



## INBYGGNADSUGN


[sv] BRUKSANVISNING

B47CS28.0



# Innehållsförteckning

 <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Bak- och ugnsteksguide</b> . . . . .	<b>18</b>
 <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .	<b>5</b>	Anvisning till inställningarna . . . . .	18
Allmänt . . . . .	5	Välj maträtt . . . . .	18
Halogenlampa . . . . .	5	Ställa in maträtter . . . . .	18
Stektermometer . . . . .	5	 <b>Stektermometer</b> . . . . .	<b>19</b>
 <b>Skadeorsaker</b> . . . . .	<b>6</b>	Lämpliga ugnsfunktioner . . . . .	19
Allmänt . . . . .	6	Sätt stektermometern i maten . . . . .	19
 <b>Återvinning</b> . . . . .	<b>6</b>	Kötttemperatur i olika livsmedel . . . . .	19
Spara energi . . . . .	6	Ställa in och slå på funktioner . . . . .	20
Återvinning . . . . .	7	Ändra eller avbryta funktion . . . . .	20
 <b>Lär dig enheten</b> . . . . .	<b>8</b>	 <b>Sabbatläge</b> . . . . .	<b>21</b>
Kontroller . . . . .	8	Slå på sabbatläget . . . . .	21
Kontroller . . . . .	8	Avbryta sabbatläget . . . . .	21
Huvudmeny . . . . .	8	 <b>Rengöringsmedel</b> . . . . .	<b>21</b>
Menyn ugnsfunktioner . . . . .	9	Lämpliga rengöringsmedel . . . . .	21
Ugnsfunktioner . . . . .	10	Ugnsytorna . . . . .	22
 <b>Tillbehör</b> . . . . .	<b>10</b>	Efter rengöring . . . . .	23
Medföljande tillbehör . . . . .	10	Håll enheten ren . . . . .	23
Sätta in tillbehör . . . . .	10	 <b>Rengöringsfunktionen</b> . . . . .	<b>23</b>
Kombinera tillbehör . . . . .	11	Slå på . . . . .	23
Extratillbehör . . . . .	12	Avsluta . . . . .	23
 <b>Före första användning</b> . . . . .	<b>12</b>	Torka ur . . . . .	23
Första användningen . . . . .	12	Ta bort grovsmuts . . . . .	24
Rengöra ugnsutrymmet . . . . .	12	 <b>Ugnstegar</b> . . . . .	<b>24</b>
Rengöra tillbehör . . . . .	13	Byta fals för utdragsskenorna . . . . .	24
 <b>Använda maskinen</b> . . . . .	<b>13</b>	Ta ur och sätta i ugnstegarna . . . . .	25
Slå på och av enheten . . . . .	13	 <b>Ugnsluckan</b> . . . . .	<b>25</b>
Ställa in och slå på funktioner . . . . .	13	Haka av och hänga på luckan . . . . .	25
Ändra eller avbryta funktion . . . . .	14	Ta ur och sätta i luckglasen . . . . .	27
Snabbuppvärmning . . . . .	14	 <b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .	<b>28</b>
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	<b>15</b>	Felsökningstabell . . . . .	28
Visa och dölja tidsfunktionerna . . . . .	15	Maximal funktionstid är överskriden . . . . .	28
Ställa in timern . . . . .	15	Byta lampa i ugnsbelysningen i taket . . . . .	29
Ställa in tillagningstiden . . . . .	15	Lampglas . . . . .	29
Tidsfördröjd funktion - Färdig om . . . . .	15	 <b>Service</b> . . . . .	<b>29</b>
Kontrollera, ändra eller radera inställningar . . . . .	15	E- och FD-nummer . . . . .	29
 <b>Barnspärr</b> . . . . .	<b>16</b>		
Automatisk barnspärr . . . . .	16		
Temporär barnspärr . . . . .	16		
 <b>Grundinställningar</b> . . . . .	<b>17</b>		
Ändra MyProfile . . . . .	17		
Grundinställningslista . . . . .	17		
Ange favoriter . . . . .	17		

 <b>Testat i vårt provkök.....</b>	<b>30</b>
Silikonformar .....	30
Kakor och småkakor .....	30
Bröd och småfranska.....	33
Pizza, paj och kryddiga bakverk.....	35
Gratäng och soufflé .....	36
Fågel .....	37
Kött.....	39
Fisk .....	41
Tillbehör och grönsaker .....	42
Yoghurt.....	43
Eco-ugnsfunktioner.....	43
Akrylamid i livsmedel .....	45
Anpassad tillagning .....	45
Torkning .....	46
Konservering .....	47
Jäsa deg med jäsningsläge .....	48
Upptining .....	48
Varmhållning .....	49
Provrätter .....	49

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.neff-international.com** och onlineshop: **www.neff-eshop.com**

## **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 10

## 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. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

#### Varning – Risk för brännskador!

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

#### Varning – Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

#### Varning – Risk för personskador!

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

#### Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

#### Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

### Halogenlampa

#### Varning – Risk för brännskador!!

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

#### Varning – Risk för stötar!

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

### Stektermometer

#### Varning – Risk för stötar!!

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

## Skadeorsaker

### Allmänt

#### Obs!

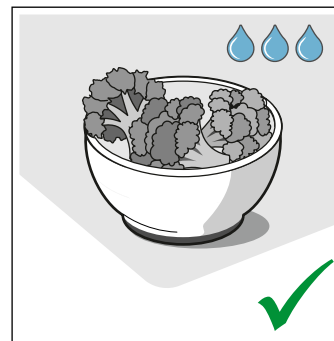
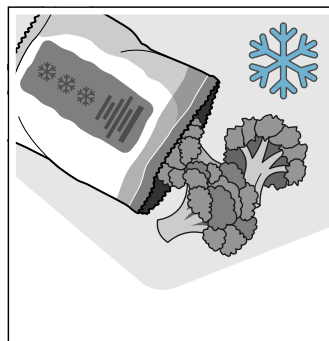
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsnbotten: ställ inga tillbehör på ugsnbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsnbotten. Ställ inte formar på ugsnbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna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

## Återvinning

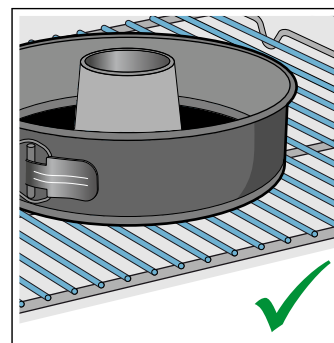
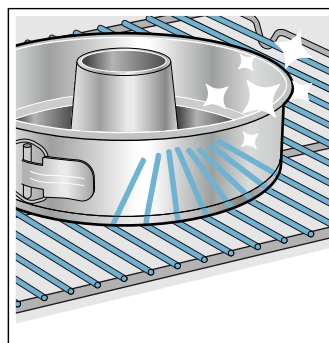
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

### Spara energi

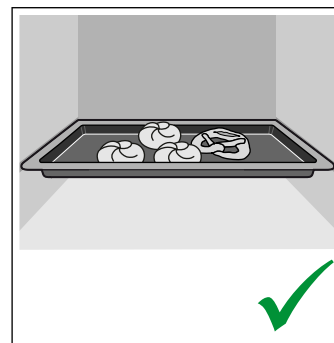
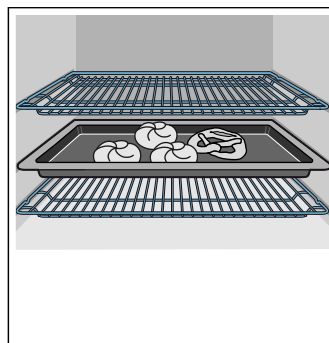
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



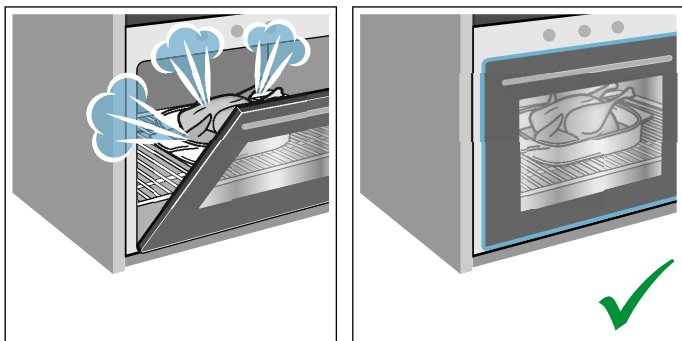
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



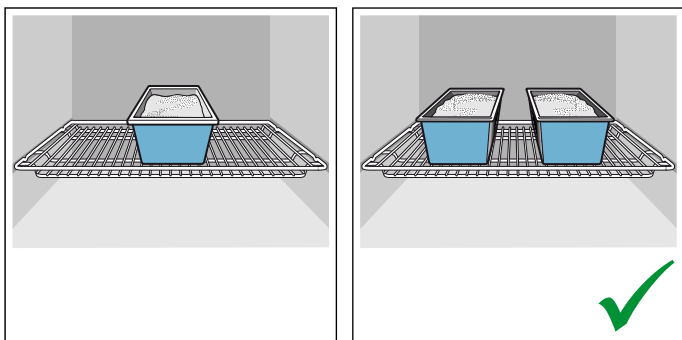
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- 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.



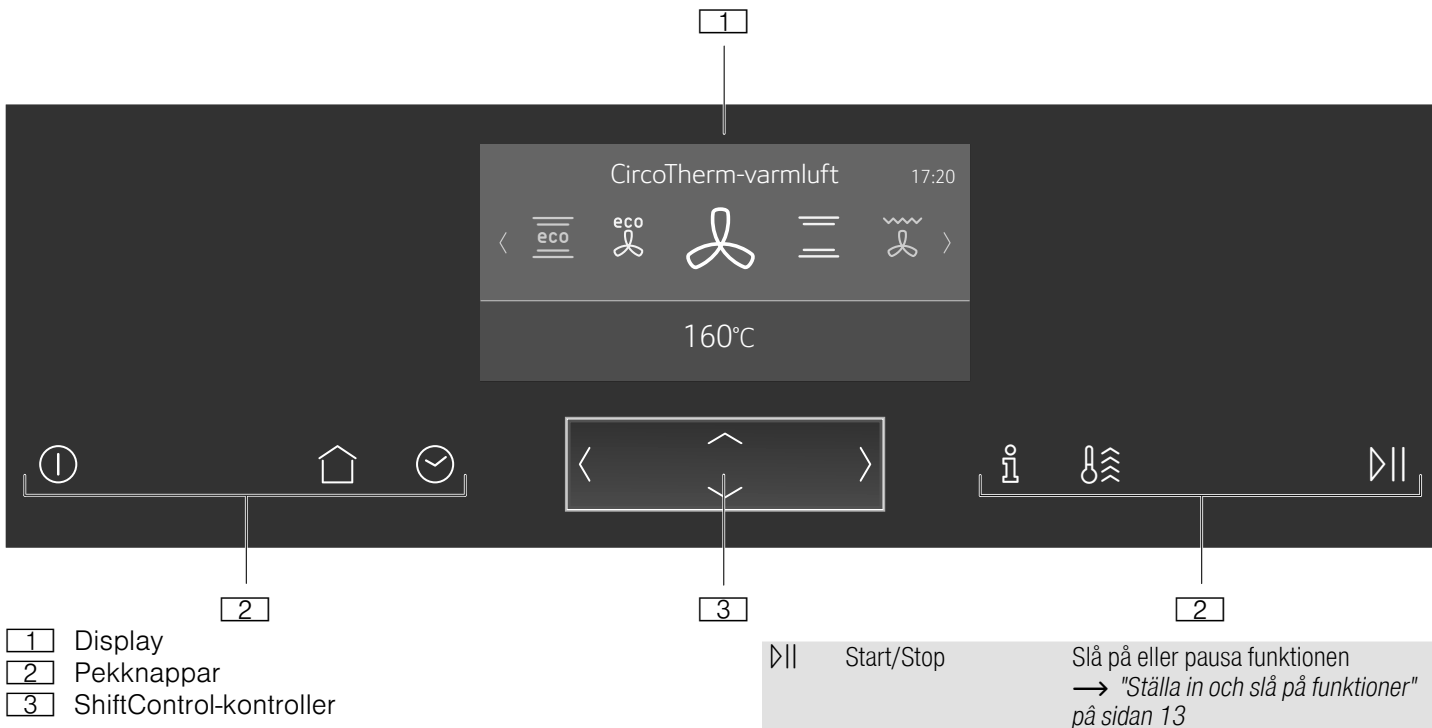
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.








### Kontroller

Du kan ställa in enheten smidigt och direkt med kontrollerna.

### Pekknappar

Det sitter givare under pekknapparna. Tryck till på resp. pekknapp för att välja funktionen.

Pekknapp	Användning
 på/av	Slå på och av enheten → "Slå på och av enheten" på sidan 13
 Huvudmeny	Välj ugnsfunktioner och inställningar → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 13
 Tidsfunktioner	Ställa in timer-, tillagningstid eller tidsfördröjd Färdig om-funktion → "Tidsfunktioner" på sidan 15
Barnspärr	Slå på och av barnspärren → "Barnspärr" på sidan 16
 Information	Visa mer information Visa aktuell temperatur → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 13
 Snabbuppvärmning	Slå på eller av snabbuppvärmningen → "Snabbuppvärmning" på sidan 14
	Slå på eller av PowerBoost → "Snabbuppvärmning" på sidan 14

### Kontroller

Du använder kontrollerna för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuell inställning på displayen.

### ShiftControl-kontroller



Använd ShiftControl-kontrollen för att navigera genom raderna och välja inställningar på displayen. Inställningarna du kan ändra är ljusare markerade.

Knapp	Användning
<	Vänster navigerar åt vänster på displayen
>	Höger navigerar åt höger på displayen
^	Upp navigerar uppåt på displayen
v	Ned navigerar nedåt på displayen

**Anvisning:** Du kan även bläddra igenom inställningarna snabbt genom att hålla knappen intryckt. Snabbbläddringen stannar när du släpper knappen.

### Huvudmeny

Tryck till på  för att komma till huvudmenyn.

Meny	Användning
	Ugnsfunktioner Ställ in den ugnsfunktion och temperatur du vill ha för maten → "Slå på och av enheten" på sidan 13.
	Bak- och ugnsteksguide Rekommenderade inställningar för bakning och ugnstekning → "Bak- och ugnsteksguide" på sidan 18








MyProfile  
Anpassa enhetens inställningar individuellt  
→ "Grundinställningar" på sidan 17



EasyClean  
Rengör lättsmutsad ugn → "Rengöringsfunktionen"  
på sidan 23

## Menyn ugnsfunktioner

Enheten har olika ugnsfunktioner. Du får upp menyn ugnsfunktioner direkt när du slår på enheten.

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
 CircoTherm-varmluft	40 - 200°C	För bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över-/undervärme	50 - 275°C	För vanlig bakning och ugnstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
 Termogrill	50 - 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.
 Pizzaläge	50 - 275°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Brödbakläge	180 - 240°C	För bakning av bröd, småfranska och bakverk som kräver hög temperatur.
 Grill, stor grilllyta	50 - 290°C	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
 Grill, liten grilllyta	50 - 290°C	För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Undervärme	50 - 250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
 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.
 Jäsläge	35 - 55°C	För jäsnings av jäs- och surdegar samt syring av yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut.
 Upptiningsläge	30 - 60°C	För skonsam upptining av djupfryst mat.
 Över-/undervärme Eco	50 - 275°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.
 CircoTherm Eco	40 - 200°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 125-200°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.

## Ugnsfunktioner

Ugnsfunktionerna 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.

**Anvisning:** Funktionen kan i vissa ugnsfunktioner fortsätta även om du öppnar luckan.

### Ugnsbelysning

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

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

**Anvisning:** Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på. → "Grundinställningar" på sidan 17

### Kylfläkt

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

### Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

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

**Anvisning:** Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 17

## 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><b>Galler</b> För formar, kak- och gratängformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.</p>
	<p><b>Långpanna</b> För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.</p>
	<p><b>Bakplåt</b> För småkakor på plåt</p>
	<p><b>Stektermometer</b> Ger exakt ugnsstekning. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 19</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.

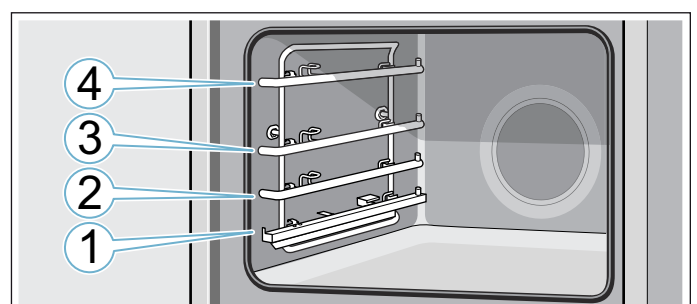
### Sätta in tillbehör

Ugnen har 4 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

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

### ⚠ Varning – Risk för brännskador!

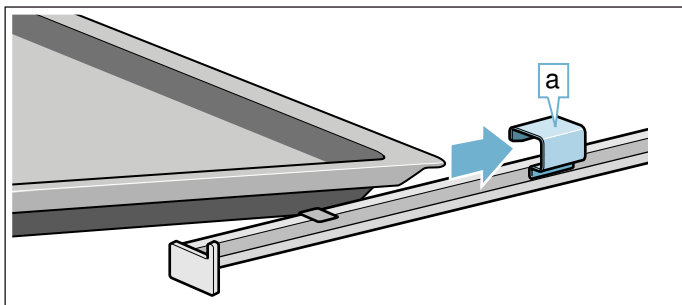
Utdragsskenorna blir varma när ugnen används. Var försiktig så att du inte bränner dig när skenorna är i utdraget tillstånd.



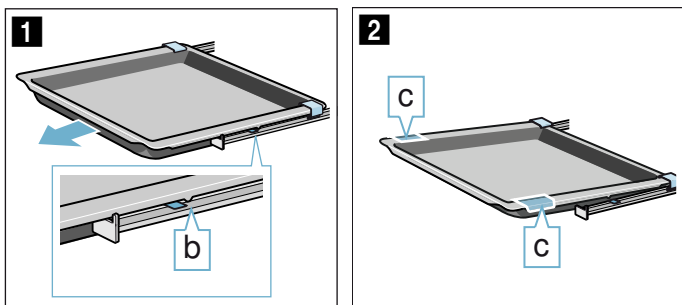
Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippas. Utdragsskenor gör att du kan dra ut tillbehöret längre.

Se till så att tillbehöret sitter bakom utdragsskenans flik **a**.

Exempel i bilden: långpanna



Tillbehöret går att dra ut till snäppläget **b** på utdragsskenorna (bild **1**). Ta tag i tillbehöret på båda sidor vid **c** och ta ur (bild **2**).



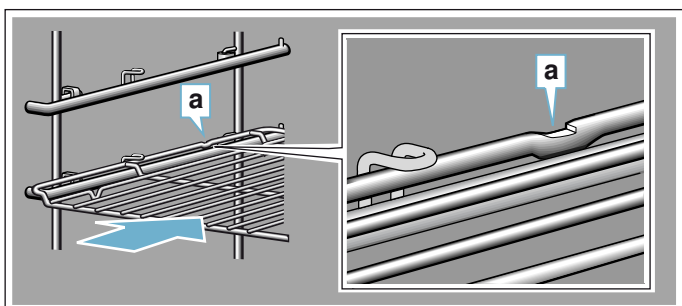
### Anvisningar

- 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.

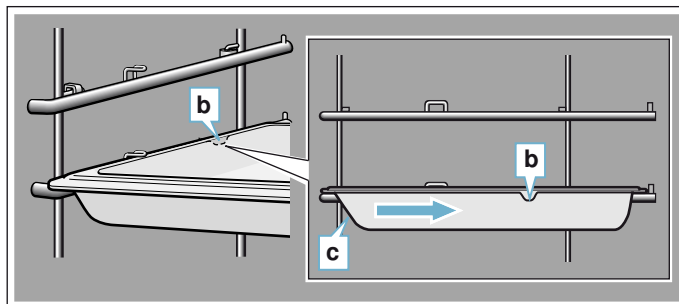
### Snäpplägena

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 snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter in gallret.



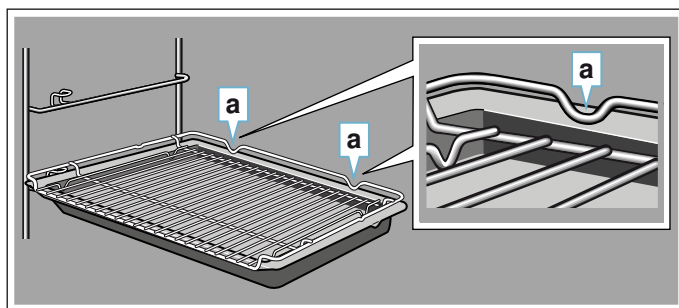
Du måste se till så att det bakre snäppfästet **b** pekar nedåt när du sätter in plåtarna. Den sluttande kanten på tillbehöret **c** ska vara mot luckan.



### 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.



## 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 29

Tillbehör
Bak- och stekgaller
Bakplåt
Långpanna
Bakplåt, släppa lätt-beläggning
Långpanna, släppa lätt-beläggning
Gratångform
Ångsats för ugn
Proffspanna
Lock till proffspannan
Pizzaplåt
Grillplåt
Keramikbaksten
Glasstekgryta, 5,1 l
Glasform
ComfortFlex-utdrag (1 fals)*
3 par utdrag*
* Tillbehöret passar inte alla enheter, ange E-nr vid beställning

## Före första användning

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

### Första användningen

Du får upp första inställningen Språk på displayen när du elansluter enheten.

#### Ställa in språk

1. Navigera till nedre raden med  $\swarrow$ .
2. Välj språk med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Navigera tillbaka till Språk med  $\searrow$ .
4. Välj nästa inställning med  $\rangle$ .

#### Ställa klockan

1. Navigera till nedre raden med  $\swarrow$ .
2. Välj aktuell timme med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Navigera till nästa rad med  $\swarrow$ .
4. Välj aktuell minut med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Tryck på  $\searrow$  tills du får upp klockan.
6. Välj nästa inställning med  $\rangle$ .

#### Ställa in datum

1. Navigera till nedre raden med  $\swarrow$ .
2. Välj aktuell dag med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Navigera till nästa rad med  $\swarrow$ .
4. Välj aktuell månad med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Navigera till nästa rad med  $\swarrow$ .
6. Välj aktuellt år med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
7. Tryck på  $\searrow$  tills du får upp datumet.
8. Spara inställningarna med  $\rangle$ .  
Första användningen är avslutad

#### Anvisningar

- Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst.  
→ "Grundinställningar" på sidan 17
- Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott.

### Rengöra ugnsutrymmet

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

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Ta bort förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
3. Torka av de glatta ugnsyterna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
4. Slå på enheten med  $\textcircled{1}$ .
5. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur och slå på funktionen. → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 13

Inställningar	
Ugnsfunktion	Över-/undervärme $\equiv$
Temperatur	240°C
Tillagningstid	1 timme

6. Vädra köket medan enheten värmer upp.

7. Slå av enheten med ① efter angiven tillagningstid.
8. Vänta tills ugnen har svalnat.
9. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.

## Rengöra tillbehör

Rengör tillbehöret 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

Tryck till på ① för att slå på eller av enheten.

Du får upp om ugnsvärmen är hög eller låg på displayen när du slår av enheten.


Display	Temperatur
Hög restvärme	över 120°C
Låg restvärme	mellan 60 och 120°C

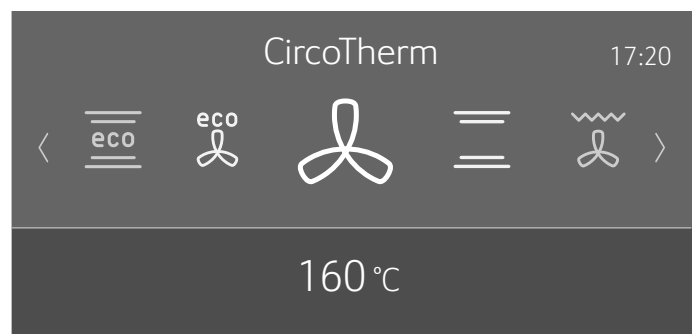
### Anvisningar

- Displayindikeringar och -anvisningar som t.ex. restvärmeindikering för ugnen syns även när enheten är av.
- Du kan höra hur kylfläkten fortsätter att gå efter användning till ugnsutrymmet svalnat.
- Slå av enheten när du inte använder den. Eheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

### Ställa in och slå på funktioner

Exempel: CircoTherm-varmluft  på 170°C

1. Tryck till på ① för att slå på enheten.  
Du får upp ugnsfunktionsmenyn direkt .



2. Använd < eller > för att välja ugnsfunktion.
3. Navigera till nästa rad med ∨.
4. Använd < eller > för att välja temperatur.



**Anvisning:** Det går att göra fler inställningar beroende på ugnsfunktionen. Navigera till nästa rad med ∨ för ytterligare inställningar. Välj inställning med < eller >.

5. Tryck till på  $\triangleright$  för att slå på funktionen. Du får upp temperaturstaplarna och tiden på displayen.

**Anvisning:** Vill du få upp huvudmenyn  $\square$  direkt när du slår på, så kan du gå till kapitlet grundinställningar och välja huvudmenyn under "Funktion när du slår på".

### Förslag

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

### Temperaturstaplarna

Du får upp temperaturstaplarna på displayen när du slår på en ugnsfunktion. Temperaturstaplarna visar visars ugnens temperaturökning.

### Funktionstid

Du får upp funktionstiden när du slår på ugnsfunktionen. Funktionstiden räknar upp vid användning. Så du kan kontrollera hur länge funktionen varit igång.

### Visa aktuell temperatur

Tryck till på  $\square$  om du vill få upp aktuell temperatur på displayen.

Enheten visar aktuell temperatur ett tag och bara under själva uppvärmningen.

### Mer information

Lyser  $\square$ , så kan du få upp mer information. Tryck till på  $\square$ . Du får upp informationen i några sekunder.

## Ändra eller avbryta funktion

### Ändra funktion

1. Pausa funktionen med  $\triangleright$ .
2. Använd  $\vee$  eller  $\wedge$  för att navigera till inställningsraden du vill ändra.
3. Ändra inställningen med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Slå på funktionen du ändrat till med  $\triangleright$ .

### Anvisningar

- Avbryter du funktionen så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- Den pausade funktionstiden fortsätter räkna efter temperaturändringen. Funktionstiden blir nollställd om du byter ugnsfunktion.

### Avbryta funktionen

Tryck på  $\triangleright$  tills enheten avbryter.

**Anvisning:** Det går inte avbryta ugnsfunktioner som rengöringsfunktionen.

## Snabbuppvärmning

De båda funktionerna Snabbuppvärmning och PowerBoost kortar uppvärmningstiden. Inställd ugnsfunktion avgör om enheten värmer upp med Snabbuppvärmning eller PowerBoost. Använder du PowerBoost så kan du till skillnad mot Snabbuppvärmning ställa in maten i kall ugn före uppvärmning. Använd bara 1 fals vid tillagning med PowerBoost.

Funktion	Ugnsfunktion	Ställ in maten i ugnen.
Snabbuppvärmning	Över-/undervärme $\equiv$	efter uppvärmning
PowerBoost*	CircoTherm-varmluft $\curvearrowright$ Brödbakläge $\underline{\quad}$	före uppvärmning
* använd inte flera falsar vid tillagning		

### Anvisningar

- Lyser  $\square$ , så kan du slå på Snabbuppvärmning eller PowerBoost.
- Tryck till på  $\square$  om du vill slå av Snabbuppvärmning eller PowerBoost tidigare.

### Slå på snabbuppvärmning




1. Ställ in över-/undervärme  $\equiv$  och temperatur.  
**Anvisning:** Du måste ställa in en temperatur över 100°C för att enheten ska kunna snabbuppvärma.
2. Tryck till på  $\triangleright$  för att slå på funktionen.
3. Tryck till på  $\square$  för att slå på snabbuppvärmning. Du får upp  $\square$  på displayen.
4. Snabbuppvärmningen slår av automatiskt när enheten uppnått inställd temperatur.  $\square$  slocknar på displayen. Ställ in maten i ugnen.

### Slå på Powerboost

1. Ställ in CircoTherm-varmluft  $\curvearrowright$  eller Brödbakläge  $\underline{\quad}$  och temperatur.  
**Anvisning:** Du måste ställa in en temperatur över 100°C för att enheten ska kunna snabbuppvärma.
2. Ställ in maten på 1 fals i ugnen.
3. Tryck till på  $\triangleright$  för att slå på funktionen.
4. Tryck till på  $\square$  för att slå på PowerBoost. Du får upp  $\square$  på displayen. PowerBoost slår av automatiskt när enheten uppnått inställd temperatur.  $\square$  slocknar på displayen.


## Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

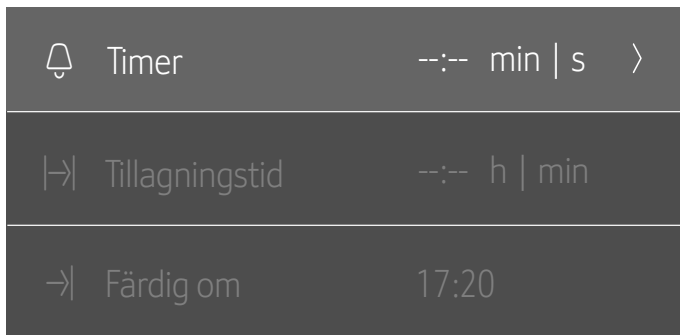
Tidsfunktion	Användning
 Timer	Timern fungerar som en äggklocka. Enheten slår inte på och av automatiskt.
 Tillagningstid	Enheten slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdig om	Enheten slår på och av automatiskt när inställd tillagnings- och färdigtid går ut.

**Anvisning:** Tidsintervallet ökar när du ställer in högre värden på tidsfunktionen. Exempel: du kan ställa in tillagningstider upp till 1 timme i 1-minuterssteg, över 1 timme i 5-minuterssteg.

### Visa och dölja tidsfunktionerna








Tryck till på  för att visa eller dölja tidsfunktionerna.

**Anvisning:** Enheten döljer de visade tidsfunktionerna efter en viss tid. Ställde du precis in en tillagningstid, så blir den sparad.



### Ställa in timern








Timern går att ställa både när enheten är på och av.


- Tryck till på .  
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
- Välj tillagningstid med .  
**Anvisning:** Navigera med  till nästa timerraden  när enheten är av och välj tillagningstid med .
- Tryck till på  för att slå på timern.  
Du får upp  på displayen. Timern börjar räkna ned.

**Anvisning:** Enheten ger signal när inställd går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

### Ställa in tillagningstiden

Enheten slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut. Funktionen går bara att använda i kombination med en ugnsfunktion.

- Tryck till på .
- Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
- Tryck till på .  
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
- Ställ in tillagningstiden med  eller .  
–  föreslår 10 minuter  
–  föreslår 30 minuter
- Tryck till på  för att slå på inställd tillagningstid.








Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.


### Tidsfördröjd funktion - Färdig om

Enheten slår på automatiskt och slår av vid förinställd färdigtid. Ställ in tillagningstiden och ange när funktionen ska vara färdig.






Tidsfördröjd funktion går bara att använda i kombination med en ugnsfunktion.

#### Anvisningar

- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
  - Alla ugnsfunktioner går inte att slå på med tidsfördröjning.
- Sätt in maten i ugnen på lämpligt tillbehör och stäng luckan.
  - Tryck till på .
  - Ställa in ugnsfunktion och temperatur
  - Tryck till på .  
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
  - Välj tillagningstid med .
  - Navigera med  till Färdig om-radens .
  - Välj färdigtid med .
  - Tryck till på .  
Enheten inväntar rätt tidpunkt för att slå på funktionen.

Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt vid färdigtiden. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.


### Kontrollera, ändra eller radera inställningar



- Tryck till på .  
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
- Navigera till raderna med  eller .
- Ändra inställningen med  eller , om det behövs.  
Radera tidsfunktioner genom att ställa in dem på 00:00.  
Enheten sparar inställningen automatiskt.

## Barnspärr

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

Enheten har 2 olika spärrar.













Spärr	Slå på/av
Automatisk barnspärr	Via MyProfile-menyn → "Grundinställningar" på sidan 17
Temporär barnspärr	Via 

**Anvisning:** Du spärrar kontrollerna när du slår på en barnspärr. Pekknapparna  och  är undantagna. Du kan slå av barnspärren närsomhelst.



### Automatisk barnspärr

Kontrollerna blir spärrade så att det inte går att slå på enheten. Du måste pausa den automatiska barnspärren för att slå på. Enheten låser kontrollerna automatiskt när du slår av.














#### Slå på

1. Tryck till på .
2. Tryck till på .
3. Använd  eller  för att välja MyProfile.
4. Navigera till nästa rad med .
5. Välj "Automatisk barnspärr" med  eller .
6. Navigera till nedre raden med .
7. Välj På med .
8. Tryck till på .
9. Navigera till nästa rad med  för att spara inställningen.  
Den automatiska barnspärren är på. Du får upp  på displayen när du slår av.

#### Avbryta

1. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av" på displayen.
2. Tryck till på .
3. Slå på den funktion du vill ha.



#### Slå av

1. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av" på displayen.
2. Tryck till på .
3. Tryck till på .
4. Använd  eller  för att välja MyProfile.
5. Navigera till nästa rad med .
6. Välj "Automatisk barnspärr" med  eller .
7. Navigera till nedre raden med .
8. Välj Av med .
9. Tryck till på .
10. Navigera till nästa rad med  för att spara inställningen.  
Den automatiska barnspärren är av.
11. Tryck till på .

### Temporär barnspärr


Kontrollerna blir spärrade så att det inte går att slå på enheten. Du måste slå av den temporära barnspärren för att slå på enheten. Kontrollerna är inte spärrade när du slår av enheten.

#### Slå på och av













1. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr på" på displayen.  
Barnspärren är på.
2. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av" på displayen.  
Barnspärren är av.



## Grundinställningar

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

### Ändra MyProfile

1. Tryck till på .
2. Tryck till på .
3. Använd  eller  för att välja MyProfile .
4. Navigera till nästa rad med .
5. Välj inställning med .
6. Använd  för att navigera bland alternativen.
7. Välj inställning med .
8. Tryck till på .
9. Tryck till med  på "spara" för att spara inställningen.  
Tryck till med  på "släng" för att slänga inställningen.

### Grundinställningslista















Inställning	Alternativ
Språk	Välja språk
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Favoriter	Ange vilka ugnsfunktioner som ska komma upp på ugnsfunktionsmenyn
Ljudsignal	Kort tid Halvlång tid Lång tid
Knappton	Av (undantag: pekknapp  ligger kvar) På
Displayljusstyrka	5-lägesinställning
Klockdisplay	Digital Av
Belysning	På vid användning Av vid användning
Barnspärr*	Bara knappspärr Lucklås och knappspärr
Automatisk barnspärr	Av På
Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner Bak- och ugnsteksguide
Nattläge	Av På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Logga	Indikeringar Dölj
Fläkteftergångstid	Rek. Minimum

Utdragssystem*	Inte eftermonterade (vid ugnstegar och 1 par utdragsskenor) Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
Fabriksinställningar	Återställ
*) Grundinställningen går inte välja på alla enhetstyper	




### Ange favoriter

Du kan ange vilka ugnsfunktioner som ska komma upp på ugnsfunktionsmenyn.

**Anvisning:** Ugnsfunktionerna CircoTherm-varmluft, termogrill och grill, stor yta kommer alltid upp på ugnsfunktionsmenyn. De går inte slå av.

1. Tryck till på .
2. Tryck till på .
3. Använd  eller  för att välja MyProfile .
4. Navigera till nästa rad med .
5. Använd  eller  för att välja favoriter.
6. Använd  för att ange favoriter.
7. Använd  eller  för att välja ugnsfunktion.
8. Navigera till nästa rad med .
9. Använd  eller  för att välja På eller Av.

**Anvisning:** Väljer du På, så kommer ugnsfunktionen upp på ugnsfunktionsmenyn. Väljer du Av, så kommer ugnsfunktionen inte upp på ugnsfunktionsmenyn.

10. Tryck till på .
11. Tryck till med  på "spara" för att spara inställningen.  
Tryck till med  på "släng" för att slänga inställningen.

## Bak- och ugnsteksguide

Du får en smidigare matlagning med bak- och ugnsteksguiden. Enheten hämtar optimal inställning.

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 typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat.
- Bak- och ugnsteksguiden hjälper dig att ställa in för klassiska kakor, bröd och stekar. Enheten väljer optimal ugnsfunktion åt dig. Du får förslag på lämplig temperatur och tillagningstid som du kan ändra som du vill.
- Du får anvisningar om t.ex. form, fals 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.












### Välj maträtt

Följande tabell innehåller matchande inställningar för de listade maträtterna.



Maträtter
Sockerkaka, spring-/formbrödsform
Rulltårta (6 ägg)
Rulltårta
Jäsdeg, småkakor med torr fyllning
Vetekrans-/längd
Smördegskakor
Muffins, fals 1
Vitt formbröd
Bake-off småfranskor/baguetter, förgräddade
Fryst pizza med tunn botten, 1 st.
Pommes frites, djupfrysta, fals 1
Potatisgratäng på rå potatis
Bakpotatisar
Lasagne, färsk
Fläskstek utan svål, marmorerad
Köttfärslimpa (1 kg)
Rostbiff, medium (1,5 kg)
Nötstek
Lammfiol, benfri
Kyckling, hel
Kycklingklubbor
Gås, hel (3-4 kg)







### Ställa in maträtter


Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt.

1. Tryck till på  för att slå på enheten.
2. Tryck till på .
3. Välj Bak- och ugnsteksguiden med  eller .
4. Navigera till nästa rad med .
5. Välj den kategori du vill ha med  eller .
6. Navigera till nästa rad med .
7. Välj den maträtt du vill ha med  eller .
8. Navigera till nästa rad med .

Du får upp inställningsrekommendationer på displayen.

**Anvisning:** Du kan få upp ytterligare anvisningar till vissa maträtter, t.ex. om fals och form. Tryck till på . Vill du tillbaka till inställningsrekommendationerna, tryck till på .

9. Du kan anpassa inställningsrekommendationerna, om det behövs. Tryck till på . Navigera med  eller  till den inställning du vill ha. Anpassa inställningen med  eller .
10. Slå på funktionen med .





Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

Enheten ger dig inställningsrekommendationer för att låta maten gå klart i vissa program.


Är du nöjd med slutresultatet, välj avsluta med .

Du kan låta maten gå klart, om du inte är nöjd med slutresultatet.


### Låta gå klart

1. Välj låta gå klart med .
2. Anpassa föreslagen inställning med  eller , om det behövs.
3. Tryck till på  för att låta maten gå klart.

### Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

### Slå av enheten

Tryck till på  för att slå av enheten.

## Stektermometer

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

### Lämpliga ugnsfunktioner

	CircoTherm-varmluft
	Över-/undervärme
	Termogrill
	Pizzaläge
	Brödbakläge
	Över-/undervärme eco
	CircoTherm eco

### 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.

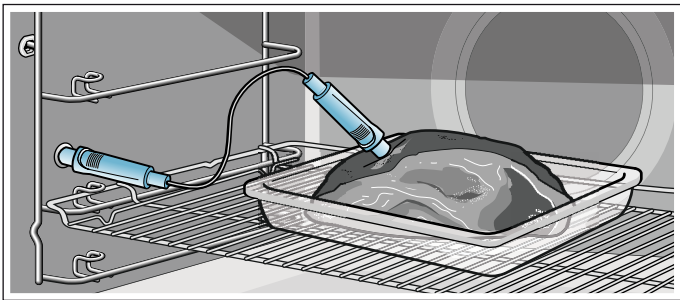
### Sätt stektermometern i maten

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

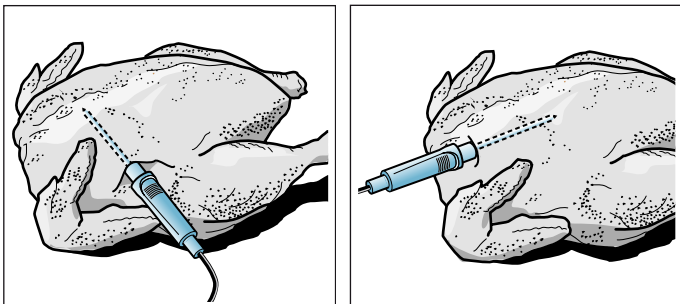
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att mätpunkten i mitten sitter i maten.

**Kött:** sätt i stektermometern snett ovanifrån tills det tar emot i stora köttstycken.

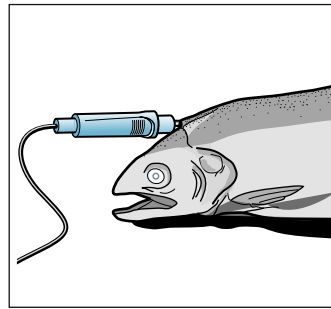
Sätt den i tjockaste stället från sidan på tunna bitar.



**Fågel:** sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut. Vänd sedan fågeln och lägg den med bröstsidan nedåt på gallret.



**Fisk:** sätt i stektermometern bakom huvudet mot buken tills det tar emot. Ställ hel fisk på en halv potatis med buken ned på gallret.



**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.

### Köttemperatur i olika livsmedel

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

Du hittar massor av uppgifter om ugnsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 30

Livsmedel	Köttemperatur i °C
<b>Fågel</b>	
Kyckling	80-85
Kycklingbröst	75-80
Anka	80-85
Ankbröst, rosa	55-60
Kalkon	80-85
Kalkonbröst	80-85
Gås	80-90
<b>Fläskkött</b>	
Fläskkarré	85-90
Fläskfilé, rosa	62-70
Kotlettrad, genomstekt	72-80
<b>Nötkött</b>	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-52
Rostbiff eller oxfilé, rosa	55-62
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75
<b>Kalvkött</b>	
Kalvstek eller -bog, mager	75-80
Kalvstek, -bog	75-80

Livsmedel	Köttemperatur i °C
Kalvlägg	85-90
<b>Lammkött</b>	
Lammfiol, rosa	60-65
Lammfiol, genombstekt	70-80
Lammsadel, rosa	55-60
<b>Fisk</b>	
Hel fisk	65-70
Fiskfilé	60-65
<b>Övrigt</b>	
Köttfärslimpa, alla slags	80-90

## Ställa in och slå på funktioner

### 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.

### Anvisningar

- Inställd ugnstemperatur ska vara minst 10°C högre än köttemperaturen.
- Det går inte ställa in högre ugnstemperaturer än 250°C för att undvika skador på stektermometern.





1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.
2. Stäng luckan.

#### Obs!

Se till så att du inte klämmer sladden till stektermometern i luckan. Den kan bli skadad.

3. Tryck till på .
4. Ställ in ugnsfunktion och -temperatur.

**Anvisning:** Du får bara upp de ugnsfunktioner som kan använda stektermometern när du satt den i uttaget.





5. Navigera till nästa rad med .
6. Ställ in köttemperaturen med  eller .
7. Tryck till på .

Enheten slår på funktionen.

## Ändra eller avbryta funktion



### Ändra funktion

Du kan ändra ugn- och köttemperatur när funktionen är igång.

1. Använd  eller  för att navigera till inställningsraden du vill ändra.
2. Ändra inställningen med  eller .

### Slå av funktionen

Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt vid inställd köttemperatur.

1. Tryck till på  för att slå på ljudsignalen.
2. Slå av enheten med .
3. Dra ut stektermometern ur uttaget med grytlapp.

## 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


Du måste slå på sabbatläget via Favoriter i grundinställningarna för att använda det.


Har du slagit på sabbatläget, så kan du välja det på ugnsfunktionsmenyn.

Enheten värmer med över-/undervärme. Du kan ställa in temperaturer mellan 85 och 140°C.


1. Tryck till på .
2. Välj sabbatläge med  eller .
3. Navigera till nästa rad med .
4. Använd  för att välja temperatur.
5. Navigera till nästa rad med .
6. Välj tillagningstid med .
7. Tryck till på . Enheten slår på funktionen.

### Anvisningar

- Du kan inte ändra inställningar eller avbryta funktionen med  när du slagit på sabbatläget.
- Om du öppnar ugnsluckan, så avbryter inte funktionen.

Enheten ger signal när sabbatslägets tillagningstid går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Slå av enheten med .

### Avbryta sabbatläget

Tryck till på  för att avbryta sabbatläget.

## 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 varmgöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

### Varning – Risk för brännskador!

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

Område	Rengöring
<b>Enhetens utsida</b>	
Rostfri front	<p>Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar.</p> <p>Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.</p>
Plast	<p>Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.</p>
Lackade ytor	<p>Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p>
Kontroller	<p>Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.</p>
Luckglasen	<p>Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt.</p>

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.
<b>Enhetens insida</b>	
Emaljerade och självrengörande ytor	Följ anvisningarna till ugnsytorna vid tabellen.
Ugnsbelysnings lampglas	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnrensning.
Lucktätningen Ta inte bort den!	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte. Kontrollera lucktätningens läge efter rengöring. → "Efter rengöring" på sidan 23
Lucksydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort 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. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll.
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 ugnrensning.

### Obs!

Använd aldrig ugnrensning 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.

**Tips:** Använd helst rengöringsfunktionen.  
→ "Rengöringsfunktionen" på sidan 23

**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 suggs 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, utdragsskenor, tillbehör och formar ur ugnsutrymme. Rengör de glatta emaljytorna i ugnen, inre luckglaset och lampglaset till ugnsbelysningen ordentligt.

1. Ställ in brödbakläge.
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 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.

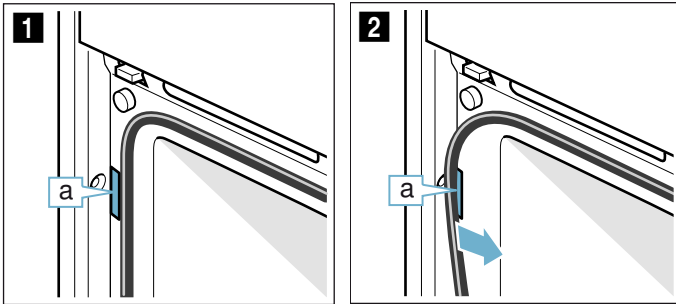
### Obs!

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

## Efter rengöring

Kontrollera att lucktätningen sitter rätt till vänster och höger efter rengöring (bild **1**).

Är lucktätningen på distansen **a**, skjut lucktätningen inåt vid sidan av distansen **a** (bild **2**).



## 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 ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

### Tips

- Rengör ugnsutrymmet 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 ugnstekning, t.ex. en stekgryta.

## Rengöringsfunktionen










Rengöringsfunktionen EasyClean ger smidigare ugnrensning. Smutsen blir upplöst av ånga och diskmedel. Sedan får du smidigt bort smutsen.

### ⚠ Varning – Risk för skällning!

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

## Slå på

### Anvisningar


- Du kan inte slå på EasyClean  förrän ugnsutrymmet svalnat (rumstemperatur) och luckan är stängd.
  - Öppna inte luckan när funktionen är igång. Då avbryter EasyClean .
1. Ta ut tillbehören ur ugnen.
  2. Blanda 0,4 l vatten (inte destillerat) med en droppe diskmedel och håll mitt på ugnsbotten.
  3. Tryck till på .
  4. Tryck till på .
  5. Använd  eller  för att välja EasyClean .
  6. Navigera till nästa rad med .
  7. Tryck till på . Enheten slår på EasyClean. Du får upp återstående tid på displayen.

## Avsluta


Enheten ger signal och slår av rengöringsfunktionen automatiskt när tiden går ut.

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan, så att du kan rengöra ugnsutrymmet smidigare. Du måste torka upp restvattnet i ugnsutrymmet efteråt. Låt det inte stå kvar i ugnen någon längre tid (t.ex. över natt). Du får inte använda enheten om ugnsutrymmet fortfarande är vått eller fuktigt.

## Torka ur

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa eller liknande.
2. Rengör med de glatta ugnsyrtorna med disktrasa eller -borste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa (även under lucktätningen).
4. Slå av enheten med .
5. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att emaljytorna i ugnen torkar. Du kan även snabbtorka ugnen.

### Snabbtorka ugnen

1. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) när rengöringsfunktionen är klar.
2. Tryck till på .
3. Slå på CircoTherm-varmluft på 50°C.
4. Slå av enheten efter 5 minuter och stäng ugnsluckan.

## Ta bort grovsmuts

Det finns flera alternativ för att få bort hårt sittande smuts.

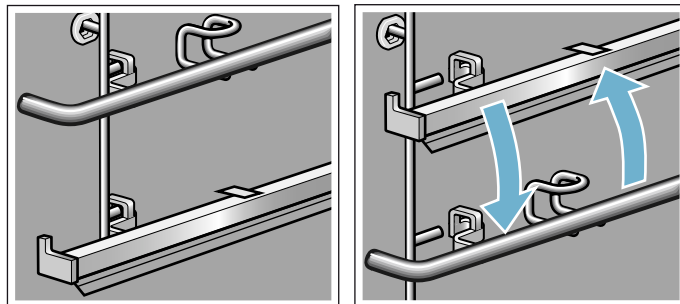
- Låt varmt vatten och diskmedel verka ett tag innan du slår på rengöringsfunktionen.
- Gnugga in diskmedel på smutsiga, glatta ytor innan du slår på rengöringsfunktionen.
- Kör om rengöringsfunktionen igen när ugnen svalnat.

## Ugnstegar

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

### Byta fals för utdragsskenorna

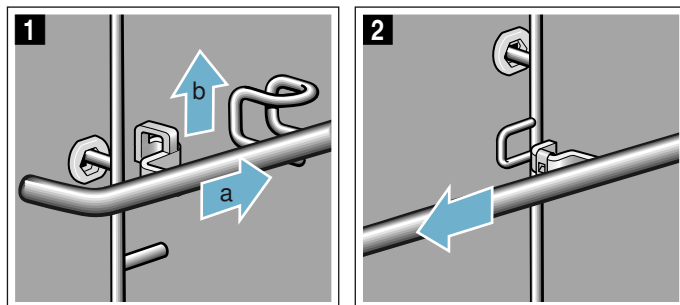
Du kan sätta styrningar och utdragsskenor i vilken ordning du vill. Du kan t.ex. sätta utdragsskenor på den fals du använder oftast.



### Ta bort styrningen

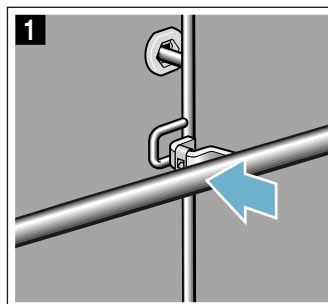
Du hakar av och hänger in utdragsskenorna som styrningarna.

1. Tryck bak styrningen **a** tills den går att ta ur uppåt **b** (bild **1**).
2. Haka av och ta ur styrningen (bild **2**).



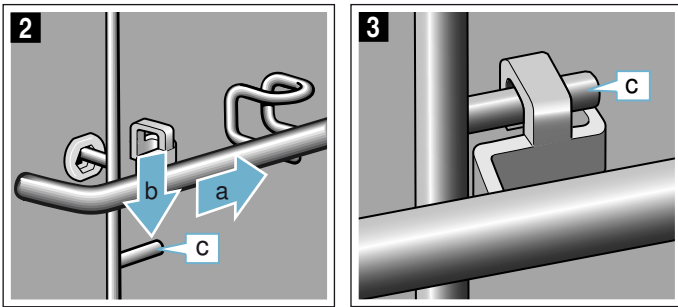
### Hänga på styrningen

1. Häng på styrningen i bakkant (bild **1**).





- Skjut styrningen bakåt **a** och häng på nedåt **b** vid stiftet **c** (bild **2**).
- Se till så att stifthaken **c** häktar fast (bild **3**).



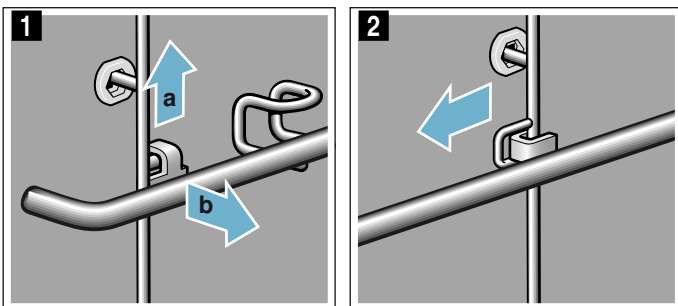
## Ta ur och sätta i ugnsstegarna

### ⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

### Ta ur ugnsstegarna

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

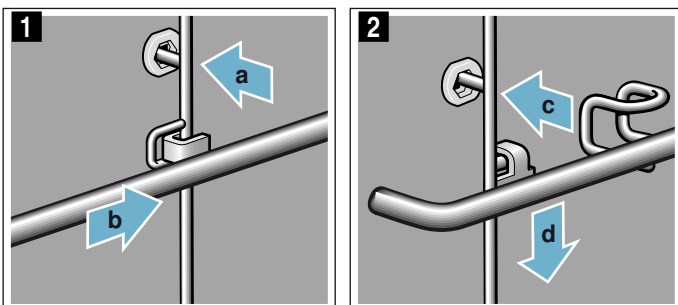


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

### Sätta i ugnsstegarna

Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster. Utdragsskenorna ska gå att dra rakt ut.

- Sätt först i ugnsstegen mitt i bakre urtaget **a** så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan bakåt **b** (bild **1**).
- 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 haka av och rengöra luckan.

### Haka av och hänga på luckan

Du kan haka av luckan vid rengöring av luckglasen.

### ⚠ Varning – Risk för skador!

Gångjärnen till ugnsluckan kan slå igen med stor kraft. Vrid alltid de båda spärrskruvarna till anslaget, vid montering och avhaking luckan.

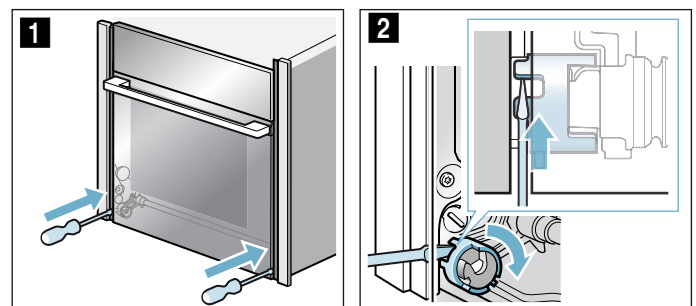
### ⚠ Varning – Risk för skador!

Hakar du av luckan utan att de båda låsningarna är vridna till anslaget, så kan gångjärnet slå igen. Ta aldrig i gångjärnet. Kontakta kundtjänst.

### Haka av luckan

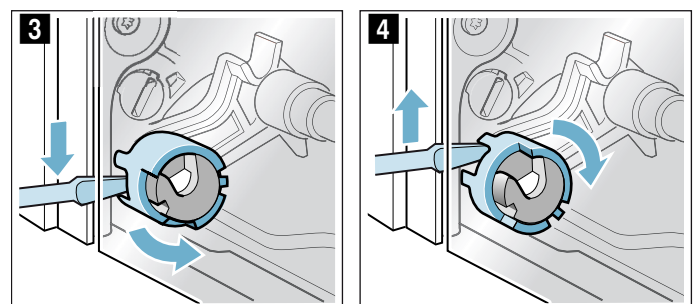
- Öppna vänster och höger lucksäkring (bild **1**). Håll skruvmejseln horisontellt och skjut lucksäkringen (svart komponent) på båda sidor uppåt så långt det går (bild **2**).

**Tips:** Lys med ficklampa i spalten, så att du ser lucksäkringen.

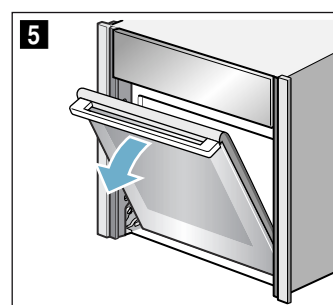


Stängd lucksäkring (bild **3**)

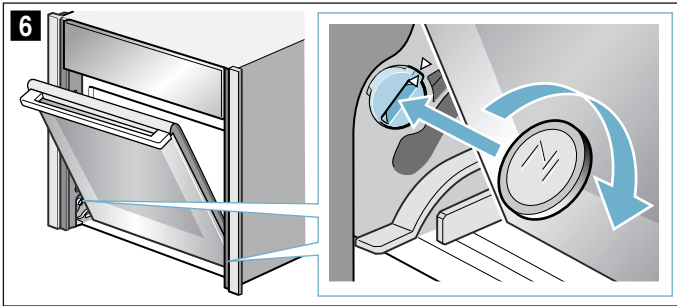
Öppnad lucksäkring (bild **4**)



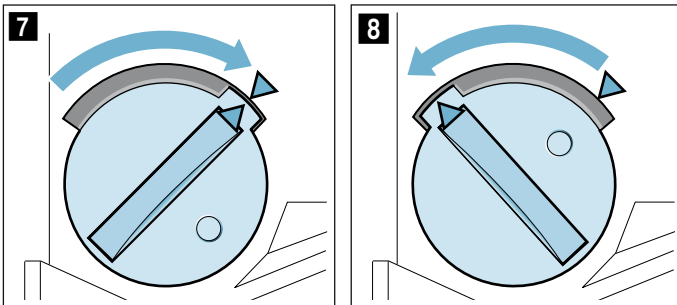
- Öppna luckan ca 45° (bild **5**).



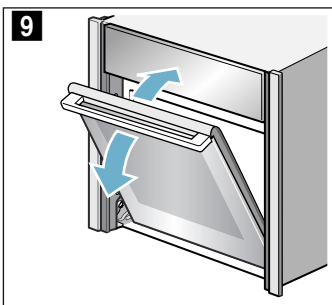
3. Ta ett mynt och vrid de båda spärrarna till vänster och höger nedtill på enhetens insida så långt det går.  
 Vänstersidans spärr: medurs  
 Högersidans spärr: moturs  
 Pilarna pekar mot varandra och spärren snäpper fast (bild 6).



Vänstersidans spärr: fixerad (bild 7)  
 Vänstersidans spärr: lossad (bild 8)



4. För luckan upp och ned tills du hör ett svagt klickljud (bild 9). Luckan är i spärrat läge. Nu går den bara att röra minimalt.  
**Obs!**  
 Skador på luckgångjärnen. Öppna eller stäng inte luckan om det tar emot i spärrat läge.  
 Har du öppnat eller stängt luckan även om det tagit emot i spärrat läge, ring service.



**⚠ Varning**

**Risk för personskador!!**

Luckhandtaget kan gå av. Lyft inte luckan i handtaget. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna för att bära eller demontera den

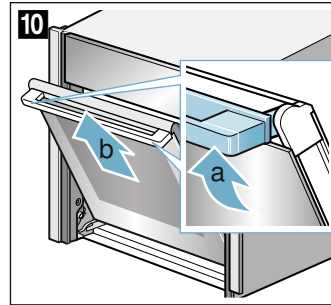
5. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna och vrid luckhandtaget lite uppåt **a** tills luckan går att haka av upptill **b**. (bild 10).

**⚠ Varning**

**Risk för personskador!!**

Risk för att luckan faller ned.

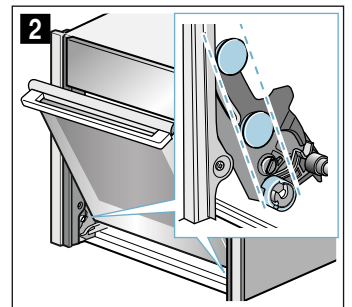
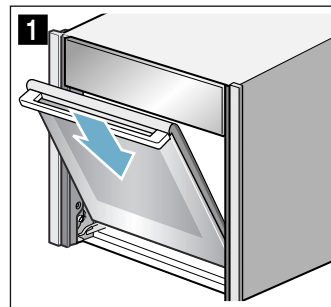
Luckan väger 7 - 10 kg. Hantera luckan försiktigt.



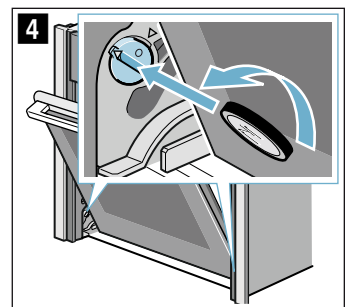
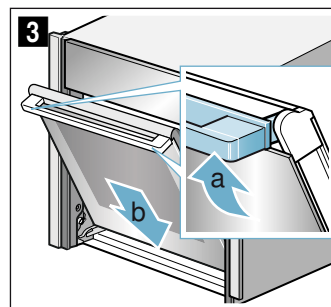
6. Lägg luckan på jämnt, mjukt och rent underlag.

**Hänga på luckan**

1. Häng luckan på vänster och höger styrrulle samtidigt (bild 1) och (bild 2). Luckan får inte hamna snett, den måste vara ordentligt påhängd.



2. Vrid luckhandtaget lite uppåt **a** (bild 3). Se till så att luckan glider ned **b** sista biten ordentligt (bild 3).  
 3. Använd ett mynt för att lossa luckans båda spärrar (bild 4).



Vänster spärr: moturs

Höger spärr: medurs

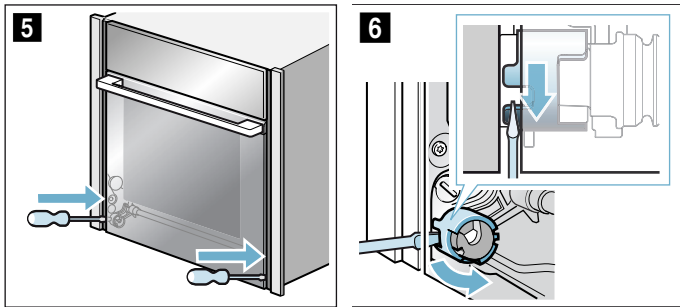
4. Öppna upp luckan lite tills du hör ett svagt klickljud. Stäng luckan.

**⚠ Varning**

**Risk för personskador om lucksäkringarna inte är ordentligt stängda!**

Luckan kan trilla av. Du kan skada dig och luckan kan gå sönder. Se alltid till så att vänster och höger lucksäkring är stängda efter påhängning.

5. Stäng vänster och höger lucksäkring (bild **5**).  
Håll skruvmejseln horisontellt och skjut lucksäkringen på båda sidor nedåt så långt det går (bild **6**).



## Ta ur och sätta i luckglasen

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

Då måste du haka av luckan (se avsnittet "Haka av och hänga på luckan").

### ⚠ Varning – Risk för skador!

Använd inte ugnen förrän luckglas och ugnslucka är på plats som de vara ska igen.

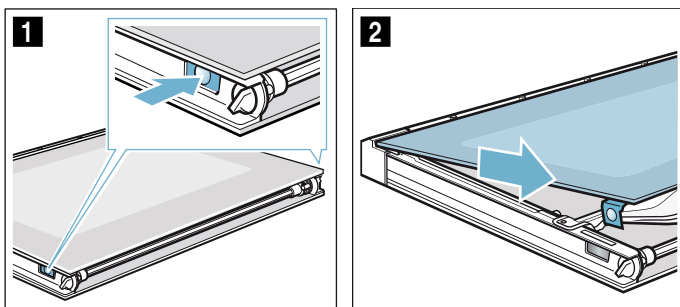
### ⚠ Varning – Risk för personskador!!

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter. Använd alltid skyddshandskar.

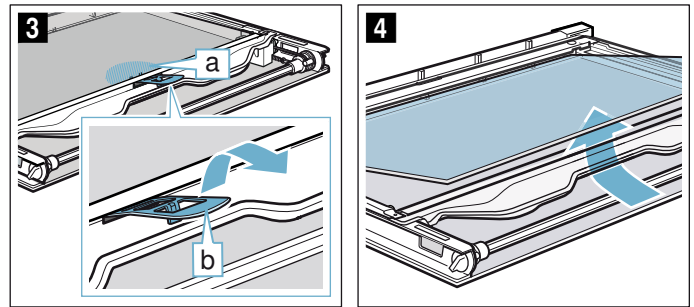
## Ta ur luckglasen

**Anvisning:** Lägg luckglasen på jämnt, mjukt och rent underlag.

1. Haka av luckan.
2. Lägg ugnsluckan med framsidan ned på jämnt, mjukt och rent underlag.
3. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckan tills innerglaset snäpper loss på båda sidor (bild **1**).
4. Lyft försiktigt ur innerglaset i pilens riktning (bild **2**).



5. Tryck ned mellanglasets vid **a**, lyft försiktigt fästet **b** så att det går att dra ut (bild **3**).
6. Lyft upp mellanglasets underifrån (bild **4**) och ta ur det.



7. Rengör luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

### ⚠ Varning

### Risk för personskador!!

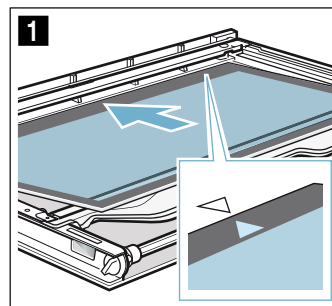
Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

8. Torka av och sätt i luckglasen igen.

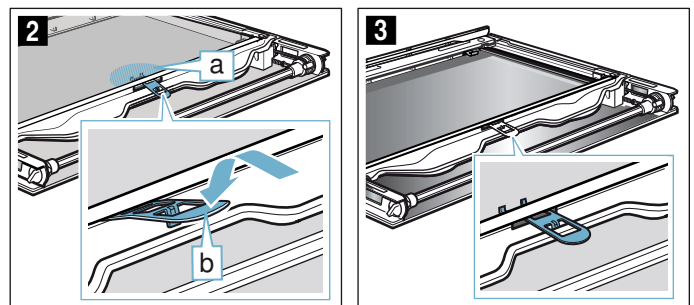
## Sätta i luckglasen

**Anvisning:** Se till så att du sätter i luckglasen i rätt ordning.

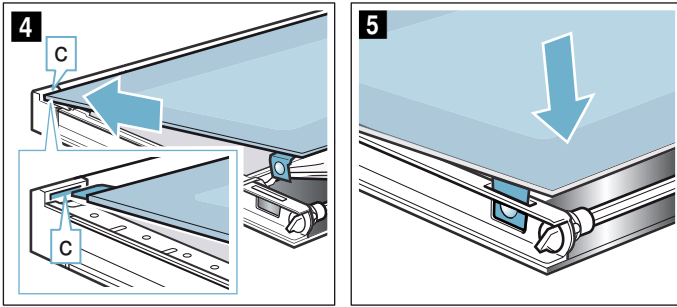
1. Sätt i mellanglasets och skjut in tills det sitter i ramen. Pilen på mellanglasets ska matcha pilen på ramen (bild **1**).



2. Tryck ned mellanglasets vid **a**, skjut i fästet **b** snett och tryck till så att det snäpper fast (bild **2**). Fästet är isatt (bild **3**).



- Sätt i innerglaset till vänster och höger i fästet **c** (bild **4**).
- Tryck ned innerglaset ovanifrån så att det snäpper fast (bild **5**).



## ? 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.

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






### ⚠ 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!

## Felsökningstabell

### ⚠ Varning – Risk för stötar!

- Det är bara behörig elektriker som får jobba med elektroniken.
- Enheten ska vara strömlös vid reparation. Slå av automatsäkringen eller ta ur proppen i proppskåpet i våningen.

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/Åtgärd
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
Du får upp en indikering att temperaturen är för hög på displayen när du slår på ugnsfunktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt	Låt enheten svalna och slå på ugnsfunktionen igen
Det går inte slå på enheten, du får upp  på displayen	Den automatiska barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.
Enheten är på men kontrollerna fungerar inte, du får upp  på displayen.	Barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.
Enheten värmer inte upp, du får upp  på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna.	Slå av och på strömmen till enheten ca 10 sekunder (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 17
Du får upp D eller E på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Tekniskt problem	Slå av och på enheten igen Får du upp indikeringen igen, ring service. Ange exakt felindikering

## Maximal funktionstid är överskriden

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

Tiden till automatisk avstängning beror på inställningarna du gjort.

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.



## Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsställning 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.

### Silikonformar

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformar.

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

### Kakor och småkakor

Din enhet har många ugnsställningar 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.

### 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 CircoTherm-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

#### Gräddning på flera falsar

Använd CircoTherm 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 4  
Långpanna: fals 3  
Bakplåt: fals 1

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper  
första gallret: fals 4  
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 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.

#### 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:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Kakor i form</b>					
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		140-160	50-70
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		150-170	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	Gugelhuf-springform	2		160-180	40-60
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhuf-springform	2		150-170	40-60
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	20-30
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		150-170	20-30
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	3		220-240	35-45
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	3		170-190	45-55
Paj	Pajform, svart plåt	3		190-210	25-40
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-160	50-70
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	3		160-180*	20-30
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	3		150-170*	20-30
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		160-170*	30-40
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		150-170*	30-50
<b>Kakor på plåt</b>					
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	20-40
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-170	25-40
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		200-210	40-50
Schweizisk kaka	Långpanna	3		170-190	45-55
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180	15-20
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Långpanna	3		150-170	25-35
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	Långpanna	3		160-170	40-50
* förvärm					
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen					

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		150-160	30-40
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		160-170	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	8-15
Rulltårta	Bakplåt	3		180-190*	15-20
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	2		150-170	45-60
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3		150-170	55-65
Strudel, söt	Långpanna	2		190-210	55-65
Strudel, söt	Långpanna	2		170-180	50-60
Strudel, fryst	Långpanna	3		200-220	35-45
<b>Småkakor</b>					
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	4+3+1		140**	35-45
Muffins	Muffinsplåt	3		160-180*	15-25
Muffins	Muffinsplåt	3		170-190	15-20
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, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	25-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190*	20-35
Smördegskakor	Bakplåt	3		180-200	20-35
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190*	20-45
Smördegskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		170-190*	20-45
Smördegskakor, platta, 4 falsar	4 galler	4+3+2+1		180-200*	20-35
Petits-choux	Bakplåt	3		200-220	30-40
Petits-choux	Bakplåt	3		190-210	30-40
Petit-choux, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	35-45
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	20-30
Wienerbröd	Bakplåt	3		170-190	15-25
<b>Småkakor</b>					
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	4+3+1		130-140**	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		150-160	15-25
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	15-30
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		140-160	15-30
Maräng	Bakplåt	3		80-90*	120-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		80-90*	120-180
Nötkakor	Bakplåt	3		90-110	20-40
* förvärm					
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen					



Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	25-45
Nötkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		90-110	30-50
* 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 baktill.	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 CircoTherm 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.

### 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 CircoTherm-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

### Gräddning på två falsar

Använd CircoTherm 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.

### 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.

### 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:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge
- Grill  stor grillyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Bröd</b>					
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		180-200*	30-40
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Focaccia	Långpanna	3		250-270	20-25
Focaccia	Långpanna	3		220-240	25-35
<b>Småfranska</b>					
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	3		180-200	10-15
* Förvärm					

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3	≡	170-190*	15-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3	⌋	150-170*	15-25
Småfranska, söta, färska, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1	⌋	150-170*	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3	≡	180-200	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3	⌋	170-190	20-30
Baguette, förgräddad, kyld	Långpanna	3	⌋	180-200	20-30
<b>Småfranska, frusna</b>					
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	3	⌋	180-200	10-15
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Långpanna	3	⌋	180-200	20-25
Croissant, delar för gräddning	Långpanna	3	⌋	170-190	30-35
<b>Varma smörgåsar</b>					
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	4	⌋	290	4-6
* Förvärm					

## 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.

### 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 CircoTherm-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

### Gräddning på flera falsar

Använd CircoTherm 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 4  
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 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.

### 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 genområddad.





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.

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

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Pizza</b>					
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, kyld	Galler	3		190-210	10-15
<b>Pizza, fryst</b>					
Pizza med tunn botten 1 st.	Galler	3		190-210	15-20
Pizza med tunn botten 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-25
Pizza med tjock botten 1 st.	Galler	3		180-200	20-25
Pizza med tjock botten 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-30
Pizzabaguette	Galler	3		200-220	15-20
Minipizza	Långpanna	3		180-200	15-20
Minipizzor, Ø 7 cm, 4 nivåer	4 galler	4+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Krydd. bakverk &amp; quiche</b>					
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Ostpaj	Pajform, svart plåt	3		190-210	30-40
Lök- och fläskpaj	Långpanna	3		260-280*	10-15
Lök- och fläskpaj	Långpanna	3		200-210*	15-25
Pirog	Gratängform	2		190-200	30-45
Pirog	Gratängform	2		170-190	50-70
Empanada	Långpanna	3		180-190	30-45
Börek	Långpanna	2		180-200	35-45
Börek	Långpanna	1		200-220*	20-30
* Förvärm					

## Gratäng och soufflé

Din enhet har många ugnsställningar för att tillreda gratängar och souffléer. 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 alltid de angivna falsarna.

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

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

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

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.

### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för olika gratänger och suffléer. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek och gratängens

Gratänger & suffléer	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Ugnform	2		170-190	35-50
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Ugnform	2		200-220	30-50
Pudding	Ugnform	2		160-180	40-50
Pudding	Ugnform	2		170-190	40-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Ugnform	2		170-190	50-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Ugnform	2		160-180	50-60
Lasagne, frusen, 400 g	Galler	2		190-210	30-35
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Ugnform	2		160-190	50-70
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög, 2 nivåer	Ugnform	3+1		150-170	60-80
Sufflé	Ugnform	2		160-180*	35-45
Sufflé	Portionsformar	2		170-190	65-75

### Fågel

Din enhet har olika ugnsställningar 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 10

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.

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 tillagningsergebnatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm varmluft
- Över-/undervärme
- Pizzaläge
- Brödbakläge

### Steka 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. Fågelköttet blir långsammare genomkokt och får inte samma yta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

### 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.

**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.

**Anvisningar**

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det ska vara så. Hur ofta det sker beror på den inställda temperaturen.
- 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 19

**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 fylld, stekfärdig fågel som har kylskåpstemperatur i en uppvärmd ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer 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 fågel är, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågelstycket 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.










**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:

-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge
- Grill  stor grillyta

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Kyckling</b>					
Kyckling, 1 kg	Galler	2		200-220	60-70
Kycklingsbröstfilé, à 150 g (grilla)	Galler	4		275*	15-20
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220-230	30-35
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	3		190-210	20-25
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		200-220	70-90
<b>Anka &amp; gås</b>					
Anka, 2 kg	Galler	1		180-200	90-110
Ankbröst, à 300 g	Galler	3		230-250	25-30
Gås, 3 kg	Galler	2		160-180	120-150
Gåslår, à 350 g	Galler	2		210-230	40-50
* Förvärm i 5 minuter					

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
<b>Kalkon</b>					
Liten kalkon, 2,5 kg	Galler	2	☼	180-200	70-90
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Kärl med lock	2	☼☼	240-260	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2	☼	180-200	80-100
* Förvärm i 5 minuter					

## 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 10

### 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 ugnstålga. 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.

Tillsätt lite vätska till magert kött. I glasformar 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 pusa 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.

### 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.

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 den inställda temperaturen.
- 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 19

## 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 uppvärmd 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. ½ till ⅔ 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:

-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
- Grill  stor grillyta

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Fläskkött</b>					
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	110-130
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Galler	2		190-200	130-140
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	2		220-230	70-80
Fläskfilé, 400 g	Galler	3		220-230	20-25
Kassler med ben, 1 kg (med lite vattentillsats)	Kärl med lock	2		210-230	70-90
Fläskköttsskivor, 2 cm tjocka	Galler	4		275	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka	Galler	4		290*	10-14
<b>Nötkött</b>					
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	40-50
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	130-160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220-230	60-70
Biff, 3 cm tjock, medium	Galler	4		290	15-20
Hamburgare, 3-4 cm hög	Galler	4		290	25-30
<b>Kalvkött</b>					
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		160-170	100-120
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		200-210	100-120
<b>Lammkött</b>					
Lammfog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-190	50-80
Lammrygg med ben***	Galler	2		180-190	40-50
Lammkotelett**	Galler	4		290	14-18
<b>Korv</b>					
Grillkorv	Galler	4		290	10-15
<b>Köträtter</b>					
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		170-180	60-70

\* Förvärm

\*\* Skjut in långpannan därunder på fals 2

\*\*\* Vänd inte



## Tips vid stekning, sjudning och grillning

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

## 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 den inställda temperaturen.
- 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 pusa ut bort från kroppen.

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

### 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 19

### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen 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 oppvärmad 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. ½ till ⅔ 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:

-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
- Grill  stor grillyta

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Fisk</b>					
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170-190	20-30
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		170-190	30-40
<b>Fiskfiléer</b>					
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	4		220*	15-25
<b>Fiskkotletter</b>					
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	4		290	10-20
<b>Fisk, frusen</b>					
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	2		210-230	20-30
Fiskfilé, gartinerad	Galler	2		200-220	45-60
Fiskpinnar (vänd emellanåt)	Långpanna	3		200-220	20-30
* Förvärm					
** Skjut in långpannan därunder på fals 2					

## Tillbehör och grönsaker

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

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

### Falsar

Använd de angivna falsarna.

### Tillagning på en fals

Följ uppgifterna i tabellen.

### Tillagning på två falsar

Använd CircoTherm 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 den bästa ugnsställningen för olika maträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet. 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.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Förvärmer du ugnen blir tiderna några minuter kortare.

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

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge
- Grill  stor grillyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Grönsaksrätter</b>					
Grillgrönsaker	Långpanna	4	☰	290	10-15
<b>Potatis</b>					
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3	☰	160-180	45-60
<b>Potatisprodukter, frusna</b>					
Potatisrösti	Långpanna	3	☰	200-220	25-35
Potatispiroger, fyllda	Långpanna	3	☰	190-210	20-30
Kroketter	Långpanna	3	☰	200-220	25-35
Pommes frites	Långpanna	3	☰	190-210	25-35
Pommes frites, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1	☰	190-210	30-40

## Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

### Göra yoghurt

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

1. Värm upp 1 liter mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på plattan och låt svalna till 40°C.

2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
4. Ställ kopporna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
5. När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

Använd uppvärmningstyp:

- ☰ Jäsningssläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i timmar
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten	☰	35-40	8-9

## Eco-ugnsfunktioner

CircoTherm 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 125-200°C för CircoTherm Eco och i intervallet 150-250°C för över-/undervärme Eco. Håll luckan stängd vid tillagning. Tillaga bara på en fals.

Ugnsfunktionen CircoTherm Eco används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen. Ugnsfunktionen över-/undervärme Eco används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

Man använder ugnsfunktionen CircoTherm Eco för att beräkna energieffektivitetsklassen.

## 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.

### Bakformar och porslin

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

Formar av rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme som en spegel. Ickereflekterande formar av emalj, värmetåligt glas eller beskiktade gjutna aluminiumformar är bättre lämpade.

Ljusa plåtformor, keramikformor eller glasformor 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 de olika rätterna med CircoTherm Eco och över-/undervärme Eco. Temperatur och baktid beror på typ av deg samt degvolym. 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:** Baktider kan inte snabbas på med högre temperaturer. Kakor och bakverk skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.

Använda ugnsfunktioner:

-  CircoTherm Eco
-  Över-/undervärme Eco

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Kakor i form</b>					
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
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
<b>Kakor på plåt</b>					
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
<b>Småkakor</b>					
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		190-200	40-50
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150	25-35
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	25-35
<b>Bröd &amp; småfranska</b>					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	3		250-275	15-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	20-30
<b>Kött</b>					
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
<b>Fisk</b>					
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"> <li>■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li> <li>■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.</li> <li>■ Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid.</li> </ul>
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 menyerna, 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 avsvolat. 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
<b>Fågel</b>						
Ankbröst, rosa à 300 g	Öppet kärl	2		6-8	90*	45-60
Kycklingsbröstfilé, 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
<b>Fläskkött</b>						
Fläskkarréstek, 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
* Förvärmning						

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
<b>Nötkött</b>						
Oxstek (rullen), 6-7 cm tjock, 1,5 kg, genomstekt	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
<b>Kalvkött</b>						
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
<b>Lammkött</b>						
Lammsadel, utan ben, à 200 g	Öppet kärl	2		4	80*	30-45
Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbinden	Öppet kärl	2		6-8	95*	120-180
* Förvärmning						

## Tips för anpassad tillagning

Anpassad tillagning för ankbröst.	Placera ankbröstet 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

Det går utmärkt att torka livsmedel med CircoTherm. 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:

- CircoTherm

Frukt, grönsaker och örter	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g)	1-2 galler		80	5-9
Stenfrukt (plommon)	1-2 galler		80	8-10
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	1-2 galler		80	5-8

Frukt, grönsaker och örter	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i timmar
Skivad svamp	1-2 galler		60	6-9
Örter, rensade	1-2 galler		60	2-6

## 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.

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.

Vidror 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 konserveringsglaset 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 konserveringsglaset 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 glaset med klämmor. Ställ glaset på långpanna så att det inte har kontakt med varandra. Häll 500 ml hett vatten (ca. 80° C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

### Avsluta konserveringen

#### Frukt

Efter en viss tid börjar det uppstå små bubblor. Stäng av ugnen så snart det bubblar i alla glasburkarna. Ta ut glaset ur ugnen efter den angivna eftervärmestiden.

#### Grönsaker


Efter en viss tid börjar det uppstå små bubblor. Så snart det uppstår bubblor i alla konserveringsglas ska du sänka temperaturen till 120 °C och låta bubbelprocessen fortsätta i stängd ugn enligt uppgifterna i tabellen. Stäng av ugnen efter den här tiden och utnyttja eftervärmerna några minuter, enligt uppgifterna i tabellen.





Efter konserveringen tar du ut glaset ur ugnen och ställer dem på en ren duk. Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag, då kan de spricka. Täck över glaset så att det inte står i drag. Ta av klämmorna när glasburkarna har kallnat.

### Rekommenderade inställningsvärden

De angivna tiderna i inställningstabellen är riktvärden för att konservera frukter och grönsaker. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen och kvaliteten på innehållet i glaset. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas. Innan du byter ugnsinställning eller stänger av ugnen ska du kontrollera att det bildas bubblor i glaset. Bubblorna bildas efter ca. 30-60 minuter.

Använd uppvärmningstyp:

- CircoTherm  varmluft

Konservering	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, t.ex. morötter	1 liter glaskonservburkar	1		160-170	Fram till pärlning:30-40
				120	När det pärlar: 30-40
				-	Eftervärme: 30
Grönsaker, t.ex. gurkor	1 liter glaskonservburkar	1		160-170	Fram till pärlning: 30-40
				-	Eftervärme: 30
				-	-
Stenfrukt, t.ex. körsbär, sviskon	1 liter glaskonservburkar	1		160-170	Fram till pärlning:30-40
				-	Eftervärme:35
				-	-
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 liter glaskonservburkar	1		160-170	Fram till pärlning:30-40
				-	Eftervärme: 25
				-	-

## Jäsa deg med jäsningsläge

Degen jäser betydligt snabbare på jäsläge 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 jäsningsen (degjäsnings och styckjäsnings).

### Degjäsnings

Vid degjäsnings ska du ställa 200 ml vatten på ugnsbotten.

### Obs!

#### Ytskador

- Häll aldrig vatten i varm ugn. Temperaturskiftningar kan ge skador på emaljen.
- Använd inte destillerat vatten. Använd endast kranvatten.

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

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Steg	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Jäsdeg, lätt	Skål	2	☰	Degjäsnings	35-40	25-30
	Bakplåt	2	☰	Styckjäsnings	35-40	10-20
Jäsdeg, tung och fettrik	Skål	2	☰	Degjäsnings	35-40	20-40
	Bakplåt	2	☰	Styckjäsnings	35-40	15-25

## Upptining

Upptiningsnivån passar bra för att tina djupfrost frukt, grönsaker och bakvaror. Fågel, kött och fisk är bättre att tina i kylskåp.

Använd följande falsar för upptining:

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

### 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.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
<b>Bröd, småfranska</b>					
Bröd & småfranska allmänt	Bakplåt	2	☼	50	40-70
<b>Kakor</b>					
Kaka, saftig	Bakplåt	2	☼	50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	2	☼	60	60-75

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

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

### Styckjäsnings

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

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

### Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

- ☰ Jäsningsläge

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

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

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

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

Använd uppvärmningstyp:

- ☼ Upptiningsläge



## Varmhållning

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

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

## Provrätter

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

Enligt EN 60350-1.

## 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 4
- 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.




## Biskvibotten

Biskvibotten på två falsar: sätt springformerna omlott över varandra på gallren.

## 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:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge


Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Gräddning</b>					
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	4+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	4+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**	30-40
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					



sv Testat i vårt provkök.

### Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:

- Grill  stor grilllyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Grilla</b>					
Rosta bröd*	Galler	4		290	4-6
Hamburgare, 12 st.**	Galler	4		290	25-30
* Förvärm inte					
** Vänd efter 2/3 av tiden					





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001025789  
980205  
sv