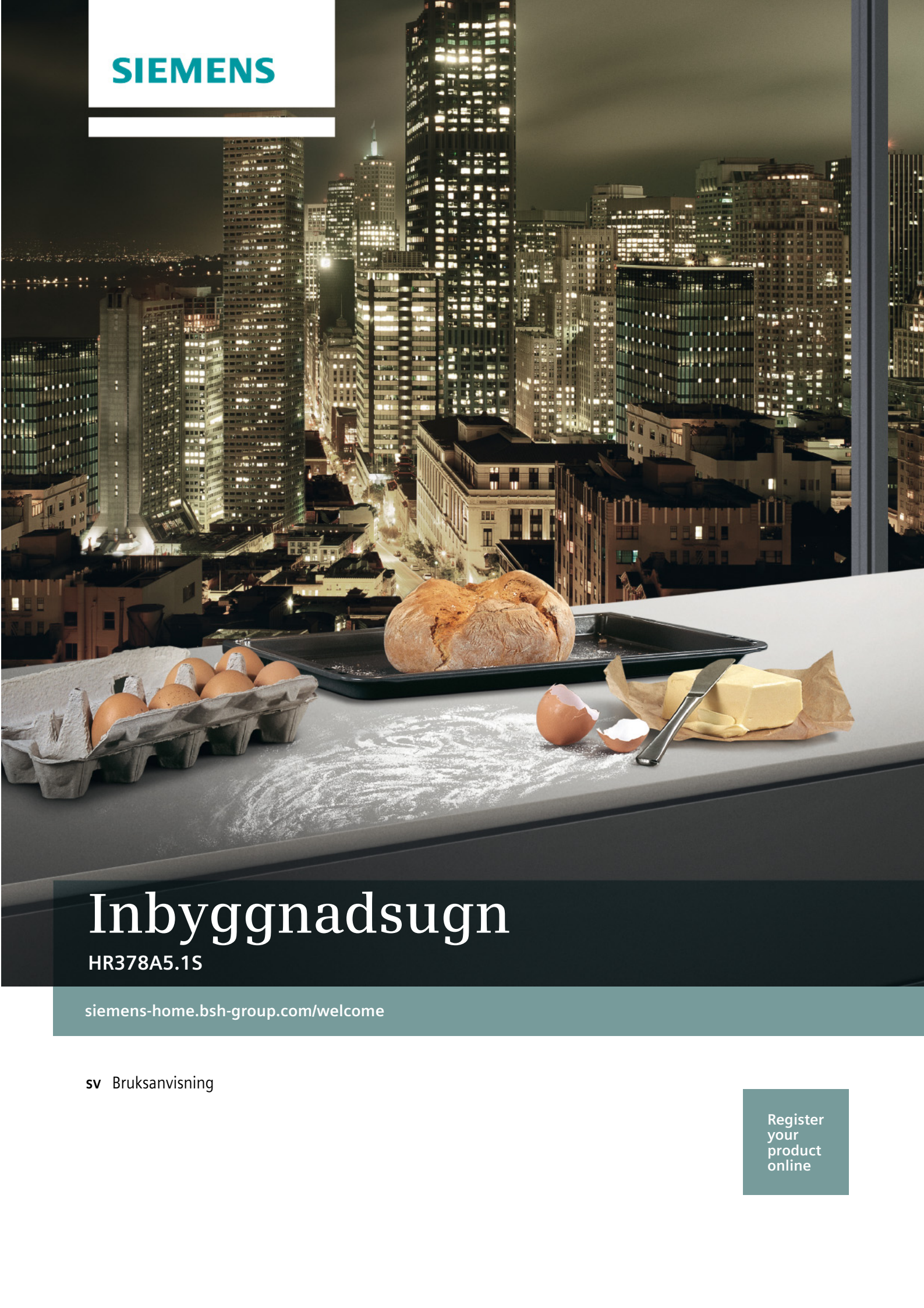




SIEMENS

Inbygggnadsugn

HR378A5.1S

siemens-home.bsh-group.com/welcome

sv Bruksanvisning

Register
your
product
online

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	4
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	5
	Allmänt	5
	Halogenlampa	5
	Stektermometer	6
	Ånga	6
	Rengöringsfunktion	6
	Skadeorsaker	7
	Allmänt	7
	Ånga	7
	Återvinning	8
	Spara energi	8
	Återvinning	8
	Lär dig enheten	9
	Kontroller	9
	Knappar och display	9
	Ugnsfunktioner och funktioner	10
	Temperatur	10
	Ugnsutrymme	11
	Tillbehör	11
	Reglertillbehör	11
	Sätta in tillbehör	11
	Extratillbehör	12
	Före första användning	13
	Före första användning	13
	Första användningen	13
	Rengöra ugn och tillbehör	14
	Använda maskinen	14
	Slå på och av enheten	14
	Ställa in ugnsfunktion och temperatur	14
	Snabbuppvärmning	15
	Ånga	15
	Tillagning med ångfunktion	15
	Värma på	16
	Fylla på vattentanken	16
	Efter varje ångning	17
	Tidsfunktioner	18
	Ställ in tillagningstiden	18
	Ställa in färdigtiden	18
	Ställa timern	19
	Ställa klockan	19
	Stektermometer	20
	Ugnsfunktioner	20
	Sätt stektermometern i maten	20
	Ställa in kötttemperaturen	20
	Olika livsmedels innetemperaturer	21
	Barnspärr	21
	Slå på och av	21
	Grundinställningar	22
	Grundinställningslista	22
	Ändra grundinställningarna	22
	Program	23
	Formar	23
	Förbereda maträtten	23
	Ångkokning	23
	Program	23
	Ställa in program	25
	Sabbatläge	25
	Slå på sabbatläget	25
	Rengöringsmedel	26
	Lämpliga rengöringsmedel	26
	Håll enheten ren	27
	Rengöringsfunktionen	27
	Självrengöring	27
	Avkalkning	28
	Ugnsstegar	29
	Ta ur och sätta i ugnsstegarna	29
	Ta ur och sätta i utdragsskenorna	30
	Ugnsluckan	31
	Haka av och hänga på luckan	31
	Ta bort luckskyddet	32
	Ta ur och sätta i luckglaset	32
	Hur åtgärda fel?	33
	Åtgärda fel själv	33
	Maximal funktionstid	34
	Byta lampa i ugnsbelysningen i taket	34
	Service	35
	E- och FD-nummer	35

	Testat i vårt provkök.....	35
	Allmänna anvisningar	35
	Kakor och småkakor	36
	Puddingar och gratänger	39
	Fågel, kött och fisk	40
	Tillbehör och grönsaker	43
	Desserter	43
	Akrylamid i livsmedel	43
	Långkok	43
	Torkning	44
	Konservering	45
	Jäsa deg	45
	Upptining	46
	Värma på	46
	Varmhållning	47
	Provrätter	47

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

Bestämmelser för användningen

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

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

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

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

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 11

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

Varning – 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.
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.
- 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.

Varning – 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.

Varning – 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. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Varning – Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Varning – 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!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Varning – Fara för magnetpåverkan!!

Det sitter permanentmagneter i kontrollerna eller vreden. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar. Håll 10 cm minimiavstånd till kontrollerna om du har elektroniska implantat.

Halogenlampa

Varning – Risk för brännskador!!

Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av. Rör inte lampglaset. Undvik hudkontakt vid rengöring.

Varning – Risk för stötar!

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.

Stektermometer

Varning – Risk för stötar!!

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Ånga

Varning – Risk för skållning!!

- Vattnet i vattentanken kan bli mycket varmt om du kör andra funktioner på enheten. Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.
- Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet. Sträck dig inte in i ugnsutrymmet när du använder enhetens ångfunktion.
- Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret. Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

Varning – Risk för personskador och brand!!

Brännbara vätskor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet (explodera). Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

Rengöringsfunktion

Varning – Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före rengöringsfunktionen. Rengör inga tillbehör samtidigt.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.
- Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad. Skrubba inte tätningen och ta inte av den! Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Varning – Risk för allvarliga personskador!!

Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen. Rent generellt, rengör inga tillbehör samtidigt.

Varning – Risk för personskador!!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna. Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång. Vistas inte länge i rummet. Håll barn och husdjur borta. Följ anvisningarna även vid tidsfördröjning med flyttad färdigtid.

Varning – Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringsfunktionen. Öppna aldrig ugnsluckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsnbotten: ställ inga tillbehör på ugsnbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsnbotten. Ställ inte formar på ugsnbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugsnutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugsnutrymme: håll aldrig vatten i ugsnutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugsnutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugsnutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsnutrymme. Förvara inte mat i ugsnutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugsnutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom. Det är bara om du kört ugsnfunktion med mycket fukt som du ska låta ugsnutrymmet torka.
- 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.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren. Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.
- 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 ugsnluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugsnluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Ånga

Obs!

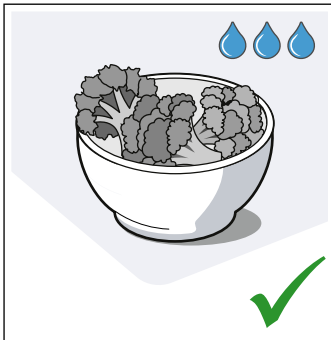
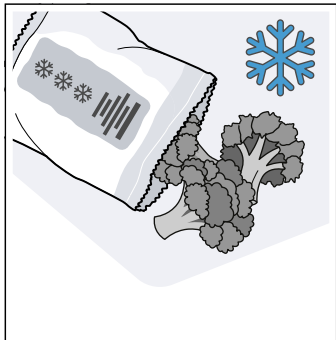
- Bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.
- Rostiga formar: använd inte rostiga formar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugsnutrymmet.
- Hett vatten i vattentanken: hett vatten kan skada ångsystemet. Fyll bara vattentanken med kallvatten.
- Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugsnbotten. Torka upp vattnet på ugsnbotten före användning.
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte håller avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort lösningen med vatten.
- Rengöra vattentanken: maskindiska inte vattentanken. Vattentanken blir skadad. Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

Återvinning

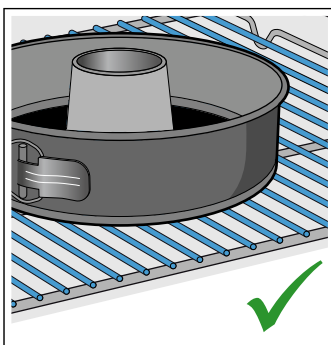
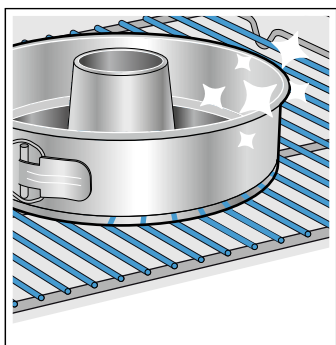
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

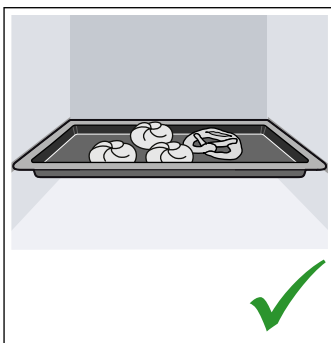
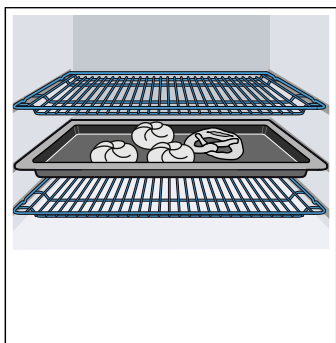
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



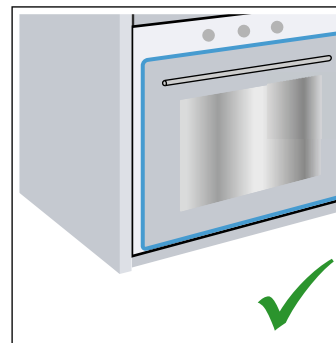
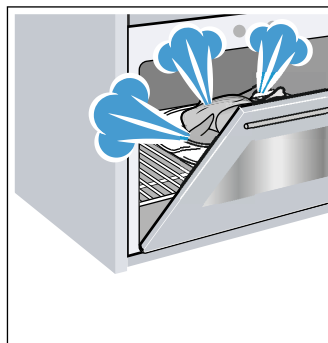
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



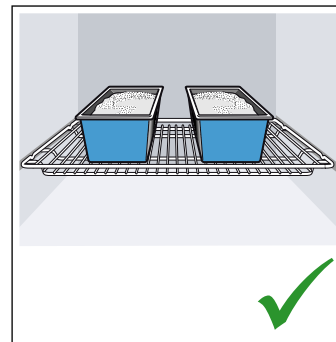
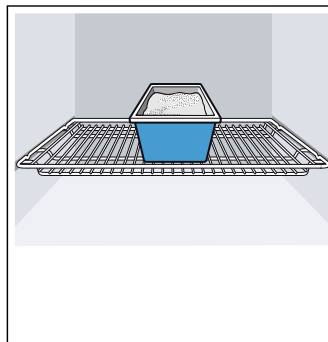
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.



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

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.

Lär dig enheten

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Anvisning: Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.



1 Knappar och display

Knapparna är pekfäلت med givare under. Tryck till på symbolen för att välja funktionen. Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.

2 Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion eller andra funktioner.

Funktionsvredet går att vrida både åt vänster och höger från nollläget.

3 Temperaturväljare

Termostadvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställning för andra funktioner.

Termostadvredet går att vrida både åt vänster och höger. Det saknar nolläge.

4 Vattentank

Fylla på och tömma vattentanken → "Fylla på vattentanken" på sidan 16

Anvisning: På flera enheter är vreden av popouttyp. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.

Knappar och display

Knapparna ställer in olika extrafunktioner på enheten. Displayen visar tillhörande värden.

Kontroller

Du använder kontrollerna för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Här är en översikt över kontrollerna och deras placering.

Symbol	Betydelse	
Knappar		
	Tidsfunktioner	Välj timer  , tillagningstid  , färdigtid  och klocka  genom att trycka till flera gånger.
	Minus	Minskar inställt värde.
	Plus	Ökar inställt värde.
	Barnspärr	Låser och låser upp ugnsfunktionerna på kontrollerna.
	Ugnsbelysning	Slår på och av ugnsbelysningen.
	Snabbuppvärmning	Slår på eller avbryter snabbuppvärmning av ugnen.
	Ångfunktion	Slå på ångfunktion
Display		
	Töm vattentanken	Anvisning Töm vattentanken
	Fyll vattentanken	Anvisning Fyll vattentanken
	Avkalkning	Avkalka enheten
* Du får upp symbolen på displayen beroende på situationen.		

Display

Du får upp den ugnstemperatur du ställt in med termostadvredet.

Dessutom kan du kolla tidsfunktionernas inställningar. Värde som går att ställa in eller går ut är framlyft. Tryck till på  för att använda de olika tidsfunktionerna. Pilarna  över eller under resp. symbol visar vilket värde som är framlyft.

Ugnsfunktioner och funktioner

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du kan hitta rätt ugnsfunktion till din maträtt.

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
 3D-varmluft*	30-275°C	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Anpassad varmluft	125-275°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.
 Värma på**	80-180°C	För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk. Ångan gör att maten inte blir torr.
 coolStart-funktion	30-275°C	Snabbtillagning av djupfrysta produkter på fals 3. Använd den temperatur som tillverkaren anger. Använd den högsta temperatur som står på förpackningen. Använd angiven tillagningstid eller kortare. Förvärm inte.
 Pizzaläge	30-275°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Långkok	70-120°C	För skonsam och långsam tillagning av påbrynta, möra köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
 Grill, stor yta	Grilllägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratiner. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
 Varmluftsgrill*	30-275°C	För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Över-/undervärme*	30-275°C	Vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
* Ångfunktionen går att kombinera med ugnsfunktionen från 80°C (kräver fylld vattentank)		
** Ångfunktion (kräver fylld vattentank)		

Anvisning: Enheten ger temperatur- eller effektlägesförslag till varje ugnsfunktion. Du godkänner dem eller ändrar dem i resp. intervall.

Andra funktioner

Din nya ugn har ännu fler funktioner som vi strax ska beskriva här.

Funktion	Användning
 Program	Lämpliga, förprogrammerade enhetsinställningar för olika maträtter. → "Program" på sidan 23
 Rengöringsfunktioner → "Rengöringsfunktionen" på sidan 27	Pyrolysfunktionen  rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv. Avkalkningen  håller enheten funktionsduglig.

Temperatur

Termostatvredet ställer in ugnstemperaturen. Det väljer även t.ex. grill- och rengöringslägen. Du får upp inställningarna på displayen.

Anvisningar

- Temperaturen går att ställa in i 1°-steg upp till 100°C, sedan i 5°-steg.
- Vid inställningen grilläge 3 sänker enheten efter ca 20 minuter till grilläge 1.

Temperaturindikering

Temperaturindikeringens  symbol blir fylld på displayen när enheten värmer upp.

När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när symbolen är helt fylld.



Restvärme

Temperaturindikeringen visar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Ju mer temperaturen sjunker, desto mindre fylld blir indikeringen.

Anvisningar

- Temperaturindikeringen blir bara fylld vid ugnsfunktioner med inställd temperatur. Den blir t.ex. fylld direkt vid grillågen.
- Är ugnstemperaturen för hög när du ska slå på funktionen, så får du upp  på displayen vid vissa ugnsfunktioner. Slå av och låt enheten svalna. Slå sedan på funktionen igen.
- På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

Ugnsutrymme

Olika ugnsfunktioner gör det smidigare att använda enheten. Ugnsutrymmet är t.ex. välbelyst och kylfläkten skyddar enheten mot överhettning.

Öppna luckan

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så fortsätter funktionen.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen med funktionsvredet, så slår den av.

Ställer du funktionsvredet i ugnsbelysningsläge, så tänder du belysningen utan att slå på ugnen. Det underlättar t.ex. vid rengöring av enheten.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan.

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

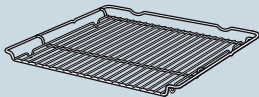
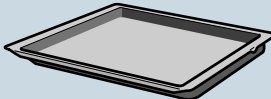
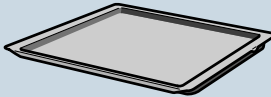
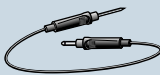
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning.

Tillbehör

Det finns diverse tillbehör bipackade med enheten. Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

Reglertillbehör

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

	Galler För formar, kak- och gratängformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
	Långpanna För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.
	Bakplåt För småkakor på plåt
	Stektermometer Ger exakt ugnstekning. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 20

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

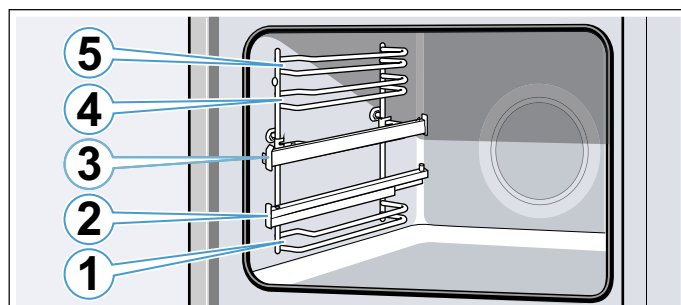
Anvisning: Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Det påverkar inte funktionen. Det återtar sin ursprungliga form när det svalnat.

Sätta in tillbehör

Ugnen har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

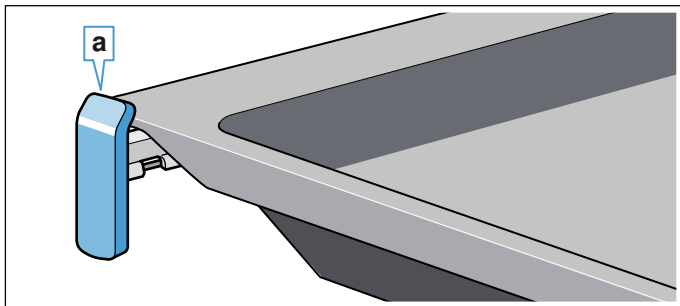
Ugnsutrymmets översta fals är märkt med en grillsymbol på många enheter.

Ugnsutrymmet har ett eller flera par utdragsskenor eller snäpputdrag. Utdragsskenorna är fast monterade och går inte att ta ur. Snäpputdragen går att fästa på lediga falsar, om det behövs.



Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.
Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippas. Utdragen gör att du kan dra ut tillbehöret längre.
Se till så att tillbehöret sitter bakom utdragsskenans flik **a**.

Exempel i bilden: långpanna



Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt utdragna. Då går det lätt att lägga på tillbehöret. Frigör utdragsskenorna genom att skjuta in dem lite i ugnsutrymmet.

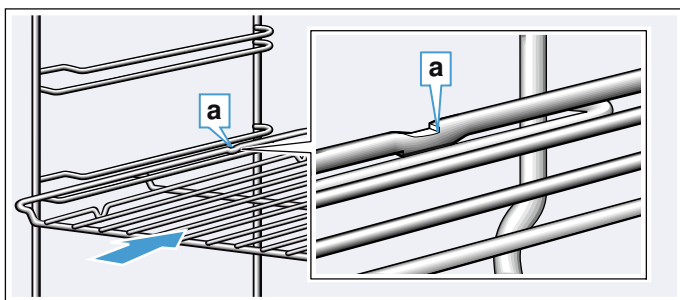
Anvisningar

- Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.
- Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.
- Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.
→ Sidan 29

Snäpplägena

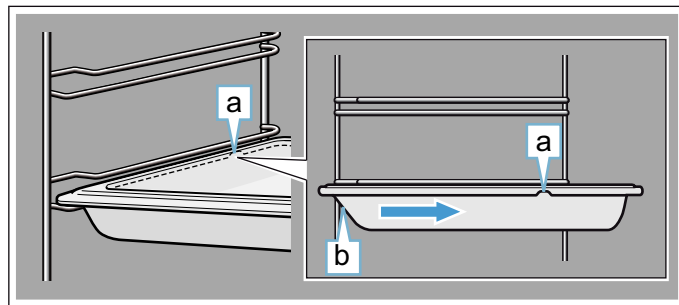
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippas när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret. Den öppna sidan ska vara mot luckan med försänkningen nedåt.



Du måste se till så att skåran **a** pekar nedåt när du sätter i plåtarna. Den sluttande kanten på tillbehöret **b** ska vara mot luckan.

Exempel i bilden: långpanna

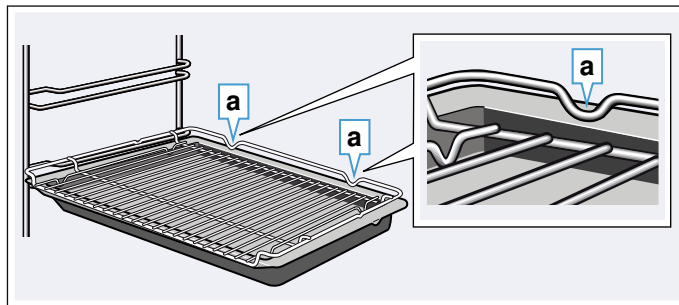


Kombinera tillbehör

Du kan använda gallret tillsammans med långpannan för att samla upp droppande vätska.

Se till så att du lägger på gallret så att distanserna **a** vilar på bakkanten. Gallret ska ligga på falsens övre styrningar när du sätter in långpannan.

Exempel i bilden: långpanna



Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment i till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

Tillgänglighet och möjligheten att beställa online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i dokumentationen.

Anvisning: Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → "Service" på sidan 35

Extratillbehör

Galler

För formar, kak- och gratängformar samt stekar och grillbitar.

Bakplåt

För småkakor på plåt

Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar.

Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

lläggsgaller

För kött, fågel och fisk.

Det går att lägga i långpannan för att samla upp steksken.

Långpanna, släppa lätt-beläggning

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar.
Bakverk och stekar lossar lättare från långpannan.

Bakplåt, teflonbehandlad

För småkakor på plåt
Bakverk lossar lättare från bakplåten.

Två smala långpannor

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter.
Använd inte långpannorna med snäpputdrag och ställ dem inte på galler.

Proffspanna

För tillagning av stora mängder. Perfekt för t.ex. moussaka.

Proffspanna med iläggsgaller

För tillagning av stora mängder.

Lock till proffspannan

Locket gör proffspannan till en proffsstekgryta.

Pizzaplåt

För pizza och stora, runda kakor.

Grillplåt

För grillning i stället för gallret eller som stänkskydd. Använd bara i långpannan.

Baksten

För hembakt bröd, småfranska och pizza med knaprig botten.
Förvärm bakstenen till rekommenderad temperatur.

Glasstekgryta

För grytstekar och gratänger.

Glasform

För gratänger, grönsaksrätter och bakverk.

Snäpputdrag

Utdragsskenorna går att använda på alla falsar. Du kan sätta in lika många utdrag som du har lediga falsar.

Utdragssystem, 1 par

Utdragsskenor på fals 2 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.

Utdragssystem, 2 par

Utdragsskenor på fals 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.

Utdragssystem, 3 par

Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.

**Före första användning**

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten: Rengör dessutom ugnsutrymme och tillbehör.

Före första användning

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användning.

Obs!

- Risk för skador på enheten pga. felinställd vattenhårdhet. Enheten kan inte påminna om avkalkning i tid. Se till så att vattenhårdenheten är rätt inställd.
- Risk för skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning. Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Anvisningar

- Är vattnet hårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använder du bara avhärdat vatten, så kan du ändra vattenhårdenheten till "avhärdat".
- Om du använder mineralvatten, ändra vattenhårdenheten till "jättehårt".
- Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

Första användningen

Du får upp klockan på displayen vid elanslutning. Ställ klockan.

Ställa klockan

Se till så att funktionsvredet är i nolläge.

Klockan börjar på 12:00.

1. Ställ klockan med **–** eller **+**.
2. Tryck till på **⊖** för att bekräfta.

Du får upp aktuell tid på displayen.

Ställa in vattenhårdhet

Du ställer in vattenhårdenheten i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar" på sidan 22

Inställning	Vattenhårdhet		
	mmol/l	Tysk (°dH)	Fransk (°fH)
C 1 1 0 = avhärdat	-	-	-
C 1 1 1 = mjukt	upp till 1,3	upp till 7,3	upp till 13
C 1 1 2 = medel	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
C 1 1 3 = hårt	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
C 1 1 4 = jättehårt	över 3,8	över 21,3	över 38

Rengöra ugn och tillbehör

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

Rengöra ugnsutrymmet

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

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Ta bort förpackningsrester som t.ex. frigolitkuler ur ugnen.
3. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
4. Fyll vattentanken. → "Fylla på vattentanken" på sidan 16
5. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur för uppvärmning med ångfunktion. → "Ånga" på sidan 15

Uppvärmning med ångfunktion

Ugnsfunktion	3D-varmluft  med ångfunktion  (kraftig)
Temperatur	200°C
Tillagningstid	30 minuter

6. Värm upp utan ångfunktion efter uppvärmning med ångfunktion.
7. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur för uppvärmning utan ångfunktion.

Uppvärmning utan ångfunktion

Ugnsfunktion	Över-/undervärme 
Temperatur	240°C
Tillagningstid	30 minuter

8. Vädra köket medan enheten värmer upp.
9. Slå av enheten efter angiven tillagningstid.
10. Vänta tills ugnen har svalnat.
11. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
12. Töm vattentanken och torka ur ugnen. → "Efter varje ångning" på sidan 17

Rengöra tillbehör

Rengör tillbehör ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.



Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten.

Slå på och av enheten

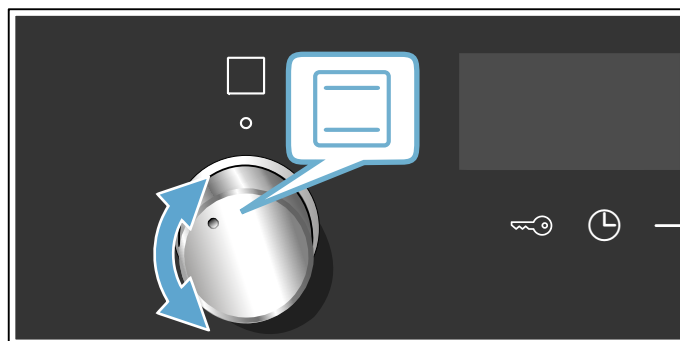
Funktionsvredet slår på och av enheten. Enheten är på vid lägen utom nollläget. Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

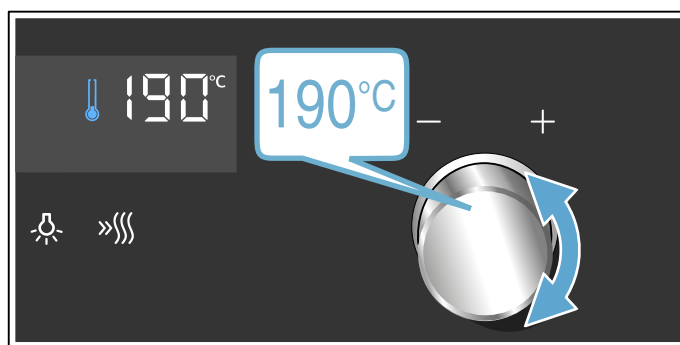
Du ställer smidigt in enheten med funktions- och termostadvreden. Du hittar vilken ugnsfunktion som passar bäst för maträtten i början av bruksanvisningen.

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

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.



Enheten börjar värma upp inom några sekunder.

Slå av enheten när maten är klar genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Anvisning: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten. → "Tidsfunktioner" på sidan 18

Ändra

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion och temperatur med respektive vred.

Byter du ugnsfunktion, så ändrar enheten temperatur till motsvarande temperaturförslag.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden.

Lämpliga ugsfunktioner:

-  3D-varmluft
-  Över-/undervärme

Använd bara snabbuppvärmning vid inställd temperatur över 100 °C.

Ställ inte in maträtten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du ett jämnare slutresultat.

1. Ställa in ugsfunktion och temperatur
2. Tryck till på »|||. Du får upp »||| på displayen. Ugnen börjar värma upp inom några sekunder.

Enheten ger signal och »||| slocknar när snabbuppvärmningen är klar. Ställ in maten i ugsutrymmet.



Matlagning med ångfunktion.

Varning – Risk för skållning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

Varning – Risk för skållning!!

Vattentanken kan bli varm vid användning. Låt vattentanken svalna före tömning

Tillagning med ångfunktion

Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall vid tillagning med ångfunktion. Det ger bättre slutresultat.

Maten

- får en knaprig skorpa
- får en fin yta
- blir saftig och mör inuti
- får minimalt reducerad volym

Följ tabelluppgifterna. → "Testat i vårt provkök." på sidan 35 → "Program" på sidan 23

Ångintensitet

Ångfunktionen har olika intensiteter:

- låg =  1
- kraftig =  2

Lämpliga ugsfunktioner

Du kan komplettera följande ugsfunktioner med ånga:

- 3D-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Varmluftsgrillning 

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Ställ in ugsfunktion och temperatur.
Anvisning: Ångfunktionerna går att ställa in mellan 80 - 240°C.
3. Tryck till på  för att ställa in den ångintensitet du vill ha.

Enheten slår på funktionen.

Avbryta ångfunktionen

Vill du slå av ångan tidigare, tryck till på  tills ångintensiteten slår av.

Anvisning: Funktionen fortsätter utan ånga.

Avsluta

Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.
→ "Efter varje ångning" på sidan 17

Värma på

Ugnsfunktionen Värma på  värmer på tillagad mat eller dagsgammalt bröd skonsamt. Ångfunktionen slår på automatiskt.

Slå på

1. Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Fyll vattentanken.
3. Ställ in värma på  med funktionsvredet.
4. Ställ in temperaturen med termostadvredet. Enheten slår på funktionen.

Avsluta

Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.
→ "Efter varje ångning" på sidan 17

Fylla på vattentanken

Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet.
→ "Grundinställningar" på sidan 22

Varning – Risk för personskador och brand!!

Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken. Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (explodera). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

Varning – Risk för brännskador!!

Vattentanken kan bli varm vid användning. Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning. Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

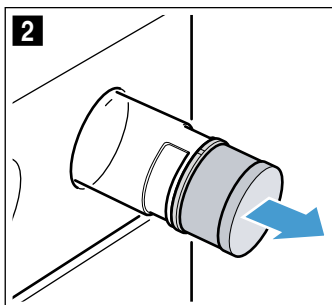
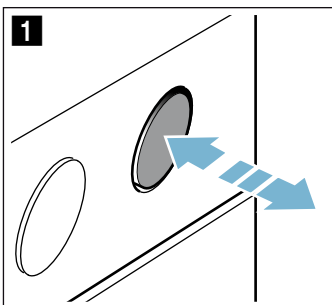
Obs!

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning. Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

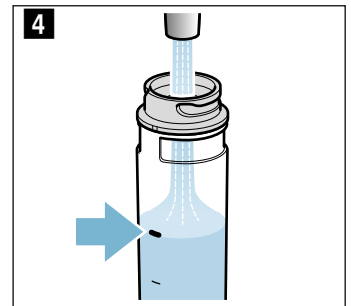
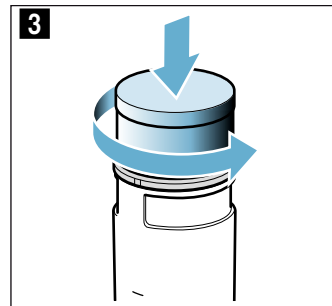
Anvisningar

- Är vattnet hårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använder du bara avhärdat vatten, så kan du ändra vattenhården till "avhärdat".
- Om du använder mineralvatten, ställ in vattenhårdenintervall "jättehårt".
- Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

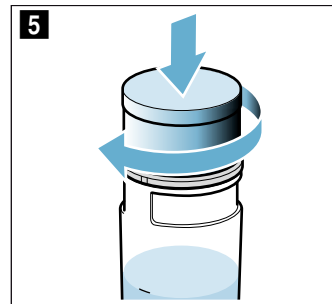
1. Tryck på vattentanken (bild **1**).
2. Ta ur vattentanken (bild **2**).



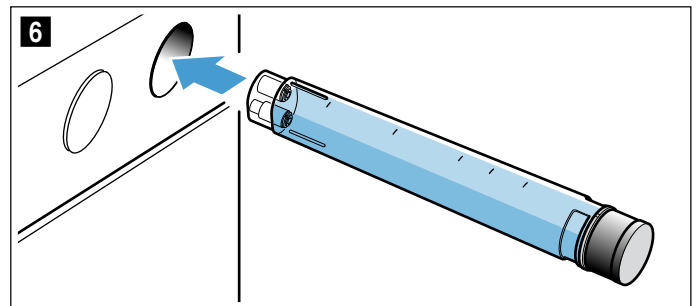
3. Tryck på locket till vattentanken, håll in och vrid upp (bild **3**).
4. Fyll på vatten (bild **4**).



5. Dra åt locket till vattentanken (bild **5**).



6. Sätt i vattentanken i öppningen igen och tryck tills den snäpper fast (bild **6**).



Fylla på vattentanken

Är vattentanken tom ger enheten signal och du får upp symbolen "Fyll på vattentanken" på displayen.

1. Ta ur och fyll vattentanken.
2. Sätt i den fyllda vattentanken.

Anvisning: Fyller du inte på vattentanken, så fortsätter funktionen utan ångfunktion.

Efter varje ångning

⚠ Varning – Risk för skållning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

⚠ Varning – Risk för skållning!!

Vattentanken kan bli varm vid användning. Låt vattentanken svalna före tömning

Obs!

Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugsbotten. Torka upp vattnet på ugsbotten före användning.

Restvattnet blir pumpat i retur till vattentanken efter ångfunktionerna. Töm och torka ur vattentanken. Det finns fukt kvar i ugsutrymmet. Torka ur ugsutrymmet.

Anvisning: Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.

Tömma vattentanken

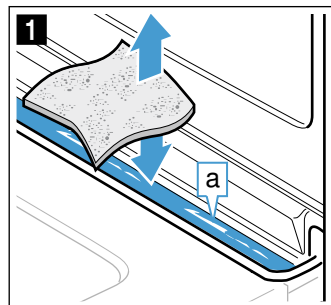
Obs!

- Torka inte ur vattentanken i het ugn. Vattentanken blir skadad.
- Maskindiska inte vattentanken! Vattentanken blir skadad.

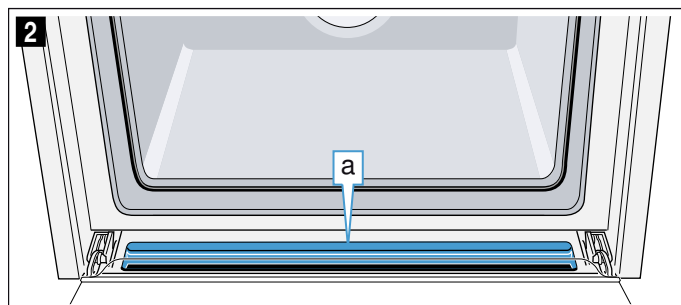
1. Tryck på vattentanken.
2. Ta ur vattentanken.
3. Vrid upp vattentankens lock.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt torka med öppet lock.
8. Sätt på och vrid åt locket till vattentanken.
9. Sätt i vattentanken

Torka ur dropprännan

1. Låt enheten svalna.
2. Öppna luckan.
3. Sug upp vattnet i dropprännan **a** med disktrasa och torka ur försiktigt (bild **1**).



Dropprännan **a** sitter under ugsutrymmet (bild **2**).



Torka ur ugnen för hand

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugsutrymmet.
3. Torka ur ugsutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugsutrymmet torkar ur ordentligt.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

Tidsfunktion	Användning
 Tillagningstid	Funktionen slår av enheten automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdig	Ställ in den tillagnings- och färdigtid du vill ha. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill.
 Äggklocka	Timern fungerar som en äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnsfunktion och övriga tidsfunktioner samt påverkar inte enheten.
 Klockan	Är inga andra funktioner framlyfta, så kommer klockan upp på displayen till enheten.

Du får inte upp tillagningstiden med  förrän du ställt in ugnsfunktion. Du kan få upp färdigtiden när du ställt in tillagningstiden. Timern går att ställa in närsomhelst.

Enheten ger signal när tillagnings- eller timertid går ut. Du kan stänga av signalen tidigare genom att trycka till på .

Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 22

Ställ in tillagningstiden

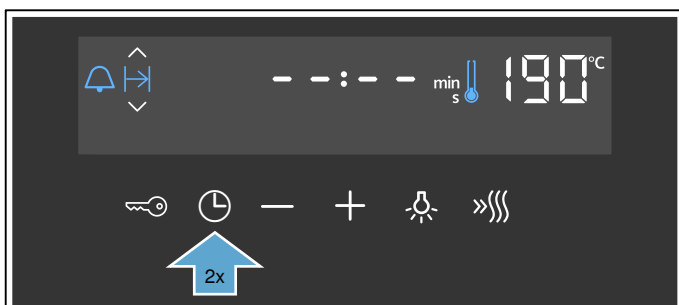
Du kan ställa in maträttens tillagningstid på enheten. Så du drar inte över tillagningstiden av misstag och behöver inte avbryta det du håller på med för att slå av funktionen.

Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter. Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.

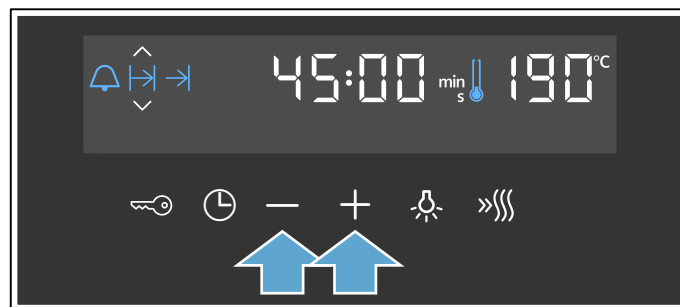
Beroende på vilken knapp du trycker till på först, så börjar tillagningstiden på annat tidsförslag: 10 minuter med **-** och 30 minuter med **+**.

Exempel i bild: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur eller läge.
 2. Tryck till 2 ggr på .
- Tillagningstiden  är markerad på displayen.



3. Ställ in tillagningstiden med **-** eller **+**.



Enheten börjar värma upp inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen. Tillagningstiden står på noll på displayen.

Du kan ställa in tillagningstid igen med **+** när signalen slutat.

Slå av enheten när maten är klar genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Ändra och avbryta

Du kan närsomhelst ändra tillagningstiden med **-** eller **+**. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Nollställ tillagningstiden med **-** för att avbryta. Enheten fortsätter uppvärmningen utan tillagningstid.

Kolla tidsfunktioner

Om tidsfunktionerna är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Symbolen som får sin tid visad är markerad.

Vill du få upp värdena för de olika tidsfunktionerna, tryckt till på  tills du får markerad den symbol du vill ha.

Ställa in färdigtiden

Du kan flytta fram färdigtiden. Du kan t.ex. sätta maten i ugnen på morgonen och ställa in enheten så att maten är klar till lunch.

Anvisningar

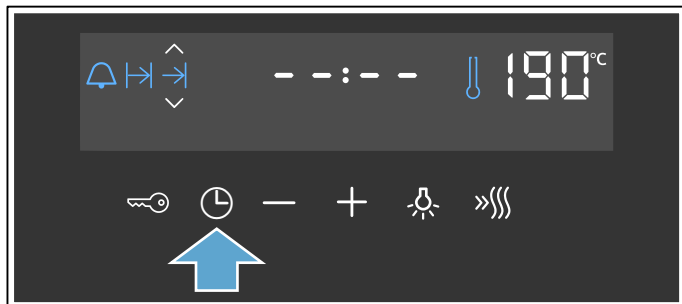
- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
- Du kan inte ställa in färdigtid när funktionen är igång. Då blir inte slutresultatet det avsedda.

Det går att flytta färdigtiden max. 23 timmar och 59 minuter.

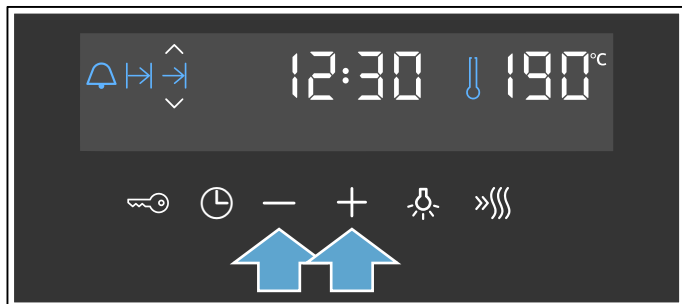
Exempel i bilden: klockan är 10:30, inställd tillagningstid 45 minuter och maten ska vara klar 12:30.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur eller läge.
2. Tryck till 2 ggr på  och ställ in tillagningstiden med **-** eller **+**.

3. Tryck till på ☹ igen.
Färdigtiden → är markerad på displayen.



4. Flytta fram färdigtiden med + eller -.



Enheten sparar inställningarna inom några sekunder. Du får upp färdigtiden på displayen. Tillagningstiden börjar räkna ned när enheten går igång.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen. Tillagningstiden står på noll på displayen.

Du kan ställa in tillagningstid igen med + när signalen slutat.

Slå av enheten när maten är klar genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Ändra och avbryta

Flytta färdigtiden med - eller +. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Det går inte flytta färdigtiden om tillagningstiden redan börjat räkna ned. Då blir inte slutresultatet det avsedda.

Återställ färdigtiden till aktuell tid plus tillagningstiden med - för att avbryta. Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

Kolla tidsfunktioner

Om tidsfunktionerna är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Symbolen som får sin tid visad är markerad.

Vill du få upp värdena för de olika tidsfunktionerna, tryckt till på ☹ tills du får markerad den symbol du vill ha.

Ställa timern

Timern fungerar oberoende av övriga inställningar. Du kan ställa den närsomhelst, även när enheten är av. Den har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter. Timertiden går att ställa in i 30-sekunderssteg upp till 10 minuter. Ju högre värde, desto större blir tidsstegen sedan.

Beroende på vilken knapp du trycker till på först, så börjar timertiden på annat tidsförslag: 5 minuter med - och 10 minuter med +.

1. Tryck till på ☹ tills timersymbolen ⏰ blir markerad.
2. Ställ timern med - eller +.

Timertiden går igång inom några sekunder.

Tips: Vill du att inställd timertid ska påverka funktionen, använd tillagningstid. Enheten slår då av automatiskt.

Timern har gått ut

Enheten ger signal. Timertiden står på noll på displayen.

Slå av timern med någon av knapparna.

Ändra och avbryta

Du kan närsomhelst ändra timertiden med - eller +. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Nollställ timertiden med - för att avbryta. Timern slår av.

Kolla tidsfunktioner

Om tidsfunktionerna är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Symbolen som får sin tid visad är markerad.

Vill du få upp värdena för de olika tidsfunktionerna, tryckt till på ☹ tills du får markerad den symbol du vill ha.

Ställa klockan

Klockan blinkar på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställ klockan.

Funktionsvredet ska vara i nolläge.

1. Ställ klockan med - eller +.
Klockan slutar blinka.
2. Bekräfta med ☹.

Enheten sparar tiden.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om displayen ska visa klockan. → "Grundinställningar" på sidan 22

Ställa klockan

Du kan t.ex. ställa om klockan från sommar- till vintertid, om det behövs.

Tryck till på ☹ när enheten är av tills klocksymbolen är markerad och ställ klockan med - eller +.

Stektermometer

Stektermometern gör att du kan ugnssteka noggrant. Den mäter temperaturen inuti livsmedlet. Enheten slår av automatiskt när den uppnår inställd temperatur.

Ugnsfunktioner

Stektermometern fungerar inte med alla ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner:

-  3D-varmluft
-  Anpassad varmluft
-  Pizzaläge
-  Varmluftsgrillning
-  Över-/undervärme

Anvisning: Enheten ger signal om du väljer olämplig ugnsfunktion med isatt stektermometer.

Temperatur

Stektermometern mäter temperaturen inuti maten mellan 30°C och 99°C. Ställ in den innetemperatur du vill ha på displayen.

Ugnstemperaturen ställer du in som vanligt med termostadvredet. Ställ inte in högre temperaturer än 250°C, annars skadar du stektermometern.

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

Sätt stektermometern i maten

Sätt stektermometern i maten innan du sätter in den i ugnen.

Använd bara den medföljande stektermometern. Den finns som reservdel hos service.

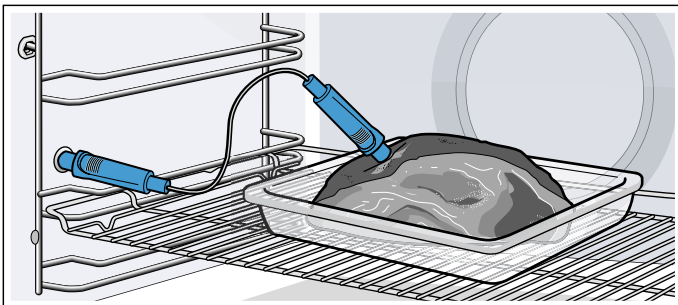
Varning – Risk för stötar!!

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Sätt i kontakten i uttaget

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

Lägg helst köttet i en form mitt på gallret.



Obs!

Kläm inte sladden till stektermometern. Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern

inte blir skadad av för stark värme. Kött kan svälla vid tillagning.

Vända maten

Ta inte ur stektermometern när du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

Drar du ur stektermometern när funktionen är på, så blir alla inställningar återställda och du måste ställa in dem igen.

Ställa in kötttemperaturen

Du kan ställa in när du satt in maten med stektermometern i ugnen.

Visningen av innetemperaturen bredvid ugnstemperaturen är tvådelad på displayen. Till vänster står aktuell kötttemperatur, till höger inställd, t.ex. 15°C/75°C. Den aktuella temperaturen till vänster blir visad först över 10°C.

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet och stäng ugnsluckan. Kläm inte sladden!
2. Ställ in lämplig ugnsfunktion med funktionsvredet.  är markerad på displayen och du får upp visningen av innetemperaturen bredvid ugnstemperaturen.
3. Ställ in kötttemperaturen med **-** eller **+**. Temperaturförslaget är 60°C på båda knapparna.
4. Ställ in ugnstemperaturen med termostadvredet. Ställ inte in högre än 250°C.

Enheten börjar värma upp inom några sekunder.

Enheten ger signal när inställd kötttemperatur är uppnådd. Uppvärmningen stängs av. Aktuell kötttemperatur är samma som inställd, t.ex. 75°C/75°C.

Slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge. Dra ut stektermometern ur uttaget i ugnsutrymmet.

Varning – Risk för brännskador!!

Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsutrymmet.

Ändra och avbryta

Du kan närsomhelst ändra innetemperaturen med **-** eller **+**. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Vill du avbryta, dra ut stektermometern ur uttaget och maten. Enheten fortsätter uppvärmningen utan innetemperatur.

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion och ugnstemperatur med respektive vred. Inställd kötttemperatur ligger kvar.

Olika livsmedels innertemperaturer

Använd inte djupfryst mat. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

Du hittar massor av uppgifter om ugnsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 35

Livsmedel	Köttemperatur i °C
Fläskkött	
Fläskkarré	85-90
Fläskfilé, medium	62-70
Kotlettrad, genomstekt	72-80
Nötkött	
Oxfile eller rostbiff, blodig	45-52
Oxfile eller rostbiff, medium	55-62
Oxfile eller rostbiff, genomstekt	65-75
Kalvkött	
Kalvstek eller bog, mager	75-80
Kalvstek, bog	75-80
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, medium	60-65
Lammfiol, genomstekt	70-80
Lammsadel, medium	55-60

Barnspärr

Enheten har barnspärr så att barn inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

Anvisningar

- Du kan ändra i grundinställningarna om barnspärren ska gå att ställa in eller inte. → "Grundinställningar" på sidan 22
- Ev. ansluten håll blir inte påverkad av ugnens barnspärr.

Slå på och av

Funktionsvredet ska vara i nolläge när du slår på barnspärren.

Tryck på  i ca 4 sekunder.

Du får upp symbolen på displayen. Barnspärren är på.

Anvisning: Har du ställt in en timertid , så fortsätter den att gå. Du kan inte ändra timertid när barnspärren är på.

Slå av igen genom att trycka ca 4 sekunder på  tills symbolen slocknar på displayen.

Grundinställningar

Enheten har olika inställningar, så att du kan använda den optimalt och smidigt. Du kan ändra inställningarna, om det behövs.

Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

Grundinställning	Alternativ
c01 Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	1 = ca 10 sekunder 2 = ca 30 sekunder 3 = ca 2 minuter
c02 Väntetid tills inställningen blir sparad	1 = ca 3 sekunder* 2 = ca 6 sekunder 3 = ca 10 sekunder
c03 Knappton vid knapptryckning	0 = av 1 = på*
c04 Displayens ljusstyrka	1 = mörk 2 = medel* 3 = ljus
c05 Klocka	0 = dölj klockan 1 = visa klockan*
c06 Det går att slå på barnspärren	0 = nej 1 = ja* 2 = ja, med lucklås**
c07 Ugsnbelysning på vid användning	0 = nej 1 = ja*
c08 Kylfläkteftergång	1 = kort 2 = medel* 3 = lång 4 = extralång
c09 Eftermonterade utdragsskenor**	0 = nej* (vid ugsnstegar och 1 par utdragsskenor) 1 = ja (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
c10 Det går att ställa in sabbatläge	0 = nej* 1 = ja
c11 Vattenhårdhet**	0 = avhärdat 1 = mjukt (upp till 1,3 mmol/l) 2 = medel (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = hårt (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = jättehårt* (över 3,8 mmol/l)
c12 Återställa alla värden till fabriksinställningarna	0 = nej* 1 = ja

* Fabriksinställning (fabriksinställningarna kan avvika beroende på vilken typ av enhet du har)

** Finns inte på alla enhetstyper.

Ändra grundinställningarna

Funktionsvredet ska vara i nolläge.

- Tryck på ☹ i ca 4 sekunder.
Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. c01 1.
- Ändra inställningen med termostadvredet, om det behövs.
- Hoppa till nästa grundinställning med +.
- Gå igenom alla grundinställningar med – eller + och ändra med termostadvredet, om det behövs.
- Tryck till sist ca 4 sekunder på ☹ igen och bekräfta. Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra grundinställningarna igen när som helst.

Anvisning: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

Program

Du får en smidigare matlagning med programmen. Välj program så ger enheten dig optimala inställningar.

Ugnen får inte vara för varm om du vill få bra slutresultat. Låt ugnen svalna innan du drar igång programmet.

Formar

Följ formtillverkarens anvisningar.

Lämpliga formar:

Använd alltid eldfasta formar som klarar upp till 300°C.

Glas- eller glaskeramikformor passar bäst. Grillen går igenom glaslocket och ger steken en fin, knaprig yta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Den blanka ytan reflekterar värmestrålningen kraftigt. Maten får ingen färg och köttet blir inte ordentligt tillagat. Om du använder en stekgryta i rostfritt, ta av locket när programmet är klart. Eftergrilla köttet på grilläge 3 i ytterligare 8 till 10 minuter.

Använder du emaljgrytor av stål, gjutjärn eller pressgjutet aluminium, så bryner maten på mer underifrån. Tillsätt lite mer vätska.

Tips: Är stekskyn för ljus eller mörk, tillsätt mindre resp. mer vätska nästa gång.

Olämpliga formar:

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

Formens/grytans storlek:

Steken ska täcka ca två tredjedelar av formens botten. Då får du fin steksky.

Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Kött kan svälla vid ugnsstekning.

Förbereda maträtten

Använd djupfryst mat direkt från frysfacket. Använd färska livsmedel till köträtterna, helst kylskåpskalla.

Tips: Magert kött blir saftigare om du lägger på remsor av fläsk.

Väg maträtten. Du behöver vikten för inställningen. Ställ alltid in nästhögsta vikten.

Ställ formen på gallret. Ställ alltid in i kall ugn.

Ångkokning

Vissa maträtter slår automatiskt på ångfunktionen. Du hittar allmänna anvisningar om ångfunktionen i resp. kapitel. → "Ånga" på sidan 15

⚠ Varning – Risk för skällning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

Program

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av kötsaften.

Anvisning: Viktintervallet är medvetet begränsat. Det är ofta svårt att hitta lämplig form för stora maträtter och slutresultatet skulle inte stämma.

Program/ viktintervall	Livsmedel	Formar	Tillsatt vätska	Fals	Viktinställning	Anvisningar
01 Vetelängd, vetekrans (0,6 - 1,5 kg)	-	Bakplåt med bakplåtspapper	nej	3	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
02 Jäsa deg* (0,5 - 1,5 kg)	Jäsdeg	Bunke på galler	nej	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
03 Vetebröd, fullkornsbröd på plåt (0,5 - 2,0 kg)	-	Bakplåt med bakplåtspapper	nej	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
04 Vete-, fullkornsformbröd (0,8 - 2,0 kg)	-	Smörad och mjölad formbrödsform	nej	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
05 Vitt bröd på plåt* (0,5 - 2,0 kg)	-	Bakplåt med bakplåtspapper	nej	2	Degvikt	Gräddar du 2 bröd samtidigt, ange vikten på tyngsta brödet
06 Rågbröd* (0,8 - 2,0 kg)	-	Smörad och mjölad formbrödsform	nej	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
07 Focaccia* (0,4 - 1,0 kg)	-	Bakplåt med bakplåtspapper	nej	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.

* Ångprogram (ha alltid full vattentank vid användning)

Program/ viktintervall	Livsmedel	Formar	Tillsätt vätska	Fals	Viktinställning	Anvisningar
08 Bakpotatisar , hela (0,3 - 1,5 kg)	oskalad, mjölig potatis	Långpanna	nej	3	Totalvikt	-
09 Grönsaksgryta (0,5 - 2,5 kg)	vegetarisk	hög stekgryta med lock	enligt recept	2	Totalvikt	Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomater)
10 Gulasch (0,5 - 2,5 kg)	Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker	hög stekgryta med lock	enligt recept	2	Totalvikt	Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Du behöver inte bryna på köttet innan!
11 Fisk , hel* (0,8 - 1,5 kg)	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	nej	2	Fiskvikt	Ställ med buken ned i formen.
12 Kyckling , utan fyllning* (0,9 - 1,5 kg)	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	nej	2	Kycklingvikt	Lägg med bröstet upp i formen
13 Kycklingdelar* (0,1 - 0,8 kg)	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	nej	3	Tyngsta delens vikt	-
14 Kalkonbröst (0,5 - 2,5 kg)	styckdelar, kryddade	Stekgryta med glaslock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Kalkonbröstvikt	-
15 Anka , utan fyllning* (1,3 - 2,5 kg)	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	nej	2	Ankvikt	Lägg med bröstet upp i formen
16 Gås , utan fyllning* (2,3 - 4,5 kg)	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	nej	2	Gåsvikt	Lägg med bröstet upp i formen
17 Gåslår (0,3 - 0,8 kg)	förberedd, kryddad	Glasstekgryta utan lock på gallar	Täck grytbotten	2	Tyngsta delens vikt	-
18 Nötstek (0,5 - 2,5 kg)	t.ex. högre, bog, lår eller surstek	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
19 Oxfilé , medium* (0,8 - 2,0 kg)	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	nej	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
20 Rostbiff , medium (0,5 - 2,5 kg)	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	nej	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan, lägg med fettkappan upp i stekgrytan
21 Nötköttstrullader (0,5 - 2,5 kg)	med grönsaker eller köttfyllda	Stekgryta med lock	Täck nästan rulladerna, t.ex. med fond eller vatten	2	Vikt alla fyllda rullader	Du behöver inte bryna på köttet innan!
22 Köttfärslimpa , färsk (0,5 - 2,5 kg)	Nöt-, fläsk- eller lammfärs	Stekgryta med lock	nej	2	Stekvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
23 Lammfiol , medium (0,5 - 2,5 kg)	benfri, kryddad	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
24 Lammfiol , genomstekt (0,5 - 2,5 kg)	med ben, kryddad	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
25 Kalvstek , marmorerad (0,5 - 3,0 kg)	t.ex. ryggbiff eller rostars	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
26 Kalvstek , mager (0,5 - 3,0 kg)	t.ex. ytter- eller innerlår	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
* Ångprogram (ha alltid full vattentank vid användning)						

Program/ viktintervall	Livsmedel	Formar	Tillsatt vätska	Fals	Viktinställning	Anvisningar
27 Rådjursstek (0,5 - 2,0 kg)	benfri, saltad	Stekgryta med lock	Täck grytbotten, tillsatt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	-
28 Fläskkarréstek (0,8 - 2,5 kg)	benfri, kryddad	Stekgryta utan lock eller bak-plåt	nej	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
29 Knaprig fläskstek* (1,0 - 2,0 kg)	t.ex. bog, kryddad och snittad svål	Stekgryta utan lock eller bak-plåt	nej	2	Köttvikt	lägg med svålen upp i stekgrytan, salta svålen ordentligt
30 Skinkstek (0,5 - 2,5 kg)	kryddad	Stekgryta med glaslock	Täck grytbotten, tillsatt ev. 250 g grönsaker	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
* Ångprogram (ha alltid full vattentank vid användning)						

Ställa in program

Enheten väljer optimal ugnsfunktion och ställer in tid och temperatur åt dig. Du behöver bara ställa in vikten. Vikten måste ligga inom angivet viktintervall.

1. Ställ funktionsvredet på program **P**.
2. Ställ in det program du vill ha med **+** eller **-**.
3. Ställ in matens vikt med termostadvredet. Programmet går igång inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Enheten ger signal när programmet är avslutat. Tillagningstiden står på noll på displayen.

Är du nöjd med slutresultatet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Programtid

Du kan kolla av tillagningstiden för inställt program. Tryck till på **⏸** före start tills tillagningstidssymbolen blir markerad på displayen. Tryck till på **⏸** igen tills du får upp programmet res. vikten igen.

Du kan inte ändra förinställd tillagningstid i programmet.

Fortsatt tillagning

Du kan ställa in tillagningstid igen med **+** när programmet och signalen slutat. Enheten fortsätter värma på med programinställningarna.

Anvisning: Du kan låta maten gå klar flera gånger.

Är du nöjd med slutresultatet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden i vissa program. Tryck till på **⏸** tills färdigtidssymbolen blir markerad på displayen. Flytta fram färdigtiden med **+**.

Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.

Ändra och avbryta

Du kan inte ändra programnummer och vikt när funktionen är igång.

Färdigtiden går att ändra när enheten är i standbyläge.

Vill du avbryta programmet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider över 70 timmar med sabbatläget. Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet utan att slå på eller av ugnen.

Slå på sabbatläget

Du måste slå på sabbatläget i grundinställningarna för att använda det. → "Grundinställningar" på sidan 22

Enheten värmer med över-/undervärme. Du kan ställa in temperaturer mellan 85 och 140°C. Tillagningstiden går att ställa in i halvtimmessteg från 24 till 72 timmar.

1. Ställ funktionsvredet på program **P**. Du får upp **Sabb** på displayen.
2. Ställ in temperaturen med termostadvredet.
3. Tryck till 2 ggr på **⏸**. Tillagningstiden **I→I** är markerad på displayen.
4. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **-**.

Anvisning: Färdigtiden går inte att flytta.

Enheten börjar värma upp inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Enheten ger signal när sabbatläget går ut. Uppvärmningen stängs av. Tillagningstiden står på noll på displayen.

Slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

Vill du avbryta sabbatläget, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Rengöringsmedel

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör enheten ordentligt.

Lämpliga rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Det är inte säkert alla delar finns på din typ av enhet.

Obs!

Ytskador

Använd inte

- skarpa eller skurande rengöringsmedel
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårda skurbollar eller svinto,
- högtryckstvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmarengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Tips: Du kan köpa de medel vi rekommenderar hos service. Följ resp. tillverkares anvisningar.

Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Område	Rengöring
Enhetens utsida	
Rostfri front	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägga på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Plast	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Lackade ytor	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Kontroller	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på kontrollerna. Annars får du inte bort fläckarna.
Luckglasen	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt.

Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
Enhetens insida	
Emaljytor	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa, varmt vatten och diskmedel. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugsrengöring. Obs! Använd aldrig ugsrengöring i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning. Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar. Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen" på sidan 27 Anvisning: Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.
Ugsbelysningens lampglas	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugsrengöring.
Lucksydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort lucksyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Vattentank	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och skölj ur med rent vatten så du får bort diskmedelsrester. Eftertorka med mjuk trasa. Låt torka med öppet lock. Torka av lucktätningen ordentligt. Maskindiska inte!
Stektermometer	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte!

Anvisningar

- Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugsnbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelse. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.
Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Det är därför de kan vara lite skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Håll enheten ren

Håller du enheten ren och tar bort smutsen omgående, så fastnar smutsen inte så hårt.

⚠ Varning – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugsnutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Tips

- Rengör ugsnutrymmet efter varje användning. Då bränner smutsen inte fast.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt.
- Använd långpannan när du gräddar väldigt kladdiga kakor.
- Använd lämplig form vid ugsnstekning, t.ex. en stekgryta.

**Rengöringsfunktionen**

Enheten har ugsnfunktionerna Självrengöring och Avkalkning. Självrengöringen rengör ugnen smidigt. Avkalkningsfunktionen får bort kalk ur ångsystemet.

Självrengöring

Rengör ugsnutrymmet med ugsnfunktionen Självrengöring.

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tillagningstid
1	lätt	ca 1 timme, 15 minuter
2	medel	ca 1 timme, 30 minuter
3	intensiv	ca 2 timmar

Ju kraftigare och äldre smuts, desto intensivare rengöringsläge måste du välja. Det räcker att rengöra ugsnutrymmet varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen drar bara ca 2,5-4,8 kWh.

Anvisningar

- Ugsnsluckan låser automatiskt vid en viss temperatur för säkerhets skull. Den går inte öppna förrän låssymbolen  slocknat på displayen.
- Ugsnbelysningen är inte tänd under rengöringsfunktionen.

⚠ Varning**Risk för brännskador!!**

- Ugsnutrymmet blir mycket varmt vid rengöringsfunktionen. Öppna aldrig ugsnsluckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
- ⚠ Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

⚠ Varning**Risk för personskador!!**

Rengöringsfunktionen värmer upp ugsnutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugsnstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna. Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång. Vistas inte länge i rummet. Håll barn och husdjur borta. Följ anvisningarna även vid tidsfördröjning med flyttad färdigtid.

Före rengöringsfunktionen

Ugsnutrymmet ska vara tomt. Ta ut tillbehör, formar och ugsnstegar ur ugsnutrymmet. Hur du tar ut ugsnstegarna, se resp. kapitel. → "Ugsnstegar" på sidan 29

Rengör luckan och kanterna runt ugsnutrymmet, vid tätningen. Skrubba inte tätningen och ta inte av den!

Rengör luckinnerglaset med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Torka torrt med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugsnrengöring.

Varning Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före rengöringsfunktionen. Rengör inga tillbehör samtidigt.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.
- Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad. Skrubba inte tätningen och ta inte av den! Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Ställa in rengöringsfunktionen

Se till så att du följt alla angivna förberedelser innan du ställer in rengöringsfunktionen.

Tiden för varje rengöringsläge är fast förinställd och går inte ändra.

1. Ställ in rengöringsfunktion  med funktionsvredet. Du får upp  och rengöringsfunktionen på displayen. Första rengöringsfunktionen är markerad.
2. Tryck på **+** eller **-** tills rengöringsfunktionen  blir markerad.
3. Ställ in rengöringsläget med termostadvredet. Du får upp rengöringstiden för varje läge på displayen.

Rengöringsfunktionen går igång inom några sekunder. Tiden räknar ned på displayen.

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

Ugnsluckan låser strax efter start. Du får upp  på displayen.

Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar. Tillagningstiden står på noll på displayen. Slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Luckan går inte öppna förrän ugnen svalnat tillräckligt och låssymbolen  slocknat.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden. Tryck till på  tills färdigtidssymbolen  blir markerad på displayen. Flytta fram färdigtiden med **+**.

Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.

Ändra och avbryta

Du kan inte byta rengöringsläge när funktionen är igång.

Färdigtiden går att ändra när enheten är i standbyläge.

Vill du avbryta rengöringsfunktionen, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Luckan är ev. låst tills ugnsutrymmet svalnat tillräckligt och låssymbolen slocknar på displayen.

Efter rengöringsfunktionen

Låt ugnsutrymmet svalna ordentligt. Torka upp askan ur ugnsutrymmet och vid luckan med fuktig trasa.

Sätt i ugnsstegarna igen.

Anvisning: Grovsmutsen kan ge vita beläggningar på emaljytorna. Det är livsmedelsrester och inget farligt. De påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.

Avkalkning

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera.

Vattenhårdheten avgör hur ofta du måste kalka av enheten. Du får upp  på displayen när enheten kräver avkalkning.

Avkalkningen består av 4 moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygienskäl för att enheten ska vara redo att använda. Totalt tar avkalkningen ca 90 - 110 minuter:

- Första momentet (1/4): avkalkning (ca 65 minuter), töm sedan vattentanken och fyll den igen
- Andra momentet (2/4): sköljning (ca 9 minuter), töm sedan vattentanken och fyll den igen
- Tredje momentet (3/4): sköljning (ca 9 minuter), töm sedan vattentanken och fyll den igen
- Fjärde momentet (4/4): sköljning (ca 9 minuter), töm sedan vattentanken och torka ur den

Starta avkalkningen

Obs!

- Risk för skador på enheten: använd bara det flytande avkalkningsmedel som vi rekommenderar till avkalkningen. Avkalkningstiderna är anpassade till avkalkningsmedlet. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten.
Avkalkningsmedel beställningsnr 311 680
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte håller avkalkningslösning eller avkalkningsmedel på kontroller eller andra känsliga ytor på enheten. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort avkalkningslösningen med vatten.

Anvisning: Fyll inte mer än 1,5 dl vätska i vattentanken under hela avkalkningsprocessen.

Första momentet (1/4)

1. Blanda 1 dl vatten och 0,5 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Fyll vattentanken med avkalkningslösningen och sätt i den.
3. Ställ in rengöringsfunktion  med funktionsvredet. Du får upp  och rengöringsfunktionen på displayen. Första rengöringsfunktionen är markerad.
4. Tryck på **+** eller **-** tills  blir markerad.
5. Vrid på termostadvredet. Du får upp "1/4" på displayen. Avkalkningen går igång inom några sekunder. Tiden räknar ned på displayen.
6. Du får upp "2/4" på displayen när avkalkningen är klar. Ta ut vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.

Andra momentet (2/4)

1. Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten och sätt i den.
2. Du får upp "3/4" på displayen när sköljningen är klar. Ta ut vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.

Tredje momentet (3/4)

1. Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten och sätt i den.
2. Du får upp "4/4" på displayen när sköljningen är klar. Ta ut vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.

Fjärde momentet (4/4)

1. Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten och sätt i den.
2. Du får upp "00:00" på displayen när sköljningen är klar. Ta ut vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.

Efter avkalkningen

1. Torka ur vattentanken.
 2. Sätt i vattentanken igen.
- Avkalkningen är färdig och enheten är klar att använda igen.

Avbruten avkalkning

Om avkalkningen blir avbruten (t.ex. vid strömavbrott eller om någon slår av enheten), så får du upp avkalkningssymbolen när du slår på enheten igen. Du blir uppmanad att skölja tre gånger. Enheten spärar andra funktioner tills tredje sköljningen är klar. Ställer du in annan funktion, så får du upp "C In" (Cleaning) på displayen. Gör om den avbrutna avkalkningen igen efter sköljningen.

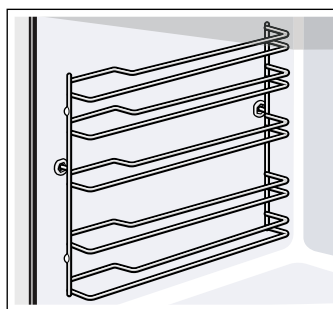
1. Töm vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.
2. Sätt i den tomma vattentanken.
3. Ställ in avkalkning med funktionsvredet.
4. Vrid på termostadvredet.
Du får upp "C In" på displayen. Enheten pumpar tillbaka överbliven vätska inom några sekunder.
5. Töm vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.
6. Kör avkalkningens tre sköljningar för att spola ur ångsystemet.
7. Starta avkalkningen igen.

Ugnsstegar

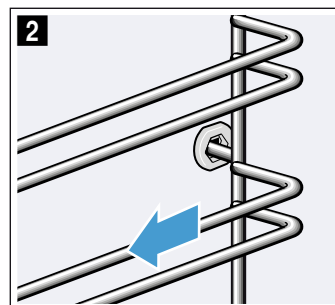
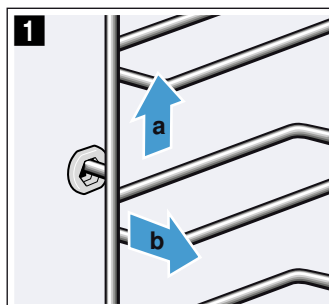
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnsstegarna.

Ta ur och sätta i ugnsstegarna**⚠ Varning – Risk för brännskador!!**

Ugnsstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnsstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ta ur ugnsstegarna

1. Lyft ugnsstegarna lite fram till **a** och ta ur **b** (bild **1**).
2. Dra sedan hela ugnsstegen framåt och ta ur den (bild **2**).

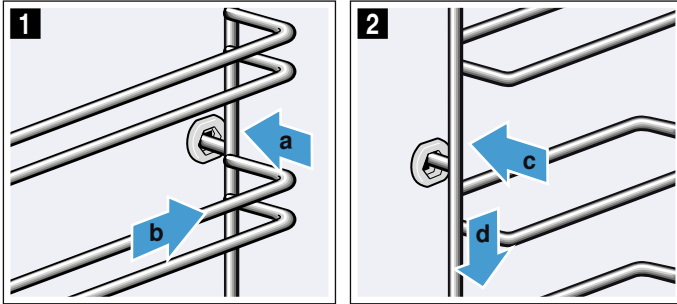


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

Sätta i ugnsstegarna

Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att de böjda stängerna är framtåt på båda ugnsstegarna.

1. Sätt först i ugnsstegen mitt i bakre urtaget **a** så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan bakåt **b** (bild 1).
2. Sätt den sedan i det främre urtaget **c** så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan nedåt **d** (bild 2).



Ta ur och sätta i utdragsskenorna

Beroende på vilken typ av enhet du har bör du ändra grundinställningen till "Utdragsskenor: ja" på enheter med ugnsstegar. Se även kapitlet Grundinställningar. → Sidan 22

Du kan sätta in utdrag på alla falsar, om det behövs.

Har din enhet Ecolyse, ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet för att sätta i och ta ur utdragsskenorna. Ecolyse-beläggningen kan bli skadad.

Har din enhet pyrolys/självrengöring, ta ut utdragsskenorna ur ugnsutrymmet före rengöring. Utdragsskenorna tål inte pyrolys.

Anvisningar

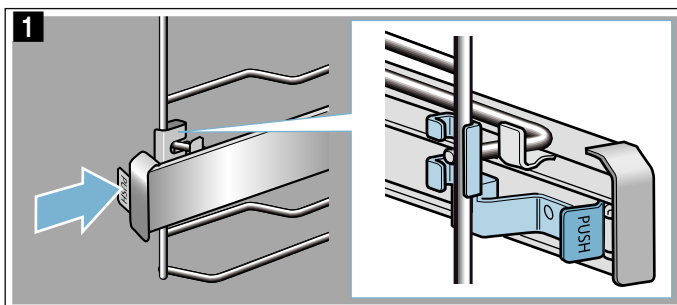
- Använd bara långpannor, bakplåtar, galler och tillbehör som går att ställa på galler med utdragsskenorna. Alla andra tillbehör är olämpliga.
- Utdragsskenorna är inte avsedda för enheter med mikro.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

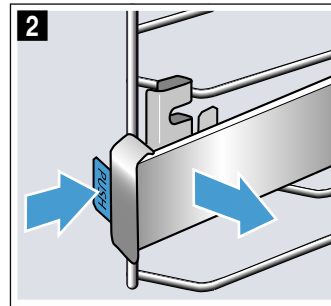
Ugnsstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnsstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ta ur utdragsskenorna

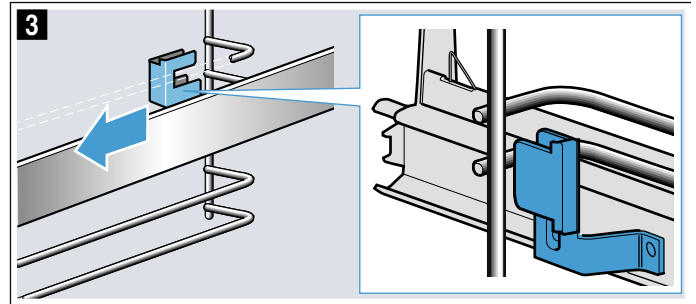
1. Tryck på "PUSH" baktill på skenan och skjut den bakåt (bild 1).



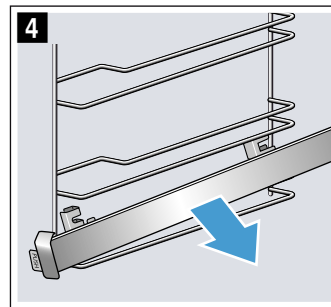
2. Håll "PUSH" intryckt och fäll ut skenan (bild 2).



3. Dra skenan framtåt tills bakre fästet lossar (bild 3).



4. Ta bort utdragsskenan (bild 4)

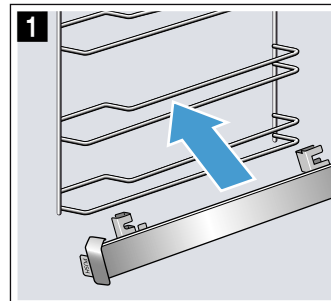


Rengör utdragsskenorna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

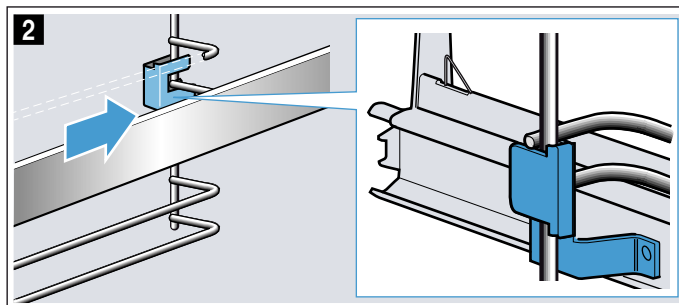
Sätta i utdragsskenorna

Skenorna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att utdragsskenorna går att dra rakt ut när du sätter i dem.

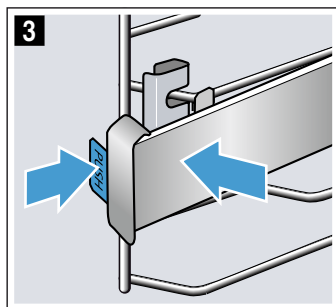
1. Skenorna ska sitta mellan stängerna (bild 1).



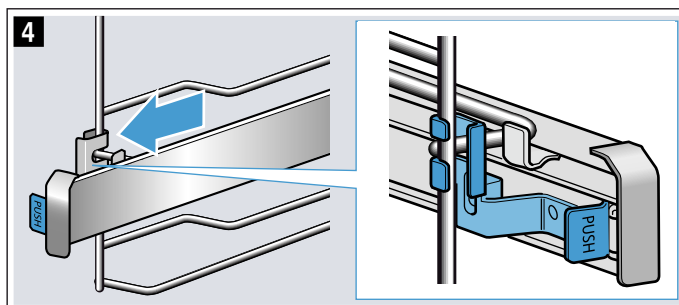
2. För in fästet mellan undre och övre stängan (bild 2).



3. Tryck på "PUSH" och fäll skenan inåt, så att fästet hamnar mellan de båda stängerna (bild 3).



4. Släpp "PUSH", fästet snäpper fast (bild 4). Dra sedan ut skenan till anslaget och skjut in igen.



Ugnsluckan

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra luckan.

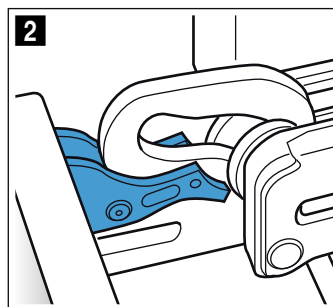
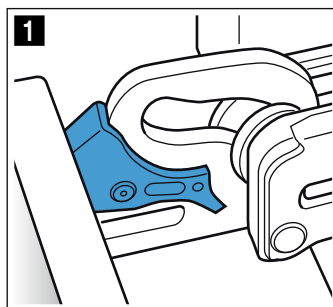
Haka av och hänga på luckan

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

Luckgångjärnen har varsin spärr.

När spärrarna är nedfällda (bild 1) är luckan spärrad. Den går inte att ta bort.

När gångjärnsspärren är uppfälld (bild 2) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.



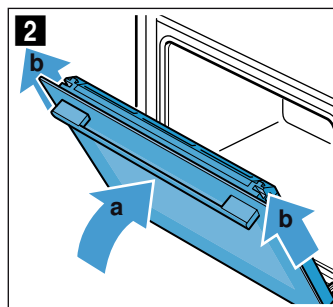
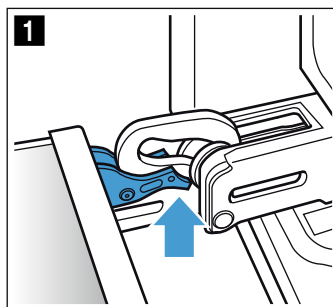
Varning

Risk för personskador!!

- Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Haka av luckan

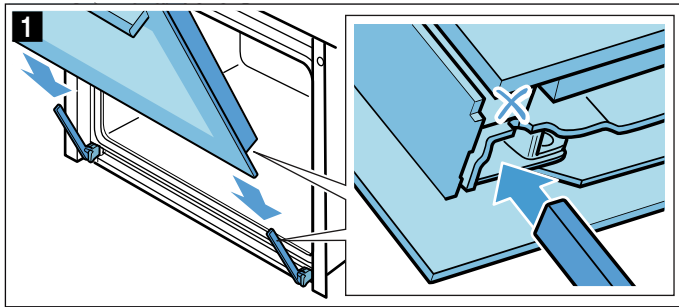
1. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger (bild 1).
3. Stäng luckan helt **a**. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna **b** och dra upp (bild 2).



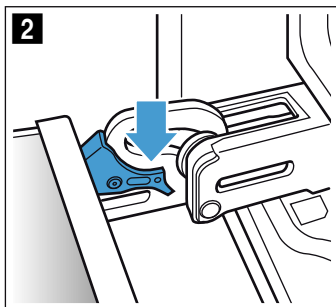
Hänga på luckan

Häng på luckan igen i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen rakt i öppningen när du hänger på luckan (bild 1). Lägga båda gångjärnen nedtill på ytterglaset och använd det som styrhjälp. Se till så att sätter gångjärnen i rätt öppning. Det ska gå att sätta i dem lätt och utan motstånd. Om det tar emot, kontrollera att du satt gångjärnet i rätt öppning.



2. Öppna luckan helt. Fäll in båda spärrarna igen (bild 2).

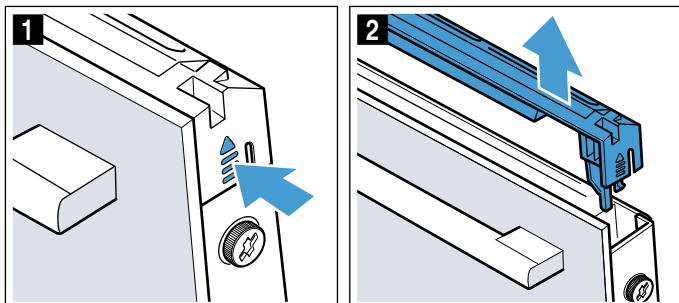


3. Stäng luckan.

Ta bort luckskyddet

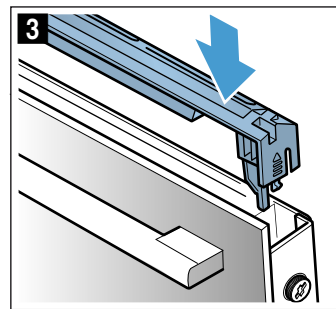
De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Skyddet går att ta bort, så du kan rengöra ordentligt.

1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild 1).
3. Ta av skyddet (bild 2).
Stäng luckan försiktigt.



Anvisning: Rengör de rostfria inläggen i luckskyddet med specialmedel för rostfritt. Rengör resten av luckskyddet med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.

4. Öppna luckan lite igen. Sätt tillbaka skyddet och tryck till, så att det snäpper fast (bild 3).



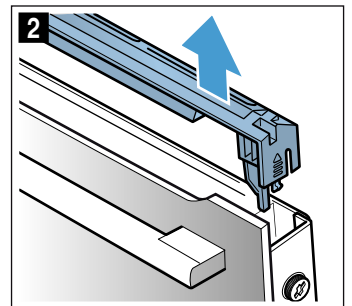
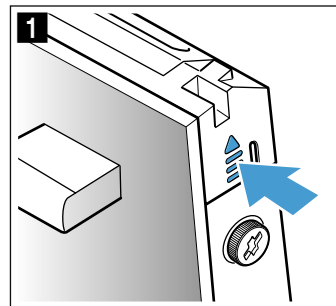
5. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

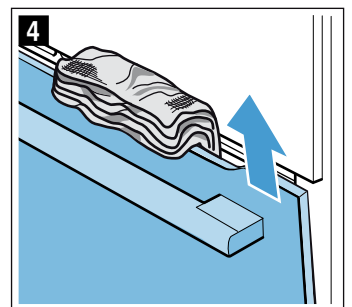
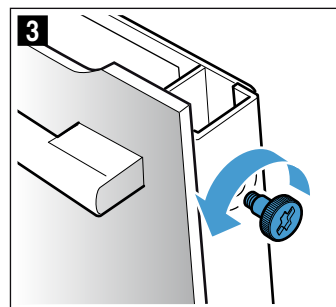
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur på enheten

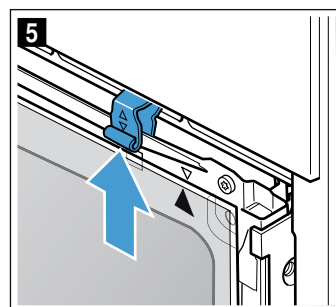
1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild 1).
3. Ta av skyddet (bild 2B).



4. Lossa och ta bort skruvarna till vänster och höger på luckan (bild 3).
5. Kläm fast en hopvikt kökshandduk i luckan innan du stänger den (bild 4).
Dra upp ytterglaset och lägg med luckhandtaget ned på jämn yta.



6. Tryck upp mellanglasets båda fästen, men ta inte bort det (bild 5). Håll glaset med ena handen. Ta ur glaset.



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Varning

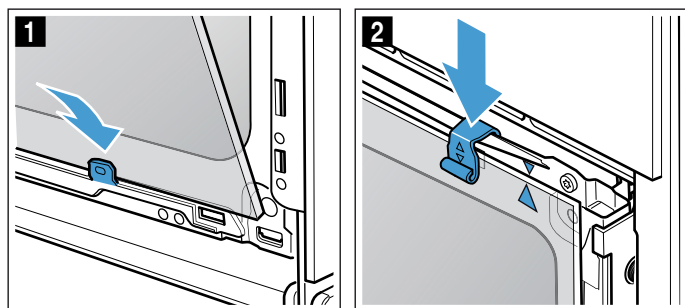
Risk för personskador!

- Reparat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

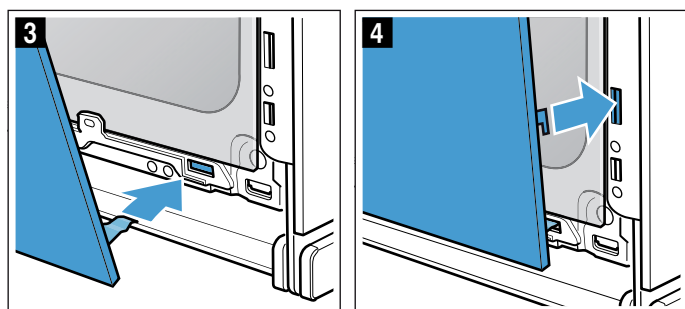
Sätta i på enheten

Se till så att pilen uppe till höger på glaset matchar pilen på plåten när du sätter i innerglaset.

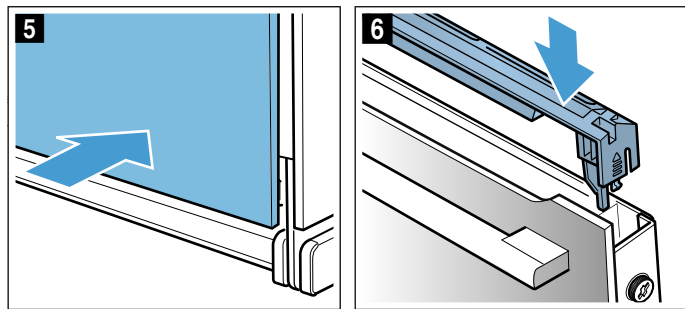
1. Sätt i mellanglasat nedtill i fästena (bild 1) och snäpp fast upptill.
2. Tryck ned båda fästena (bild 2).



3. Sätt ned ytterglaset i fästena (bild 3).
4. Stäng ytterglaset tills de båda övre hakarna är mittemot öppningen (bild 4).



5. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast (bild 5).
6. Öppna luckan lite igen och ta bort kökshandduken.
7. Skruva i de båda skruvarna till höger och vänster igen.
8. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild 6).



9. Stäng luckan.

Obs!

Använd inte ugnen igen förrän du kontrollerat att luckglasen sitter som de ska.

? Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

Åtgärda fel själv

Du kan oftast själv smidigt åtgärda tekniska fel på enheten.

Om maten inte blir perfekt tillagad, så finns det matlagningstips och -anvisningar i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 35

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera säkringen i proppskåpet.
	Strömavbrott	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
Ångfunktionen går inte igång.	Vattentanken är tom.	Fyll vattentanken.
	Avkalkning spärrar ångfunktionen.	Kalka av.
	Ångsystemet är trasigt.	Kontakta kundtjänsten.
Resultatet efter ångkokningen är antingen för torrt eller fuktigt	Du har valt fel ångintensitet	Välj en högre eller lägre ångintensitet
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt	Ingen åtgärd
Symbolen "Fyll vattentanken" lyser konstant.	Inget vatten i vattentanken.	Fyll vattentanken.
	Vattentanken är inte inskjuten helt.	Skjut in vattentanken helt.
	Trasig givare.	Kontakta kundtjänsten.
	Vattentanken läcker.	Beställ ny vattentank.
Klockan blinkar på displayen.	Strömavbrott.	Ställ klockan igen.
h blinkar på displayen när du slagit på ugnsfunktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt.	Slå av enheten och låt den svalna innan du slår på ugnsfunktionen igen.
Det går inte att ställa in enheten. Nyckel-symbolen lyser på displayen eller SAFE .	Barnspärren är på.	Slå av barnspärren genom att trycka ca 4 sekunder på knappen med nyckel-symbolen.

Luckan går inte att öppna. Nyckel-symbolen lyser på displayen.	Barnspärren har låst luckan.	Slå av barnspärren genom att trycka ca 4 sekunder på knappen med nyckel-symbolen. Det går att slå av spärren i grundinställningarna.
Luckan går inte att öppna. Hänglås-symbolen  lyser på displayen.	Rengöringsfunktionen har låst luckan på enheten.	Vänta tills ugnen har svalnat och hänglås-symbolen  slocknar.
Du får upp avkalkningssymbolen på displayen.	Enheten är igenkalkad.	Kör igenom hela avkalkningen. → "Rengöringsfunktionen" på sidan 27
Du får upp  in på displayen.	Du har haft strömbrott eller slagit av enheten under avkalkningen	Kör igenom hela "Avbruten avkalkning". → "Rengöringsfunktionen" på sidan 27
Du får upp  1-22 på displayen.	Det är för mycket vatten i ångsystemet. Det går inte att pumpa tillbaka vattnet till vattentanken.	Töm och sätt i vattentanken. Tryck till på  . Ställ klockan igen. Slå av och på enheten igen. Kör igenom hela "Avbruten avkalkning". → "Rengöringsfunktionen" på sidan 27
Enheten värmer inte upp. Kolonet blinkar på displayen. På många enheter får du även upp  på displayen.	Demolaget är på.	Slå av och på strömmen till enheten (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demolaget inom ca 5 minuter genom att ställa in grundinställning  13 resp.  b på  . → "Grundinställningar" på sidan 22

Varning – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga. Försök aldrig att själv att reparera enheten. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Är enheten trasig, ring service!

Varning – 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!

Felindikeringar på displayen

Får du upp en felindikering med "E" på displayen, t.ex.  5-32, tryck till på . Felindikeringen blir återställd. Ställ ev. klockan igen.

Var det ett tillfälligt fel, så kan du använda enheten som vanligt igen. Får du upp felindikeringen igen, ring service och ange exakt felkod och enhetens E-nr.
→ "Service" på sidan 35

Maximal funktionstid

Rör du inte inställningarna på ett par timmar, så slår enheten av uppvärmningen automatiskt. Det förhindrar att funktionen är på av misstag.

Enhetens olika inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd.

Maximal funktionstid är uppnådd

Du får upp  på displayen.

Vrid funktionsvredet till neutralläge. Ställ in igen, om det behövs.

Tips: Vill du vara säker på att enheten inte slår av t.ex. vid långsam tillagning, ställ in en tillagningstid. Enheten värmer tills inställd tillagningstid går ut.

Byta lampa i ugnsbelysningen i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller din återförsäljare.

Håll halogenlampan med torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd. Använd bara den här lamptypen.

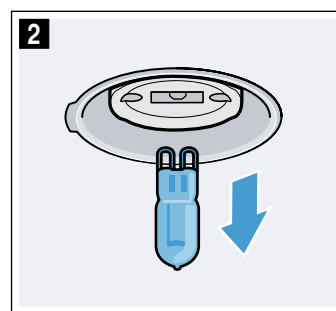
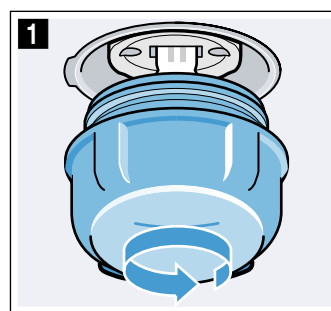
Varning – Risk för stötar!

Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontaktarna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva ur lampglaset åt vänster (bild ).
3. Dra ut lampan - vrid den inte (bild ).
Sätt i ny lampa, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.



4. Skruva på lampglaset igen. Lampglaset kan ha en tätningssring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningssringen innan du skruvar i.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan. På vissa ångenheter hittar du typskylten bakom panelen.



The diagram shows a control panel with several fields for identification: E-Nr, FD, Z-Nr, and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating where digits or characters should be entered.

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr **FD-nr**

Service 

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

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.

Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsinställning och temperatur som passar bäst till maträtten. Du får information om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om både formar och tillagning.

Anvisning: När livsmedel tillagas kan det uppstå mycket vattenånga inne i ugnen. Din enhet är mycket energisnål och avger endast lite värme utåt när den är i drift. På grund av de stora temperaturskillnaderna mellan enhetens inre utrymme och de yttre delarna kan det uppstå kondensvatten på luckan, kontrollpanelen eller närliggande möbelytor. Det är ett normalt fysikaliskt fenomen. Genom att förvärma eller försiktigt öppna luckan kan man minska kondensen.

När man använder ångkokningshjälp är avsikten att det ska uppstå mycket ånga i ugnen. Fläkta ur ugnen efter tillagningen och ugnen har svalnat.

Allmänna anvisningar

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare baktyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Tillagningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. Maten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Då sparar du upp till 20% effekt. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.

Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen. Ytterligare information finns bland tipsen i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

Ugnsfunktion Anpassad varmluft

Anpassad varmluft är en smart ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livsmedel avgör hur mycket effekt du kan spara. Effekten försvinner om du gläntar på luckan för tidigt vid tillagning eller förvärmer.

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna. Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Håll luckan stängd vid tillagning. Använd bara 1 fals vid tillagningen.

Ugnsfunktionen Anpassad varmluft används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.

Baka med ångfunktion

Vissa bakverk (t.ex. vetebröd) får en knaprigare och glansigare yta om du använder ångfunktionen. Bakverket blir inte så torrt.

Det går bara att baka med ångfunktion på en fals.

Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Grädda på en fals

Använd följande falsar för gräddning på 1 fals:

- höga bakverk resp. form på galler: fals 2
- platta bakverk resp. på plåt: fals 3

Grädda på flera falsar

Använd varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i former måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

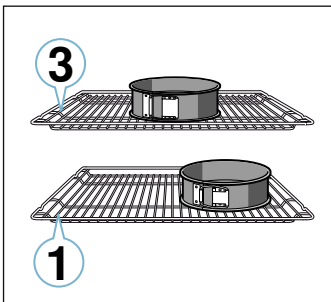
Gräddning på två falsar:

- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Formar på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Grädda på 3 falsar:

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

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara upp till 45% effekt. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.



Tillbehör

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna.

Se till så att du alltid använder rätt tillbehör och sätter in dem ordentligt i ugnen. → "Tillbehör" på sidan 11

Bakformar

Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddat.

Tillagning med ångfunktion kräver värme- och ångtåliga formar.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Mängder och receptuppgifter kan avvika. Silikonformar är olämpliga för tillagning med ångfunktion.

Bakplåtspapper

Använd ett bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.

Kakor och småkakor

Din enhet har många ugnsfunktioner för att baka kakor och småkakor. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många maträtter.

Läs även anvisningarna i avsnittet Jäsläge.

Bakformar

Vi rekommenderar mörka metallbakformar för bästa slutresultat.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddat.

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

Djupfrysta produkter

Använd inte djupfrysta produkter som fortfarande är isiga. Ta bort is från maträtten.

Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämnna gräddningen förblir även efter gräddningen.

Bröd och småfranska

Obs!

Håll aldrig vatten i en varm ugn och ställ inte formar med vatten direkt på ugnsbotten. Temperaturskiftningar kan ge skador på emaljen.

Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Inställningsvärdena för brödeggar gäller såväl för degar på plåt som degar i form.

Baka med ångfunktion

Vissa bakverk (t.ex. vetebröd, bröd och småfranskor) får en knaprigare och glansigare yta om du använder ångfunktionen. Bakverket blir inte så torrt.

Det går bara att baka med ångfunktion på en fals.

Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Tillagning med ångfunktion kräver värme- och ångtåliga formar.

Formkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensi-tet	Tillag-ningstid i min
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		140-150	-	75-85
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans-/formbrödsform	3+1		140-150	-	70-85
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	-	60-80
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	-	20-30
Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Tarte	Pajform	3		190-210	-	25-45
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160		25-35
Gugelhupf	Hög sockerkaksform	2		150-170		50-70
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160		40-45

Kakor på plåt

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensi-tet	Tillag-ningstid i min
Sockerkaka med garnering	Bakplåt	3		160-180	-	20-45
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	-	30-55
Mördegskakor med torr garnering	Bakplåt	2		170-190	-	30-45
Mördegskakor med torr garnering, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	-	35-45
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	-	55-95
Vetebröd med torr garnering	Bakplåt	3		150-160		20-30
Vetebröd med torr fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	20-30
Vetebröd med saftig garnering	Långpanna	3		180-200	-	30-55
Vetebröd med saftig garnering, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	40-65
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		150-160		25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		190-200*		10-15
Strudel, söt	Långpanna	2		190-200	-	45-60
Strudel, fryst	Långpanna	3		-**	-	-

* förvärm

** Följ förpackningsanvisningarna

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensi-tet	Tillag-ningstid i min
Muffins	Muffinsplåt	2		170-190	-	20-40
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1		160-170*	-	20-45
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-170		20-30
Små, jästa bakverk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	25-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		200-220*		15-25
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190*	-	25-45
Smördegskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190*	-	25-45
Petits-choux	Bakplåt	3		200-220*		20-30
Petit-chouxer, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	-	35-45

* förvärm

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150**	25-35
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140**	40-55
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-25
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	15-25
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140-160	15-25
Maräng	Bakplåt	3		80-90*	120-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-100*	100-150
Nötkakor	Bakplåt	3		90-110	20-30
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	20-35
Nötkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		90-110	30-40
* förvärm					
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen					

Bröd och småfranska

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Mo-moment	Temperatur i °C	Ångin-tensitet	Tillag-ningstid i min
Bröd, 0,75 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller form-brödsform	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	25-35
Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)	Långpanna	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	40-50
Bröd, 1,5 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller form-brödsform	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	45-55
Focaccia	Långpanna	3		-	220-230		20-30
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		-	160-170		20-30
Småfranska, söta, färska, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		-	150-170*	-	15-25
Småfranska, färska	Bakplåt	3		-	180-200		20-30
Småfranska, baguette, värma på	Galler	2		-	150-160*	-	10-20
Småfranska, baguette, frusna, värma på	Galler	2		-	160-170*	-	10-20
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3		-	200-220	-	15-20
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3		-	220-240	-	15-25
* förvärm							

Pizza, quiche och pajer

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Pizza, färsk	Bakplåt	3		190-210	20-30
Pizza, färsk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	2		250-270*	8-13
Pizza, kyld	Galler	3		-**	-
Pizza, frusen, tunn botten, 1 st.	Galler	2		-**	-
Pizza, frusen, tunn botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-25
Pizza, frusen, tjock botten, 1 st.	Galler	2		-**	-
* förvärm					
** Följ förpackningsanvisningarna					

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Pizza, frusen, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	25-30
Minipizzor	Långpanna	2		- **	-
Pajer i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Ostpaj	Pajform, svart plåt	2		190-210	25-35
Piroger	Gratängform	2		170-190	65-75
Empanada	Långpanna	2		180-200	35-50
Börek	Långpanna	1		180-200	40-50
* förvärm					
** Följ förpackningsanvisningarna					

Baktips

Om du vill se efter om bakverket är genomgräddat.	Stick in en tandpetare i bakverkets tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är bakverket klart.
Bakverket faller ihop.	Använd mindre vätska nästa gång. Eller så sänker du temperaturen 10°C och förlänger gräddningstiden. Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna.
Bakverket är för högt i mitten och lägre runt kanterna.	Smör bara botten i springformen. Lossa bakverket försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen
Fruktsaften rinner över.	Använd en långpanna nästa gång.
Småkakor 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.
Bakverket är för torrt.	Ställ temperaturen 10° högre och korta gräddningstiden.
Bakverket är för ljust gräddat.	Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.
Bakverket är för mörkt upptill och för ljust nedtill.	Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.
Bakverket är för mörkt upptill och för ljust nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Bakverket blir för mörkt i formen.	Formen ska stå mitt på tillbehöret och inte nära bakväggen.
Bakverket är för mörkt gräddat.	Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Ställ in en något lägre temperatur. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar. Se till så att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till så att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre.	Använd alltid varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Bakverket ser bra ut men är inte färdigt inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på bakverk med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Bakverket lossar inte när du vänder formen uppochner.	Låt bakverket svalna ytterligare 5 till 10 minuter efter gräddning. Lossar det fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd bakverket en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smör och ströa formen nästa gång.

Puddingar och gratänger

Enheten har många ugnsfunktioner för puddingar och gratänger. I tabellerna hittar du optimala inställningar för många maträtter.

Tillagningstiden för gratängen beror på formstorlek samt gratänghöjd.

Använd en bred, låg form till gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.

Tillagning med ångfunktion kräver värme- och ångtåliga formar.

Använd alltid de angivna falsarna.

Du kan tillaga på en fals i formar eller i långpanna.

- Formar på gallet: fals 2
- Långpanna: fals 3

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara upp till 45% effekt. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Gratäng, tillagade ingredienser	Gratängform	2		150-170	 /	40-45
Pudding	Gratängform	2		170-190	-	40-60
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160-170	 /	50-60
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög, 2 falsar	Gratängform	3+1		150-160	-	65-80

Fågel, kött och fisk

Enheten har olika ugnsfunktioner för tillagning av fågel, kött och fisk. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för ett antal maträtter.

Steka på galler

Ugnssteka på galler passar mycket bra för stora fåglar eller många bitar samtidigt.

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på angiven fals. Se till så att gallret ligger stadigt på långpannan.

→ "Tillbehör" på sidan 11

Du kan hålla upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ. Den fångar upp droppande vätska. Du kan göra sås på skyn. Dessutom osar det inte så mycket och ugnen håller sig ren längre.

Ugnssteka i form

Varning – Risk för personskador pga. glassplitter!

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

Varning – Risk för skållning!!

Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.

Använd bara ugnsfasta formar. Glasformar passar bäst. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fågel, kött och fisk tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Följ tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

Använd helst en hög stekgryta när du tillagar fågel, kött och fisk. Ställ grytan på gallret. Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare om du tillagar i täckt form. Se till så att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

Fågel, kött och fisk kan bli fräsiga även i gryta med lock. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Steka och bräsa med ångfunktionen

Vissa maträtter blir fräsigare med ångfunktion. De får en fräsigare och glansigare yta och torkar inte ut så snabbt.

Använd en öppen form. Formen måste vara värme- och ångtålig.

Du behöver inte vända stekar eller fisk.

Slå på ångfunktionen som tabellen anger. Vissa maträtter blir bäst om du tillagar dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Vattentanken kan bli tom vid lång tillagningstid för maträtter med ångfunktion. Fyll på, om det behövs.

Grilla

Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.

Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner. Långpannan fångar upp droppande fett.

Använd om möjligt köttbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Lägg grillbitarna direkt på gallret.

Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och köttet blir torrt.

Salta köttet efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

Anvisningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det ska vara så. Hur ofta det sker beror på det inställda grillåget.
- Vid grillning kan det uppstå rök.

Stektermometer

Enhetens utrustning avgör om det finns stektermometer. Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs stektermometerens viktiga användaranvisningar i resp. kapitel. Där hittar du anvisningar om hur du sätter i stektermometern, vilka ugnsfunktioner som fungerar och annan information. → "Stektermometer" på sidan 20

Rekommenderade inställningsvärden

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylan i kall ugn.

I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktöverslag. Om du tillagar en stor fågel, köttbit eller fisk ska du använda de lägre temperaturerna. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågeln, köttet eller fisken efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.

Fågel

Picka skinnet under vingarna på gås eller anka. Då kan fettets rinna ut.

Snitta skinnet på ankbrösten. Vänd inte ankbrösten.

Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Grytbotten ska vara täckt upp till ca 1-2 cm

Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

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

Kött

Pensla gärna lite fett över en mager köttbit eller lägg några baconskivor ovanpå.

Tillsätt lite vätska till stekar på magert kött. I glasformar ska botten vara täckt till ca ½ cm.

Snitta svålen korsvis. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften. Vira steken i aluminiumfolie, om det behövs. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Fågel

Det är smidigare att ugnssteka och -bräsa i form. Det är smidigare att ta ut steken med formen ur ugnen och göra såsen direkt i formen.

Vätskemängden beror på köttsorten och materialet samt om du använder lock. Om du tillagar kött i emaljgryta eller mörka metallgrytor går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Vätskorna förångar i formen vid ugnsstekningen. Du kan försiktigt fylla på mer vätska, om det behövs.

Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Köttet kan svälla.

Bryn på köttet före bräseringen, om det behövs. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande till skyn. Grytbotten ska vara täckt till ca 1-2 cm.

Fisk

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

Du märker om fisken är genomkokt genom att ryggfenan lossar lätt.

För att ångkoka, tillsätt två till tre matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i grytan.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Moment	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Kyckling, 1,3 kg	Öppen form	2	-		220-230	/	60-70
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	2	-		220-230	/	35-45
Kycklingsticks, -nuggets, frusna*	Långpanna	2	-		-	-	-
Anka, 2 kg	Galler	2	1		160-170	/	30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Ankbröst, medium, à 300 g	Öppen form	2	-		200-220	/	25-30
Gås, 3 kg	Galler	2	1		140-150	/	30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Gåslår, à 350 g	Öppen form	2	-		180-190	/	45-55
Minikalkon, 2,5 kg	Galler	2	1		140-150	/	30-40
			2		170-180	-	60-70
Kalkonbröst, benfria, 1 kg	Täckt form	2	-		240-260	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Öppen form	2	-		170-180	/	80-100
* Följ förpackningsanvisningarna							

Kött

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Moment	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		-	160-170	 /	130-150
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2		1	100	 2	15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Fläskkarréstek, 1,5 kg	Öppen form	2		-	170-180	 /	90-100
Fläskkotletter, 2 cm tjocka	Galler + långpanna	4*		-	3	-	20-25**
Oxfile, medium, 1 kg	Galler + långpanna	3*		-	210-220	-	40-50**
Nötkött, 1,5 kg	Täckt form	2		-	200-220	-	130-150***
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		-	180-200	 /	50-60
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler + långpanna	4*		-	3	-	25-30**
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		-	170-180	 /	110-130
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		-	150-160	 /	150-170
Lammfil benfri, medium, 1 kg	Öppen form	2		-	170-180	 /	65-75
Lammsadel med ben, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		-	180-190	-	45-55****
Grillkorv	Galler	3		-	3	-	15-20
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		-	170-180	 /	70-80

* Sätt in långpannan under på fals 2

** Vänd efter 1/2 - 2/3 av tillagningstiden

*** tillsätt vätska så att min. 2/3 av steken är täckt av vätska

**** Vänd inte

Fisk

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		170-180	 /	20-30
Fisk, grillad, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2*		170-190	-	30-40
Fiskfile, -kotlett, grillad, 2-3 cm tjock	Galler	4**		3	-	12-22
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Täckt form	2		170-190	-	40-50
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Täckt form	2		180-200	-	55-65
Fiskfile, ångkokt, opanerad, 2-3 cm tjock	Täckt form	2		170-190	-	35-45

* Sätt in långpannan under

** Sätt in långpannan under på fals 2

Tips vid stekning, sjudning och grillning

Ugnsutrymmet blir nedsmutsat.	Tillaga maten i en sluten stekgryta eller använd grillplåten. Om du använder grillplåten får du det bästa grillresultatet. Du kan köpa till grillplåten som extra tillbehör.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd och/eller steken är för torr.	Kontrollera falsnivån och temperaturen. Välj en lägre temperatur nästa gång och förkorta eventuellt stektiden.
Skorpan är för tunn.	Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl och tillsätt eventuellt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och tillsätt eventuellt mindre vätska nästa gång.
Köttet bränner vid när det ska sjuda.	Stekform och lock måste passa ihop och sluta tätt. Sänk temperaturen och tillsätt eventuellt lite vätska medan köttet sjuder.
Grillbitarna blir för torra.	Salta köttet efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet. Stick inga hål i köttet när du vänder det. Använd en grilltång.

Tillbehör och grönsaker

Följ uppgifterna i tabellen.

Här hittar du information om hur du tillagar grillgrönsaker, potatis och djupfrysta potatisprodukter.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Grillgrönsaker	Långpanna	5		3	10-15
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		160-180	45-60
Potatisprodukter, frusna t.ex. pommes frites, kroketter, kroppkakor, rösti	Långpanna	3		200-220	25-35
Pommes frites, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	30-40

Desseter

Du kan göra suffléer och egen yoghurt med den här enheten.

Suffléer

Suffléer kan du även tillaga i vattenbad i långpannan. Sätt då in långpannan på fals 2.

Yoghurt

Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

1. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C. Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpstemperatur).
3. Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
4. Ställ kopporna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
5. Låt yoghurten svalna i kylen när den är klar.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Yoghurt	Portionsformar	-		40-45	8-9h
Sufflé i portionsformar	Portionsformar	2		160-180	35-45

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 för akrylamidfattig tillagning

Allmänt	■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ■ Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme, max 200° C. Med varmluft max. 180° C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190° C. med varmluft, max. 170°C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Kör på ca 400-600 g per plåt, så att din pommes frites blir inte blir torr och hård.

Långkok

Anpassad tillagning är långsam tillagning på låg temperatur. Därför kallas det även lågtemperaturkokning.

Anpassad tillagning är perfekt för mörkt kött (t.ex. möra delar av nöt, kalv, fläsk, lamm och fågel) som ska bli medium/rosa eller precis lagom stekt. Köttet blir mycket saftigt och mörkt.

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

tillagning. Du behöver inte vända på köttet under tillagningen. Håll luckan stängd vid tillagning så att du håller en jämn temperatur.

Använd bara färskt, felfritt kött utan ben. Putsa bort senor och fettkappa ordentligt. Fett ger en kraftig bismak vid anpassad tillagning. Du kan även använda kryddat eller marinerat kött. Använd inte upptinat kött.

Du kan skära upp köttet direkt efter anpassad tillagning. Det behöver inte vila. Köttet blir rosa inuti tack vare den speciella tillagningsmetoden, men det betyder inte att det är rått eller otillräckligt tillagat.

Temperatur för anpassad tillagning och tillagningstid beror på köttets storlek, tjocklek och kvalitet. Det är därför tabellen anger inställningsintervall.

Anvisning: Det går inte använda tidsfördröjda ugnsfunktioner med färdigtid vid anpassad tillagning.

Formar

Använd grunda formar, t.ex. porslins- eller glasfat. Förvärm formen i ugnen.

Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

Ytterligare information finns bland tipsen för anpassad tillagning i anslutning till inställningstabellerna.

Slå inte på funktionen förrän ugnsutrymmet svalnat helt. Låt ugnen värma upp ordentligt tillsammans med formen i ca 15 minuter.

Bryn på köttet runtom på hög värme på hällen, glöm inte ändarna. Lägg upp maten direkt på det förvärmade porslinet. Ställ in formen med köttet i ugnen igen och påbörja anpassad tillagning.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Stektid i minuter	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Ankbröst, à 300 g	Öppen form	2		6-8	95*	60-70
Kycklingsbröstfilé, à 200 g, genomstek	Öppen form	2		4	120*	70-80
Kalkonbröst, befria, 6,5-8,5 cm tjocka, 1 kg, genomstekta	Öppen form	2		6-8	120*	140-180
Fläskkarréstek, 5-6 cm tjock, 1,5 kg	Öppen form	2		6-8	85*	150-210
Fläskfilé, hel	Öppen form	2		4-6	85*	75-100
Rostas, 6-7 cm tjock, 1,5 kg, genomstek	Öppen form	2		6-8	100*	160-220
Oxfilé, 4-6 cm tjock, 1 kg	Öppen form	2		6-8	85*	90-150
Rostbiff, 5-6 cm tjock, 1,5 kg	Öppen form	2		6-8	85*	120-180
Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka	Öppen form	2		4	80*	40-80
Kalvinnerlår, 7-10 cm tjock, 1,5 kg	Öppen form	2		6-8	85*	250-310
Kalvfilé, hel	Öppen form	2		4-6	85*	100-160
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	2		4	80*	50-70
Lammsadlar, urbenade, à 200 g	Öppen form	2		4	85*	30-70
Lammfiol, befri, 1 kg uppbunden	Öppen form	2		6-8	95*	150-210
* förvärm						

Tips för anpassad tillagning

Anpassad tillagning för ankbröst.	Placera ankbröset kallt i en panna och bryn först skinnsidan. Efter den anpassade tillagningen bryner du på så ytan blir frasig, i 3 till 5 minuter.
Kött som tillagas så här är inte lika varmt som kött som är stekt på vanligt sätt.	Förvärm tallrikarna och servera såsarna mycket varma så att det stekta köttet inte svalnar för snabbt.

Torkning

Du kan torka mat med varmluft. Konserveringssättet koncentrerar smakämnen genom att ta bort vattnet.

Använd bara frukt, grönsaker och örter utan skador och skölj dem noggrant. Lägg bakplåtspapper på gallret. Låt frukten droppa av ordentligt och torka av den.

Skär eventuellt i jämnstora bitar eller tunna skivor. Lägg oskalad frukt med snittytan upp. Se till så att frukt och svamp inte ligger på varandra på gallret.

Riv grönsakerna och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka lite och sprid ut dem jämnt på gallret.

Torka örter med stjälk. Sprid ut örterna i små högar på gallret.

Använd följande falsar för torkning:

- 1 galler: fals 3
- 2 galler: fals 3+1

Vänd frukt och grönsaker med mycket vätska ofta. Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

I tabellen hittar du inställningar för att torka olika livsmedel. Temperatur och längd beror på vilken typ av livsmedel du ska torka, hur saftiga, mogna och tjocka bitarna är. Ju längre du låter varorna torka, desto bättre konserveras de. Ju tunnare man skär, desto snabbare sker torkningen och de torkade produkterna blir smakrikare. Det är därför tabellen anger inställningsintervall.

Om du vill torka andra livsmedel kan du använda liknande livsmedel i tabellen som riktvärden.

Frukt, grönsaker och örter	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g)	1-2 galler		80	4-8
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	1-2 galler		80	4-7
Skivad svamp	1-2 galler		80	5-8
Örter, rensade	1-2 galler		60	2-5

Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

Varning – Risk för personskador!!

Glasburkar med felaktigt konserverade livsmedel kan spricka. Följ anvisningarna vid konservering.

Glas

Använd bara rena och oskadade konservglas. Använd bara värmetåliga, rena och oskadade gummiringar. Kontrollera först spännen och fjädrar.

Vid konservering i ugnen måste du se till så att glasburkarna är lika stora och innehåller samma typ av livsmedel. Ugnen rymmer max. 6 glasburkar à ½ l eller 1½ l för konservering samtidigt. Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Rör inte glasburkarna i ugnen vid konservering.

Förbereda frukt och grönsaker

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

Skala frukten resp. grönsakerna, kärna ur och skär i småbitar. Fyll upp i konservglas så att det är ca 2 cm kvar till kanten.

Frukt: häll på varm, avskummad sockerlag över frukten i konservglasen (ca 4 dl till ett 1 l-glas). Till en 1 l vatten:

- ca 250 g socker till söt frukt
- ca 500 g socker till syrligare frukt

Grönsaker: häll kokhett vatten över grönsakerna i konservglasen.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glaset med klämmor. Ställ glaset på långpanna så att de inte har kontakt med varandra. Häll 5 dl hett vatten (ca 80°C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen

Frukt: efter en viss tid så småbubblar det. Slå av ugnen när det småbubblar i alla glasburkarna. Ta ur glaset ur ugnen efter kokningen.

Grönsaker: efter en viss tid så småbubblar det. Småbubblar det i alla konservglas, så sänker du temperaturen till 120°C och låter småbubblandet fortsätta i stängd ugn enligt uppgifterna i tabellen. Slå sedan av ugnen och utnyttja eftervärmarna några minuter enligt uppgifterna i tabellen.

Ta ut glaset ur ugnen efter kokningen och ställ dem på en ren trasa. Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag, då kan de spricka. Täck över glaset så att de inte står i drag. Ta av klämmorna när glasburkarna har kallnat.

De angivna tiderna i inställningstabellen är riktvärden för konservering av frukt och grönsaker. De kan bli påverkade av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen och kvaliteten på innehållet i glaset. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas. Kontrollera att det småbubblar ordentligt i glaset innan du byter ugnsfunktion resp. slår av ugnen. Småbubblandet börjar efter ca 30-60 minuter.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, t.ex. morötter	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	120	När det pärlar: 30-40
				3.	-	Eftervärme: 30
Grönsaker, t.ex. gurkor	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	-	Eftervärme: 30
Stenfrukt, t.ex. körsbär, sviskon	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	-	Eftervärme: 35
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	-	Eftervärme: 25

Jäsa deg

Degen jäser betydligt snabbare än i rumstemperatur och den blir inte torr. Slå inte på funktionen förrän ugnsutrymmet svalnat helt.

Låt alltid jästdeg jäsa två gånger. Följ anvisningarna i inställningstabellen för 1:a och 2:a jäsningsen (degjäsningsen och styckjäsningsen).

Degjäsningsen

Håll i degen i en värmetålig bunke och ställ den på gallret. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Under jäsningen får inte ugnsluckan öppnas, eftersom fuktigheten då försvinner. Täck inte över degen.

Under processen uppstår kondens och luckans ruta immar igen. Torka upp inne i ugnen efter jäsningen. Lös upp kalkrester med lite ättika och torka av med rent vatten.

Styckjäsning

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

Om du vill förvärma måste styckjäsningen ske utanför ugnen på en varm plats.

Temperatur och jäsningstid beror på ingrediensernas typ och mängd. Därför är uppgifterna i inställningstabellen endast riktvärden.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Moment	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Jäsdeg, lätt	Bunke	2		1.	35-40	25-30
	Bakplåt	2		2.	35-40	10-20
Jäsdeg, tung och fet	Bunke	2		1.	35-40	60-75
	Värmetålig bunke	2		2.	35-40	45-60

Upptining

För upptining av djupfryst frukt, grönsaker och bakverk. Fågel, kött och fisk är bäst att tina upp i kylskåpet. Passar inte för kladdkakor och gräddtårter.

Använd följande falsar för upptining:

- 1 galler: fals 2
- 2 galler: fals 3+1

Tiderna i tabellen är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet, frystemperatur (-18°C) och egenskaper. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

Tips: Platta eller portionsförpackade matvaror tinar snabbare än om de är i block.

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

Vänd eller rör om maten en eller två gånger. Vänd stora bitar flera gånger. Du kan dela maten mellan varven och ta ut redan upptinade delar ur ugnen.

Låt den tinade maten vila i avstängd ugn i 10 till 30 minuter, så att temperaturen blir jämn.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Bröd, allmänt	Bakplåt	2		50	40-70
Kaka, saftig	Bakplåt	2		50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	2		60	60-75

Värma på

Ugnsfunktionen Värma på skonvärmer maten med ångfunktionen. Den både smakar och ser ut som nylagad. Du kan även värma på gårdagens bakverk på samma sätt.

Använd fat som är så platta, vida och temperaturlåga som möjligt. Kalla fat gör att uppvärmningen går långsammare.

Helst ska du bara värma på mat som är av samma typ och storlek. Om det inte går, anpassa tiden efter de ingredienser som kräver längst påvärmning.

Täck inte över maten vid påvärmning.

Lägg maten i en form på galler eller direkt på gallret på fals 2.

Öppna inte luckan när funktionen är igång, då försvinner mycket ånga.

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Tidsangivelserna är riktvärden. De beror på formen, livsmedlets kvalitet, temperatur och egenskaper. Det finns angivna tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng, om det behövs.

Tabellvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Vissa rätter kräver förvärmning som tabellen anger.

Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar effekt.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Grönsaker, kyllda, 250 g	Öppen form	2		120-130	5-15
Grönsaker, kyllda, 1 kg	Öppen form	2		120-130	15-25
Tallriksrätt, kylld, 1 portion	Öppen form	2		120-130	15-25
* förvärm					

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Soppa, gryta, kyld, 4 dl	Öppen form	2		120-130	10-25
Tillbehör, kylda, t.ex. nudlar, klomp, potatis, ris	Öppen form	2		100-120	10-25
Gratänger, kylda, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Öppen form	2		120-140	10-25
Pizza, kyld, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		150-160*	10-20
Pizza, frusen, gräddad	Galler	2		170-180*	10-15
Småfranska, baguette, frusna, gräddade	Galler	2		160-170*	10-20
* förvärm					

Varmhållning

Du kan hålla färdiglagad mat varm med ugnsinställningen över-/undervärme på 70 °C. Då undviker du att kondens bildas och måste inte torka upp i ugnen.

Varmhåll inte färdiglagad mat i mer än två timmar. Tänk på att vissa maträtter fortsätter att bli genomkokta under varmhållningen. Täck eventuellt över maten.

Provrätter

Tabellerna är framtagna av provningsinstitut för att underlätta tester av enheten.

Enligt EN 60350-1.

Gräddning

Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

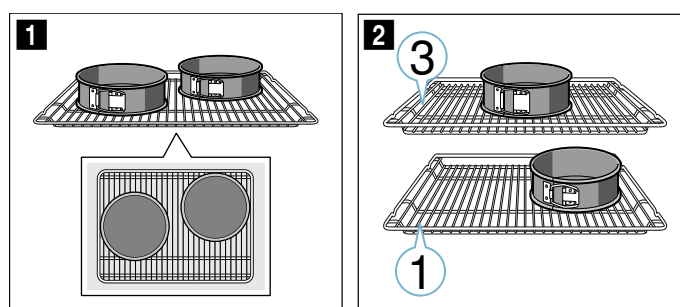
- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Formar på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Gräddning på tre falsar:

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

Baka med 2 springformar:

- På 1 fals (bild 1)
- På 2 falsar (bild 2)



Anvisningar

- Inställningsvärdena gäller när man ställer i en uppvärmd ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Välj till att börja med de lägre angivna temperaturerna för att baka.

Grilla

Sätt dessutom in långpannan. Den fångar upp köttsoften och håller ugnsutrymmet rent.

Baka med ångfunktion

Vissa maträtter blir fräsigare med ångfunktion. De får en fräsigare och glansigare yta och torkar inte ut så snabbt.

Det går bara att baka med ångfunktion på en fals.

Tillagning med ångfunktion kräver värme- och ångtåliga formar.

Gräddning

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	25-35
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	20-30
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150*	-	25-35
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140*	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		150*	-	25-35
* Förvärm 5 min., använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						
** förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillag-ningstid i min
Småkakor	Bakplåt	3		150*	-	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140*	-	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140*	-	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		150-160	 /	30-35
Tårtbotten, 2 falsar	2 st. springformar Ø 26 cm	3+1		150-160**	-	35-50
Äppelpaj med lock	Svartplåtsform Ø 20 cm	2		160-170	-	70-90
Äppelpaj med lock	Svartplåtsform Ø 20 cm	1		190-210	-	70-80
Äppelpaj med lock, 2 falsar	2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm	3+1		160-180	-	70-90

* Förvärm 5 min., använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

** förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Rosta bröd	Galler	5		3	5-6*
Hamburgare, 12 st.	Galler	4		3	25-30**

* Förvärm inte

** Vänd efter 2/3 av tiden



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001349008
990111