varmt. När det har fått svalna återtar det sin ursprungliga form. Detta påverkar inte funktionen.

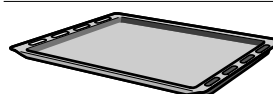
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HZ-numret.



Galler

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

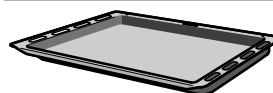
Skjut in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd nedåt.



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



Långpanna

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

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd 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 extratillbehör online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i försäljningsunderlagen.

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

Extratillbehör	HZ-nummer	Användning	avsedd för självrengöring
Ugnsgaller	HZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.	nej
Emaljerad bakplåt	HZ331072	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.	ja
Långpanna	HZ332073	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.	ja
Iläggsgaller	HZ324000	För stekar. Lägg alltid gallret i långpannan. På så sätt kan droppande fett och köttsaft fångas upp.	nej
Grillplåt	HZ325070	Vid grillning, istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Lägg alltid grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.	ja
Pizzaform	HZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaformen istället för långpannan. Lägg plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.	nej
Baksten	HZ327000	Bakstenen är avsedd för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.	ja
Extra djup långpanna med iläggsgaller	HZ333072	Avsedd för tillredning av stora mängder mat.	ja

Extratillbehör	HZ-nummer	Användning	avsedd för självrengöring
Lock till extra djup långpanna	HZ333001	Med locket blir den extra djupa panna ett riktigt proffstillbehör.	nej
Stekgryta av glas	HZ915001	Glasstekgrytan är avsedd för ugnstillagning av grytstekar och grätänger. Passar för både program- och stekautomatik.	nej
Teleskopskenor			
2-delat	HZ338250	Med teleskopskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret längre utan att det välter.	nej
3-delat	HZ338352	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det välter. 3-delade teleskopskenor kan inte användas till enheter med roterande spett.	nej
3-delade skenor med maximalt utdrag	HZ338356	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. 3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett.	nej
3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion	HZ338357	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. Teleskopskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören. 3-delade teleskopskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett.	nej
Lukt- och fettfilter	HZ329000	Kan eftermonteras i ugnen. Lukt- och fettfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakeringen, vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffra i E-nr. (t.ex. HB78AB570)	ja
Systemångkokare	HZ24D300	För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.	nej

Kundtjänstartikel

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


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

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

Före första användning

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


Programmera tiden

Efter inkoppling tänds symbolen  och **0:00** på indikatorpanelen. Ställ in klockan på rätt tid.

1. Tryck på touchknappen .


På indikatorpanelen visas klockan **12:00**.

2. Ändra tiden med hjälp av touchknapparna **+** och **-**.

3. Bekräfta tiden med touchknappen .

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 rester av förpackningen kvar inne i ugnen.

1. Välj över- och undervärme  med funktionsreglaget.

2. Tryck på touchknappen **+** tills 240 °C visas på indikatorpanelen.

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

Rengöring av tillbehör

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


Ställa in hällen

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

Programmering av spishällen

Sätta på och stänga av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påslagning: Tryck på symbolen ①. En ljudsignal hörs. Indikatorn bredvid huvudströmbrytaren och kokzonernas indikatorer  tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: Tryck på symbolen ① tills indikatorerna slocknar. Alla kokzoner förblir avstängda. Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna har svalnat tillräckligt mycket.

Anvisningar

- Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder.
- Inställningarna som har valts förblir minneslagrade under de första 4 sekunderna efter det att hällen har stängts av. Om du åter sätter på spishällen under denna tid, används de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna + och -.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

Varje effektläge har ett mellanläge. Den signaleras med en punkt.

Välja önskad kokzon och effektnivå

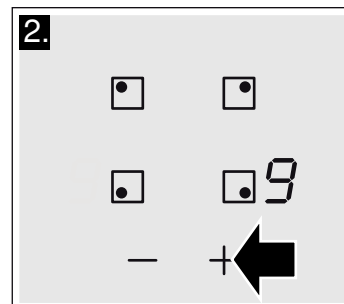
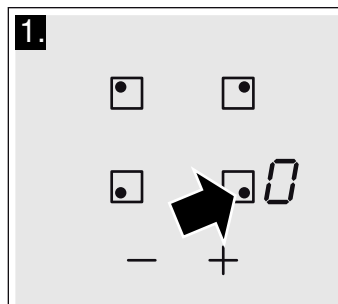
Spishällen ska vara påslagen.

1. Välj kokzon med symbolen .

2. Under de följande 10 sekunderna ska du trycka på symbolen + eller -. Följande grundinställning visas:

Symbol + effektläge 9

Symbol - effektläge 4



Effektnivån har justerats.

Ändra effektnivå

välj kokzon och tryck på symbolen + eller - tills det önskade effektnivån visas.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och tryck sedan flera gånger på symbolen + eller - tills  visas.

Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

Anvisning

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund stängs kokzonen av.
- Om du placerar ett kokkärl på kokzonen innan man slår på hällen kommer det att upptäckas inom 20 sekunder efter det att du har tryckt på huvudströmbrytaren och kokzonen väljs automatiskt. När det har upptäckts, välj effektnivå inom 20 sekunder, annars stängs kokzonen av. Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.

Tillagningstabell

I den följande tabellen visas några exempel.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

Rör om ofta när du värmer puréer, redda soppor och såser.

	Effektnivå
Smälta	
Choklad, chokladglasyr	1-1.
Smör, honung, gelatin	1-2
Värma och hålla varm	
Soppa (t. ex. linssoppa)	1-2
Mjök**	1.-2.
Kokt korv**	3-4
Tina och värma	
Djupfrost spenat	3-4
Djupfrost gulasch	3-4
Tillaga på låg värme, sjuda	
Potatisknödel*	4.-5.
Fisk*	4-5
Vit sås, t.ex. bechamelsås	1-2
Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås	3-4

* Tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

	Effektnivå
Koka, ångkoka, fräsa	
Ris (med dubbelt så mycket vatten)	2-3
Risgrynsgröt	1.-2.
Potatis	4-5
Pasta*	6-7
Gryta, soppor	3.-4.
Grönsaker	2.-3.
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.
Koka i tryckkokare	4.-5.
Steka under lock	
Köttstek	4-5
Kalops	4-5
Gulasch	3.-4.
Steka/friter med lite olja**	
Biffar, kotletter (naturella eller panerade)	6-7
Biff (3 cm tjock)	7-8
Kycklingbröst (2 cm tjockt)***	5-6
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4.-5.
Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad	5-6
Fisk, hel eller filé, panerad	6-7
Scampi, Garnelen	7-8
Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer	6-7
Crepes	6-7
Omeletter	3.-4.
Steka** (150-200 g per portion i 1-2 liter olja)	
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8-9
Djupfrysta kroketter	7-8
Kött, t.ex. kycklingbitar	6-7
Fisk, grönsaker eller svamp, panerade eller i frityrsmet, t ex. champinjoner	6-7
Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i frityrsmet	4-5

* Tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

Tidsinställning

Denna funktion kan användas på två olika sätt:


- för att automatiskt stänga av en kokzon
- som timer.

Stänga av en kokzon automatiskt

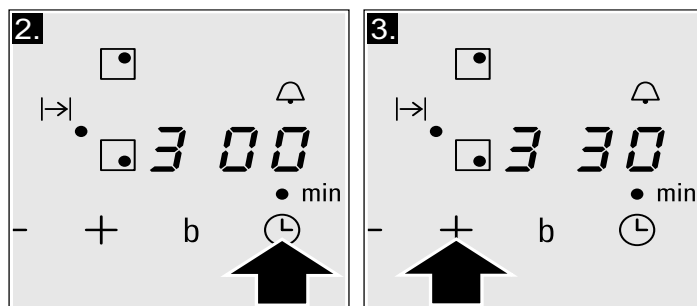
Zonen slöcknar automatiskt då den valda tiden har förflutit.

Programmera tillagningstiden.

Spishällen ska vara på:

1. Välj önskad kokzon och effektnivå.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn ● för önskad kokzon tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas 00.

3. Tryck på symbolen + eller -. Följande grundinställning visas:
Symbol +: 30 minuter.
Symbol -: 10 minuter.





4. Tryck på symbolerna + eller - tills önskad koktid visas. Efter några sekunder börjar den inställda tiden gå.




Anvisning: Man kan automatiskt programmera samma tillagningstid för alla zonerna. Den programmerade tiden förlöper oberoende för var och en av kokzonerna.

I kapitlet *Grundinställningar* beskrivs hur man automatiskt programmerar tillagningstiden.

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon. Tryck på symbolen  och ändra koktid med symbolerna **+** eller **-**, eller ställ in den på .

När tidsperioden har gått

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn  i 10 sekunder. Indikatorn  för önskad kokzon tänds. Tryck på symbolen , indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

Anvisningar



- Om du har programmerat en tillagningstid för olika zoner, visas alltid tillagningstiden för den valda kokzonen på displayen för programfunktion för tid.
- Du kan ställa in en koktid på upp till 99 minuter.




Äggklocka

Äggklockan kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar. Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.

Programmering

1. Äggklockan kan väljas på två olika sätt:

- Om du har valt kokzonen: tryck på symbolen  två gånger.
- Om du inte har valt kokzonen: Tryck på symbolen .

Indikatorn  som sitter bredvid symbolen  tänds. På tidsinställningens display visas .





2. Tryck på någon av symbolerna **+** eller **-**. Följande grundinställning visas:

- Symbol **+**: 10 minuter.
- Symbol **-**: 05 minuter.


3. Ställ in önskad tid med symbolerna **+** och **-**.

Efter några sekunder börjar tiden räknas.

Ändra eller radera tiden


Tryck flera gånger på symbolen  tills indikatorn  bredvid symbolen  tänds. Ändra tiden eller ställ in den på  med symbolerna **+** och **-**.

När tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas . Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid en tryckning på symbolen  slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

Funktionen Powerboost


Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än om du använder effektnivån .

Alla kokzoner har denna funktion.

Aktivera




Spishällen ska vara på, men ingen kokzon ska vara igång.

1. Välj en kokzon.

2. Tryck på symbolen .


Indikatorn  tänds.



Funktionen aktiveras.

Anvisning: Om du sätter på en kokzon när funktionen Powerboost är igång, blinkar följande indikation i kokzonen  och . Därefter regleras effektläget . Funktionen Powerboost avaktiveras.

Avaktivera

1. Välj en kokzon.

2. Tryck på symbolen .

Indikatorn  försvinner från displayen och kokzonen återgår till effektläget .

Funktionen är nu avaktiverad.



Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.


Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Indikatorn bredvid symbolen  tänds i cirka 10 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

Avaktivera: Tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Spärren har avaktiverats.

Automatisk barnsäkerhetsspärr




Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Aktivera och avaktivera

I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

Avstängningsautomatik

När en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras.




Kokzonen kommer att stängas av. På kokzonens indikator blinkar växelvis  och  och indikatorn för restvärme .

Tryck på någon av symbolerna för att släcka indikatorn. Nu kan kokzonerna ställas in på nytt.

När avstängningsautomatiken aktiveras så styrs den av det valda effektläget (mellan 1–10 timmar).

Grundinställningar

Apparaten har flera olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens egna behov.

Indikator	Funktion
	Automatisk barnsäkerhetsspärr  Avaktiverad.*  Aktiverad.

*Fabriksinställning

**Spishällens högsta effekt beror på configurationen av anslutningens intensitet som görs vid installationen. För att inte överskrida detta max. värde, har spishällen ett antal komponenter som automatiskt hanterar effekten och fördelar den mellan kokzonerna som är på enligt behov.

Indikator	Funktion
c2	Ljudsignaler <ul style="list-style-type: none"> 0 Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade. 1 Endast felsignal aktiverad. 2 Endast bekräftelsesignal aktiverad. 3 Alla signaler är aktiverade.*
c5	Automatisk programmering av tillagningstid. <ul style="list-style-type: none"> 0 Avstängd.* 1-99 Tid för automatisk avstängning.
c6	Varaktighet för tidsinställningens varningssignal <ul style="list-style-type: none"> 1 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c7	Funktionen Power-Management <ul style="list-style-type: none"> 0 = Avaktiverad.* 1 = 1 000 W. lägsta effekt. 1.= 1 500 W. 2 = 2 000 W. ... 9 eller 9. = hällens högsta effekt.**
c9	Tid för att välja kokzon <ul style="list-style-type: none"> 0 obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.* 1 Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
c0	Återställ till fabriksinställningar <ul style="list-style-type: none"> 0 Personliga inställningar.* 1 Återställ till fabriksinställningar.

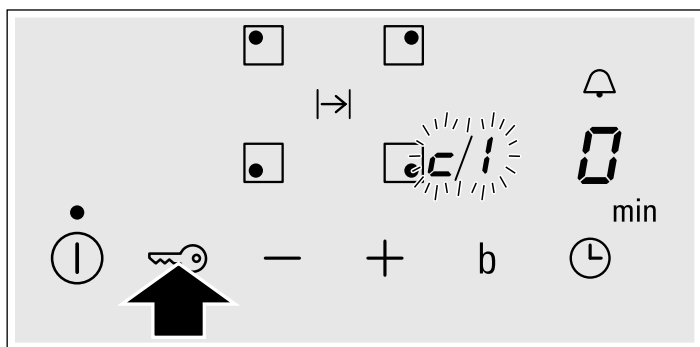
*Fabriksinställning

**Spishällens högsta effekt beror på configurationen av anslutningens intensitet som görs vid installationen. För att inte överskrida detta max. värde, har spishällen ett antal komponenter som automatiskt hanterar effekten och fördelar den mellan kokzonerna som är på enligt behov.

Ställa in grundinställningarna

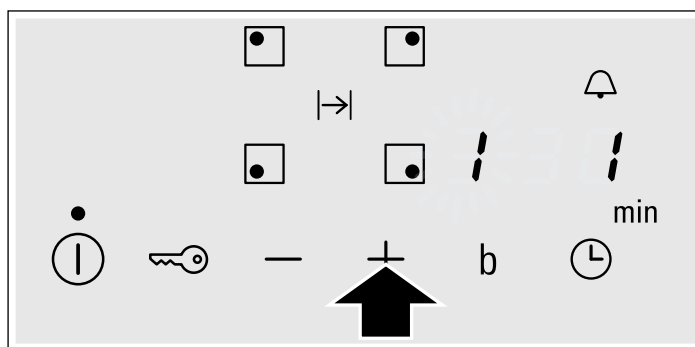
Spishällen måste vara avstängd.

1. Slå på spishällen.
2. Under de följande 10 sekunderna ska du hålla symbolen ⇄ nedtryckt i 4 sekunder.



På displayen tänds c och / växelvis och 0 som förinställning.

3. Tryck flera gånger på symbolen ⇄ tills indikatorn för den önskade funktionen visas.
4. Välj därefter önskad inställning med symbolerna + och -.



5. Tryck en gång till på symbolen ⇄ i över 4 sekunder. Inställningarna sparas korrekt.

Ökning

Induktionstillagning

Fördelar med induktionstillagning

Induktionstillagning förutsätter en radikal förändring gentemot traditionella uppvärmningstyper och värmen genereras direkt i

kokkärlet. Därför har den många fördelar:

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärlet.

- Man sparar energi.
- Lättare skötsel och rengöring. Mat som kokar över bränns inte vid så snabbt.
- Värme- och säkerhetskontroll; hällen tillför eller stänger av strömmen omedelbart då du trycker på kontrollen. Induktionskokzonen gör att effekten kan fördelas om man tar bort kokkärl utan att först ha stängt av zonen.

Kokkärl

Endast lämpliga kokkärl för induktionstillagning med ferromagnetiska kärl, får användas om de består av:

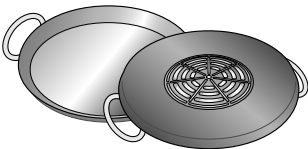
- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för induktionstillagning av rostfritt stål.

för att veta om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att kokkärlens botten dras till magneter.

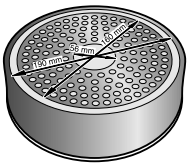
Det finns andra typer av kokkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



Då du använder stora kokkärl med en mindre ferromagnetisk diameter, värms endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.



Kokkärl med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärl och det kanske inte alls upptäcks.



För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonens storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Egenskaper för kokkärlens botten

Egenskaperna för kokkärlens botten kan påverka tillagningens jämnhet. Kokkärl som tillverkas av material som hjälper att sprida värmen, som "sandwich"-kärl av rostfritt stål som fördelar värmen jämt och spar både tid och energi.

Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slöcknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustad med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärlens botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärl utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter av kylning, kontakta Serviceavdelningen.

Kokkärlsdetektering

Varje kokzon har en minsta kärldetekteringsgräns som varierar enligt kokkärlens material. Därför ska du använda kokzonen som bäst passar kokkärlens diameter.

Automatisk frångkoppling

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 **F8**. 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.

Programmera ugnen

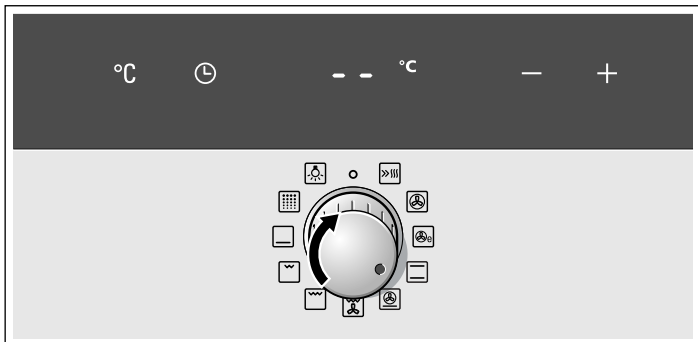
Det finns olika sätt att ställa in ugnen på. Nedan beskrivs hur man ställer in uppvärmningstyp och temperatur eller grillnivå. Ugnen låter dig ställa in tillagningstid (varaktighet) och sluttid för varje rätt. För ytterligare information, se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

Anvisning: Du bör alltid förvärma ugnen innan du ställer in livsmedlet, annars kan det bildas för mycket kondens på glaset.

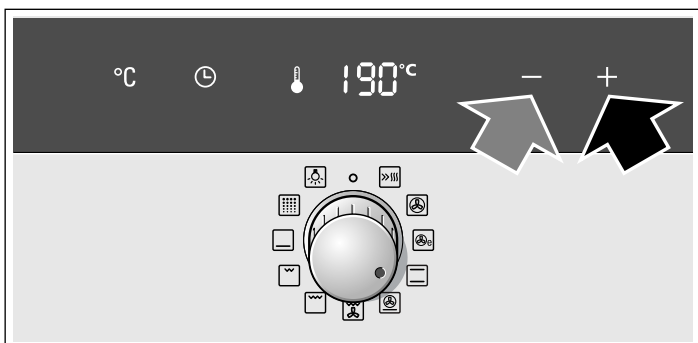
Uppvärmningstyp och temperatur

Bildens exempel: över- och undervärme  på 190 °C.

1. Välj uppvärmningstyp med funktionsreglaget.



2. Justera temperaturen eller önskad grillnivå med touchknapparna + och -.



Ugnen börjar värmas upp.

Stäng av ugnen

Placera funktionsreglaget i nollläget.

Ändra inställningarna

Typ av uppvärmning samt temperatur eller grillnivå kan ändras när som helst.

Snabbuppvärmning


Med snabbuppvärmningsfunktionen når ugnen snabbt den angivna temperaturen.

Snabbuppvärmningen bör användas för temperaturer högre än 100 °C.


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

1. Välj snabbuppvärmning  med funktionsreglaget.

2. Välj önskad temperatur med hjälp av touchknapparna + och -.

På indikatorpanelen tänds symbolen . Ugnen börjar värmas upp.

Slut på snabbuppvärmningen


En signal hörs och symbolen  försvinner. Ställ livsmedlet i ugnen och välj önskad funktion och temperatur.

Avbryta snabbuppvärmningen

Placera funktionsreglaget i nollläget. Ugnen stängs av.

Anvisning: Med funktionen snabbuppvärmning går det inte att ställa in en tillagningstid.


Ställa in tidsfunktioner

Den här ugnen har olika tidsfunktioner. Touchknappen  används för att aktivera menyerna och för att växla mellan olika funktioner. Tidssymbolerna förblir på medan man utför inställningarna. Det går att ändra en redan inställd tidsfunktion med hjälp av touchknapparna + och -.

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 (pga. inställd tillagningstid).


1. Tryck på touchknappen .

På indikatorpanelen tänds symbolen .

2. Ställ in äggklockans tid med touchknapparna + och -.

Värde för touchknappen + = 10 minuter

Värde för touchknappen - = 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.

Äggklockans tid är slut

En signal hörs. På indikatorpanelen visas **00:00**. Stäng av äggklockan med knappen .

Att ändra äggklockans tid






Ställ in äggklockans tid med touchknapparna + och -. Den ändrade tiden visas efter några sekunder.

Avbryta äggklockans tid

Äggklockan fungerar även när ugnen är avstängd. Återställ äggklockans tid till **00:00** med touchknappen -. Äggklockan slocknar.

Läsa av tidsinställningarna

Om du har ställt in flera tidsfunktioner, tänds motsvarande symboler på indikatorpanelen.


För att läsa av äggklockan , tillagningstiden , sluttiden  eller aktuellt klockslag , tryck upprepade gånger på knappen  tills den önskade symbolen tänds. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.


Tillagningstid

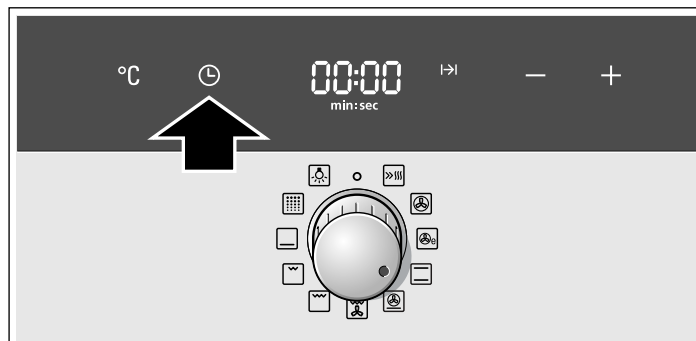
Man kan programmera en tillagningstid för varje livsmedel. När tillagningstiden har förflutit stängs ugnen av automatiskt. Därför behöver man inte avbryta andra uppgifter för att stänga av ugnen och man riskerar inte heller att tiden överskrids.

Exempel på bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Välj uppvärmningstyp med funktionsreglaget.

2. Tryck två gånger på touchknappen .

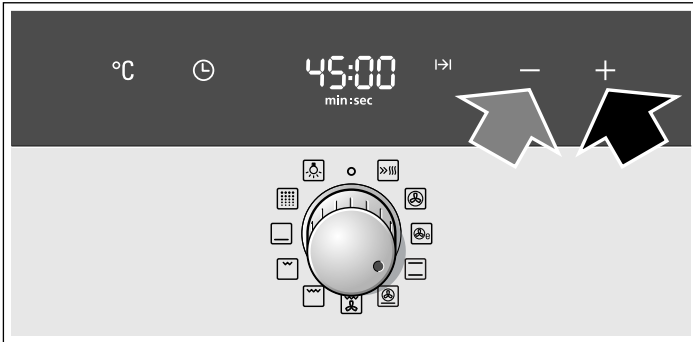
På indikatorpanelen visas **00:00** och symbolen för tillagningstid .



3. Ställ in tillagningstiden med touchknapparna + och -.

Värde för touchknappen + = 30 minuter

Värde för touchknappen - = 10 minuter



4. Tryck på touchknappen °C.

Justera temperaturen eller önskad grillnivå med touchknapparna + och -.

Ugnen sätts på efter några sekunder. På indikatorpanelen visas den inställda temperaturen och symbolen I->I.

Tillagningstiden har förflutit

En ljudsignal hörs. Ugnen upphör att värmas. På indikatorpanelen visas 00:00. Tryck två gånger på pekknappen ⏸. De går att justera en ny tillagningstid med sensorerna + eller -, eller trycka på sensorn ⏸ och nollställa funktionsreglaget. Ugnen är avstängd.

Ändra tillagningstiden

Tryck två gånger på touchknappen ⏸. Ställ in tillagningstiden med touchknapparna + och -.

Avbryta tillagningstiden

Tryck två gånger på touchknappen ⏸. Återställ tillagningstiden till 00:00 med touchknappen -. Tiden har raderats.

Läsa av tidsinställningarna

Om du har ställt in flera tidsfunktioner, tänds motsvarande symboler på indikatorpanelen.

För att läsa av äggklockan ⏰, tillagningstiden I->I, sluttiden ->I eller aktuellt klockslag ⌚, tryck upprepade gånger på knappen ⏸ tills den önskade symbolen tänds. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.

Sluttid

Med ugnen kan du programmera tiden då du önskar att rätten ska vara klar. I detta fall sätts ugnen på automatiskt och stängs sedan av vid önskad tid. 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.

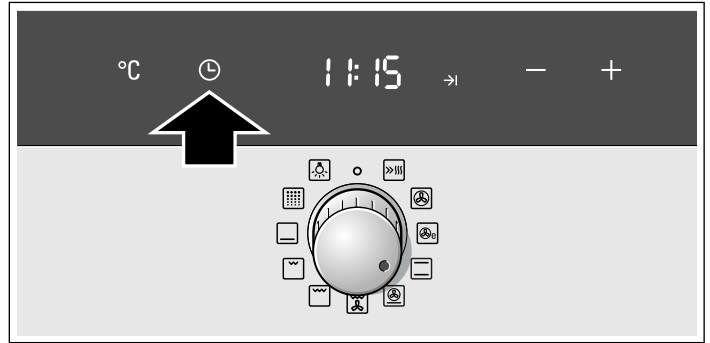
1. Justera funktionsreglaget.

2. Tryck två gånger på touchknappen ⏸.

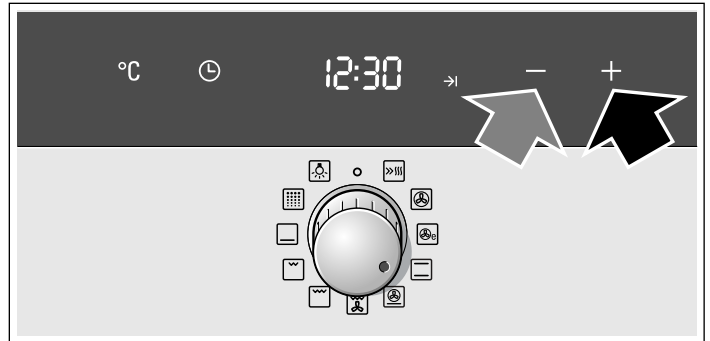
3. Ställ in tillagningstiden med touchknapparna + och -.

4. Tryck på touchknappen ⏸.

På indikatorpanelen visas tiden då maten kommer att vara klar samt sluttidssymbolen ->I.



5. Vrid tillbaka sluttiden med touchknapparna + och -.



6. Tryck på touchknappen °C.

Justera temperaturen eller önskad grillnivå med touchknapparna + och -.

På indikatorpanelen visas den inställda temperaturen och symbolen ->I, och ugnen står i vänteläge. När ugnen slås på visas den inställda temperaturen och symbolen I->I. Symbolen ->I slocknar.

Tillagningstiden har förflutit

En ljudsignal hörs. Ugnen upphör att värmas. På indikatorpanelen visas 00:00. Tryck två gånger på pekknappen ⏸. De går att justera en ny tillagningstid med sensorerna + eller -, eller trycka på sensorn ⏸ och nollställa funktionsreglaget. Ugnen är avstängd.

Ändra sluttiden

Tryck tre gånger på touchknappen ⏸. Ställ in sluttiden med touchknapparna + och -. Den ändrade tiden visas efter några sekunder. Ändra inte sluttiden om tillagningstiden har påbörjats. Slutresultatet kan variera.

Avbryta sluttiden

Tryck tre gånger på touchknappen ⏸ och återställ sluttiden till nuvarande klockslag med hjälp av touchknappen -. Ugnen sätts på.

Läsa av tidsinställningarna

Om du har ställt in flera tidsfunktioner, tänds motsvarande symboler på indikatorpanelen.

För att läsa av äggklockan ⏰, tillagningstiden I->I, sluttiden ->I eller aktuellt klockslag ⌚, tryck upprepade gånger på knappen ⏸ tills den önskade symbolen tänds. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.

Klockan

Efter inkoppling eller efter ett strömavbrott, tänds symbolen ⌚ och 0:00 på indikatorpanelen. Ställ in klockan på rätt tid.

1. Tryck på touchknappen ⌚.

Aktuellt klockslag visas 12:00.

2. Ändra tiden med hjälp av touchknapparna + och -.

3. Bekräfta tiden med touchknappen .

Efter några sekunder visas den inställda tiden.

Ställa in klockan

Det får inte finnas någon annan tidsfunktion inställd, och ugnen bör vara avstängd.

1. Tryck två gånger på touchknappen .

På indikatorpanelen tänds symbolen .

2. Ändra tiden med hjälp av touchknapparna **+** och **-**.

3. Bekräfta tiden med touchknappen .






Efter några sekunder visas den inställda tiden.

Visa inte klocka

Du kan välja att inte visa klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

Ändra grundinställningar



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

Grundinställning	Alternativ 0	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
 1 Signalens längd vid slut på tillagningstid eller äggklockans tid	-	cirka 10 sek.	cirka 2 min.*	cirka 5 min.
 2 Visning av klocka	nej	ja*	-	-
 3 Väntetid för att en ändrad inställning ska få effekt	-	cirka 2 sek.	cirka 4 sek.*	cirka 10 sek.
 5 Löpskenorna har återmonterats	nej	ja	-	-
 6 Välj fabriksinställningarna för alla värden	nej*	ja	-	-


* Fabriksinställning


Ugnen ska vara avstängd.


1. Tryck på knappen  i cirka fyra sekunder.

På indikatorpanelen visas den nuvarande grundinställningen för signalens längd, t.ex.  1 alternativ  2.

2. Ändra grundinställningen med hjälp av touchknapparna **+** och **-**.

3. Bekräfta med touchknappen .

På indikatorpanelen visas nästa grundinställning. Med touchknappen  kan du bläddra bland alla inställningarna och med touchknapparna **+** och **-** kan du ändra dem.

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

Alla grundinställningarna har ställts in.

Grundinställningarna kan ändras igen när som helst.

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.

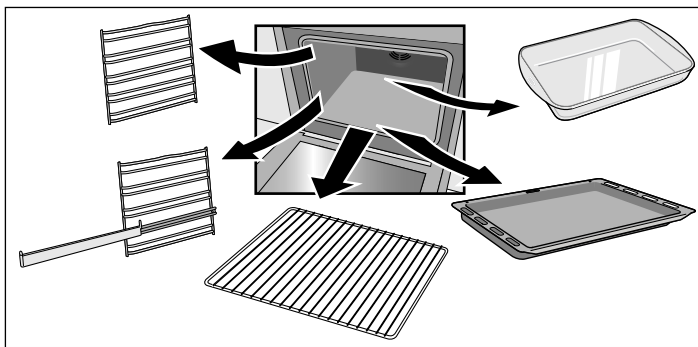
■ Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Rör aldrig vid ugnsluckan. Låt ugnen svalna först. Håll barn på avstånd.

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

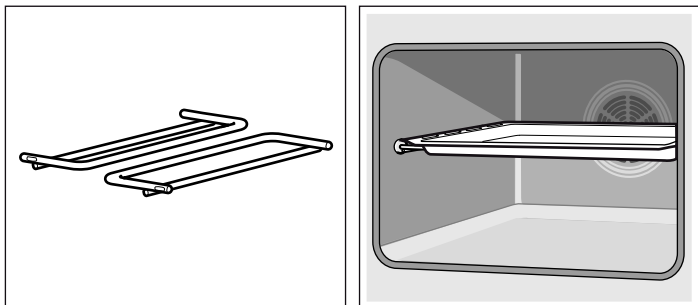
Galler eller liknande på höger och vänster sida är inte lämpliga för självrengöring, ta ut dem ur ugnen.

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. Justera önskad rengöringsnivå med touchknapparna **+** och **-**.

På indikatorpanelen visas rengöringsnivån och symbolen **I→I**. Självrengöringen börjar efter några sekunder.

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


Självrengöringen har nu avslutats

På indikatorpanelen visas **00:00**. 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.

Ställ in så som beskrivits i punkt 1 och 2. Innan autorengöringen påbörjas, tryck tre gånger på touchknappen  och ställ tillbaka sluttiden med touchknapparna **+** och **-**.

Ugnen övergår till vänteläge. På indikatorpanelen visas rengöringsnivån och symbolen **→I**. När autorengöringen påbörjas visas rengöringsnivån och symbolen **I→I**. Symbolen **→I** försvinner.

Läsa av tidsinställningarna

För att kontrollera rengöringens tid, nivå eller sluttid för autorengöring kan du trycka upprepade gånger på touchknappen  till dess den önskade symbolen tänds. Motsvarande värde visas under några sekunder på indikatorpanelen.

Efter självrengöringen

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

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

Använd

till hällen

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

Använd

till ugnen

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

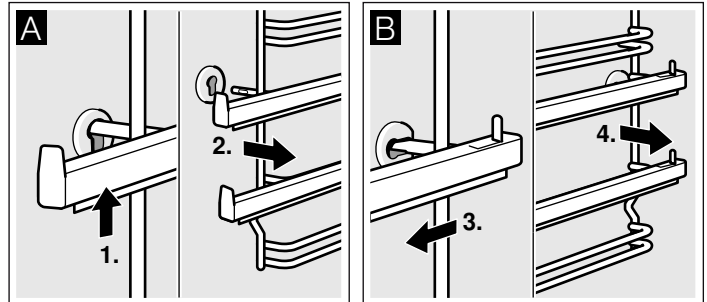
Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Hällen	Skötsel: hållrengöring Rengöring: hållrengöring för glaskeramikhållar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen. ⚠ Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.
Hällinfattningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Lucksydd	Rengöringsmedel för rostfritt (finns hos service och återförsäljarna): Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa. Sitter smutsen hårt, använd skurboll eller ugnrensning. Ugnrensning använder du i kall ugn. Använd helst självrengöringen. Läs kapitlet <i>Självrengöring!</i>
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

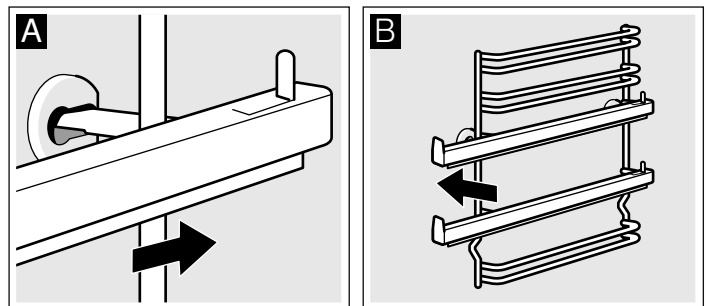
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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 främre hylsan (bild B).

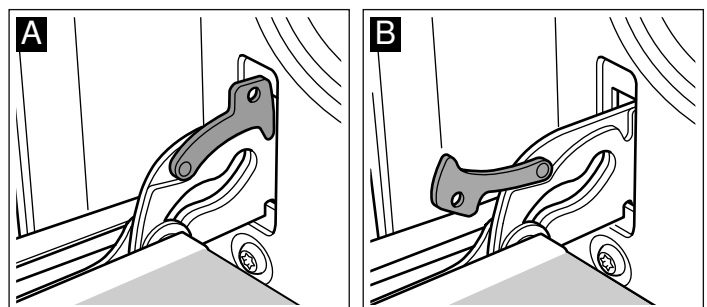


Ugnsstegarna kan bara placeras antingen till höger eller vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B. Utdragsskenorna ska kunna dras rakt ut.

Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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

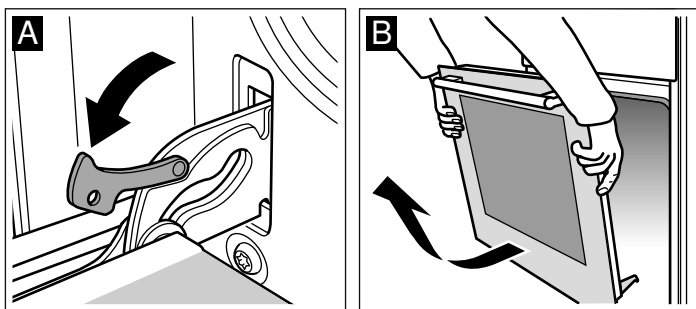


⚠ Risk för personskador!!

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

Haka av luckan

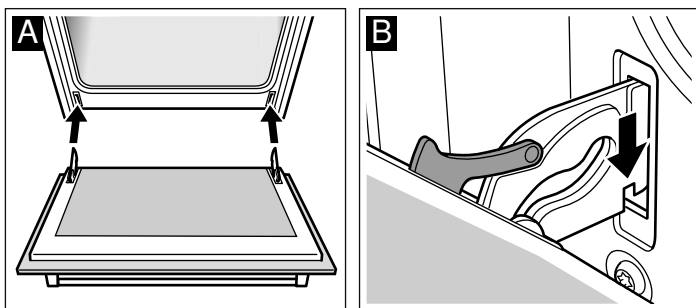
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



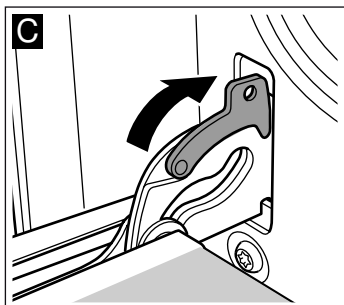
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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



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



⚠ Risk för personskador!!

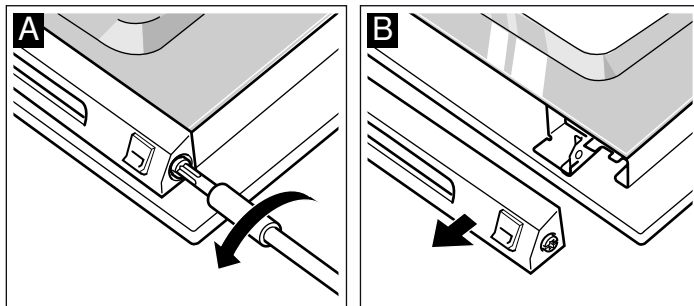
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta bort luckskyddet

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

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

3. Ta av skyddet (bild B).



Se till så att ugnsluckan inte slår igen när skyddet är borttaget. Då kan innerglaset bli skadat.

Rengör skyddet med rengöringsmedel för rostfritt stål.

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

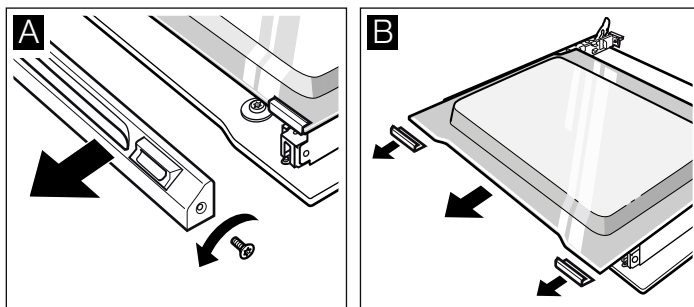
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

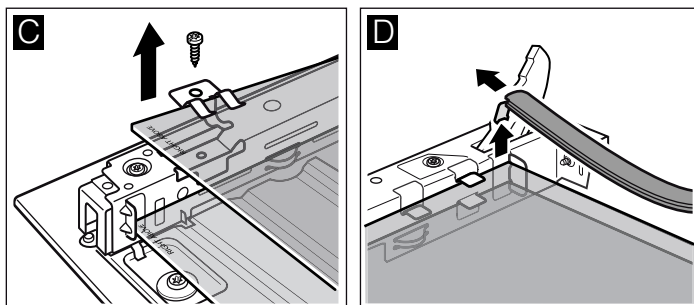
Se till så att du sätter tillbaka de inre glasskivorna i rätt ordning. Använd numren som står på glasen, så att de hamnar i rätt ordning.

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).

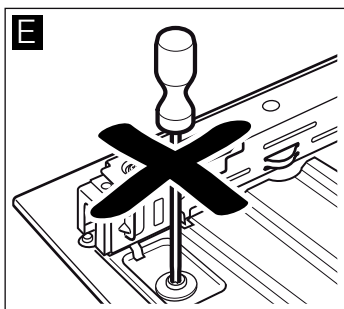


4. Skruva loss fastklämmorna till höger och vänster. Lyft upp skivan och ta bort fästena (bild C).
5. Ta bort packningarna under skivan (bild D). Ta bort packningen genom att dra den uppåt. Dra ut skivan.



6. Dra ut det nedre luckglaset snett uppåt.

7. Skruva INTE ur skruvarna till vänster och höger på plåtdelen (bild E).



Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

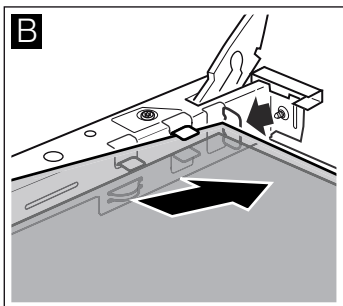
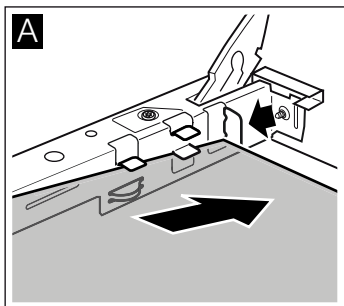
⚠ Risk för personskador!

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

Montering

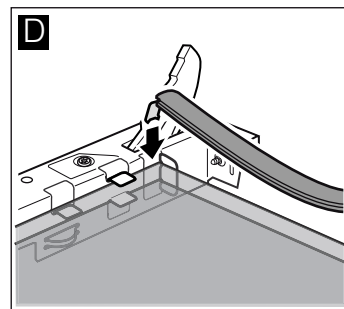
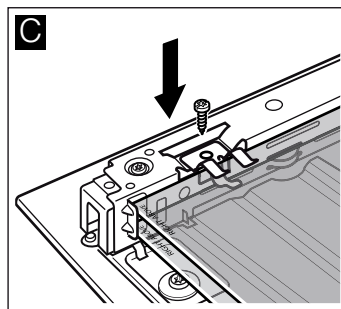
Se till så att texten "Right above" är upp och ner nedtill till vänster på båda glaset när du monterar.

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



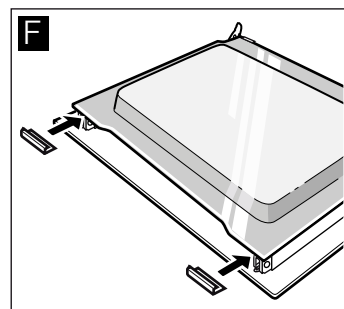
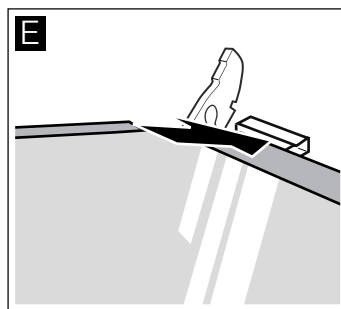
3. Sätt på höger och vänster fastklämma på glasskivan, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild C).

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 glaset 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.

Ugn

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 kontakterna.	Vrid vridreglaget 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.
På indikatorn visas FB .	Den automatiska frångörelsen har aktiverats.	Vrid funktionsreglaget till nollläget.

Felmeddelanden

När ett felmeddelande med **E** visas på indikatorn ska du trycka på touchknappen . 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
E 11	En touchknapp har tryckts in alltför länge eller har fastnat.	Tryck på alla touchknappar en efter en. Kontrollera om någon av touchknapparna har fastnat, är övertäckt eller smutsig.
E 106	Luckans låsning har aktiverats med öppen lucka.	Tryck på touchknappen . Nu kan du fortsätta med programmeringen.
E 115	Temperaturen inuti ugnen är för hög.	Ugnsluckan är låst och uppvärmningen har avbrutits. Vänta tills ugnen har svalnat. Tryck på touchknappen och ställ in klockan igen.

⚠ Varning för elstöt!!

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

Hällen

Åtgärda fel

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömavbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om ett strömavbrott har inträffat. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller bör du kontakta Kundtjänst.
Indikatorerna blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
Indikatorn - blinkar på kokzonernas indikationspanel	Ett fel har uppstått på det elektroniska systemet.	Håll handen en kort stund över kontrolllytan för att bekräfta felet.
<i>E_r</i> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
<i>FQ</i> / <i>FG</i>	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
<i>F2</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.*
<i>F4</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
<i>F5</i> + effektnivå och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Det är mycket troligt att det elektroniska systemet överhettas.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Felindikatorn slocknar kort därefter. Du kan då fortsätta med tillagningen.
<i>F5</i> och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Kokzonen har slocknat för att skydda det elektroniska systemet.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Vänta några sekunder. Tryck några gånger på kontrolllytan. När felindikatorn slocknar, kan du fortsätta tillagningen.
<i>U1</i>	Felaktig matningsspänning. Matningsspänningen ligger utanför de angivna gränserna.	Kontakta elleverantören.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Kokzonen har överhettats och har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta till dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt mycket och anslut det sedan på nytt.

* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud under apparatens funktion

Induktionsuppvärmningsteknologin baserar sig på bildandet av elektromagnetiska fält som gör att värmen genereras direkt i kärlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kärlets konstruktion:

Ett djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med en hög effektläge. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkärlet. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektlägen.

Ett lågt väsande ljud

Detta ljud genereras då kokkärlet är tomt. Ljudet försvinner då du tillsätter vatten eller livsmedel i kokkärlet.

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlet som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Mängden och tillagningssättet för livsmedlen kan variera.

Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl som består av olika överlappande material, så snart som man aktiverar maximal uppvärmningseffekt och samtidigt i båda kokzonerna. Dessa ljud försvinner eller försvagas så snart som effekten minskas.

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet, ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen utrustad med en fläkt som sätts igång efter detekteringen av temperaturen med hjälp av olika effektlägen.

Fläkten kan även fungera per inert, efter att ha stängt av spishällen om den detekterade temperaturen fortfarande är för hög.

Tickande ljud eller ljud som från en klockas visare

Det här ljudet hörs endast när 3 eller flera kokzoner är igång och försvinner eller minskar när man stänger av en kokzon.

Ljuden som beskrivs är normala, utgör del av induktionsteknologin och indikerar inte något fel.

Byta ugnslampa i taket

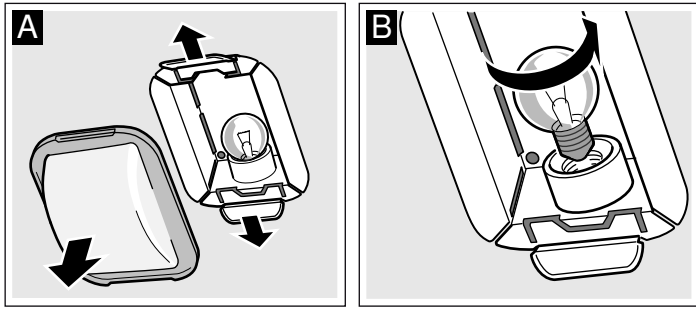
Byt ugnslamporna om den är trasig. Du hittar temperaturlåga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringarna eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Ta loss lampglaset. Tryck metalldelarna bakåt med tummen (bild A).

3. Skruva ur lampan och byt ut den mot samma lamptyp (bild B).



4. Sätt tillbaka lampglaset. Sätt in det på ena sidan och tryck fast det på andra sidan. Glaset snäpper fast.

5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

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

Ugnsfunktion varmluft eco

Med den energieffektiva funktionen varmluft eco kan du tillaga en mängd olika rätter på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar energioptimerad värme från ringelementet jämnt i ugnen. Du kan baka och ugnssteka utan förvärmning.

Anvisningar



- Ställ in maträtten i kall ugn. Nu fungerar energioptimeringen.
- Ugnsluckan får endast öppnas under pågående tillagning om det är absolut nödvändigt.

Tabell


I tabellen hittar du ett urval maträtter som passar bra att tillaga med varmluft eco. Här finns även uppgifter om lämpliga temperaturer och tillagningstider. Samt information om rätt tillbehör och fals.

Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets volymer, beskaffenhet och kvalitet. Därför anges bara ungefärliga värden i tabellen. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Placera alltid formar och kärl mitt på gallret. Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp fett och köttsaft och håller ugnen ren.

Maträtter med varmluft eco  	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kakor, tårter och småkakor				
Paj	Ljus Ø 31 cm-tarteform	3	230-250	30-40
Quiche	Ljus Ø 31 cm-tarteform	3	200-220	45-55
Fransk tårta	Ljus Ø 28 cm-kakform	2	180-200	40-55
Smördegskakor	Bakplåt	3	180-200	20-30
Spritsade kakor	Bakplåt	3	140-150	30-45
Maräng/peiti-chouxer (éclair-bakelser)	Bakplåt	3	210-230	35-45
Gratäng				
Potatisgratäng	Gratängform	2	160-180	60-80

Djupfrysta produkter

Maträtter med varmluft eco 	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Tunn pizza	Långpanna	3	190-210	15-25
Tjock pizza	Långpanna	2	180-200	20-30
Pommes frites	Långpanna	3	200-220	20-30
Fiskpinnar	Långpanna	3	220-240	10-20
Småfranska, baguette	Långpanna	3	180-200	10-15
Kött				
Rostbiff, blodig, 1 kg	Öppen form	2	240-250	35-45
Rostbiff, medium, 1 kg	Öppen form	2	250-260	45-55
Fisk				
Dorada, 2 st. á 750 g	Långpanna	2	170-190	50-60
Dorada i saltbädd, 900 g	Långpanna	2	170-190	60-70
Gädda, 1 kg	Långpanna	2	170-190	60-70
Foreller, 2 st. á 500 g	Långpanna	2	170-190	45-55
Fiskfiléer, 100 g per st.	Kärl med lock	2	190-210	30-40

Spara effekt i ugnen

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

Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojämn botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till

effektförbrukning. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.

- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Slå av på effekten i god tid innan.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Testat i vårt provkök.


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


Anvisningar

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

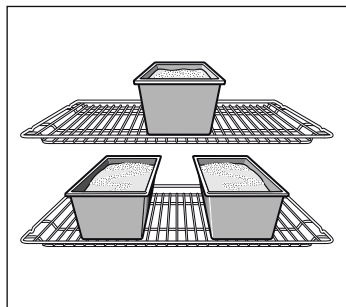
- Bakplåt: fals 5
- Långpanna: fals 3

■ 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.



Bakformor

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.

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

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

Vill du grädda en tarte på en fals, ställ formen i långpannan.

Vill du grädda flera kakor samtidigt, ställ formarna bredvid varandra på gallret.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Tarte	Ljus Ø 31 cm-tarteform	1	☐	240-260	30-40
	2 ljusa Ø 31 cm-tarteformor	3+1	☉	180-200	40-50
Quiche	Ljus Ø 31 cm-tarteform	1	☐	210-230	40-50
Kaka	Ljus Ø 28 cm-kakform	1	☐	190-210	50-60

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza	Bakplåt	2	☐	200-220	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	180-200	40-50
"Flammkuchen" (lök- och fläskpaj, förvärm)	Långpanna	2	☐	280-300	10-12
Vetelängd	Bakplåt	2	☐	170-190	25-35
Brioche	Bakplåt med 12 st. Ø 8 cm-briocheformor	2	☐	200-220	20-25
Maräng/clair-bakelser	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
Maräng (förvärm 10 min.)	Bakplåt	3	☉	80-90	180-210
Spritskakor	Bakplåt	3	☐	140-150	30-40
	Bakplåt	3	☉	140-150	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☉	130-140	35-50
Nötkakor	Bakplåt	2	☐	110-130	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	100-120	35-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☉	100-120	40-50
Börek	Långpanna	2	☐	180-200	40-50

Tips vid gräddning

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

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

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

Kött, fågel, fisk, gratänger och varma smörgåsar

Form

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

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

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

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

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

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

Steka

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

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

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

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

Grilla

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

Vänd köttstyckena efter ⅔ av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

Maträtt	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kött						
Rostbiff, blodig	1,0 kg	öppen	1	☑	240-250	40-50
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1	☑	250-260	50-60
Lammfiol, benfri, nätad, medium	1,5 kg	öppen	1	☑	160-170	110-120
Grillstek	1,0 kg	öppen	1	☑	190-210	120-130
Nätad fläskstek	2,0 kg	öppen	1	☑	170-190	170-180

Maträtt	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fågel						
Kyckling	1,5 kg	Galler + långpanna	2+1		210-230	80-90
Anka	2,0 kg	Galler + långpanna	2+1		190-210	100-110
Fisk						
Fisk, hel, grillad	300 g	Galler + långpanna	2+1		2	20-25
Gratin						
Potatisgratäng		Gratängform	2		160-180	60-80
Varma smörgåsar						
4 st.		Galler + långpanna	3+1		160-170	10-15
12 st.		Galler + långpanna	3+1		160-170	15-20

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.

Menytillagning

Ställ formen på gallet.

Använder du 3D-varmluft , så kan du köra en hel meny i ugnen. Du utnyttjar ugnsvärmens optimalt. Maträtterna tar inte smak av varandra i varmluften och de doftar som vanligt.

Meny	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Meny 1					
Lammfiol, benfri, nätdad, 1,3 kg, medium och bakpotatis	Öppen form	1		180	80 Efter 30 minuters stektid kan du lägga potatisen runt lammfiolen och ställa in tarten i ugnen
Tarte	Ljus Ø 31 cm-tarteform 3				
Meny 2					
Lammfiol, benfri, nätdad, 1,3 kg, medium*	Öppen form	1		180	80 Efter 20 minuters stektid kan du ställa in potatisgratängen i ugnen.
Potatisgratäng	Öppen form	3			

* Tips! 20 minuter innan tillagningstiden går ut kan du lägga tomater runt lammfiolen.

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
Pizza, djupfryst					
Tunn pizza	Långpanna	2	/	200-220	15-25
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Tjock pizza	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		190-210	10-20

Pizza, kylvara

Pizza (förvärm)	Långpanna	1		180-200	10-15
-----------------	-----------	---	--	---------	-------

Potatisprodukter, djupfrysta

Pommes frites	Långpanna	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3		190-210	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3		200-220	15-25

Bakverk, djupfrysta

Småfranska, baguette	Långpanna	3		180-200	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3		200-220	10-20

Bakverk, förgräddade

Bake off-småfranskor, -baguetter	Långpanna	2		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25

Veg. biffar, djupfrysta

Fiskpinnar	Långpanna	2		220-240	10-20
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3		200-220	15-25

Strudel, djupfryst

Strudel	Långpanna	3		190-210	30-35
---------	-----------	---	--	---------	-------

Speciella maträtter

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

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

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

4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.

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

Jäsa deg

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

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

Upptining

Upptiningstiden 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 galletret.

Placera fågeln på en tallrik med bröstet nedåt.

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

Rätt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur
Frysta ömtåliga produkter T. ex. gräddtårter, tårter med smörkräm, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt, etc.	Galler	1		30 °C

Rätt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur
Andra frysta produkter Kyckling, korv och kött, bröd och bullar, bakverk och andra efterrätter	Galler	1	☉	50 °C

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft ☉.

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

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

Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.

Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

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

Konservering

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

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

Förberedelser

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

4. Förslut glaset med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

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

Konservering

Frukt

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

Ta ut glaset ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme.

Om glaset svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten surnar.

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

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glaset ställer du ner temperaturen

från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid av ugnen och kör på eftervärmen.

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Gurka	-	ca 35 minuter
Rödbetor	ca 35 minuter	ca 30 minuter
Brysselkål	ca 45 minuter	ca 30 minuter
Bönor, kålrabbi, rödkål	ca 60 minuter	ca 30 minuter
Ärter	ca 70 minuter	ca 30 minuter

Ta ut glaset

Ta ut glaset ur ugnen efter kokningen.

Obs!

Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, pommes

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

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Allmänt	<ul style="list-style-type: none">■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

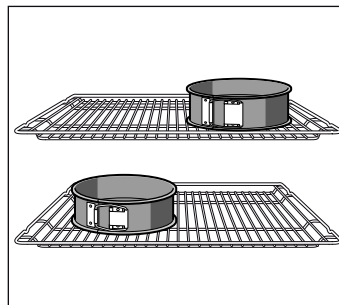
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

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:

Baka med över-/undervärme  på fals 1. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.



Anvisning: När du bakar, prova först den lägre av de angivna temperaturerna.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor (förvärm*)	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	35-50
Spritsade kakor	Bakplåt	3	 / 	140-150	35-50
Småkakor (förvärm*)	Bakplåt	3		150-170	20-30
	Bakplåt	3		150-160	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	25-40
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	35-55
Biskvibotten (förvärm*)	Springform på gallret	2		150-160	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2	 / 	160-180	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 springformar Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm- springformar	3+1		170-190	70-90

* 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	1/2-2
Hamburgare, 12 st* ingen förvärmning	Galler + långpanna	4+1		3	25-30

* Vänd efter 2/3 av tiden





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

siemens-home.bsh-group.com

Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001194529 960316