

SIEMENS



Inbyggadsugn

HS636GC.1S

siemens-home.bsh-group.com/welcome

sv Bruksanvisning

Register
your
product
online

Innehållsförteckning

 Bestämmelser för användningen	4	 Tidsfunktioner	21
 Viktiga säkerhetsanvisningar!	5	Timer	21
Allmänt	5	Tillagningstid	21
Ånga	5	Färdigtid	21
Stektermometer	6	 Barnspärr	22
 Skadeorsaker	6	Slå på och av	22
Allmänt	6	 Grundinställningar	23
Ånga	7	Ändra inställningar	23
 Återvinning	7	Lista med inställningar	23
Spara energi	7	Ställa klockan	23
Återvinning	8	 Sabbatläge	24
 Lär dig enheten	9	Slå på sabbatläget	24
Kontroller	9	 Stektermometer	24
Kontroller	9	Ugnsfunktioner	24
Display	9	Sätt stektermometern i köttet	24
Ugnsfunktionsmenyn	10	Ställa in kötttemperaturen	25
Ugnsfunktioner	10	Kötttemperatur i olika livsmedel	25
Ånga	11	 Rengöringsmedel	26
Mer information	11	Lämpliga rengöringsmedel	26
Ugnsfunktioner	11	Ugnsytorna	27
Vattentank	12	Håll enheten ren	27
 Tillbehör	12	 Rengöringsfunktionen	28
Medföljande tillbehör	12	Avkalkning	28
Sätta in tillbehör	13	 Ugnsstegar	29
Extratillbehör	13	Ta ur och sätta i ugnsstegarna	29
 Före första användning	14	 Ugnsluckan	30
Före första användning	14	Haka av och hänga på luckan	30
Första användningen	14	Ta ur och sätta i luckglasen	30
Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet	15	 Hur åtgärda fel?	33
Rengöra tillbehör	15	Felsökningstabell	33
 Använda maskinen	16	Maximal funktionstid är överskriden	34
Slå på och av enheten	16	Ugnsbelysning	34
Slå på eller avbryta funktion	16	 Service	34
Ställ in ugnsfunktion	16	E- och FD-nummer	34
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	16	 Maträtter	35
Snabbuppvärmning	16	Anvisning till inställningarna	35
 Ånga	17	Välj maträtt	35
Oljud	17	Ställa in maträtten	36
FullSteam - ångkokning	17		
Tillagning med ångfunktion	18		
Värma på	18		
Jäsa deg	18		
Upptining	19		
Fylla på vattentanken	19		
Efter varje ångning	20		

 Testat i vårt provkök.....	36
Silikonformar	36
Kakor och småkakor	36
Bröd och småfranska.....	40
Pizza, paj och kryddiga bakverk.....	42
Gratäng och soufflé	44
Fågel	45
Kött	47
Fisk	50
Grönsaker, tillbehör och ägg	52
Dessert.....	54
Menytillagning	55
Eco-ugnsfunktioner.....	55
Akrylamid i livsmedel	57
Anpassad tillagning	57
Torkning	58
Konservera och safta.....	59
Desinficera nappflaskor och hygien.....	60
Jäsa deg	60
Upptining	61
Värma på	61
Varmhållning	62
Provrätter	63

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 upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

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

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

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

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 12

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

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.

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.

Stektermometer

Varning – Risk för stötar!!

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

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet 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 ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet 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 ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Ånga

Obs!

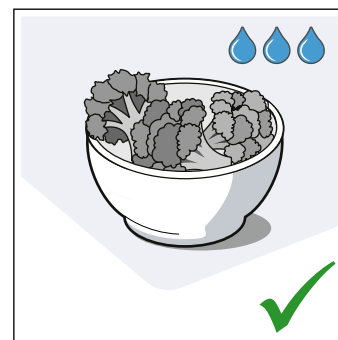
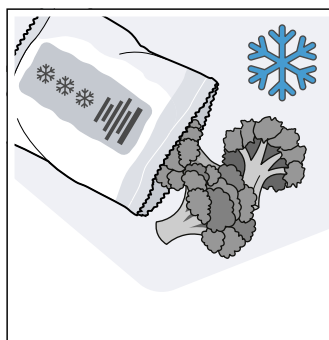
- Bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.
- Rostiga formar: använd inte rostiga formar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugnsutrymmet.
- Droppande vätska: ångar du med den perforerade långpannan bör du skjuta in bakplåten, långpannan eller den opererade långpannan under. Den fångar upp droppande vätska.
- Hett vatten i vattentanken: hett vatten kan skada pumpen. Fyll bara vattentanken med kallvatten.
- Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte häller 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

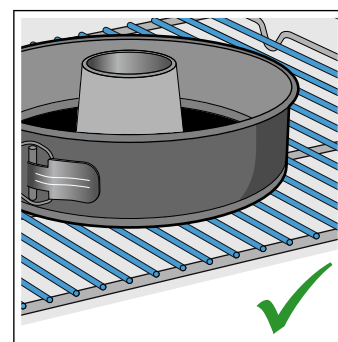
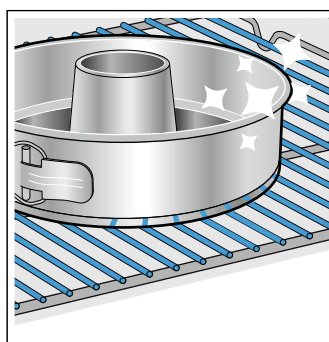
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

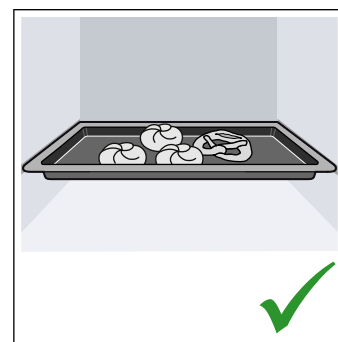
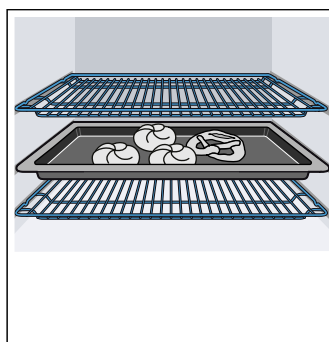
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



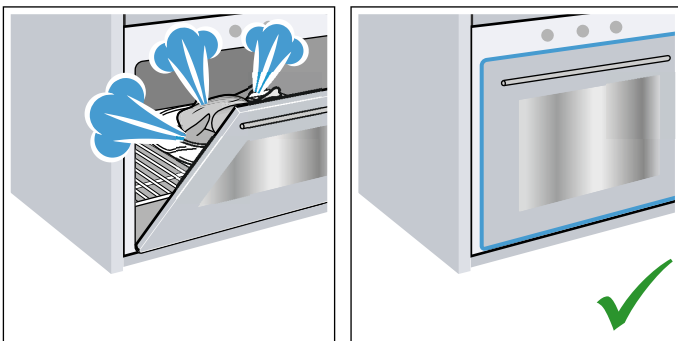
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



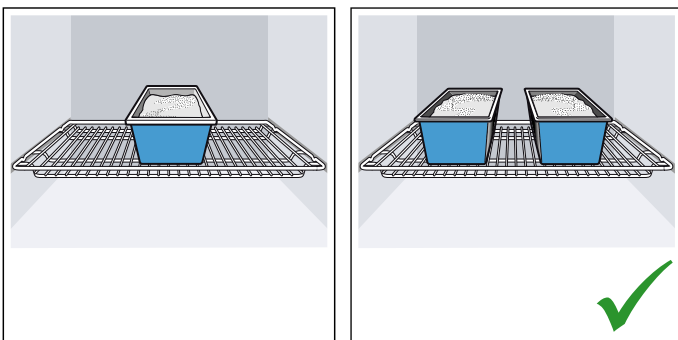
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- 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.



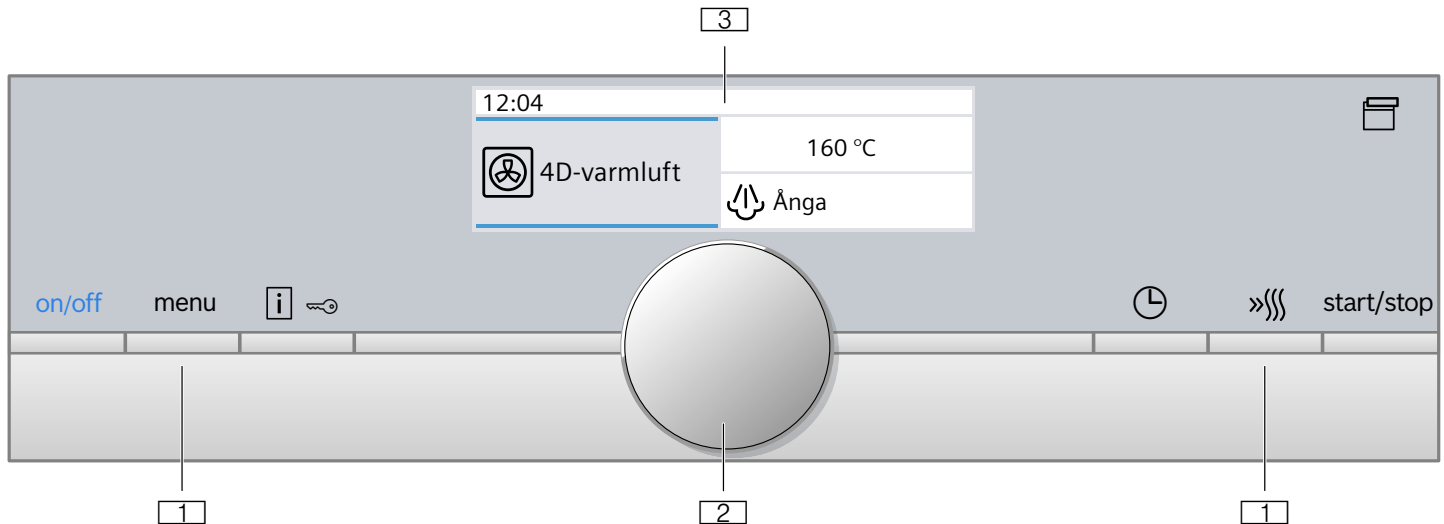
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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**
Knapparna vänster och höger om vredet är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att bekräfta.
- 2 Vred**
Vredet går att vrida både åt vänster och höger.
- 3 Pekdisplay**
Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på pekdisplayen. Du ställer in genom att trycka till på resp. textfält. Textfälten ändrar sig beroende på menyalternativen.

Kontroller

Kontrollerna är anpassade till enhetens olika funktioner. Du kan ställa in enheten smidigt och direkt.

Knappar

Här är en kort förklaring till de olika knapparna.

Knappar	Betydelse	
on/off		Slår på och av enheten
menu	Meny	Öppnar ugnsfunktionsmenyn
i	Information	Visa anvisningar
	Barnspärr	Slå på/av barnspärren
⌚	Tidsfunktioner	Öppnar tidsfunktionsmenyn
»»»	Snabbuppvärmning	Slår på och av snabbuppvärmningen
📄	Öppna panelen.	Fylla på och tömma vattentanken → "Fylla på vattentanken" på sidan 19
start/stop		Slår på, av och pausar funktionen

Kontroller

Du använder kontrollernas knappar och vred för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuella inställningar på displayen.

Vred

Vredet ändrar inställningsvärdena du fått upp på displayen.

De flesta menyalternativ som t.ex. ugnsfunktionerna börjar om från början efter sista punkten. Temperaturer kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når minimal eller maximal temperatur.

Display

Displayen är uppbyggd så att du kan läsa av uppgifterna med en blick.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Det står med vit text på mörk bakgrund.

Statusraden

Statusraden sitter upptill på displayen. Där kommer klockan och inställda tidsfunktioner.

Statusindikering

Statusindikeringen visar t.ex. om ugnen är färdiguppvärmd eller om tillagningstiden gått ut. Strecket under framlyft värde blir fyllt från vänster till höger ju längre funktionen kommit.

Funktionstid


Slår du på enheten utan tillagningstid, så kan du se hur länge funktionen varit på uppe till höger på statusraden.

Har du ställt in och raderat en tillagningstid, så överför enheten redan nedräknad tillagningstid till funktionstiden och räknar sedan vidare. Så du kan alltid kontrollera hur länge funktionen varit igång.

Temperaturövervakning

Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

Uppvärmningskontroll	Uppvärmningskontrollen visar ugnens temperaturökning. När alla staplar är fyllda, så är det optimalt att sätta in maten. Enheten visar inga staplar i grill- och rengöringsläge.
Restvärmeindikering	Temperaturövervakningen indikerar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Indikeringen slocknar när temperaturen sjunker under ca 60°C.

Anvisning: På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen. Du kan kolla aktuell temperatur vid uppvärmning med .

Ugnsfunktionsmenyn

Menyn är uppdelad på olika ugnsfunktioner. Du kan snabbt ställa in den funktion du vill ha.










Ugnsfunktioner





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

Det finns olika många ugnsfunktioner beroende på vilken typ av enhet du har. Uppe till höger på statusraden ser du antalet sidor i ugnsfunktionsmenyn. Sår det 1/2 på statusraden, så är du på första sidan av två.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Det finns många anpassade ugnsfunktioner för matlagning.
Ångning → "Ånga" på sidan 17	Det finns många anpassade ångfunktioner för matlagning.
Maträtter → "Maträtter" på sidan 35	Här hittar du lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter.
Avkalkning → "Rengöringsfunktionen" på sidan 28	Får bort kalk ur ångsystemet.
Torkning → "Ånga" på sidan 17	Använd efter varje ångning.
Inställningar → "Grundinställningar" på sidan 23	Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

Enheten sänker temperaturen något efter ett tag vid mycket höga temperaturer.

Ugnsfunktioner	Temperatur	Användning
 4 D-varmluft *	30-250°C	För bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över-/undervärme *	30-250°C	För vanlig bakning och ugnstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
 Varmluft eco	30-250°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125-250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.
 Över-/undervärme eco	30-250°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150-250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
 Varmluftsgrillning *	30-250°C	För ugnstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Grill, stor grilllyta	Grilllägen: 1 = lätt 2 = medel 3 = kraftig	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela grillelementet blir varmt.
 Grill, liten grilllyta	Grilllägen: 1 = lätt 2 = medel 3 = kraftig	För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Pizzaläge	30-250°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Anpassad tillagning	70-120°C	För skonsam och långsam tillagning av påbrynta, möra köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.

	Undervärme	30-250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
	coolStart-funktion	30-250°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.
	Varmhållning*	60-100°C	För varmhållning av färdiglagad mat.
	Förvärma porslin	30-70°C	För förvärmning av porslin.

* Ångkokning går att kombinera med ugnsfunktionen (kräver fylld vattentank)

Förslagsvärden


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

Ånga

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

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
 Ångning	30-100°C	För grönsaker, fisk, tillbehör, saftning av frukt samt blanchering
 Värma på	80-180°C	För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk. Ångan gör att maten inte blir torr.
 Jäsläge	30-50°C	För jäsnings av jäs- och surdegar samt syring av yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
 Uptining	30-60°C	För grönsaker, kött, fisk och frukt Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över maten. Maten torkar inte ut och tappar inte formen

Mer information

Enheten har oftast anvisningar och mer info om vad du ska göra. Tryck på . Du får upp anvisningen i några sekunder.

Många anvisningar kommer upp automatiskt, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

Ugnsfunktioner

Vissa funktioner 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 pausar funktionen. Funktionen fortsätter när du stänger luckan.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 15 minuter, så slår belysningen av igen.

Ugnsbelysningen tänds på de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Den slöcknar när funktionen slår av.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på.

Kylfläkt

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

Obs!

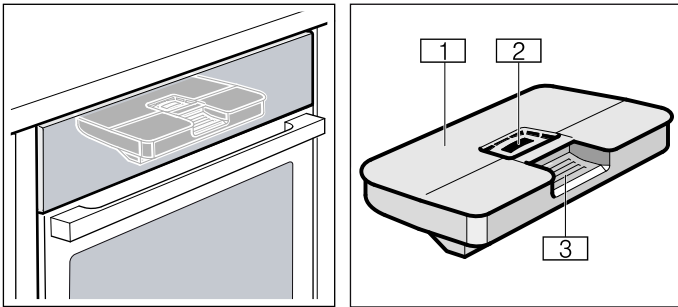
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir ugnen överhettad.

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

Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 23

Vattentank

Enheten har en vattentank. Vattentanken sitter bakom panelen. Fyll vattentanken med vatten när du använder ångfunktionerna. → "Ånga" på sidan 17



- 1 Tanklock
- 2 Påfyllningsöppning
- 3 Handtag för att ta ur och sätta i vattentanken

Tillbehör

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

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

	<p>Galler För formar, kak- och gratångformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.</p>
	<p>Bakplåt För småkakor på plåt</p>
	<p>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. Du kan även använda den för att samla upp droppande vatten vid ångning.</p>
	<p>Ångbehållare, perforerad, storlek S För ångning av grönsaker, saftning av bär och upptining.</p>
	<p>Ångbehållare, operforerad, storlek S För tillagning av ris, baljväxter och gryn.</p>
	<p>Ångbehållare, perforerad, storlek XL För ångning av stora mängder.</p>
	<p>Stektermometer Ger exakt ugnstekning. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 24</p>

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet.

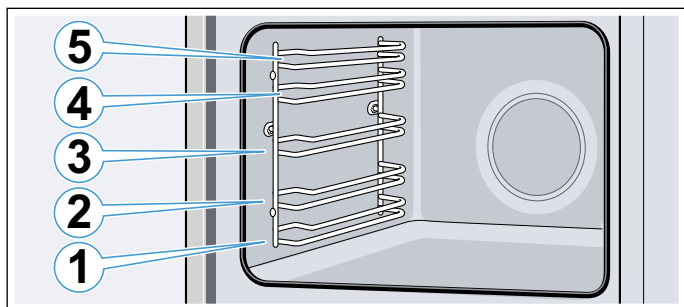
Anvisning: Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Det påverkar inte funktionen. Det återtar sin ursprungliga form när det svalnat.

Anvisning: Du kan använda ångbehållarna till alla ångfunktioner. Ställer du in andra ugnsfunktioner med hög temperatur, ta ut ångbehållarna ur ugnen. Höga temperaturer ger permanent missfärgning och deformation av ångbehållarna.

Sätta in tillbehör

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

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



Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.


Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippas.

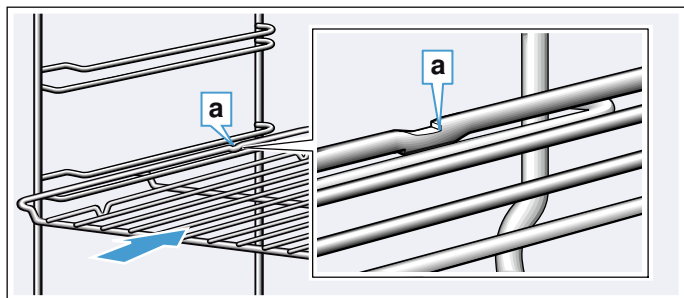
Anvisningar

- 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.

Snäpplägena

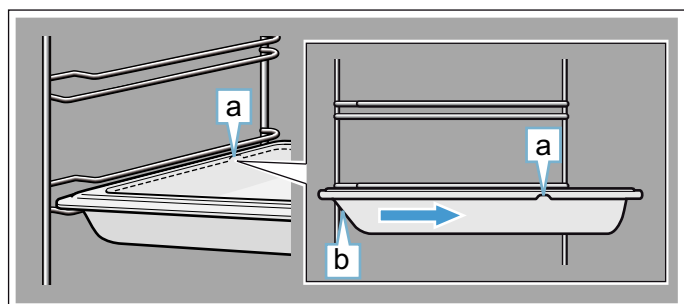
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippas när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

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

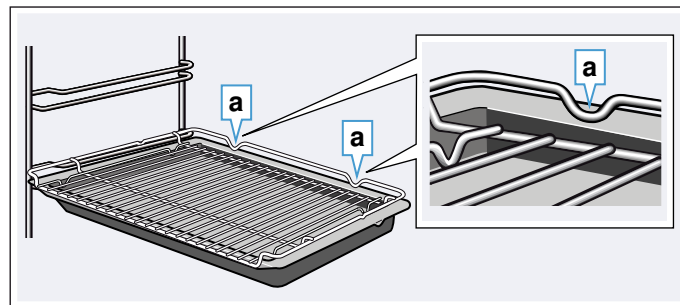


Kombinera tillbehör

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



Små ångbehållare går bara att ställa in på ugnsgallret.

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 34

Extratillbehör

Galler

För formar, kak- och gratängformor samt stekar och grillbita.

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

Iläggsgaller

För kött, fågel och fisk.

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

Långpanna, släppa lätt-beläggning

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

Bakplåt, teflonbehandlad

För småkakor på plåt

Bakverk lossas lättare från bakplåten.

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. Passar mycket bra för ugnsfunktionen maträtter.
Glasform
För stora stekar, saftiga kakor och gratänger.
Ångbehållare, perforerad, storlek XL
För ångning av stora mängder.
Ångbehållare, perforerad, storlek S
För ångning av grönsaker, saftning av bär och upptining.
Ångbehållare, operforerad, storlek S
För tillagning av ris, baljväxter och gryn.
Porslinsbehållare, operforerad, storlek S
För ångning och servering av kött, fisk och grönsaker.
Porslinsbehållare, operforerad, storlek L
För ångning och servering av kött, fisk och grönsaker.
Utdragssystem, 1 par
Utdragsskenor på fals 2 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippas.
Utdragssystem, 3 par
Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippas.
Dekorlister
Täcker stombotten och enhetens bottenplatta.

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.

Du måste ställa in rätt vattenhårdhetsintervall för att enheten ska kunna påminna dig när det är dags att kalka av.

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.
- Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar. Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter. Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

Anvisningar

- Är vattnet hårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använder du bara avhärdat vatten, så kan du ändra vattenhårdheten till "avhärdat".
- Om du använder mineralvatten, ställ in vattenhårdhetsintervall "4 mycket hårt".
- Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

Vattenhårdhet	Inställning
0	0 avhärdat
1 (upp till 1,3 mmol/l)	1 mjukt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 medel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hårt
4 (över 3,8 mmol/l)	4 jättehårt

Första användningen

Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott.

Anvisning: Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst. → "Grundinställningar" på sidan 23

Ställa in språk

Tyska är förinställt.

1. Välj det språk du vill ha med vredet.
2. Tryck till på >. Du får upp nästa inställning.

Ställa klockan

Klockan börjar på 12:00.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på >.

Ställa in datum

Datomet 2014-01-01 är förinställt.

1. Tryck bara till på > för nästa inställning.
2. Ställ in dag, månad och år med vredet.

Ställa in vattenhårdheten

Vattenhårdheten är förinställd på "mycket hård".

1. Ställ in hårdhetsintervall med vredet.
2. Tryck till på >.

Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

Vattnets kokpunkt beror på lufttrycket. Enheten ställer in sig på trycket på installationsplatsen vid kalibrering. Det sker automatiskt vid första ångningen. Det genererar mycket ånga.

Förbereda kalibreringen


1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Ta bort förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
3. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före kalibreringen.

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

Anvisningar

- Kalibreringen går inte slå på förrän ugnsutrymmet svalnat (rumstemperatur).
- Öppna inte ugnsluckan vid kalibrering. Då avbryter kalibreringen.

1. Slå på enheten med on/off.
2. Fyll vattentanken. → *"Fylla på vattentanken" på sidan 19*
3. Ställ in angiven ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid för kalibreringen och slå på funktionen. → *"FullSteam - ångkokning" på sidan 17*

Kalibrering	
Ugnsfunktion	Ångning 
Temperatur	100°C
Tillagningstid	30 minuter

4. Värm upp enheten efter kalibrering.


Obs!

Emaljskador

Slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

5. Torka ur ugnsbotten.

6. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur för uppvärmningen och slå på funktionen.

Värma upp	
Ugnsfunktion	4D-varmluft 
Temperatur	max.
Tillagningstid	30 minuter

7. Vädra köket medan enheten värmer upp.
8. Slå av enheten när angiven tillagningstid går ut. Slå av enheten med on/off.
9. Vänta tills ugnen har svalnat.
10. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
11. Töm vattentanken och torka ur ugnen. → *"Efter varje ångning" på sidan 20*

Anvisningar

- Återställ enheten till fabriksinställningarna, så att den kan anpassa sig till den nya platsen vid flytt. Gör om första användning och kalibrering.
- Enheten sparar kalibreringsinställningarna även vid strömavbrott och nedkoppling. Du behöver inte göra om kalibreringen.

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. Du får lära dig vad som händer när du slår på och av samt hur du ställer in ugnsfunktionerna.

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

Undantag: barnspärren och timern går att slå på när enheten är av.

Displayindikeringar och -anvisningar som t.ex. restvärmeindikering för ugnen syns även när enheten är av.

Slå av enheten när du inte använder den. Eheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

Slå på enheten

Slå på enheten med on/off-knappen. on/off över knappen får blå belysning.

Du får upp Siemens-loggan på displayen och sedan en ugnsfunktion och temperatur.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna vilken ugnsfunktion som ska komma upp när du slår på.

Slå av enheten

Slå av enheten med on/off-knappen. Belysningen över knappen slocknar.

Inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan på displayen.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten.

Slå på eller avbryta funktion

Tryck på start/stop om du vill slå på funktionen eller avbryta pågående funktion. Avbryter du funktionen så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Vill du radera alla inställningar, tryck på on/off.

Om du öppnar luckan när funktionen är på, så pausar den. Stäng luckan, så fortsätter funktionen.

Ställ in ugnsfunktion

Eheten måste vara på om du ska välja ugnsfunktion.

1. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Tryck till på den ugnsfunktion du vill ha.
Det finns olika alternativ beroende på ugnsfunktionen.
3. Ändra menyalternativ med vredet.
Det går att ändra fler inställningar beroende på menyalternativet.
4. Slå på med start/stop
Du får upp på en funktionstid displayen. Du får upp inställningarna och statusindikeringen.

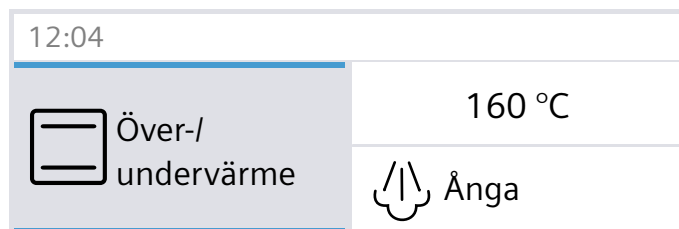
Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Du får upp inställt förslag på ugnsfunktion och temperatur på displayen när du slår på enheten. Du kan dra igång inställningen direkt med start/stop. Gör såhär om du vill ställa in annan ugnsfunktion:

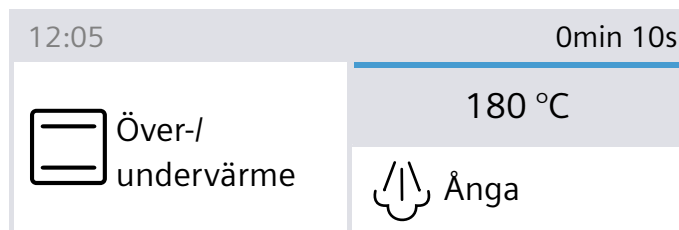
Värdena i övriga inställningar ändrar du såhär:

Exempel i bild: över-/undervärme på 180°C.

1. Ändra ugnsfunktion med vredet.



2. Tryck till på temperaturförslaget.
3. Ändra temperaturen med vredet.



4. Slå på med start/stop.

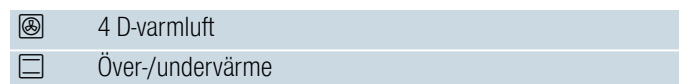


Du får upp inställd ugnsfunktion och temperatur på displayen.

Snabbuppvärmning

Tryck på »»» så snabbuppvärmer du ugnen. Snabbuppvärmning fungerar inte med alla ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner:

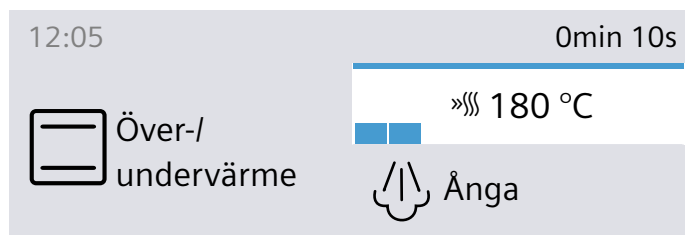


Ställ inte in maträtt och tillbehör i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du ett jämnare slutresultat.

Ställa in

Se till så att ugnsfunktionen passar funktionen. Temperaturen måste vara inställd på över 100°C, annars går det inte slå på snabbuppvärmningen.


1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur
2. Tryck på »»».



Du får upp »»» bredvid temperaturen på displayen. Temperaturövervakningen blir fylld.

Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. »»» slocknar. Ställ in maten i ugnsutrymmet.

Anvisningar

- Ändrar du ugnsfunktion eller temperatur, så avbryter snabbuppvärmningen.
- Inställd tillagningstid går igång direkt när du slår på oberoende av snabbuppvärmningen.
- Du kan kolla aktuell ugnstemperatur vid snabbuppvärmning med .

Avbryta

Tryck på »»».»»» slocknar på displayen.

Ånga

Ångning tillagar maten väldigt skonsamt. Vissa ugnsfunktioner går att komplettera med ångfunktion vid matlagningen. Dessutom finns ugnsfunktionerna jäsläge och värma på.

⚠ 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.

Oljud

Pump

Enheten kan brumma när den är igång och när du slagit av den. Ljudet uppstår när enheten funktionsprovar pumpen. Det är ett normalt driftljud.

Panel


Brummande eller klickande ljud när du öppnar panelen. Ljudet uppstår när du drar ut panelen. Det är normalt driftljud.


FullSteam - ångkokning

Ångkokning innebär att het ånga omsluter maten och förhindrar att livsmedlen tappar näring. Tillagningssättet gör att maten behåller sin form, färg och arom.

Anvisning: Om vattentanken blir tom när ångfunktionen är på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.
Anvisning: Slå inte på ångning förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
2. Tryck på meny.
3. Tryck till på Ångning.
4. Ställ vredet på Ångning .
5. Tryck till på fältet Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
6. Tryck till på fältet Tillagningstid och välj tillagningstid med vredet.
7. Slå på med start/stop.
Enheten värmer upp.

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta

Tryck till på on/off för att slå av enheten.

Menytillagning

Du kan ånga hela menyer samtidigt utan att de tar smak av varandra. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36

Tillagning med ångfunktion

Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall och intensitet 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

Du ställer själv in vilken kombination av ugnsfunktion och ångintensitet du vill ha. Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilken ugnsfunktion och ångintensitet som passar bäst eller välj ett program.




Ångintensitet

Ångfunktionen har olika intensiteter:

- låg
- medel
- hög

Lämpliga ugnsfunktioner

Du kan komplettera följande ugnsfunktioner med ånga:

- 4 D-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Varmluftsgrillning 
- Varmhållning 

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Ställ in ugnsfunktion med vredet.
3. Tryck till på Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
4. Tryck till på Ångfunktion och ställ in ångintensitet med vredet.
5. Slå på med start/stop. Enheten värmer upp.

Anvisning: Du får upp en uppmaning att fylla vattentanken på displayen om den blir tom under ångfunktionen. Funktionen fortsätter utan ånga.

Avbryta ångfunktionen

Du kan slå av ångkokningen tidigare genom att trycka till på fältet Ångfunktion. Vrid vredet till Av.

Anvisning: Funktionen fortsätter utan ånga.


Avbryta funktionen

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta


Tryck till på on/off för att slå av enheten.


Värma på

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

Anvisning: Om vattentanken blir tom när du värmer på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Tryck till på menu.
3. Tryck till på Ångning.
4. Ställ vredet på Värma på .
5. Tryck till på Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
6. Tryck till på Tillagningstid och ställ in tillagningstid med vredet.
7. Slå på med start/stop. Enheten värmer upp.

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med .


Avbryta

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta

Tryck till på on/off för att slå av enheten.

Jäsa deg


Degen jäser betydligt snabbare på jäsläge  än i rumstemperatur och den torkar inte ur.


Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilken inställning som passar bäst. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36

Anvisning: Om vattentanken blir tom när du jäser deg, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.

Anvisning: Slå inte på jäsläget förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
2. Tryck till på menu.
3. Tryck till på Ångning.
4. Ställ vredet på Jäsläge .
5. Tryck till på Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
6. Tryck till på Tillagningstid och ställ in tillagningstid med vredet.
7. Slå på med start/stop. Enheten värmer upp.

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med .


Avbryta

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta


Tryck till på on/off för att slå av enheten.

Upptining

Använd ugnsfunktionen upptining  för att tina kyl- och frysvaror.

Anvisning: Om vattentanken blir tom vid upptining, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Tryck till på menu.
3. Tryck till på Ångning.
4. Ställ vredet på Upptining .
5. Tryck till på Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
6. Tryck till på Tillagningstid och ställ in tillagningstid med vredet.
7. Slå på med start/stop.
Enheten värmer upp.

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp tillagningstiden 00 m 00 s på displayen.

Avbryta

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta

Tryck till på on/off för att slå av enheten.

Fylla på vattentanken

Vattentanken sitter bakom panelen. Öppna panelen och fyll vattentanken innan du slår på ångfunktionen.

Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet.

→ "Grundinställningar" på sidan 23

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!

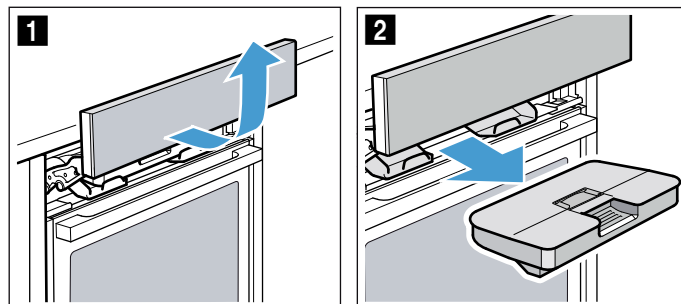
Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning. Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Obs!

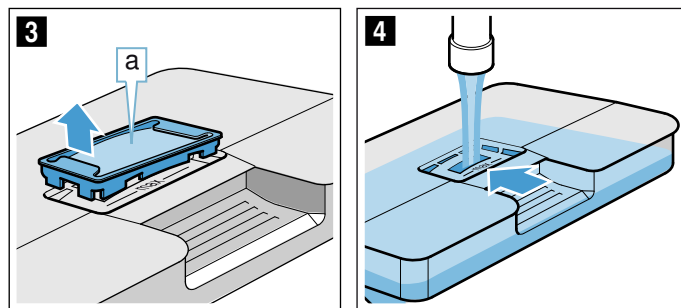
Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar.

Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter. Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

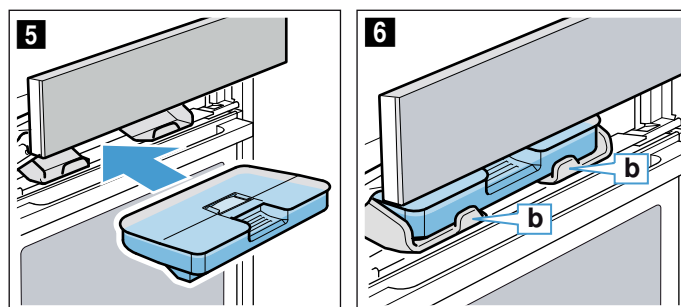
1. Tryck till på .
Panelen åker ut automatiskt.
2. Dra fram panelen med båda händerna och skjut sedan upp så att den snäpper fast (bild **1**).
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet (bild **2**).



4. Tryck fast locket längs tätningen så att inget vatten kommer ut ur vattentanken.
5. Ta av locket **a** (bild **3**).
Anvisning: Locket **a** finns beroende på enhetstyp.
6. Fyll vattentanken med kallvatten upp till maxmarkeringen (bild **4**).



7. Sätt på locket **a** igen på vattentanköppningen.
8. Sätt i den fyllda vattentanken (bild **5**). Se till så att vattentanken snäpper fast bakom båda fästena **b** (bild **6**).



9. Skjut ned panelen långsamt, tryck sedan bak den så att den stänger helt.
Vattentanken är fylld. Du kan slå på ångfunktionen.

Fylla på vattentanken

Anvisningar

- Ugnsfunktionen med kombinerad ångfunktion fortsätter utan ångfunktion.
- Om vattentanken blir tom vid ångkokning, jäsning, påvärmning eller upptining, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och fyll vattentanken.
3. Sätt i den fyllda vattentanken och stäng panelen.

Efter varje ångning

⚠ 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.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

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. Du kan antingen använda ugsfunktionen Torkning för att torka ugsutrymmet eller torka ur för hand.

Anvisningar

- ☑ fortsätter lysa ett tag efter att du slagit av enheten för att påminna dig om att tömma vattentanken.
- Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.

Tömma vattentanken

Obs!

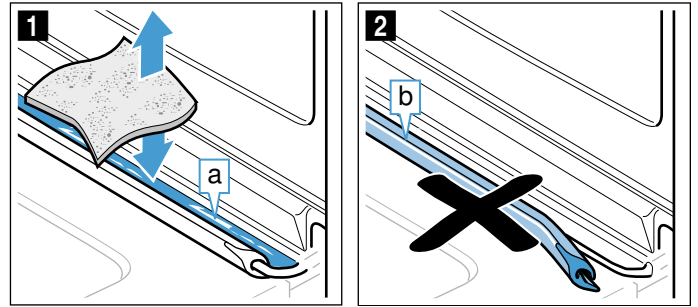
- Torka inte ur vattentanken i het ugn. Vattentanken blir skadad.
- Maskindiska inte vattentanken! Vattentanken blir skadad.

1. Öppna panelen.
2. Ta ur vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
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 tryck fast locket till vattentanken.
9. Sätt i vattentanken och stäng panelen.

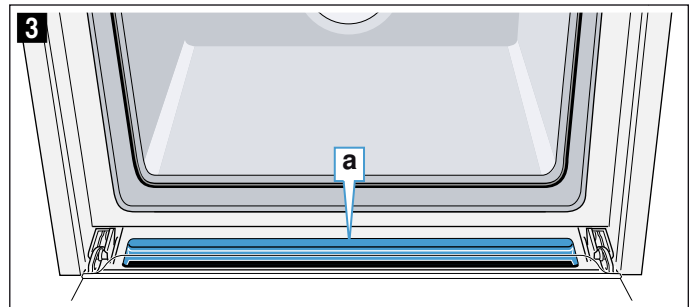
Torka ur dropprännan

1. Låt enheten svalna.
2. Öppna luckan.

3. Sug upp vattnet i dropprännan **a** med disktrasa och torka ur försiktigt (bild **1**).
Se till så att tätningen **b** inte lossar från dropprännan när du torkar ur (bild **2**).



Dropprännan **a** sitter under ugsutrymmet (bild **3**).



Anvisning: Har tätningen lossat, sätt tillbaka tätningen i dropprännan. → "Ugnsluckan" på sidan 30

Slå på torkning

Torkningen värmer upp ugnen, så att fukten i ugsutrymmet förångas. Öppna sedan luckan, så att vattenångan går ur ugsutrymmet.

Obs!

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




1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts i ugsutrymmet direkt och torka upp fukt på ugsbotten.
3. Tryck till på on/off för att slå på enheten, om det behövs.
4. Tryck på menu.
Du får upp ugsfunktionsalternativen.
5. Tryck till Fortsätt.
6. Tryck till på fältet Torkning.
7. Tryck på start/stop.
Torkningen går igång och slår av automatiskt efter ca 10 minuter.
8. Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugsutrymmet.

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
 Timer	Timern fungerar som en äggklocka. Enheten ger signal när inställd tid går ut.
 Tillagningstid	Enheten ger signal när inställd tillagningstid går ut. Enheten slår av automatiskt.
 Färdig	Ställ in en tillagnings- och färdigtid. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill.

Anvisningar


- Du kan ställa in tillagningstider upp till 1 timme i 1-minuterssteg. Du kan ställa in tillagningstider över 1 timme i 5-minuterssteg.
- Tillagningstiden ger olika förslag beroende på åt vilket håll du vrider vredet: åt vänster 10 minuter, åt höger 30 minuter.
- Enheten ger signal när tidsfunktionen går ut.
- Du kan få upp och kolla infon kort på displayen med .

Timer



Du kan ställa timern närsomhelst, även när enheten är av. Den kan vara igång parallellt med andra tidsinställningar och har egen signal. På så sätt hör du om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut. Du kan ställa in max. 24 timmar.

1. Tryck på . Du får upp timerfältet.
2. Ställ in timern med vredet. Timern går igång inom några sekunder. Du får upp  för timern och tidsnedräkningen till vänster på statusraden.



När tiden har gått ut

Enheten ger signal. Du får upp "Timertiden har gått ut" på displayen. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta timern

Öppna tidsfunktionsmenyn med  och återställ tiden. Stäng menyn med .

Ändra timertiden


Öppna tidsfunktionsmenyn med  och ändra timertiden inom ett par sekunder. Slå på timern med .

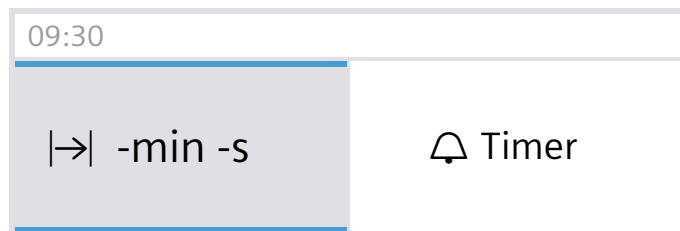
Tillagningstid

Ställer du in en tillagningstid för maten, så slår funktionen av automatiskt när tiden går ut. Ugnsuppvärmningen slår av.

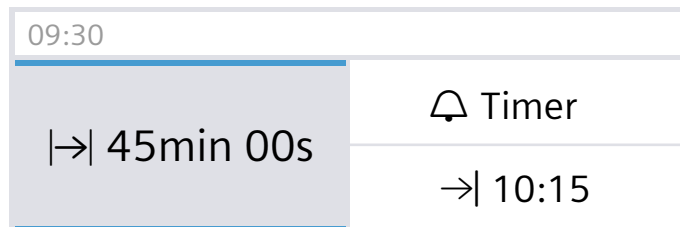
Förutsättning: du har ställt in ugnsfunktion och temperatur.

Exempel: 4 D-varmluft, 180°C, tillagningstid 45 minuter.

1. Tryck på . Du får upp tidsfunktionsmenyn.




2. Välj tillagningstid med vredet.




3. Slå på med start/stop. Tillagningstiden  räknar ned på statusraden.


Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta tillagningstiden


Öppna tidsfunktionsmenyn med . Vrid tillbaka tillagningstiden. Du får nu upp inställd ugnsfunktion och temperatur på displayen i stället.

Ändra tillagningstiden


Öppna tidsfunktionsmenyn med . Ändra tillagningstiden med vredet.

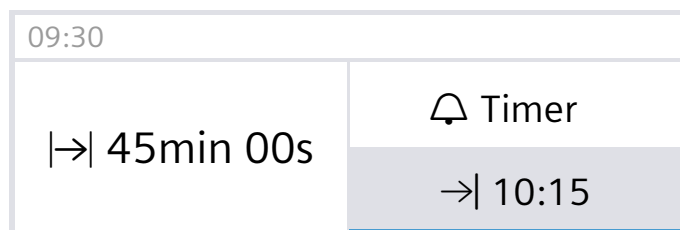
Färdigtid

Om du flyttar färdigtiden, se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

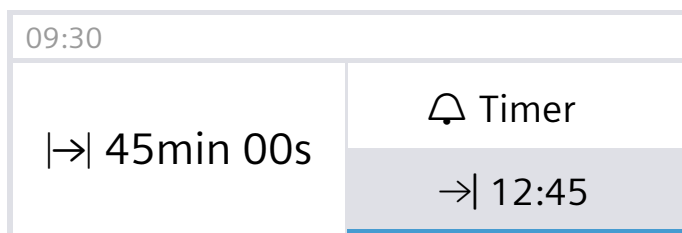
Förutsättning: inställd funktion har inte gått igång ännu. Det finns en inställd tillagningstid. Tidsfunktionsmenyn  är öppen.

Exempel i bilden: ställ in maten i ugnen 9:30. Den tar 45 minuter och är färdig 10:15. Du vill att den ska vara klar 12:45.

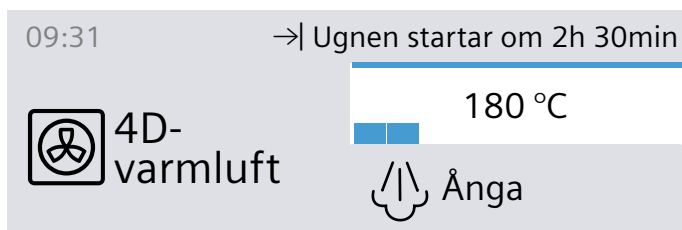
1. Tryck till på . Du får upp färdigtiden.



2. Flytta färdigtiden med vredet.



3. Bekräfta med start/stop.



Ugnen är nu i standbyläge. Du får upp →| och färdigtiden på statusraden. Funktionen går igång vid rätt tidpunkt. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med ☹.

Ändra färdigtiden

Det fungerar när ugnen är i standbyläge. Öppna tidsfunktionsmenyn med ☹, tryck till på →| ändra färdigtiden med vredet. Stäng menyn med ☹.

Avbryta färdigtiden

Det fungerar när ugnen är i standbyläge. Öppna tidsfunktionsmenyn med ☹. Tryck till på →| och återställ färdigtiden med vredet. Tillagningstiden går igång direkt.

Barnspärr

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

Kontrollerna blir spärrade och går inte att ställa in. Du kan bara slå av enheten med on/off.

Slå på och av

Du kan slå på och av barnspärren när enheten är på och av.

Tryck ca 4 sekunder på ☹. Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen samt ☹ på statusraden.

Grundinställningar

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

Ändra inställningar

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
3. Välj Inställningar.
Du får upp första grundinställningen på displayen och kan ändra med vredet.
4. Tryck till på >.
5. Ändra värdet med vredet.
6. Hoppa med > till nästa grundinställning.
7. Spara genom att trycka på menu.
Du får upp slänga eller spara på displayen.

Lista med inställningar

Listan innehåller alla grundinställningar och ändringsalternativ. Displayen visar bara de inställningar som gäller just din enhet och ditt utförande.

Du kan ändra följande inställningar:

Inställning	Alternativ
Välj språk	Det finns flera språk att välja bland
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Vattenhårdhet	0 (avhärdat) 1 (mjukt) 2 (medel) 3 (hårt) 4 (mycket hårt)
Ljudsignallängd	Kort (30 s) Medel (1 m) Lång (5 m)
Knappton	Av (knappton vid on/off ligger kvar) På
Displayljusstyrka	5-lägesinställning
Klockdisplay	Digital med datum Analog Av
Belysning	På vid användning Av vid användning
Barnspärr*	Lucklås + knappspärr Bara knappspärr
Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner Ångning Maträtter*

Nattläge	Av På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Logga	Indikeringar Dölj
Fläkteftergångstid	Rek. Minimum
Utdragssystem	Inte eftermonterat Eftermonterat
Sabbatläge	På Av
Fabriksinställningar	återställ Återställ inte
*) finns, beroende på enhetstyp	

Obs!

Ugnstegar och 1 par utdragsskenor: inte eftermonterade.

2 och 3 par utdragsskenor: eftermonterade.

Anvisning: Ändrar du inställningarna språk, knappton och displayljusstyrka blir de aktiverade direkt. Övriga inställningar kräver att du sparar först.

Ställa klockan

Du ställer klockan i grundinställningarna.

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
3. Tryck till på Inställningar.
4. Hoppa till klockan med >.
5. Ställ klockan med vredet.
6. Tryck på menu.
Du får upp spara eller slänga på displayen.

Strömavbrott

Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter längre strömavbrott.

Välj språk, ställ klocka och datum igen.


Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider upp till 74 timmar med sabbatläget. Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet utan att slå på eller av ugnen.

Slå på sabbatläget

Förutsättning: du har slagit på "Sabbatläge" i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 23

Ugnen värmer upp med över-/undervärme på temperatur mellan 85 och 140°C.

1. Tryck på on/off. Du får upp förslag på ugnsfunktion och temperatur på displayen.
2. Vrid vredet åt vänster och välj ugnsfunktionen Sabbatläge.
3. Tryck till på temperaturförslaget och ställ in temperaturen med vredet.
4. Öppna tidsfunktionsmenyn med  och tryck till på fältet Tillagningstid. Enheten föreslår 25:00 timmar.
5. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
6. Slå på med start/stop. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden.

Flytta färdigtiden

Det går inte flytta färdigtiden.

Avbryta sabbatläget

Tryck på on/off. Alla inställningar är raderade. Nu kan du göra nya inställningar.

Stektermometer

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

Ugnsfunktioner

Har du satt i stektermometern i ugnsutrymmet, så kan du välja följande ugnsfunktioner.

	4 D-varmluft
	Varmluft eco
	Över-/undervärme
	Över-/undervärme eco
	Pizzaläge
	Varmluftsgillning
	Ångning
	Värma på

Anvisningar

- Stektermometern mäter temperaturer mellan 30 och 99°C inuti livsmedlet.
- Använd bara den stektermometer som följer med. Den finns som reservdel hos service.
- Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig i ugnsutrymmet.

Ugnstemperatur

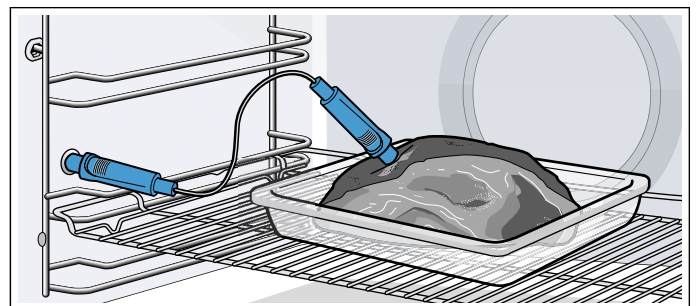
Ställ inte in högre temperaturer än 250°C, annars skadar du stektermometern.

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

Sätt stektermometern i köttet

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

Kött: sätt stektermometern i tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär mitt i köttbiten. Termometern ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.



Vänd maten: ta inte ur stektermometern om 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.

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.

Ställa in köttemperaturen

Ugnsfunktioner

1. Slå på enheten.
2. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.
3. Välj ugnsfunktion med vredet.
4. Tryck till på temperaturförslaget och ställ in temperaturen med vredet.
5. Tryck till på köttemperaturfältet och ställ in köttemperatur med vredet.
6. Tryck till på Ångfunktion och ställ in ångintensitet med vredet, om det behövs.
7. Slå på med start/stop.
Temperaturstrecket visar hur köttemperaturen stiger.

Ångning

1. Slå på enheten.
2. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.
3. Tryck på menu.
4. Tryck till på fältet Ångning och välj tillagningstid med vredet.
5. Tryck till på köttemperaturfältet och ställ in köttemperatur med vredet.
6. Slå på med start/stop.
Temperaturstrecket visar hur köttemperaturen stiger.

Maträtter

1. Slå på enheten.
2. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.
3. Tryck på menu.
4. Tryck till på fältet Maträtter.
5. Välj den mat du vill ha med vredet och fältet Fortsätt.
6. Tryck till på fältet Anpassa och anpassa inställningarna med vredet, om det behövs.
7. Slå på med start/stop.
Temperaturstrecket visar hur köttemperaturen stiger.

Inställd köttemperatur är uppnådd

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan dra ut stektermometern ur uttaget. ✂ slocknar.

Ändra köttemperatur

Du kan ändra köttemperaturen när som helst.

Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget.

Varning – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet och stektermometern blir mycket varma. Använd grillvantar när du ska ansluta eller dra ur stektermometern.

Varning – Risk för stötar!

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

Köttemperatur i olika livsmedel

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

→ "Testat i vårt provkök." på sidan 36

Du hittar massor av uppgifter om ugnsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen.

Livsmedel	Köttemperatur i °C
Fläskkött	
Fläskkarré	85-90
Fläskfilé, rosa	62-70
Kotlettrad, genomstekt	72-80
Nötkött	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-52
Rostbiff eller oxfilé, rosa	55-62
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75
Kalvkött	
Kalvstek eller -bog, mager	75-80
Kalvstek, -bog	75-80
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, rosa	60-65
Lammfiol, genomstekt	70-80
Lammsadel, rosa	55-60
Övrigt	
Värma, värma på mat	65-75

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. tillverkarens anvisningar.

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.

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. Lägg 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	
Emaljerade och självrengörande ytor	Följ anvisningarna till ugnsytor vid tabellen.
Ugnsbelysnings lampglas	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Lucktätningen Ta inte bort den!	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Luckskydd	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 luckskyddet 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. Ta bort stärkelseavlagringar (t.ex. ris) på de rostfria behållarna med ättikslösning.
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 luckglaset som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. 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.

Ugnsytorna

Ugnens bakvägg är självrengörande. Det ser du på den skrovliga ytan.

Botten, tak och sidoväggar är emaljerade och har glatt yta.

Rengöra emaljytorna

Rengör de glatta emaljytorna med disktrasa och varmt vatten med diskmedel eller ättikslösning. Eftertorka med mjuk trasa.

Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa och varmt vatten med diskmedel. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring.

Obs!

Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar.

Anvisning: Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.

Rengöra självrengörande ytor

De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning. Stänk från bakning och ugnsstekning sugs upp av beläggningen när enheten är på.

Du kan du få rent de självrengörande ytorna med riktad uppvärmning när de inte längre rengör sig själva och du ser mörka fläckar.

Ställa in

Ta först ut ugnsstegar, utdragskenor, tillbehör och formar ur ugnsutrymme. Rengör de glatta emaljytorna i ugnen, inre luckglaset och lampglaset till ugnsbelysningen ordentligt.

1. Ställ in 4 D-varmluft.
2. Ställ in maxtemperatur.
3. Slå på funktionen och låt gå minst 1 timme. Keramikbeläggningen blir regenererad.

Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp när ugnsutrymme svalnat.

Anvisning: Funktionen kan ge rödaktiga fläckar på ytorna när den är på. Det är inte rost, utan livsmedelsrester. Fläckarna är inte hälsovådliga och påverkar inte de självrengörande ytornas förmåga att rengöra negativt.

Obs!

Använd aldrig ugnsrengöring på självrengörande ytor. Risk för ytksador! Om det hamnar ugnsrengöring på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

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 ugnsutrymme, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Tips

- Rengör ugnsutrymme 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 ugnsstekning, t.ex. en stekgryta.

Rengöringsfunktionen

Enheten har ugnsfunktionen Avkalkning. Ugnsfunktionen Avkalkning får bort kalk ur ångsystemet.

Avkalkning

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

Avkalkningen består av flera moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygienskäl för att enheten ska vara redo att användas. Totalt tar avkalkningen ca 70 - 95 minuter.

- Avkalkning (ca 55 - 70 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 1:a sköljningen (ca 9 - 12 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 2:a sköljningen (ca 9 - 12 minuter), töm sedan vattentanken och torka ur den

Om avkalkningen blir avbruten (t.ex. vid strömavbrott eller om någon slår av enheten), så kommer enheten uppmana dig att göra 2 sköljningar när du slår på igen. Enheten spärrar andra funktioner tills andra sköljningen är klar.

Vattenhårdheten avgör hur ofta du måste kalka av enheten. Du får upp en indikering om att det är dags för avkalkning på displayen när 5 eller färre gånger med ångfunktion återstår. Du får upp antalet för övriga funktioner när du slår på. Det ger dig tid att förbereda för avkalkning.

Slå på

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 maskinytor. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort lösningen med vatten.

Har du använt en ångfunktion före avkalkning, slå först av enheten så att restvattnet blir pumpat ur ångsystemet.

1. Blanda 4 dl vatten och 2 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Tryck på on/off.
3. Ta ur vattentanken och häll i avkalkningslösningen.
4. Skjut in vattentanken med avkalkningslösningen ordentligt.
5. Stäng panelen.
6. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.

7. Välj Avkalkning.
Tryck till på Fortsätt, så får du upp rengöringsinformation.
Du får upp avkalkningstiden på displayen. Den går inte att ändra.
8. Slå på rengöringen med start/stop.
Enheten blir avkalkad. Tiden räknar ned på statusraden. Enheten ger signal när avkalkningen är klar.

1:a sköljningen

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
3. Stäng panelen.
4. Slå på med start/stop.
Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

2:a sköljningen

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
3. Stäng panelen.
4. Slå på med start/stop.
Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

Torka ur

1. Öppna panelen.
2. Töm och torka ur vattentanken.
3. Slå av enheten.
Avkalkningen är färdig och enheten är klar att använda igen.

Ugnstegar

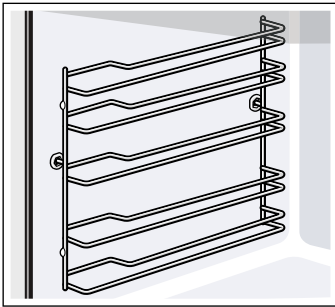
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnstegarna.

Ta ur och sätta i ugnstegarna

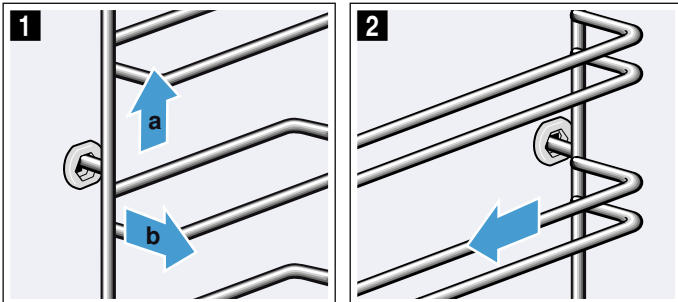
Varning – Risk för brännskador!!

Ugnstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ta ur ugnstegarna



1. Lyft ugnstegarna lite framtill **a** och ta ur **b** (bild **1**).
2. Dra sedan hela ugnstegen framåt och ta ur den (bild **2**).

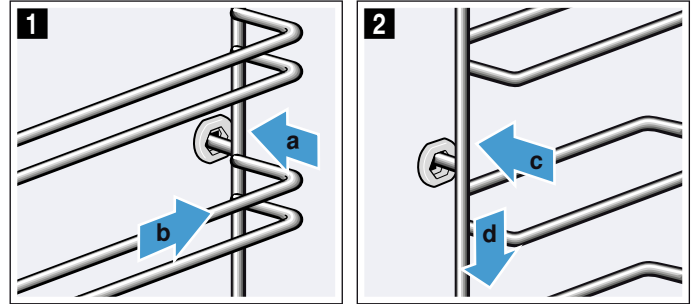


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

Sätta i ugnstegarna

Ugnstegarna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att de böjda stängerna är framåt på båda ugnstegarna.

1. Sätt först i ugnstegen 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**).



Ugnsluckan

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

Haka av och hänga på luckan

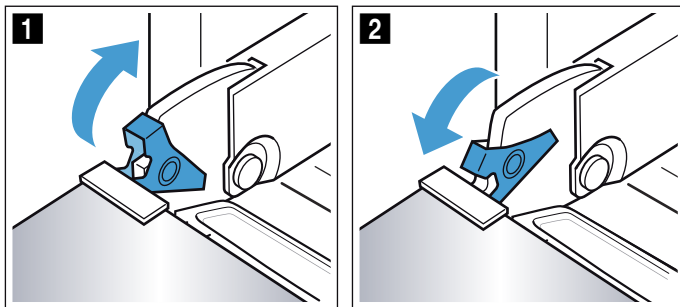
Du kan haka av luckan vid rengöring eller för att ta ur luckglaset.

Luckgångjärnen har varsin spärr.

När spärrarna är nedfällda (bild **1**) är luckan spärrad.

Den går inte att ta bort.

När gångjärnsspärrarna är uppfällda (bild **2**) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.



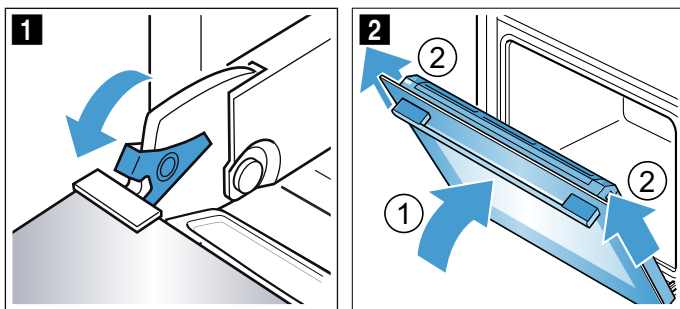
Varning

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

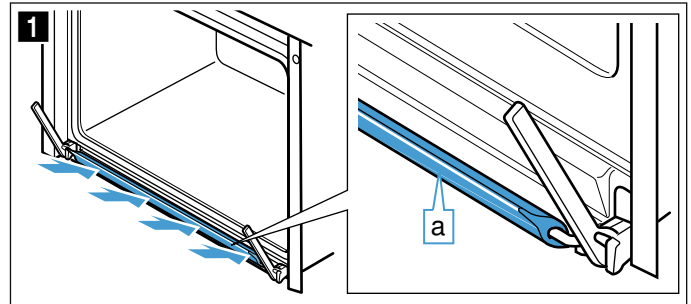
1. Öppna luckan helt.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger (bild **1**).
3. Stäng luckan helt **a**. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna **b** och dra ur uppåt (bild **2**).



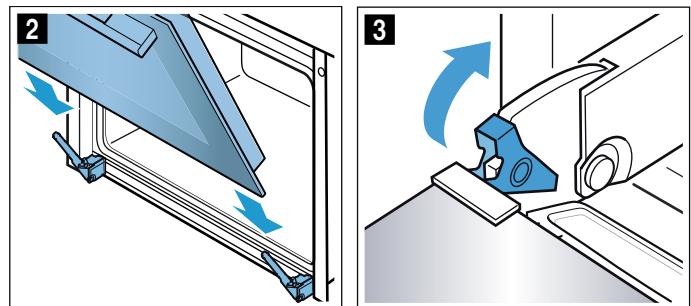
Hänga på luckan

Häng på luckan igen i omvänd ordning.

1. Tryck fast tätningen **a** längs dropprännan (bild **1**) eftersom tätningen **a** kan lossa vid rengöring.



2. Se till så att du för in båda gångjärnen rakt i öppningen när du hänger på luckan (bild **2**). Skjut in luckan så långt det går.
3. Öppna luckan helt. Fäll in båda spärrarna igen (bild **3**).



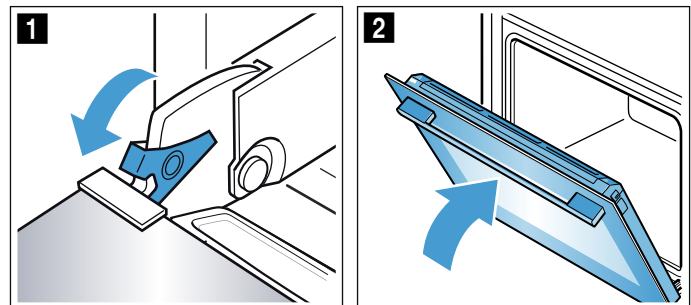
4. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglaset

Det går att ta bort luckglaset, så du kommer åt att rengöra bättre. Du kan haka av och lägga hela luckan på jämnt underlag om t.ex. enheten är högt monterad.

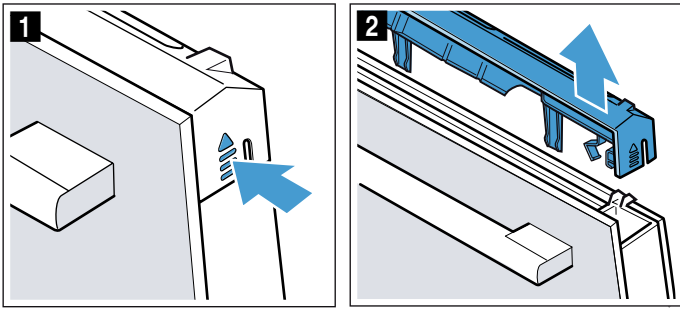
Spärra luckan

1. Öppna luckan helt.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger (bild **1**).
3. Stäng luckan helt (bild **2**).

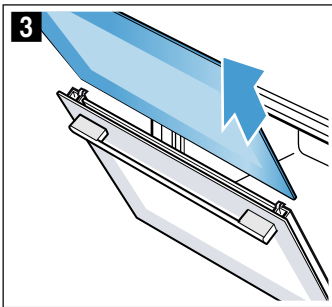


Ta ur luckglasen

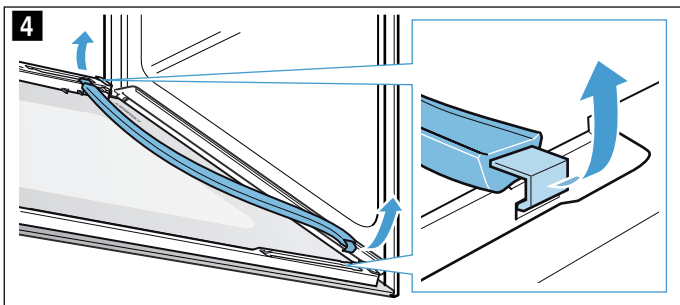
1. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild **1**).
2. Ta av skyddet (bild **2**).



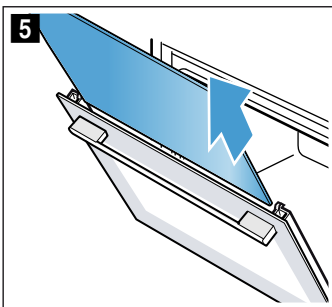
3. Ta ur innerglaset (bild **3**) och lägg det försiktigt på jämn yta.



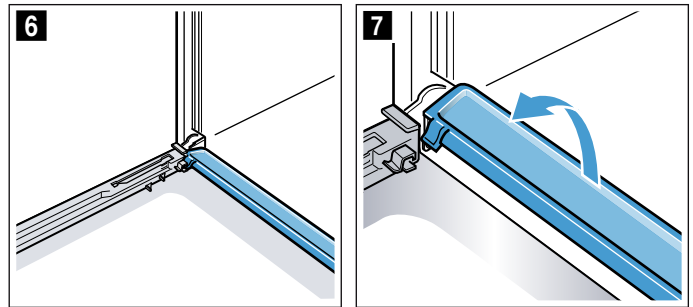
4. Lossa tätningen på båda sidor och ta bort den (bild **4**).



5. Ta ur mellanglaset (bild **5**) och lägg det försiktigt på jämn yta.



6. Det går att ta ur och rengöra kondensatlisten, om det behövs. Öppna luckan helt (bild **6**).
7. Fäll upp kondensatlisten och dra ur den (bild **7**).



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa. Torka av kondensatlisten med trasa och varmt vatten och diskmedel.

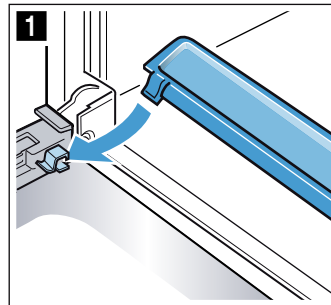
⚠ Varning

Risk för personskador!

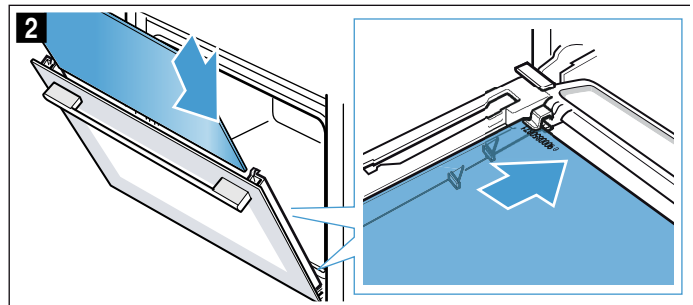
- Reparat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Sätta i luckglasen

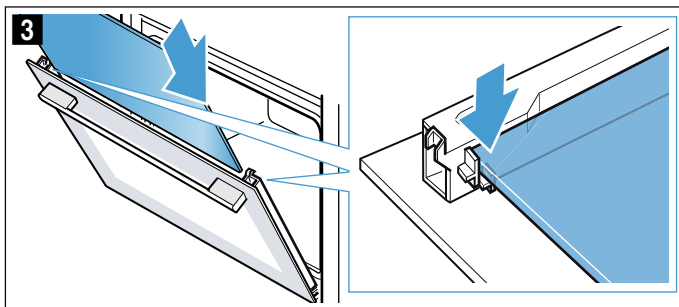
1. Öppna luckan helt och sätt i kondensatlisten igen. Sätt i listen lodrätt och vrid ned (bild **1**).



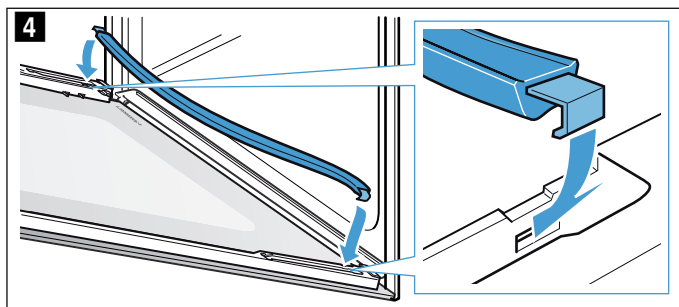
2. Skjut i mellanglaset och se till så att glaset hamnar rätt i fästet (bild **2**).



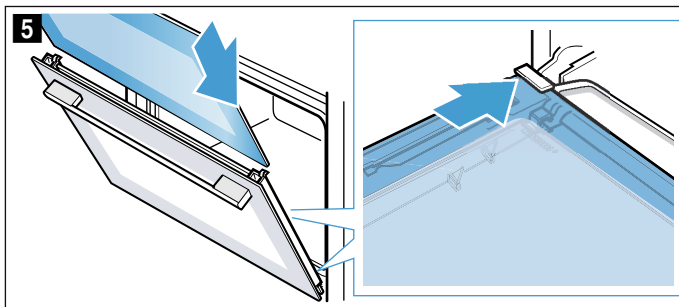
3. Tryck upp till på mellanglasaset (bild 3).



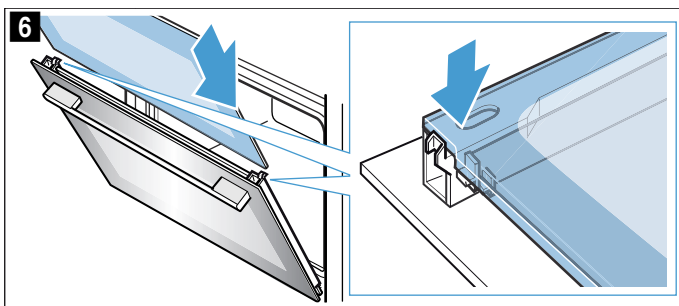
4. Sätt i tätningen igen till vänster och höger (bild 4).



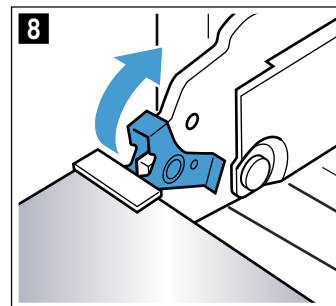
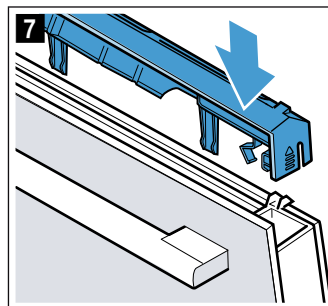
5. Skjut i innerglaset.
Se till så att den blanka sidan är utåt och vänster och höger urtag uppåt när du skjuter i glaset.
Se till så att glaset hamnar rätt nedtill i fästet (bild 5).



6. Tryck upp till på innerglaset (bild 6).



7. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild 7).
8. Öppna luckan helt igen.
9. Fäll in båda spärrarna till vänster och höger (bild 8).



10. 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.

Anvisning: Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se tabelldelelen i slutet av bruksanvisningen. Där finns massor med tips och anvisningar. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36

Felsökningstabell

Slå av och på enheten igen vid E-felindikeringar som t.ex. E0111. Får du upp indikeringen igen, ring service.

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/Åtgärd
Eheten fungerar inte	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
Eheten är på men kontrollerna fungerar inte, du får upp  på displayen.	Barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.
Ugnen blir inte varm och du får upp "Demoläge på" på displayen	Eheten är i demoläge	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på den igen efter ca 10 sekunder. Slå på enheten och välj "Demoläge av" i inställningarna.
Eheten går inte igång och du får upp "För varm ugn" på displayen.	Ugnen är för varm för den maträtt eller ugnsfunktion du valt.	Låt ugnen svalna och börja om igen.
Ugnsbelysningen tänds inte	Trasig LED-lampa	Ring service
Ångfunktioner eller avkalkning går inte igång eller fortsätter inte.	Vattentanken är tom	Fylla på vattentanken
	Panelen är öppen	Stäng panelen
	Avkalkningen spärrar ångfunktionerna	Kalka av enheten
	Trasig givare	Ring service
Eheten uppmanar dig att skölja ur den	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen	Skölj ur enheten 2 gånger när du slår du på den igen
Eheten behöver bli avkalkad utan att räknaren kommit upp	Vattenhårheten är för lågt inställd	Kalka av enheten Kontrollera inställd vattenhårhet, anpassa om det behövs.
Knapparna blinkar	Helt normalt, beror på kondensvatten bakom kontrollerna	Knapparna slutar blinka när kondensvattnet dunstat
Resultatet efter ångkokningen är antingen för torrt eller fuktigt	Du har valt fel ångintensitet	Välj en högre eller lägre ångintensitet
Du får upp indikeringen Fyll på vattentanken fast den är full	Panelen är öppen	Stäng panelen
	Vattentanken är inte fastsnäppt	Snäpp fast vattentanken → "Ånga" på sidan 17
	Trasig givare	Ring service
	Vattentanken har fallit ned. Stöten har lossat delar inuti vattentanken så att den är otät.	Beställ ny vattentank
Det går inte öppna tankpanelen	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
	Trasig givare 	Ring service Töm vattentanken, om det behövs: öppna luckan, ta tag med fingrarna till höger och vänster under panelen och dra ut den

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!

Varning – Risk för personskador!!

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

Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt	Ingen åtgärd
Vid ångning bildas extremt mycket ånga	Enheten blir autokalibrerad	Det är helt normalt
Ångning genererar extremt mycket ånga	Enheten går inte att autokalibrera om tillagningstiden är för kort	Återställ enheten till fabriksinställningarna och kalibrera om
Det hörs ett "plopp" när du lagar mat	Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljudfekt	Ingen åtgärd

Maximal funktionstid är överskriden

Enheten slår av automatiskt om du inte ställt in en tillagningstid eller inte rört inställningarna på ett tag.

Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

Enheten indikerar på displayen när den ska slå av automatiskt. Sedan slår den av funktionen.

Slå av enheten om du ska använda den igen. Slå sedan på enheten igen och ställ in den funktion du vill ha.

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.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen på enheten består av en eller flera LED-lampor med lång livslängd.

Om LED-lampan eller lampglaset är trasigt, kontakta service. Du får inte ta av lampglaset.

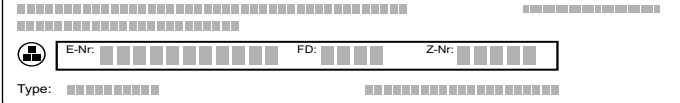
Service

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.



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.

Maträtter

Ugnsfunktionen Maträtter kan laga många olika maträtter. Enheten väljer optimal inställning åt dig.

Ugnen får inte vara för varm för maten du ska tillaga om du vill få bra slutresultat. Du får upp en anvisning på displayen om det finns risk för det. Låt ugnen svalna börja om igen.

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och storlek samt typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Du får upp förslag på temperatur, ugnsfunktion och tillagningstid till vissa maträtter. Du kan ändra temperatur och tillagningstid, om det behövs.
- Andra rätter kräver att du anger vikten. Ange alltid totalvikten, om inte enheten anger något annat. Enheten ställer in tid och temperatur åt dig. Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Ugnsstekta maträtter där enheten ställer in temperaturen åt dig kan ha inprogrammerade temperaturer på upp till 300°C. Så se till att du använder eldfasta formar.
- Du får anvisningar om t.ex. form, färg eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36

Ångkokning

Vissa maträtter slår automatiskt på ångfunktionen. Du hittar allmänna anvisningar om ångfunktionen i resp. kapitel. → "Ånga" på sidan 17

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.

Stektermometer

Du kan använda stektermometern på vissa maträtter. Du får upp matchande maträtter när du sätter i stektermometern i enheten. Du kan ändra ugns- och kötttemperatur närsomhelst. → "Stektermometer" på sidan 24

Välj maträtt

Maträtterna har en enhetlig uppbyggnad:

- Kategori
- Mat
- Maträtt

Följande tabell innehåller kategorierna med tillhörande maträtter. Varje matslag innehåller en eller flera maträtter.

Kategorier	Mat
Kakor	Kakor i formar
	Kakor på plåt
	Småkakor
	Småkakor
Bröd, småfranska	Bröd
	Småfranska
Pizza, pajer	Pizza
	Pajer, quiche
Gratänger, suffléer	Matgratäng, tillagade tillbehör
	Lasagne, färsk
	Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög
	Pudding, söt, färsk
Djupfrysta produkter	Sufflé i portionsformar
	Pizza
	Småfranska
	Lådrätter
Fågel	Potatisprodukter
	Fågel, fisk
	Grönsaker
	Kyckling
Kött	Anka, gås
	Kalkon
	Fläskkött
	Nötkött
	Kalvkött
	Lammkött
	Viltkött
Fisk	Kötträtter
	Fisk, hel
	Fiskfiléer
	Fiskrätter
Tillbehör, grönsaker	Skaldjur
	Grönsaker
	Potatis
	Ris
	Gryn
	Baljväxter
Desserter, kompott	Pasta, kroppkakor
	ägg
Konservering, saftning och desinficering	Desserter, kompott
	Konservering
	Saftning
	Desinficera nappflaskor

Kategorier	Mat
Värma på, baka av	Grönsaker
	Meny
	Bakverk
	Tillbehör
Tina mat	Frukt, grönsaker

Ställa in maträtten

Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt. Tryck bara till på Fortsätt.

- Tryck på meny.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
- Välj ugnsfunktionen Maträtter.
Du får upp första kategorin på displayen.
- Välj den kategori du vill ha med vredet.
- Tryck till på Fortsätt.
- Välj maträtt med vredet.
- Tryck till på Fortsätt.
- Välj maträtt med vredet.
- Tryck till på Fortsätt.
- Ställ in vikten med vredet.
Anvisning: Trycker du till på fältet Tips, så får du upp information om falsar, formar osv.
- Slå på med start/stop.

Inställningen är avslutad

Enheten ger signal. Du får upp Klar på statusraden. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med ☹.

Du kan förlänga tillagningstiden om du inte är nöjd med slutresultatet. Tryck till på Låt gå klart. Du får upp ett förslag på tillagningstid som du kan ändra.

Är du nöjd med slutresultatet, tryck till Klar. Du får upp Smaklig måltid på displayen.

Avbryta inställning

Tryck på on/off. Alla inställningar är raderade. Nu kan du göra nya inställningar.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden på vissa maträtter. Vill du flytta färdigtiden, se tidsfunktioner. → "Tidsfunktioner" på sidan 21

Har du ställt in en färdigtid, så slår displayen om till väntetid. Du får upp tiden när funktionen är klar på statusraden. Inställningarna går inte att ändra. Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

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

Silikonformer

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformer.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du ändå vill använda silikonformer. Silikonformer är ofta mindre än vanliga formar. Mängder och receptuppgifter kan avvika.

För tillagning med ångkokningshjälp och vid ångning är silikonformer olämpliga.

Kakor och småkakor

Din enhet har många ugnsinställningar för att tillreda kakor och småkakor. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Grädda med ångkokningshjälp

Vissa bakverk (t.ex. jästbaserade degar) får en knaprigare och glansigare yta om man använder ångkokningshjälp. Bakverket blir inte så torrt.

Att grädda med ångkokningshjälp är bara möjligt vid bakning på en fals.

Vissa maträtter blir bäst om de gräddas i flera steg. De är angivna i tabellen.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Om du använder värmetypen 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

Gräddning på flera falsar

Använd 4D-varmluft. 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
- Former på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Grädda på tre falsar:

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

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper
första gallret: fals 5
andra gallret: fals 3
tredje gallret: fals 2
fjärde gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Använd långpanna när du bakar mjuka kakor, så att inte deg rinner över och smutsar ner ugnsutrymmet.

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformor, keramikformor och glasformor förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

För att grädda med ångkokningshjälp måste bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga.

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsfunktionen för olika bakverk. Temperatur och baktid beror på typ av deg och degvolym. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Kakor och småkakor skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.




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 vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen. Ytterligare information finns bland baktipsen i anslutning till inställningstabellerna.







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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Ångintensitetsstegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kakor i form						
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		150-170	-	50-70
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		150-160	1	50-70
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans-/formbrödsform	3+1		140-160	-	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	-	60-80
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhupf-springform	2		160-180	-	40-60
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	-	20-30

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillag-ningstid i minuter
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	2		150-160	1	25-35
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	3		170-190	-	45-55
Paj	Pajform, svart plåt	3		190-210	-	25-40
Paj	Pajform, svart plåt	3		200-220	1	30-40
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	-	50-70
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-160	1	60-70
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	3		150-170*	-	20-30
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-160	1	20-35
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Kakor på plåt						
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	-	20-40
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-170	1	30-40
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	-	30-50
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-190	-	25-35
Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	-	35-45
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180	-	55-65
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		150-170	-	55-85
Schweizisk kaka	Långpanna	3		170-190	-	45-55
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180*	-	10-15
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-160	1	20-30
Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	20-30
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		180-200	-	30-40
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		160-170	-	25-35
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		150-160	2	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	-	8-15
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	1	10-15
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	2		150-170	-	45-60
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	3		140-150	2	80-90
Strudel, söt	Långpanna	2		170-180	-	50-60
Strudel, söt	Långpanna	3		180-190	2	50-60
* förvärm						
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillag-ningstid i minuter
Strudel, fryst	Långpanna	3		200-220	-	35-45
Strudel, fryst	Långpanna	3		180-200	1	35-45
Småkakor						
Småkakor	Bakplåt	3		160**	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	3		150**	-	25-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150**	-	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Muffinsplåt	3		170-190	-	15-20
Muffins	Muffinsplåt	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1		160-180*	-	15-30
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	-	25-35
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		150-170	-	25-35
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	2	25-35
Små jästa bakverk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	25-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190*	-	20-35
Smördegskakor	Bakplåt	3		200-220*	1	15-25
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190*	-	20-45
Smördegskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190*	-	20-45
Smördegskakor, platta, 4 falsar	4 galler	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Petits-choux	Bakplåt	3		200-220	-	30-40
Petits-choux	Bakplåt	3		200-220*	1	25-35
Petit-choux, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	-	35-45
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	-	20-30
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	1	25-35
Småkakor						
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	-	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150**	-	30-40
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140**	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	-	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	-	15-30
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140-160	-	15-30
Maräng	Bakplåt	3		90-100*	-	100-130
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-100*	-	100-150
Nötkakor	Bakplåt	3		90-110	-	20-40
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	-	25-45

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Tips för kakor och småkakor

Du vill se efter om kakan är genomgräddad.	Peta med en trästicka på den högsta punkten i kakan. Om ingen smet fastnar på trästickan är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång. Alternativt sänker du temperaturen med 10 °C och förlänger gräddningstiden. Anpassa efter vilka ingredienser som ingår och tillagningsinstruktionerna i receptet.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj bara botten i springformen. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.

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.
Kakan är för torr.	Höj temperaturen med 10 °C och förkorta gräddningstiden.
Kakan är överallt för ljus.	Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.
Kakan är för ljus upptill men nedtill för mörk.	Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.
Kakan är för mörk upptill men nedtill för ljus.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Formkakan blir för mörk baktil.	Formen ska stå mitt i ugnen och inte nära den bakre väggen.
Kakan är överallt för mörk.	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 att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till 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 4D-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.
Kakan ser bra ut men är inte färdig inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Kakan lossar inte när du vänder formen uppochner.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter. Lossar den fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Nästa gång kan du fetta in formen och täcka den med ströbröd.

Bröd och småfranska

Din enhet har åtskilliga ugnsinställningar för att baka bröd och småfranska. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Grädda med ångkokningshjälp

Bröd och småfranska får en knaprigare och glansigare yta om man använder ångkokningshjälp. Bakverket blir inte så torrt.

Att grädda med ångkokningshjälp är bara möjligt vid bakning på en fals.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Om du använder värmetyper 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

Gräddning på två falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

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

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Bakformer

Mörka bakformer av metall passar bäst.

Ljusa plåtformer, keramikformer och glasformer förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddat. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

För att grädda med ångkokningshjälp måste bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga.

Bakplåtspapper

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

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.

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika bröd och småfranska. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Brödet eller småfranskan 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. 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.






Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen.

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

Obs!

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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
- Grill  stor grillyta
-  coolStart-funktion

Ångintensitets- stegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / Ånggrilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Bröd						
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220* 180-190	- -	10-15 25-35
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220 180-190	3 -	10-15 25-35
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220* 180-190	- -	10-15 40-50
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220 180-190	3 -	10-15 45-55
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		210-220* 180-190	- -	10-15 40-50
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		210-220 180-190	3 -	10-15 40-50
Focaccia	Långpanna	3		230-250	-	20-30
Focaccia	Långpanna	3		220-230	3	20-30
Småfranska						
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade**	Långpanna	3		-	-	-
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	3		200-220	2	10-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190*	-	15-20
* förvärm						
** Följ uppgifterna på förpackningen						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / Grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		150-170	3	25-35
Småfranska, söta, färska, 2 fals	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170*	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		200-220	2	20-30
Baguette, förgräddad kyld**	Långpanna	3		-	-	-
Baguette, förgräddad, kyld	Bakplåt	3		200-220	1	10-20
Småfranska, baguette, regenerering	Galler	2		150-160*	-	10-20
Småfranska, frusna						
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade**	Långpanna	3		-	-	-
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	3		180-200	1	15-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning**	Långpanna	3		-	-	-
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Bakplåt	3		210-230	1	18-25
Croissant, delar för gräddning	Långpanna	3		170-190	-	30-35
Croissant, delar för gräddning	Bakplåt	3		180-200	1	20-25
Småfranska, baguette, regenerering	Galler	2		160-170	-	10-20
Varma smörgåsar						
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3		190-210	-	10-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3		230-250	-	10-15
Rosta bröd (förvärm inte)	Galler	5		3	-	4-6
* förvärm						
** Följ uppgifterna på förpackningen						

Pizza, paj och kryddiga bakverk

Din enhet har åtskilliga ugnsinställningar för att tillaga pizza, paj och kryddiga bakverk. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Grädda med ångkokningshjälp

Vissa bakverk (t.ex. jästbaserade degar) får en knaprigare och glansigare yta om man använder ångkokningshjälp. Bakverket blir inte så torrt.

Att grädda med ångkokningshjälp är bara möjligt vid bakning på en fals.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Om du använder värmetyper 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

Gräddning på flera falsar

Använd 4D-varmluft. 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
- Former på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper
första gallret: fals 5
andra gallret: fals 3
tredje gallret: fals 2
fjärde gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Om du bakar pizza med mycket pålägg ska du använda långpannan.

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

För att grädda med ångkokningshjälp måste bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga.

Bakplåtspapper

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

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.

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och baktid beror på typ av

deg och degvolym. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maträtten 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. Förvärm 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 vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen.















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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  coolStart-funktion

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Pizza						
Pizza, färsk	Bakplåt	3		200-220	-	25-35
Pizza, färsk, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	2		220-230	-	20-30
Pizza, kylt**	Galler	3		-	-	-
Pizza, fryst						
Pizza, tunn botten, 1 st.**	Galler	3		-	-	-
Pizza, tunn botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tjock botten, 1 st.**	Galler	3		-	-	-
Pizza, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	-	20-30
Pizzabaguette**	Galler	3		-	-	-
Minipizzor**	Långpanna	3		-	-	-
Minipizzor, Ø 7 cm, 4 nivåer	4 galler	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Krydd. bakverk & quiche						
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Ostpaj	Pajform, svart plåt	3		190-210	-	30-40
* Förvärm						
** Beakta uppgifterna på förpackningen						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Lök- och fläskpaj	Långpanna	3		240-250*	-	10-18
Lök- och fläskpaj	Långpanna	2		200-220*	2	15-25
Pirog	Gratängform	2		190-200	-	30-45
Empanada	Långpanna	3		180-190	-	30-45
Empanada	Långpanna	2		170-190	2	30-40
Börek	Långpanna	1		200-220*	-	20-30

* Förvärm
** Beakta uppgifterna på förpackningen

Gratäng och sufflé

Din enhet har många ugnsinställningar för att tillreda gratänger och suffléer. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

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

- Formar på gallret: fals 2
- Långpanna: fals 2

Använd ångningsfunktionen för suffléer. Du behöver inget vattenbad. Ställ små formar på den perforerade ångbehållaren, storlek XL eller på gallret.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna

Sätt försiktigt in långpannan ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Porslin

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

För att tillaga med ångkokningshjälp måste formarna vara värme- och ångtåliga.

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för olika gratänger och suffléer. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek och gratängens höjd. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Tillagningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. En gratäng eller sufflé skulle bara vara tillagad på utsidan men rå inuti.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

- 4D-varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgillning
- Pizzaläge
- coolStart-funktion
- Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	2		200-220	-	30-50
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	2		150-170	2	40-50
Puddingar	Gratängform	2		170-190	-	40-60

* Förvärm
** Beakta uppgifterna på förpackningen

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	2		170-180	2	35-45
Lasagne, frusen, 400 g**	Galler	2		-	-	-
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	2		180-190	2	40-50
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Gratängform	2		160-190	-	50-70
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Gratängform	2		160-170	3	50-60
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög, 2 nivåer	Gratängform	3+1		150-170	-	60-80
Sufflé	Gratängform	2		160-180*	-	35-45
Sufflé	Gratängform	2		170-180	2	30-40
Sufflé	Portionsformar	3		100	-	40-45

* Förvärm
** Beakta uppgifterna på förpackningen

Fågel

Din enhet har olika ugnsinställningar för att tillreda fågel. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för ett antal maträtter.

Steka på galler

Att steka på galler är särskilt passande för stora fågeldjur eller flera bitar samtidigt.

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.
→ "Tillbehör" på sidan 12

Beroende på storlek och typ av fågel kan du hälla upp till ½ liter vatten i långpannan. Där kan fett som droppar ned fångas upp. Av denna sky kan du sedan tillaga en sås. Dessutom bildas inte så mycket os och ugnen håller sig ren längre.

Steka i formen

Använd bara formar som är ugnståligna. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fågelköttet blir långsammare genomkockt och får inte samma yta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Fågelkött kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Steka med ångkokningshjälp

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

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

Slå på ångkokningshjälpen så som anges i inställningstabellen. Vissa maträtter blir bäst om de tillagas i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

Ångning

I motsats till ångkokningshjälpen kokas fågelstycken skonsammare med funktionen ångning. De blir speciellt saftiga. Såsom en smakvariant kan du försteka fågelkött innan ångningen. Kokningstiden minskar då.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre kokningstid. Om du använder flera lika stora stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Fågelstycken behöver inte vändas.

Använd den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan under. Du kan också använda en glasskål och ställa den på gallret.

Grillning

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. Droppande fett fångas upp.

Använd om möjligt grillbitar 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.

Anvisningar

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

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsinställningar och annan information.

→ "Stektermometer" på sidan 24

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för ditt fågelkött. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in en ofylld, stekfärdig fågel som har kylskåpstemperatur i en ouppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärm du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för fågel tillsammans med föreslagen vikt. Om du tillagar en tung fågel ska du använda de lägre temperaturerna. Om det är flera bitar orienterar du dig efter den tyngsta bitens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Generellt gäller att ju större fågeln är, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågelstycket efter ca. ½ till ⅔ av den angivna tiden.

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

Tips

- Picka skinnet under vingarna på gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.
- För ankbröst ska skinnet skäras. Ankbröst ska inte vändas.
- Om du ska vända fågelstycket, 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.
















Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgillning
-  Grill stor grillyta
-  coolStart-funktion
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kyckling						
Kyckling, 1 kg	Galler	2		200-220	-	60-70
Kyckling, 1 kg	Galler	2		190-210	2	50-60
Kycklingsbröstfilé, à 150 g	Galler	4		3*	-	15-20
Kycklingsbröstfilé (ånga)	Ångkokningsbehållare	3		100	-	15-25
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220-230	-	30-35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		200-220	2	30-45
Kycklingsticks, nuggets, frusna**	Långpanna	3		-	-	-
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		200-220	-	70-90
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		180-200	2	65-75
Anka & gås						
Anka, utan fyllning, 2 kg	Galler	1		180-200	-	90-110
Anka, utan fyllning, 2 kg	Galler	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Ankbröst, à 300 g	Galler	3		230-250	-	25-30
Ankbröst, à 300 g	Galler	3		220-240	2	25-30
Gås, 3 kg	Galler	2		160-180	-	120-150
* Förvärm i 5 minuter						
** Beakta uppgifterna på förpackningen						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / Ångin- tensitet	Tillag- ningstid i minuter	
Gås, 3 kg	Galler	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gåslår, à 350 g	Galler	2		210-230	-	40-50
Gåslår, à 350 g	Galler	3		190-200	2	45-55
Kalkon						
Liten kalkon, 2,5 kg	Galler	2		180-200	-	70-90
Liten kalkon, 2,5 kg	Galler	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Kärl med lock	2		240-250	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2		180-200	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2		170-180	2	80-100
* Förvärm i 5 minuter						
** Beakta uppgifterna på förpackningen						

Kött

Din enhet har många ugnsinställningar för att tillreda kött. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Steka och sjuda

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

Skär kryss i svålen. 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. Därigenom fördelar sig köttsafterna bättre. Eventuellt kan du slå in steken i aluminiumfolie. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Steka på galler

På gallret får köttet en lite knaprigare yta.

Beroende på storlek och typ av kött kan du hålla upp till ½ liter vatten i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttsaft. Av denna sky kan du sedan tillaga en sås. Dessutom bildas inte så mycket os och ugnen håller sig ren längre.

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.

→ "Tillbehör" på sidan 12

Steka och sjuda i porslinsformer

Att steka och sjuda i former är behändigare. Det är lättare att ta ut steken med formen ur ugnen och tillreda såsen direkt i formen.

Använd bara formar som är ugnståliga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformer på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Tillsätt lite vätska till magert kött. I glasformer ska botten vara täckt till ca. ½ cm.

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

Under stekningen förångar vätskorna i formen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer vätska.

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

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

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Vid sjudning ska du först steka på köttet efter egen smak. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande till skyn. Grytbotten ska vara täckt till ca. 1-2 cm.

Under stekningen förångar vätskorna i formen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer vätska.

Kött kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Steka och sjuda med ångkokningshjälp

Vissa maträtter blir frasigare med ångkokningshjälp och blir inte så fort torra.

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

Steken behöver inte vändas.

Slå på ångkokningshjälpen så som anges i inställningstabellen. Vissa maträtter blir bäst om de tillagas i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

Ångning

I motsats till ångkokningshjälpen tillagas köttet skonsammare med funktionen ångning, men det får ingen stekyta. Köttet blir extra saftigt. Såsom en smakvariant kan fågelköttstyckena förstekas innan ångningen. Tillagningstiden blir då kortare.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Om du har flera lika stora stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Du behöver inte vända köttbitar.

Använd den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan under. Du kan också använda en glasskål och ställa den på gallret.

Grillning

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. Droppande fett fångas upp.

Använd om möjligt grillbitar 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 kötsaften ut och köttet blir torrt.

Salta maten först efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet.

Anvisningar

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

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i

kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsställningar och annan information.
→ "Stektermometer" på sidan 24

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för åtskilliga köträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in kött som har kylskåpstemperatur i en ouppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för köttbitar tillsammans med föreslagen vikt. Om du vill steka en tyngre köttbit ska du i vilket fall som helst ha en lägre temperatur. Om det är flera bitar orienterar du dig efter den tyngsta bitens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.






Generellt gäller att ju större stek, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd steken och grillbitarna efter ca. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt. Ytterligare information finns bland tipsen för stekning, sjudning och grillning i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.


































Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgillning
- Grill  stor grillyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fläskkött						
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	-	110-130
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	1	110-130
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Galler	2		190-200	-	130-140
* Förvärm						
**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Vänd inte						
**** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift						



Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppet kärl	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	2		220-230	-	70-80
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	80-90
Fläskfilé, 400 g	Galler	3		220-230	-	20-25
Fläskfilé, 400 g	Öppen form	3		210-220*	1	25-30
Fläskfilé, 400 g	Ångkokningsbehållare	3		100	-	18-20
Kassler med ben, 1 kg (med lite vattentillsats)	Kärl med lock	2		210-230	-	70-90
Kassler med ben, 1 kg	Öppen form	2		160-170	1	70-80
Fläskköttskivor, 2 cm tjocka	Galler	5		2	-	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka (förvärm 5 min)	Galler	5		3*	-	8-12
Nötkött						
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	-	40-50
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	2		190-200	1	50-60
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	-	130-160
Nötstek, 1,5 kg****	Öppet kärl	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220-230	-	60-70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz**	Öppen form	2		95	-	120-150
Biff, 3 cm tjock, medium (förvärm inte)	Galler	3		3	-	15-20
Hamburgare, 3-4 cm hög	Galler	4		3	-	25-30
Kalvkött						
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		160-170	-	100-120
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	90-110
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		200-210	-	100-120
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	100-120
Lammkött						
Lambbog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-190	-	50-80
Lambbog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	80-90
Lammrygg med ben***	Galler	2		180-190	-	40-50
Lammrygg med ben***	Öppen form	3		200-210*	1	25-30
Lammkotlett	Galler	3		3	-	12-16
Korv						
Grillkorv	Galler	4		3	-	10-15
Wienerkorv	Ångkokningsbehållare	3		80	-	14-20
Tysk fläsk- eller kalvkorv	Ångkokningsbehållare	3		80	-	12-20

* Förvärm

**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift

*** Vänd inte

**** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / Grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Köttretter						
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		170-180	-	60-70
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		190-200	1	70-80
* Förvärm						
**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Vänd inte						
**** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift						

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 vattmig.	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.

Fisk

Din enhet har olika ugnsinställningar för att tillreda fisk. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Du behöver inte vända på hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggsidan 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 ryggsidan lossar lätt.

Steka och grilla på galler

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

Beroende på storlek och typ av fisk kan du hälla upp till ½ liter vatten i långpannan. Droppande vätska fångas upp. Då bildas inte så mycket rök och ugnen håller sig ren längre.

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

Använd om möjligt grillbitar 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 fiskköttet rinner köttsaften ut och fiskköttet blir torrt.

Anvisningar

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

Steka och ångkoka i formen

Använd bara formar som är ugnståliga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fisken blir långsammare genomkokt och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

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

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Fisk kan bli frasiqt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Steka med ångkokningshjälp

Vissa maträtter blir frasigare med ångkokningshjälp och blir inte så fort torra.

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

Du behöver inte vända på fisk.

Slå på ångkokningshjälpen så som anges i inställningstabellen. Vissa maträtter blir bäst om de tillagas i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

Ångning

Med funktionen Ångning tillagas fisken skonsammare och blir speciellt saftig.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Om du har flera lika stora stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Du behöver inte vända på fisk.

Använd den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan under. Du kan också använda en glasskål och ställa den på gallret.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för din fiskrätt. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges

inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in fisk som har kylskåpstemperatur i en ouppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för fisk tillsammans med föreslagen vikt. Om du vill tillaga en tyngre fisk ska du i vilket fall som helst ha en lägre temperatur. Om det är flera fiskar orienterar du dig efter den tyngsta fiskens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika fiskarna bör vara av ungefär samma storlek.






Generellt gäller att ju större fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd på fisk som inte är i simläge efter ca. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.

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









Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgillning
- Grill  stor grillnya
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i°C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fisk						
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170-190	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, ångkokad, hel 300 g, t.ex. forell	Ångkokningsbehållare	3		80-90	-	15-25
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		170-190	-	30-40
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. torsk	Ångkokningsbehållare	3		80-90	-	35-50
Fiskfiléer						
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	4		1*	-	15-25
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Ångkokningsbehållare	3		80-100	-	10-16
Fiskkotletter						
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	4		3	-	10-20
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 2						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i°C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fisk, frusen						
Fisk, hel 300 g, t.ex. forell	Ångkokningsbehållare	3+1		80-100	-	20-25
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	2		210-230	-	20-30
Fiskfilé, gratinerad	Galler	2		200-220	-	45-60
Fiskfilé, gratinerad	Öppen form	2		200-220	1	35-45
Fiskpinnar (vänd emellanåt)	Långpanna	3		200-220	-	20-30
Fiskrätter						
Fiskterrin	Terrinform	2		70-80	-	45-80
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 2						

Grönsaker, tillbehör och ägg

Här hittar du information om hur du ångkokar färska och frysta grönsaker, potatis, ris, spannmål och ägg. Dessutom hittar du information om hur du gräddar pommes frites, t.ex. frysta pommes frites.

Ångning

Använd bara originaltillbehör. Vid ångning i den perforerade ångbehållaren, storlek XL skall alltid långpannan placeras under. Den fångar upp droppande vätska.

Ångning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

Ångning på två falsar

Ångning på två falsar lämpar sig till exempel utmärkt för att tillaga broccoli och potatis samtidigt. Vid olika tillagningstider skall det livsmedel som har den kortare tillagningstiden sättas in senare.

- Galler och inhängda ångbehållare, storlek S, perforerad och/eller operererad: fals 5
- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

Diskgods

Om du använder en form placerar du den på gallret eller på den perforerade ångbehållaren, storlek XL.

Formen ska vara värme- och ångbeständig. Om formen har tjocka väggar förlängs tillagningstiden.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Tillagningstider och -mängder

Tillagningstiderna vid ångning beror på delarnas storlek, men är oberoende av totalmängden. Vid en större totalmängd förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Om du har flera lika tunga stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Beakta de styckestorlekar, som anges i inställningstabellen. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den. Varans kvalitet och mognadsgrad

påverkar också tillagningstiden. Därför är de angivna inställningsvärdena bara riktlinjer.

Fördela alltid livsmedlen jämnt i formen. Är lagren olika tjocka blir tillagningen ojämn. Stapla inte tryckkänslig mat för högt i formen. Använd då hellre två formar.

Ris och säd

Tillsätt vatten resp. vätska i det angivna förhållandet. Till exempel 1:1,5 betyder att det till 100 g ris skall tillsättas 150 ml vätska.

Bakning och grillning

Använd bara originaltillbehör.

Tillagning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

Tillagning på två falsar

Använd 4D-varmluft. Plåtar du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden





I tabellen hittar du optimal ugnsfunktion för olika maträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Förvärm du ugnen blir tiderna 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.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
- Grill  stor grilllyta
-  coolStart-funktion
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i°C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, färska						
Ångkoka kronärtskocka, hel	Ångkokningsbehållare	3		100	-	30-35
Ångkoka blomkål, hel	Ångkokningsbehållare	3		100	-	25-35
Ånga broccolibuketter	Ångkokningsbehållare	3		100	-	7-8
Ånga gröna bönor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	18-25
Ånga morotsslantar	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-20
Ånga skivad kålrabbi	Ångkokningsbehållare	3		100	-	20-25
Ångkoka purjolök i ringar	Ångkokningsbehållare	3		100	-	8-10
Ångkoka majscolvar	Terrinform	3		100	-	30-40
Ångkoka rödbetor, hela	Ångkokningsbehållare	3		100	-	43-50
Ångkoka rödkål i strimlor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	30-35
Ångkoka vit sparris	Ångkokningsbehållare	3		100	-	7-15
Ångkoka spenat	Ångkokningsbehållare	3		100	-	2-3
Ångkoka zucchini i skivor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	3-4
Grönsaker, frysta						
Spenat	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-25
Blomkål	Ångkokningsbehållare	3		100	-	5-8
Gröna bönor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	6-10
Broccoli	Ångkokningsbehållare	3		100	-	6-10
Ärtor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	2-15
Morötter	Ångkokningsbehållare	3		100	-	4-6
Brysselkål	Ångkokningsbehållare	3		100	-	8-12
Blandgrönsaker, 1 kg	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-15
Grönsaksrätter						
Grillgrönsaker	Långpanna	5		3	-	10-15
Ångkoka grönsakstimbäl	Portionsformar	2		100	-	50-70
Potatis						
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		160-180	-	45-60
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		180-190	1	40-50
Skalpotatis, hel	Ångkokningsbehållare	3		100	-	35-45
Kokpotatis, tärnad	Ångkokningsbehållare	3		100	-	20-25
Kroppkakor	Ångkokningsbehållare	3		95	-	20-25
Potatisprodukter, frusna						
Potatisrösti*	Långpanna	3		-	-	-
Potatispiroger, fyllda*	Långpanna	3		-	-	-

* Beakta uppgifterna på förpackningen

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i°C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kroketter	Långpanna	3		-	-	-
Pommes frites*	Långpanna	3		-	-	-
Pommes frites, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	-	30-40
Ris						
Basmatiris 1:1,5	Flata fat	3		100	-	20-30
Långkornigt ris, 1:1,5	Flata fat	3		100	-	20-30
Råris, 1:1,5	Flata fat	3		100	-	35-45
Förvällt ris, 1:1,5	Flata fat	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Flata fat	3		100	-	25-35
Säd						
Couscous, 1:1	Flata fat	3		100	-	6-10
Hirs hel, 1:2,5	Flata fat	3		100	-	25-35
Polenta/mannagryn, för FS 1:5	Flata fat	3		100	-	7-10
Korngryn, 1:3	Flata fat	3		80-100	-	20-45
Gröna linser, 1:2	Flata fat	3		100	-	35-50
Bönor, vita, blötlagda; 1:2	Ångkokningsbehållare	3		100	-	65-75
Mannagrynsjärpar	Ångkokningsbehållare	3		95	-	6-10
Ägg						
Äggkaka av 2 ägg	Öppen form	2		80	-	14-16
Ägg, hårdkokta	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-12
Ägg, löskokta	Ångkokningsbehållare	3		100	-	5-8

* Beakta uppgifterna på förpackningen

Dessert

Med din enhet kan du enkelt laga olika desserter.

Göra yoghurt

Ta ut tillbehör och ställningar ur ugnsutrymmet. Ugnsutrymmet ska vara tomt. Öppna inte luckan när funktionen är igång.

- Värm upp 1 liter mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på plattan och låt svalna till 40°C. För H-mjök räcker det att värma upp till 40°C.
- Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
- Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
- Ställ kopporna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
- När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

Laga risgrynsgröt

- Väg upp riset och tillsätt 2,5-faldiga mängden mjölk.
- Häll upp ris och mjölk max. 2,5 cm högt i en skål. För stora mängder kan du också använda långpannan.
- Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.
- Rör om efter tillagningen. Resterande mjölk sugts snabbt upp.

Kompott

Väg frukten, tillsätt ca 1/3 av vattnet. Smaka av med socker och kryddor. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Crème caramel och crème brûlée

Fyll smeten 2-3 cm högt i portionsformarna. Placera de små formarna direkt i den perforerade ångbehållaren, storlek XL. Något vattenbad är inte nödvändigt. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Är portionsformarna jättetjocka, så kan tillagningstiden bli längre.

Ångnudlar

Förbered jäsdegen enligt ditt recept men utan tillagningstid. Lägg de formade kulorna i en infettad, perforerad ångbehållare, storlek XL och låt de jäsa. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rekommenderade inställningsvärden

Använda ugnsfunktioner:

- Ångning
- Jäsa deg

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Crème brûlée	Portionsformar	3		85	20-30
Crème caramel	Portionsformar	3		85	25-35
Ångnudlar	Långpanna	3		100	20-30
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		35-40	300-360
Risgrynsgröt, 1:2,5	Långpanna	3		100	35-45
Fruktkompott, 1/3 vatten	Långpanna	3		100	10-20

Menytillagning

I din enhet kan du tillaga hela menyer samtidigt utan att de tar smak av varandra eller att smaken påverkas.

Ställ först in den maträtt i matlagingsområdet som har längst tillagningstid och sätt in övriga rätter på passande tider. All mat blir färdig samtidigt.

Ångning

Den sammanlagda tillagningstiden blir längre vid menytillagning med ånga eftersom det försvinner ut lite ånga varje gång du öppnar luckan och enheten måste värmas upp igen.

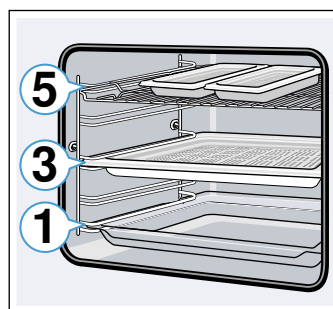
Följ anvisningarna i respektive avsnitt i detta kapitel:

- Uppvärmningstiden varierar beroende på maträtternas storlek och vikt.
- Tillagningstiden är oberoende av mängden.
- Använd formor som är ångtåliga.
- Täck soufflé med folie.
- Ställ alltid in långpannan på fals 1.

Falsar för tillbehören

Sätt alltid in tillbehören i angiven ordningsföljd:

- Fals 5: galler med ångbehållare, storlek S
- Fals 3: ångbehållare, storlek XL
- Fals 1: långpanna



Rekommenderade inställningsvärden

Använd uppvärmningstyp:

- Ångning

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
TK-laxfilé	ohålad ångkokningsbehållare, storlek S	5		100	20
Broccoli	hålad ångkokningsbehållare, storlek XL	3		100	9
Kokpotatis, tärnad	hålad ångkokningsbehållare, storlek S	5		100	25

Eco-ugnsfunktioner

Varmluft Eco och över-/undervärme Eco är smarta ugnsfunktioner 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. Välj en temperatur i intervallet 125-250°C för varmluft Eco och i intervallet 150-250°C för över-/undervärme Eco. Håll luckan stängd vid tillagning. Tillaga bara på en fals.

Ugnsfunktionen varmluft Eco används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen. Ugnsfunktionen över-/

undervärme Eco används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formor på gallret.

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Bakformor och porslin

Mörka bakformor av metall passar bäst. Därigenom kan du spara upp till 35 procent energi.

Formor av rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme som en spegel. Ickereflekterande formor av emalj, värmetåligt glas eller besiktade gjutna aluminiumformor är bättre lämpade.

Ljusa plåtformar, keramikformar eller glasformar förlänger baktiden och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Bakplåtspapper

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



Rekommenderade inställningsvärden





























Här hittar du uppgifter för olika rätterna. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Därför anges

inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Bakningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. Kakor och bakverk skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft eco
-  Över-/undervärme eco

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kakor i form					
Sockerkaka i form	Krans-/formbrödsform	2		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Tårtbotten, 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
Kakor på plåt					
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-170	25-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-180	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-190	15-20
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	3		160-170	25-35
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	15-20
Småkakor					
Muffins	Muffinsplåt	2		160-180	15-25
Småkakor	Bakplåt	3		150-160	25-35
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190	20-35
Petit-choux	Bakplåt	3		200-220	35-45
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150	30-45
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	25-35
Bröd & småfranska					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	3		240-250	20-25
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	20-30
Kött					
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	120-140
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	140-160
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	2		190-210	25-35
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	2		190-210	45-55
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Kärl med lock	2		190-210	15-25

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 av maträtter	
Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid.
Bakning	Med över-/undervärme, max 200° C. Varmluft max. 180° C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190° C. 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. Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra.

Anpassad tillagning

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

Anpassad tillagning passar perfekt för alla finare kötttyper (t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm eller fågel), som ska tillagas rosa eller till "precis genomstekt". 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. Under tillagningen behöver du inte vända på köttet. Under tillagning ska ugnsluckan vara stängd för att skapa en jämn temperatur.

Använd endast färskt och hygieniskt kött utan skador och 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.

Anvisning: En tidssatt tillagningstid med sluttid är inte möjlig med ugnsställningen anpassad tillagning.

Formar

Använd grunda formar, t.ex. en serveringstallrik av porslin eller glas. Sätt in formen i ugnen för att värma upp den.

Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

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


Din enhet har en inställning för anpassad tillagning. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvanat. Låt ugnen värmas upp ordentligt tillsammans med formen i ca. 15 minuter.






På stekhällen bryner du på köttet på alla sidor på hög värme, även ändarna. Lägg sedan genast upp det på den förvärmade formen. Ställ in formen med köttet i ugnen igen och påbörja anpassad tillagning.

Rekommenderade inställningsvärden

Temperatur för anpassad tillagning och tillagningstid beror på köttets storlek, tjocklek och kvalitet. Därför anges inställningszoner.

Använd uppvärmningstyp:

-  Anpassad tillagning

Maträtt	Kärl	Fals	Ugnsfunktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Fågel						
Ankbröst, rosa à 300 g	Öppet kärl	2		6-8	90*	45-60
Kycklingbröstfilé, à 200 g, genomstekt	Öppet kärl	2		4	120*	45-60
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg, genomstekt	Öppet kärl	2		6-8	120*	110-130
Fläskkött						
Fläskfilé, 5-6 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	80*	130-180
Fläskfilé, hel	Öppet kärl	2		4-6	80*	45-70
* Förvärm						

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Nötkött						
Oxstek (rullen), 6-7 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	100*	150-180
Oxfilé, 1 kg	Öppet kärl	2		4-6	80*	90-120
Rostbiff, 5-6 cm tjock	Öppet kärl	2		6-8	80*	120-180
Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka	Öppet kärl	2		4	80*	30-60
Kalvkött						
Kalvstek, 4-5 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	80*	80-140
Kalvstek, 7-10 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	80*	140-200
Kalvfilé, hel, 800 g	Öppet kärl	2		4-6	80*	70-120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppet kärl	2		4	80*	30-50
Lammkött						
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppet kärl	2		4	80*	30-45
Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbunden	Öppet kärl	2		6-8	95*	120-180
* 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 såserna mycket varma så att det stekta köttet inte svalnar för snabbt.

Torkning

Du kan torka mat med 4D-varmluft. Med denna typ av konservering koncentreras aromämnen genom att vattnet avlägsnas.

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

Skär den eventuellt i jämnstora bitar eller tunna skivor. Lägg oskalad frukt på fatet med skärytan uppåt. Tänk på att frukt och svamp inte ska ligga på varandra på gallret.

Skär grönsaker fint och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka något och lägg ut dem jämnt fördelat på gallret.

Torka örter med stjälk. Lägg örterna jämnt fördelat och 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.

Rekommenderade inställningsvärden

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. Därför anges inställningszoner.

Om du vill torka andra livsmedel kan du orientera dig efter liknande livsmedel i tabellen.

Använd uppvärmningstyp:

- 4D-varmluft

Maträtt	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g)	1-2 galler		80	5-9
Stenfrukt (plommon)	1-2 galler		80	8-10

Maträtt	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i timmar
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	1-2 galler		80	5-8
Skivad svamp	1-2 galler		60	6-9
Örter, rensade	1-2 galler		60	2-6

Konservera och safta

Din enhet kan också användas för konservering och saftning.

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

Tips: För rengöring av glasen kan funktionen Desinficering användas.

Vid konservering i ugnen måste du se till att glasburkarna är lika stora och innehåller samma typ av livsmedel. Ugnen rymmer totalt max sex glasburkar à ½, 1 eller 1½ liter för konservering samtidigt. Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

Förberedning av frukter och grönsaker

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

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

Frukt: Frukten i konserveringsglasen ska fyllas på med varm avskummad sockerlösning (ca. 400 ml för ett 1-litersglas). Till en liter vatten:

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

Grönsaker: Fyll konserveringsglasen med grönsakerna och kokat vatten.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glasen med klämmor. Ställ glasen i den perforerade ångbehållaren, storlek XL så att de inte rör vid varandra. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen

Öppna ugnsluckan efter den angivna tiden. Vänta tills konserverburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.

Torka därefter ur ugnen.

Saftning

Lägg bären i en skål och sockra före saftningen. Låt dem stå och dra i minst en timme.

Häll därefter bären i den perforerade ångbehållaren, storlek XL och sätt på fals 2. Skjut in långpannan därunder för att fånga upp saften. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Häll över bären i en silduk och pressa ur resten av saften efter tillagningen.

Torka därefter ur ugnen.

Rekommenderade inställningsvärden

De angivna tiderna i inställningstabellen är riktvärden för konservering av frukt och grönsaker och för saftning av frukt. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängd, värme och glasinnehållets kvalitet. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas.

Använd uppvärmningstyp:

- Ångning

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Konservering					
Grönsaker, t.ex. morötter	1 liter glaskonserverburkar	2		100	30-120
Stenfrukt, .ex. körsbär, sviskon	1 liter glaskonserverburkar	2		100	25-30
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 liter glaskonserverburkar	2		100	25-30
Saftning					
Hallon	Ångkokningsbehållare XL	3		100	30-45
Vinbär	Ångkokningsbehållare XL	3		100	40-50

Desinficera nappflaskor och hygien

Du kan mycket enkelt desinficera kärl och nappflaskor med din enhet. Metoden motsvarar vanlig sterilisering.

Desinficera nappflaskor

Gör alltid rent nappflaskorna med flaskborste direkt efter användning. Maskindiska efteråt.

Ställ nappflaskorna i ångbehållaren, storlek XL, så att de inte vidrör varandra. Starta programmet "Desinficera". Torka ur enheten efter desinficeringen. Torka nappflaskorna torra med ren trasa efter desinficeringen.

Hygien

Din enhet lämpar sig för att förbereda marmelad- eller konserveringsburkar och dess lock.

Även efterbehandling av marmelad är möjlig. Det förbättrar marmeladens hållbarhet.




Rekommenderade inställningsvärden

Använd endast felfria, rena burkar och lock. Diska dem helst först i diskmaskinen. Kärlet måste vara värme- och ångbeständigt.

De rekommenderade tiderna beror på vilka burkar som används.

Använd uppvärmningstyp:

-  Ångning

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Hygien					
Förbereda marmelad- eller konserveringsburkar	Ångkokningsbehållare XL	2		100	10-15
Efterbehandla marmeladburkar	Ångkokningsbehållare XL	2		100	15-20
Göra rena kärl sterila*	Ångkokningsbehållare XL	2		100	15-20
* Denna metod motsvarar vanlig sterilisering.					

Jäsa deg

Degen jäser betydligt snabbare med inställningen "Degjäsning" än i rumstemperatur och den blir inte torr. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvolat.

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger. Läs instruktionerna i inställningstabellerna för första och andra jäsningen (degjäsning och styckjäsning).

Degjäsning

För degjäsning ställer du degbunken på gallret. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

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

Styckjäsning


Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.









Före du påbörjar gräddningen ska ugnsutrymmet vara helt fritt från fukt.

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Jäsa deg

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Jäsdeg, söt						
T.ex. bullar	Bunke	2		Degjäsning	35-40	30-45
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	10-20
Fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke	2		Degjäsning	40-45	40-90
	Bakplåt	2		Styckjäsning	40-45	30-60
Jäsdeg, matig						
T.ex. pizza	Bunke	2		Degjäsning	35-40	20-30
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	10-15
Bröddeg						
Vitt bröd	Bunke	2		Degjäsning	35-40	30-40
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	15-25

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Mörkt bröd	Bunke	2		Degjäsning	35-40	25-40
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	10-20
Småfranska	Bunke	2		Degjäsning	35-40	30-40
	Bakplåt	3		Styckjäsning	35-40	15-25

Upptining

Ångfunktionen upptining passar för att tina djupfryst frukt och grönsaker. Använd ugnsinställning 4D-varmluft för att tina upp bakprodukter. Fågel, kött och fisk är bäst att tina upp i kylskåpet.

Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.

Lägg djupfryst frukt och grönsaker i den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan därunder. På så sätt blir inte livsmedlet stående i upptiningsvattnet och droppande vätska fångas upp. Vid djupfrysta livsmedel, där vätskan i livsmedlet skall behållas, som t.ex. spenat används långpannan eller ett porslinskärl på gallret.

Lägg bakvaror direkt på gallret.

Rekommenderade inställningsvärden

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.

Använda ugnsfunktioner:

- 4D-varmluft
- Upptining

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Bröd, småfranska					
Bröd & småfranska allmänt	Bakplåt	2		50	40-70
Kakor					
Kaka, saftig	Bakplåt	2		50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	2		60	60-75
Frukt, grönsaker					
Frukt och bär	Ångkokningsbehållare	3		30-40	10-15
Grönsaker	Ångkokningsbehållare	3		40-50	15-50

Värma på

Med ugnsinställningen Uppvärmning blir maträtter varsamt varma med ångkokningshjälp. Då både smakar de och ser ut som nylagade. Du kan även värma upp 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 mat som är av samma typ och storlek. Om inte det är möjligt måste tiden anpassas efter de ingredienser som kräver den längsta uppvärmningstiden.

Täck inte över maten under uppvärmningen.

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

Under processen får inte ugnsluckan öppnas, eftersom det försvinner mycket ånga då.

Rekommenderade inställningsvärden












I tabellen hittar du den bästa inställningen för olika maträtter. Tidsangivelserna är riktvärden. Tidsåtgången beror på ugnsformen, såväl som livsmedlets kvalitet, temperatur och typ. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar energi.

Använd uppvärmningstyp:

- Regenerering

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Grönsaker, kylda					
1 kg	Öppen form	2		120-130	15-25
250 g	Öppen form	2		120-130	5-15
Rätter, kylda					
Tallriksrätt, 1 portion	Öppen form	2		120-130	15-25
Soppe, gryta, 400 ml	Öppen form	2		120-130	10-25
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Öppen form	2		120-130	8-25
Gratänger, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Öppen form	2		120-140	10-25
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
Bakverk					
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		150-160*	10-20
Pastejer (vol au vents)	Galler	2		180*	4-10
Bakverk, fruset					
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		160-170*	10-20
* Förvärm					

Varmhållning

Med inställningen Varmhållning kan du hålla mat varm. Med hjälp av de olika fuktnivåerna kan du undvika att redan färdiglagad mat blir torr.

Täck inte över maten.

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

De olika ångnivåerna lämpar sig för varmhållning av:

- Nivå 1: Stekt mat
- Nivå 2: Gratänger och tillbehör
- Nivå 3: Grytor och soppor

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1.

Bakning

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
- Former på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Gräddning på tre falsar:

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

Äppelpaj med lock

Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.




Äppelpaj på två falsar: ställ mörka springformar omlott över varandra.

Kakor i springformar av tunn plåt: baka med över- och undervärme på en fals. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.

Anvisningar
















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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Gräddning						
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150*	-	30-40
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140*	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		160*	-	20-30
Småkakor	Bakplåt	3		150*	-	25-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150*	-	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140*	-	35-45
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Tårtbotten med vatten, utan fett, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Äppelpaj med lock, 2 falsar	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						
** Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

Ånga

Skjut in långpannan under den perforerade ångbehållaren, storlek XL, om tabellen anger det. Den fångar upp droppande vätska.

Falsnivåer vid ångning på en fals (använd maximalt 2,5 kg):

- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

Falsnivåer vid ångning på två falsar (använd maximalt 1,8 kg per fals):

- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 5
- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

Använd uppvärmningstyp:


-  Ångning



Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Ånga					
Ärter, frusna, två behållare	2 st ångkokningsbehållare XL + långpanna	5+3+1		100	**
Broccoli, färsk, 300 g	Ångkokningsbehållare XL	3		100*	7-8***
Broccoli, färsk, en behållare	Ångkokningsbehållare XL	3		100*	7-8***
* förvärm					
** Kontrollen är slutförd när 85 °C har uppnåtts i den svalaste punkten (se IEC 60350-1)					
*** En jämförbar tillagningsgrad mellan referensprov och huvudprov uppnås om referensprovet tillagas i 5 minuter (framställt enligt beskrivningen i IEC 60350-1).					

Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:

- Grill  stor grilllyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grillsteg	Tillagningstid i minuter
Grillning					
Rosta bröd*	Galler	5		3	4-6
Hamburgare, 12 st.**	Galler	4		3	25-30
* Förvärm inte					
** Vänd efter 2/3 av tiden					



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for handwriting practice. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.

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



9001438555
990121