



Inbyggnadsugn

[sv] BRUKSANVISNING

C17MS22.0





# Innehållsförteckning

 <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Grundinställningar</b> . . . . .	<b>20</b>
 <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .	<b>5</b>	Ändra MyProfile . . . . .	20
Allmänt . . . . .	5	Grundinställningslista . . . . .	20
Mikro . . . . .	6	Ange favoriter . . . . .	20
 <b>Skadeorsaker</b> . . . . .	<b>7</b>	 <b>Sabbatläge</b> . . . . .	<b>21</b>
Allmänt . . . . .	7	Slå på sabbatläget . . . . .	21
Mikro . . . . .	7	Avbryta sabbatläget . . . . .	21
 <b>Återvinning</b> . . . . .	<b>8</b>	 <b>Rengöringsmedel</b> . . . . .	<b>21</b>
Spara energi . . . . .	8	Lämpliga rengöringsmedel . . . . .	21
Återvinning . . . . .	8	Ugnsytorna . . . . .	22
 <b>Lär dig enheten</b> . . . . .	<b>9</b>	Håll enheten ren . . . . .	23
Kontroller . . . . .	9	 <b>Rengöringsfunktionen</b> . . . . .	<b>23</b>
Kontroller . . . . .	9	Slå på . . . . .	23
Huvudmeny . . . . .	10	Avsluta . . . . .	23
Menyn ugnsfunktioner . . . . .	10	Torka ur . . . . .	23
Ugnsfunktioner . . . . .	11	Ta bort grovsmuts . . . . .	24
 <b>Tillbehör</b> . . . . .	<b>12</b>	 <b>Ugnsstegar</b> . . . . .	<b>24</b>
Medföljande tillbehör . . . . .	12	Ta ur och sätta i ugnsstegarna . . . . .	24
Sätta i tillbehör . . . . .	12	 <b>Ugnsluckan</b> . . . . .	<b>26</b>
Extratillbehör . . . . .	13	Ta bort luckskyddet . . . . .	26
 <b>Före första användning</b> . . . . .	<b>13</b>	Ta ur och sätta i luckglasen . . . . .	26
Första användningen . . . . .	13	 <b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .	<b>28</b>
Rengöra ugnsutrymmet . . . . .	14	Felsökningstabell . . . . .	28
Rengöra tillbehör . . . . .	14	Maximal funktionstid är överskriden . . . . .	28
 <b>Använda maskinen</b> . . . . .	<b>14</b>	Ugnsbelysning . . . . .	28
Slå på och av enheten . . . . .	14	 <b>Service</b> . . . . .	<b>29</b>
Ställa in och slå på funktioner . . . . .	14	E- och FD-nummer . . . . .	29
Ändra eller avbryta funktion . . . . .	15	 <b>Bak- och ugnssteksguide</b> . . . . .	<b>29</b>
Snabbuppvärmning . . . . .	15	Anvisning till inställningarna . . . . .	29
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	<b>16</b>	Välj maträtt . . . . .	29
Visa och dölja tidsfunktionerna . . . . .	16	Ställa in maträtter . . . . .	30
Ställa in timern . . . . .	16	 <b>Program</b> . . . . .	<b>30</b>
Ställa in tillagningstiden . . . . .	16	Anvisning till inställningarna . . . . .	30
Tidsfördröjd funktion - Färdig om . . . . .	16	Ställa in program . . . . .	31
Kontrollera, ändra eller radera inställningar . . . . .	16		
 <b>Barnspärr</b> . . . . .	<b>17</b>		
Automatisk barnspärr . . . . .	17		
Temporär barnspärr . . . . .	17		
 <b>Mikrovågsugnen</b> . . . . .	<b>18</b>		
Form . . . . .	18		
Mikroeffekter . . . . .	18		
Ställa in mikron . . . . .	18		
Ställa in kombifunktion . . . . .	19		

 <b>Testat i vårt provkök.....</b>	<b>31</b>
Silikonformar .....	31
Kakor och småkakor .....	31
Bröd och småfranska.....	35
Pizza, paj och kryddiga bakverk.....	36
Gratäng och soufflé .....	38
Fågel .....	39
Kött.....	41
Fisk .....	43
Tillbehör och grönsaker .....	45
Dessert.....	47
Spara energi med Eco-inställning.....	48
Akrylamid i livsmedel .....	49
Anpassad tillagning .....	50
Torkning .....	51
Konservering .....	51
Jäsa deg med jäsningsläge .....	52
Upptining .....	53
Värma mat med mikrovågsugn .....	54
Varmhållning .....	56
Provrätter .....	56

## **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 8 år, och då endast under uppsikt.

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 12

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) och onlineshop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## **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.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägga aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägga 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.



## Mikro

### **Varning** **Brandrisk!!**

- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten.  
Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande.  
Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.
- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar.  
Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material.  
Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen.  
Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen.  
Tina eller varm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

### **Varning** **Explosionsrisk!**

Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

### **Varning** **Risk för brännskador!!**

- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning.  
Koka aldrig ägg med skal eller varm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka skalet eller skinnen innan du värmer på.
- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat.  
Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen.  
Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.

### **Varning** **Risk för skällning!!**

När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.

### **Varning** **Risk för personsador!!**

Olämpliga former kan spricka. Porslins- och keramikformer har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara former som tål att mikra.

### **Varning** **Risk för stötar!!**

Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

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

- Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena.
- Enheten kan avge mikrovågsstrålning om lucka eller tätning är skadade. Använd aldrig enheten om lucka, tätning eller luckplastram är skadade. Kontakta service.
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

# Skadeorsaker

## Allmänt

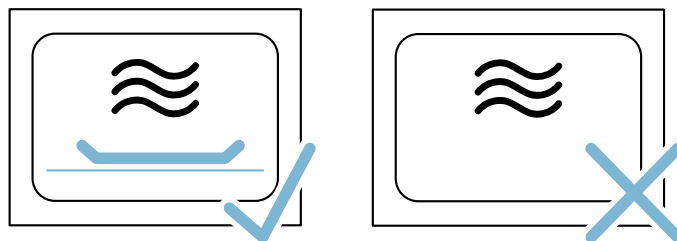
### Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsbotten: ställ inga tillbehör på ugsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsbotten. Ställ inte formar på ugsbotten 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 ugsutrymme får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugsutrymme: håll aldrig vatten i ugsutrymme när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugsutrymme: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugsutrymme torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsutrymme. Förvara inte mat i ugsutrymme.
- Svalna med öppen lucka: låt ugsutrymme 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 ugsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugsutrymme 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 ugsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

## Mikro

### Obs!

- Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.
- Tillbehörskombinationer: kombinera inte galler och långpanna. Sätter du in dem direkt på varandra kan det ge gnistbildning. Sätt in på varsin fals.
- Bara mikro: långpanna eller bakplåt fungerar inte om du bara ska mikra. Det kan ge gnistor som skadar ugsutrymme. Använd det medföljande gallret som uppställningsyta eller mikra i kombination med annan ugsfunktion.
- Aluminiumformer: använd inte aluminiumformer i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistora som uppstår.
- Mikra utan mat: använder du enheten utan mat i ugsutrymme bli den överbelastad. Slå aldrig på mikron utan mat i ugsutrymme. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.  
→ "Mikrovågsugnen" på sidan 18



- Mikropopcorn: ställ aldrig in för hög mikroeffekt. Använd max. 600 W. Lägg alltid popcornpåsen på glastallriken. Luckan gå upp av överbelastning.

## 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.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.
- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av enheten 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



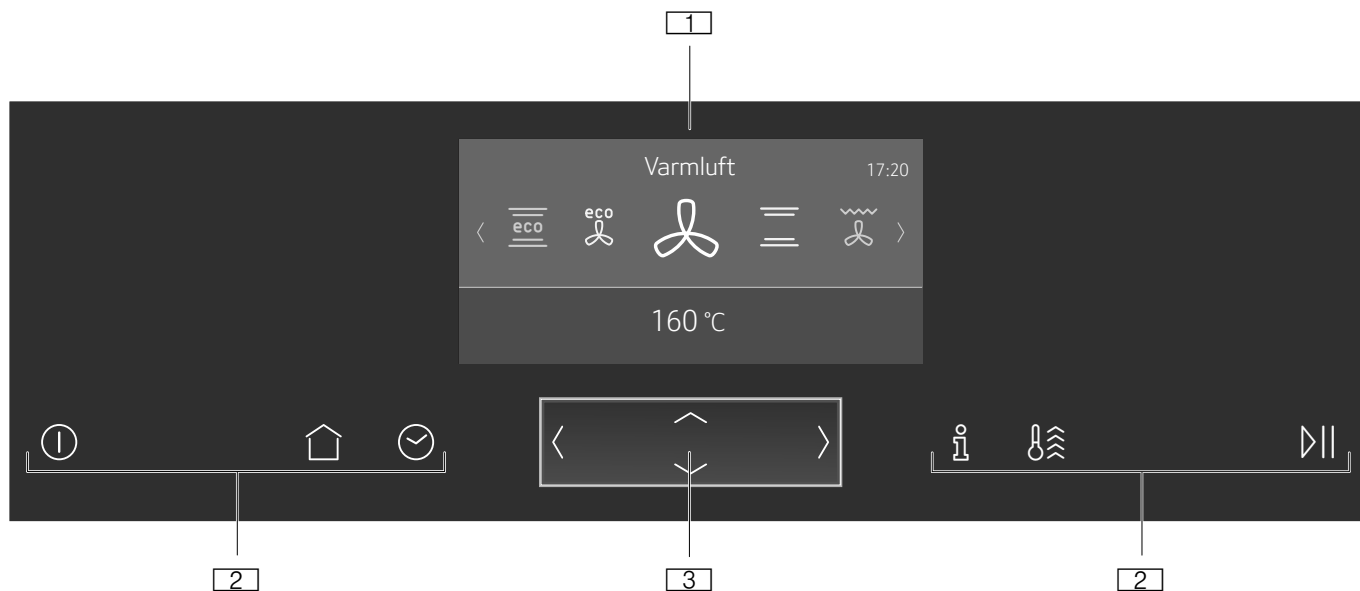
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.



## Lär dig enheten

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

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



- 1** Display
- 2** Pekknappar
- 3** ShiftControl-kontroller

## Kontroller








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

## 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 14
 Huvudmeny	Välj ugnsfunktioner och inställningar → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14
 Tidsfunktioner	Ställa in timer-, tillagningstid eller tidsfördröjd Färdig om-funktion → "Tidsfunktioner" på sidan 16
 Barnspärr	Slå på och av barnspärren → "Barnspärr" på sidan 17
 Information	Visa mer information Visa aktuell temperatur → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14
 Snabbuppvärmning	Slå på eller av snabbuppvärmningen → "Snabbuppvärmning" på sidan 15
 Start/Stop	Slå på eller pausa funktionen → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14

## ShiftControl-kontroller









Använd ShiftControl-kontrollen för att navigera genom raderna och välja inställningar på displayen. Inställningarna som går att ändra har pilar < > till höger och vänster.

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 14.
	Mikro Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare. → "Mikrovågsugnen" på sidan 18
	Mikrokombinationer Du kan kombinera mikron med en ugnsfunktion. → "Mikrovågsugnen" på sidan 18
	Bak- och ugnssteksguide Rekommenderade inställningar för bakning och ugnsstekning → "Bak- och ugnssteksguide" på sidan 29
	Mikroprogram Du kan laga mat med mikron. → "Program" på sidan 30
	MyProfile Anpassa enhetens inställningar individuellt → "Grundinställningar" på sidan 20
	Torkning Använd efter varje mikring eller EasyClean.
	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
 Varmluft	30 - 275°C	För bakning eller ugnsstekning 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 ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
 Termogrill	50 - 250°C	För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Pizzaläge	50 - 275°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 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

	Förvärma porslin	30 - 70°C	För förvärmning av porslin.
	Över-/undervärme eco	50 - 275°C	Effektoptimerad tillagning av utvalda maträtter. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Varmluft eco	30 - 275°C	Effektoptimerad tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar effektoptimerad värme från ringelementet jämnt i ugnen.

## 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 20

## 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 20

## 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:



Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

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

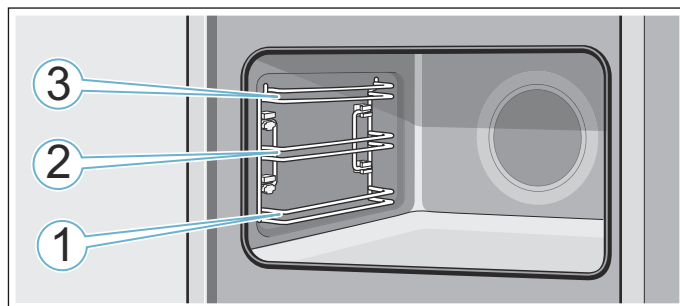
### Mikro

Använd bara det medföljande gallret när du mikrar. Långpanna eller bakplåt kan ge gnistor som skadar ugnsutrymmet.

Du kan använda långpanna, bakplåt eller andra medföljande tillbehör om du kör kombifunktion med mikro eller ugnsfunktionen Maträtter.

### Sätta i tillbehör

Ugnen har 3 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.




Sätt alltid i tillbehör mellan falsens styrningar på fals 1, 2 och 3.

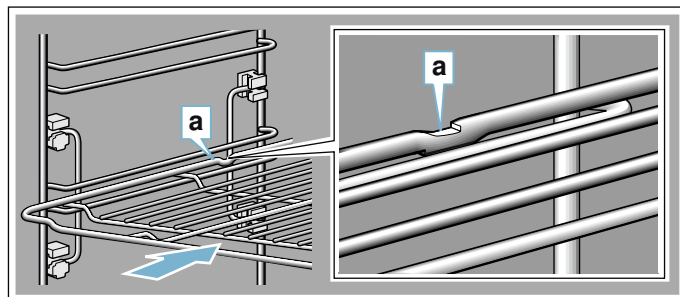
### Anvisningar

- Se till så att du alltid sätter i tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt i tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.

### Snäpplägena

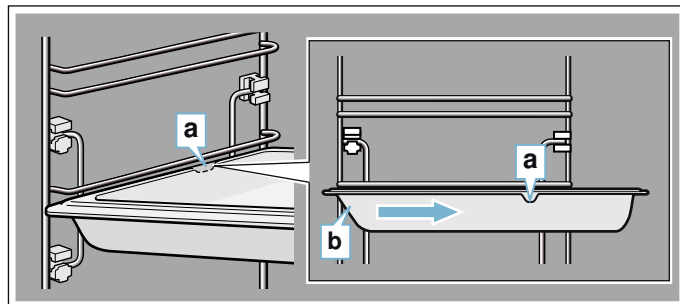
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tipskyddet ska fungera.

Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret. Texten "microwave" ska vara framåt och nedböjningen nedåt .



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

Exempel i bilden: långpanna



## Extratillbehör

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

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

Ange extratillbehörets exakta beställningsnummer vid beställning.

**Anvisning:** Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → "Service" på sidan 29

Tillbehör	Beställningsnummer
Bak- och stekgaller	Z14CR10X0
Bakplåt	Z12CB10A0
Långpanna	Z12CU10A0
Bakplåt, släppa lätt-beläggning	Z11AB10A0
Långpanna, släppa lätt-beläggning	Z11AU10A0
Gratängform	Z12CM10A0
Proffspanna	Z12CN10A0
Lock till proffspannan	Z12CL10A0
Pizzaplåt	Z12CP10A0
Grillplåt	Z12CQ10A0
Keramikbaksten	Z1913X0
Glasstekgryta, 5,1 l	Z11GT10X0
Glasform	Z11GU20X0
Ångsats för ugn	Z19DD10X0
Dekorlist	Z13CV06S0

## 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  $\vee$ .
2. Välj språk med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Navigera tillbaka till Språk med  $\wedge$ .
4. Välj nästa inställning med  $\rangle$ .

#### Ställa klockan

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

#### Ställa in datum

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

#### Anvisningar

- Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst. → "Grundinställningar" på sidan 20
- 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 ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
4. Slå på enheten med ①.
5. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur och slå på funktionen. → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14

Inställningar	
Ugnsfunktion	Över-/undervärme
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: 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 finns fler inställningar beroende på ugnsfunktionen. Navigera till nästa inställningsrad med ∨. 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 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  $\uparrow$  om du vill få upp aktuell temperatur på displayen.

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

### Mer information

Lyser  $\uparrow$ , så kan du få upp mer information. Tryck till på  $\uparrow$ . 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

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden.

Funktion	Ugnsfunktion	Ställ in maten i ugnen.
Snabbuppvärmning	Varmluft $\curvearrowright$ Över-/undervärme $\equiv$	efter uppvärmning

### Anvisningar




- Lyser  $\uparrow$ , så kan du slå på snabbuppvärmning.
- Tryck till på  $\uparrow$  om du vill slå av snabbuppvärmningen tidigare.

### Slå på snabbuppvärmningen

1. Ställa in varmluft  $\curvearrowright$  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  $\uparrow$  för att slå på snabbuppvärmning. Du får upp  $\uparrow$  på displayen.
4. Snabbuppvärmningen slår av automatiskt när enheten uppnått inställd temperatur.  $\uparrow$  slocknar på displayen. Ställ in maten i ugnen.


## Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.




Tidsfunktion	Användning
 Timer	Timern fungerar som en äggeklocka. 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.

 Timer	--:-- min   s >
 Tillagningstid	--:-- h   min
 Färdig om	17:20

### 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 ugsfunktion.

- Tryck till på .
- Ställ in ugsfunktion 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 ugsfunktion.

#### Anvisningar

- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
  - Alla ugsfunktioner går inte att slå på med tidsfördröjning.
- Sätt in maten i ugnen på lämpligt tillbehör och stäng luckan.
  - Tryck till på .
  - Ställa in ugsfunktion 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 20
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.



## Mikrovågsugnen

Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

Följ anvisningarna om formar och infon i användningstabellerna i slutet av bruksanvisningen, så att du använder mikron optimalt.

### Form

Alla formar går inte mikra. Använd bara formar som går att mikra för att värma mat, så skadar du inte enheten.

#### Lämpliga formar

Eldfasta glas-, eller glaskeramik-, porslins-, keramikformor eller temperaturlågliga plastformor fungerar. De materialen släpper igenom mikrovågorna.

De går även att servera ur. Så slipper du lägga över maten. Använd bara formar med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

#### Olämpliga formar

Metallformor fungerar inte. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformor.

#### Obs!

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.

#### Test av lämpliga formar

Starta aldrig mikron tom. Det enda undantaget är ett kort test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämplig att mikra.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen på formen då och då. Formen ska vara kall eller ljummen.

Om formen blir varm eller det slår gnistor, så går den inte att mikra. Avbryt testet.

#### Varning

#### Risk för brännskador!

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.














## Mikroeffekter

Du kan ställa in 5 olika mikroeffektlägen.

Effekt	Mat	max. tillagningstid
90 W	för upptining av känslig mat	1 tim. 30 min.
180 W	för upptining och fortsatt tillagning	1 tim. 30 min.
360 W	för tillagning av kött och påvärmning av känslig mat	1 tim. 30 min.
600 W	för att värma på och tillaga mat	1 tim. 30 min.
1000 W	för att värma vätskor	30 min.

### Ställa in mikron



Sätt alltid i gallret på fals 1 för att få optimalt resultat vid mikring.

1. Tryck till på  för att slå på enheten.
2. Tryck till på . Du får upp huvudmenyn.
3. Använd  eller  och välj "Mikro ".
4. Öppna mikromenyn med . Du får upp förslag på effektläge och tillagningstid på displayen.
5. Ställ in det effektläge du vill ha med  eller .
6. Navigera till nästa rad med .
7. Ställ in den tillagningstid du vill ha med  eller .
8. Tryck till på  för att slå på funktionen. Pekknappen  lyser rött. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

### Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst när funktionen är igång med  eller .

### Ändra mikroeffekt

1. Tryck till på  och ställ in mikroeffekt och tillagningstid igen.
2. Tryck till på  för att slå på funktionen.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal och slår av mikron automatiskt vid färdigtiden.



Du får upp "I→I avslutad" på displayen.


Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

Vill du ställa in en ny tillagningstid, tryck till på .

Annars kan du slå av enheten med .

### Pausa funktionen

Tryck till på : ugnen är pausad. Tryck till på  igen, funktionen fortsätter.

Öppnad lucka: funktionen pausar. Tryck till på  när du stängt luckan. Funktionen går igång igen.

### Slå av funktionen









Tryck till på .

## Slå på torkningen

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

### Obs!






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



















1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts i ugnsutrymmet direkt och torka upp fukt på ugnsbotten.
3. Tryck till på  för att slå på enheten, om det behövs.
4. Tryck till på  för att få upp ugnsfunktionerna.
5. Använd  eller  för att välja torkning .
6. Navigera till nästa rad med  .  
Du får upp tiden. Den går inte att ändra.
7. Navigera till nästa rad med  .
8. Tryck till på  .  
Torkningen går igång och slår av automatiskt efter ca 10 minuter.
9. Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugnsutrymmet.





## Ställa in kombifunktion

Vissa ugnsfunktioner går att kombinera med mikron. Mikroeffekten går att ställa in på 90, 180 eller 360 W.

Tillgängliga ugnsfunktioner:

	varmluft
	över-/undervärme
	termogrill
	grill, stor grilllyta
	grill, liten grilllyta

1. Tryck till på  för att slå på enheten.
2. Tryck till på  .  
Du får upp huvudmenyn.
3. Använd  eller  för att välja mikrokombi .
4. Tryck till på  .  
Du får upp förslaget Varmluft på displayen.
5. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med  eller .
6. Navigera till nästa rad med  .  
Ställ in den temperatur du vill ha med  eller .
7. Navigera till nästa rad med  .  
Ställ in det effektläge du vill ha med  eller .
8. Navigera till nästa rad med  .  
Ställ in den tillagningstid du vill ha med  eller .
9. Tryck till på  .  
Enheten slår på funktionen. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Du kan ändra temperatur, effektläge och tillagningstid närsomhelst. Använd  eller  och navigera till resp. fält och ställ in det värde du vill ha med  eller .


## Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal och slår av mikron automatiskt vid färdigtiden.



Du får upp "I→I avslutad" på displayen.

Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

Vill du ställa in en ny tillagningstid, tryck till på .

Annars kan du slå av enheten med .

## Pausa funktionen


Tryck till på  : ugnen är pausad. Tryck till på  igen, funktionen fortsätter.

Öppnad lucka: funktionen pausar. Funktionen går igång igen när du stänger luckan.















## Slå av funktionen

Tryck till på .


## 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  eller .
6. Använd  för att navigera bland alternativen.
7. Välj inställning med  eller .
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 → "Ange favoriter" på sidan 20
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 fortsättning	Vid luckstängn. Forts. inte
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
Fabriksinställningar	Återställ
*) Grundinställningen går inte välja på alla enhetstyper	

### Ange favoriter

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

**Anvisning:** Ugnsfunktionerna 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. Navigera till nästa rad med .
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.



## 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. → "Ange favoriter" på sidan 20


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.
Rostfritt luckskydd	Specialmedel för rostfritt: Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Rostfri, invändig luckinfattning	Specialmedel för rostfritt: Följ tillverkarens anvisningar. Medlet får bort missfärgningarna. Använd inte medel för rostfritt.
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.

### 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.

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 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 ugnsutrymmet. Rengör de glatta emaljytorna i ugnen, inre luckglaset och lampglaset till ugnsbelysningen ordentligt.

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

Ta bort bruna eller vita rester med vatten och mjuk svamp när ugnsutrymmet 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 ytskador! Om det hamnar ugnrensning på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

## Håll enheten ren

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

### 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.
- Använd helst varmluft. Den ugnsfunktionen smutsar ned mindre.

## Rengöringsfunktionen

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










### Varning

#### Risk för skållning!

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 ugnsyterna med disktrasa eller -borste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder 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.

## 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.

### Ta ur och sätta i ugnstegarna

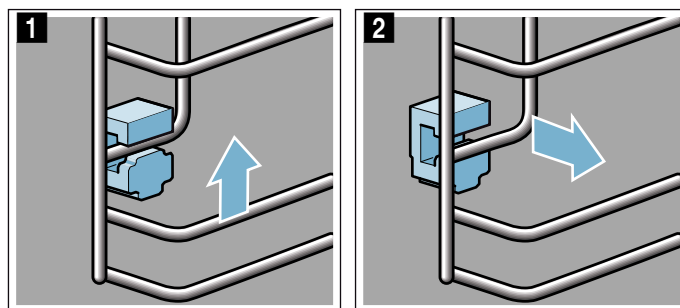
#### Varning

#### Risk för brännskador!!

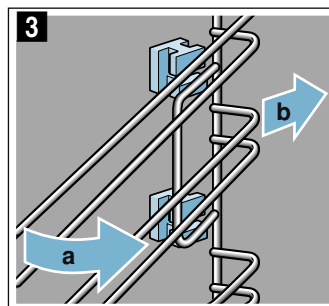
Ugnstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

#### Ta ur ugnstegarna

1. Tryck upp den främre ugnstegen (bild **1**).
2. och ta av den (bild **2**).



3. Fäll sedan ut hela ugnstegen **a** och ta ur baktill **b** (bild **3**).

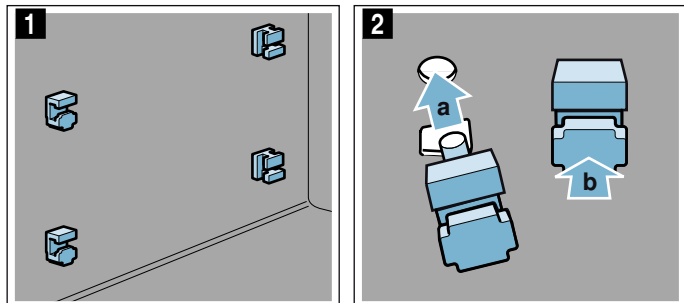


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmutsiga.

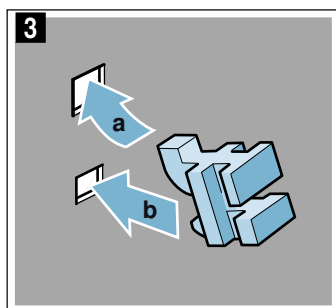
**Sätta i fästena**

Ramlade fästena ur när du tog ur ugnsstegarna, så är det viktigt att du sätter tillbaka dem på rätt sätt.

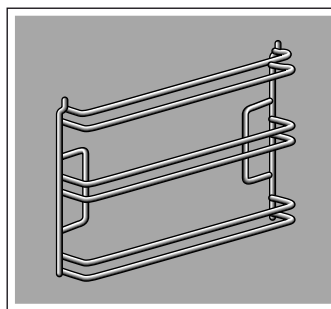
1. Det är olika fästena fram- och baktill (bild **1**).
2. Sätt i det främre fästet med haken i det övre, runda hålet **a**, vinkla lite, sätt i nedtill och rätta upp **b** (bild **2**).



3. Sätt i det bakre fästet med haken i övre hålet **a** och tryck sedan in i det undre hålet **b** (bild **3**).

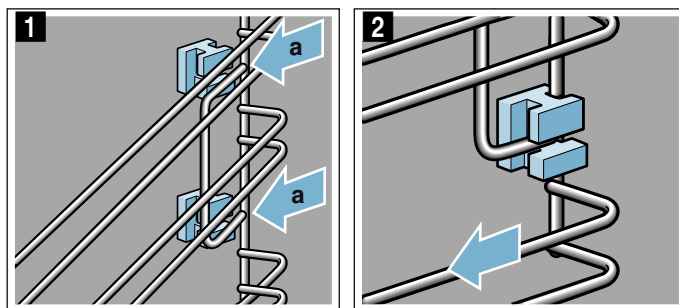
**Sätta i ugnsstegarna**

Se till så att avfasningen på ugnsstegen är upptill när du sätter i.

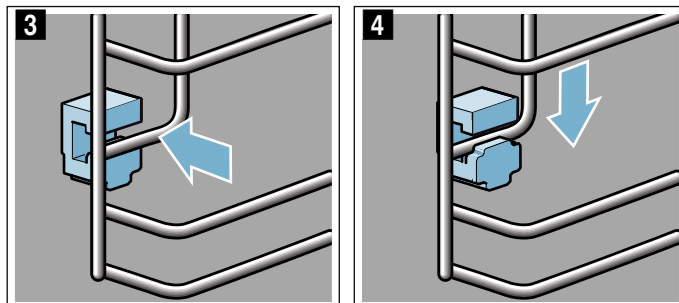


Ugnsstegarna passar både till höger och vänster.

1. Håll ugnsstegen snett baktill och sätt i upp- och nedtill **a** (bild **1**).
2. Dra ugnsstegen framåt (bild **2**).



3. Fäll sedan framåt och sätt i (bild **3**).
4. och tryck ned (bild **4**).



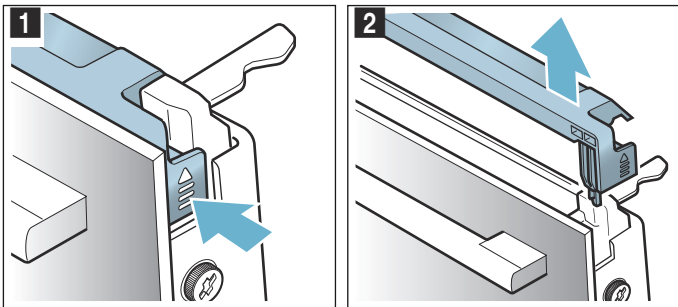
## Ugnsluckan

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

### Ta bort luckskyddet

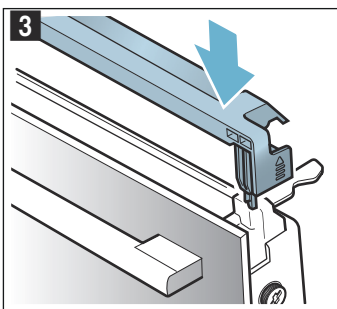
De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Skyddet går att ta bort, så du kan rengöra ordentligt.

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



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

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



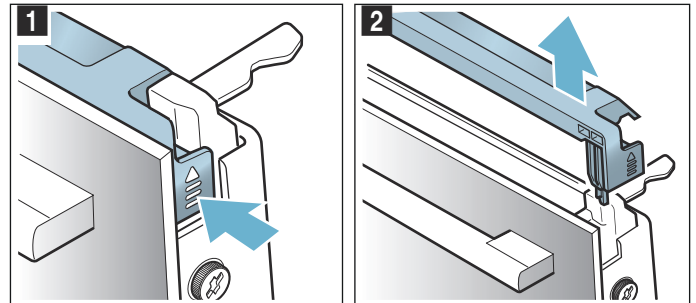
5. Stäng luckan.

### Ta ur och sätta i luckglasen

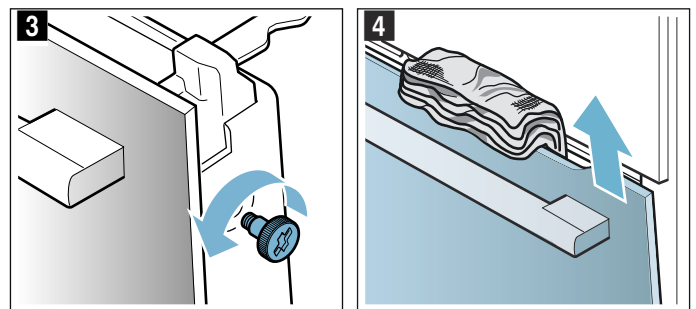
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

#### Ta ur på enheten

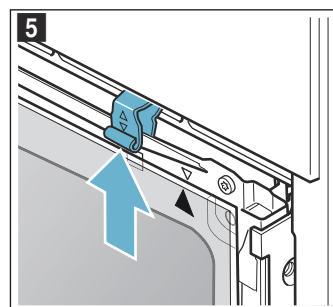
1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild **1**).
3. Ta av skyddet (bild **2B**).



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



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



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

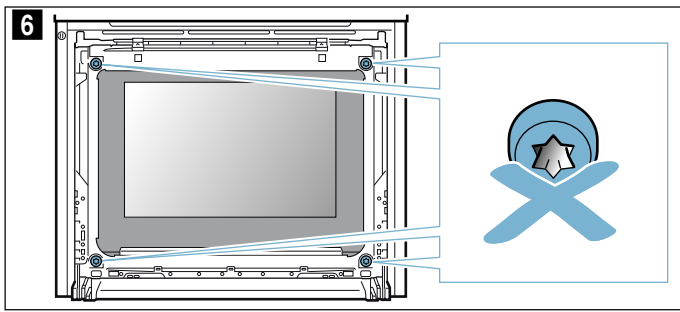
#### Varning

#### Risk för allvarliga personskador!!

Enheten är inte säker när skruvarna är borttagna. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Skruva aldrig ur skruvarna.



Skruva inte ur de 4 svarta skruvarna (bild **6**).



### **⚠ Varning**

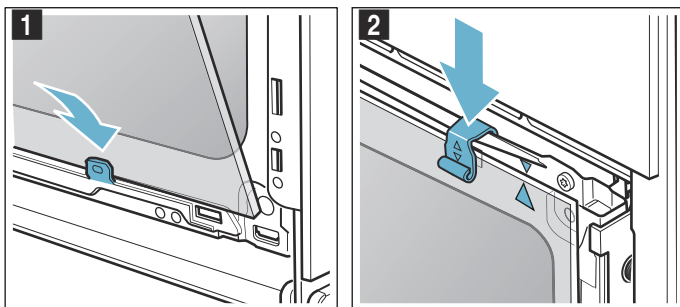
#### **Risk för personskador!**

- 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.

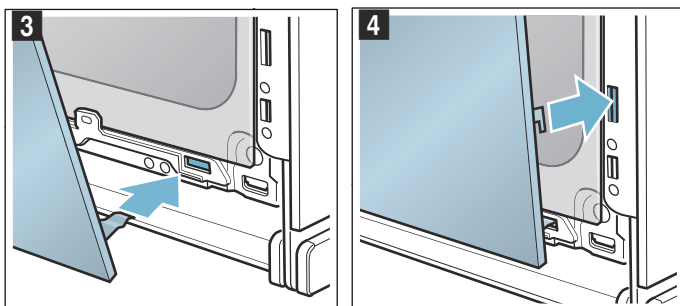
#### **Sätta i på enheten**

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

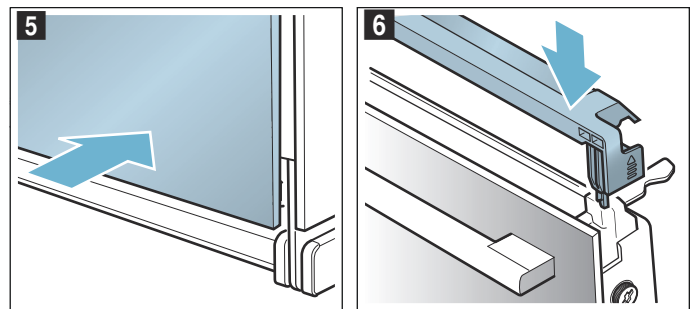
1. Sätt i mellanglaslet nedtill i fästena (bild **1**) och snäpp fast upptill.
2. Tryck ned båda fästena (bild **2**).



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



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



9. Stäng luckan.

#### **Obs!**

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

## ? Hur åtgärda fel?

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

**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
Enhetsen 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.	Enhetsen 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.
Enhetsen är på men kontrollerna fungerar inte, du får upp  på displayen.	Barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.
Enhetsen 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 20
Du får upp EXXXX på displayen, t.ex. E0111	Tekniskt fel	Slå av och på enheten igen Får du upp indikeringen igen, ring service

## Maximal funktionstid är överskriden

Enhetsen 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.

Enhetsen 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.

## Ugnsbelysning



















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

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



## 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.
  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.

## Program

Du får en smidigare matlagning med programmen. Du väljer bara program och anger matens vikt. Programmet hämtar optimal inställning.

### Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Vissa rätter kräver att du anger vikten. Enheten ställer in tid och temperatur åt dig. Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Ugnstekprogrammen där enheten ställer in temperaturen åt dig kan ha inprogrammerade temperaturer på upp till 300°C. Så se till att du använder eldfasta formar.
- Du får anvisningar om t.ex. form, 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.















### Mikro

Enheten har mikroprogram så att du kan laga mat snabbt och smidigt. Mikron kortar tillagningstiden avsevärt, den blir nästan halverad. Förutom bak- och ugnstekprogram med kombiugnsfunktioner med mikro finns även upptiningsfunktioner och ren mikring. Enheten ställer in mikroeffekt, ugnsfunktion, tid och temperatur åt dig. Du behöver bara ange vikten på maten.

Enheten talar om att du ska använda en form som tål att mikra. Du hittar anvisningar om lämpliga formar i kap. Mikro. → "Mikrovågsugnen" på sidan 18

## Ställa in program

Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt.





1. Tryck till på  för att slå på enheten.
2. Tryck till på .
3. Använd  eller  för att välja mikroprogram.
4. Navigera till nästa rad med .
5. Använd  eller  och välj det mikroprogram du vill ha.
6. Navigera till nästa rad med .
7. Ange vikten med  eller .
8. Navigera först med  uppåt och sedan med  till nästa rad.  
Du får upp en anvisning om vilken fals och form du ska använda
9. Tryck till på  för att slå på funktionen.  
Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

Enheten ger dig alternativ 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 till på  för att avbryta pågående funktion.

### Slå av enheten

Tryck till på  för att slå av enheten.

## Testat i vårt provkök.

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

### Silikonformer

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformer.

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

### Kakor och småkakor

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

### Grädda i kombination med mikrovågor

Om du kombinerar gräddningen med mikrovågor går det att få ner tillagningstiden rejält.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Följ de anvisningar som gäller för mikrotåliga former.

→ "Mikrovågsugnen" på sidan 18

I kombinationsdrift går det att använda vanliga bakformer av metall. Om det uppstår gnistor mellan bakform och galler ska du kontrollera att formen är ren utanpå. Ställ formen på ett annat ställe på gallret. Om det inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikro. Gräddningen tar längre tid.

Om du använder former av plast, keramik eller glas blir baktiden kortare än den som anges i tabellen. Kakan blir inte jämnt gräddad underifrån.

Det är bara möjligt att grädda på en fals när man kombinerar med mikrovågor.

### Falsar

Använd de angivna falsarna.

**Grädda på en fals**

Använd följande nivå för att grädda på en fals:

- Fals 1

**Gräddning på två falsar**

Använd 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 inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt.

**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 ugnstrymmet.

**Bakformer**

Mörka bakformer av metall passar bäst.

Ljusa plåtformer, keramikformer och glasformer förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad.

**Bakplåtspapper**

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

**Rekommenderade inställningsvärden**

I tabellen hittar du passande ugnsställningar för olika kakor och småkakor. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

**Anvisning:** Baktider kan inte snabbas 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. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.















För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen.

Om du vill baka efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen. Ytterligare information finns bland tipsen för kakor och småkakor 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:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
<b>Kakor i form</b>						
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1		150-170	-	55-70
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1		160-180	90	30-40
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	1		150-170	-	60-80
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Hög sockerkaksform	1		160-180	-	45-60
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Hög sockerkaksform	1		170-190	90	35-45
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	1		150-170	-	20-40
Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten	Springform Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Schweizisk paj	Pizzaplåt	1		190-210	-	45-55
Schweizisk paj	Pizzaplåt	1		180-200	-	50-60
Tarte	Pajform, svart plåt	1		190-200	-	25-40
Tarte	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	25-40
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	1		150-160	-	65-75
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	1		150-160	-	60-70
* Förvärm						
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						



Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag-ningstid i minuter
Vetebröd i springform	Springform Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Vetebröd i springform	Springform Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	1		160-170*	-	20-30
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	1		170-180	-	20-30
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
<b>Kakor på plåt</b>						
Socketkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	1		160-180	-	20-40
Socketkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	35-50
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		170-190	-	25-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	40-55
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	1		150-170	-	65-85
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	1		160-180	-	60-80
Schweizisk paj	Långpanna	1		190-210	-	45-55
Schweizisk paj	Långpanna	1		180-200	-	60-70
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		160-180	-	15-25
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		150-170	-	20-35
Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	-	25-35
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	1		180-200	-	30-45
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-160	-	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	1		150-170	-	30-40
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	1		150-160	-	35-45
Rulltårta	Bakplåt	1		190-210*	-	10-15
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	1		160-170	-	50-60
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	1		150-160	-	50-60
Strudel	Långpanna	1		190-210	-	55-65
Strudel	Långpanna	1		170-180	-	40-60
Strudel, frusen	Bakplåt	1		190-210	-	30-45
Strudel, frusen	Långpanna	1		200-220	90	20-25
<b>Småkakor</b>						
Småkakor	Bakplåt	1		160**	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	1		150**	-	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140**	-	30-40
Muffins	Muffinsplåt	1		170-190	-	15-30
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1		150-170*	-	20-30
Små, jästa bakverk	Bakplåt	1		160-170	-	30-40
Små, jästa bakverk	Bakplåt	1		150-160	-	30-40
* Förvärm						
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag-ningstid i minuter
Smördegskakor	Bakplåt	2		170-190*	-	20-45
Smördegskakor	Bakplåt	1		180-200*	-	20-45
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190*	-	20-45
Petit-choux	Bakplåt	1		200-220	-	30-45
Wienerbröd	Bakplåt	1		160-180	-	20-30
Wienerbröd	Bakplåt	1		170-190	-	15-25
<b>Småkakor</b>						
Spritskakor	Bakplåt	1		150-160**	-	20-30
Spritskakor	Bakplåt	1		140-150**	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	2		140-160	-	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	-	20-35
Maräng	Bakplåt	2		80-90*	-	120-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		80-90*	-	120-180
Nötkakor	Bakplåt	2		90-110	-	20-40
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	-	20-40
* 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. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverket på den nedre.	Använd alltid Varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
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 uppochned.	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 ugnsställningar 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 ugnstrymmet och driftstypen.

### Falsar

Använd de angivna falsarna.

#### Grädda på en fals

Använd följande nivå för att grädda på en fals:

- Fals 1

#### Gräddning på två falsar

Använd 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 inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt.

### 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.

## 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 bästa ugnsställningen för olika bröd och småfranska. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

**Anvisning:** Baktider kan inte snabbas 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. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen. Vissa maträtter blir bäst om de gräddas 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 orientera dig efter en liknande rätt i tabellen.





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

### 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:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Grill stor grillyta
-  Grill liten grillyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Bröd</b>					
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	1		180-200*	30-40
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	1		230-240*	10-15
				200-210	40-50
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50

\* Förvärm

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	1	≡	230-240*	10-15
				200-210	40-50
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	1	⌘	210-220*	10-15
				180-190	40-50
Focaccia	Långpanna	1	≡	250-270	20-30
Focaccia	Långpanna	1	⌘	220-240	20-30
<b>Småfranska</b>					
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	2	≡	200-220	10-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	1	≡	170-180*	15-25
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	1	⌘	160-170*	15-25
Småfranska, söta, färska, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	150-160*	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	1	≡	180-200	25-35
Småfranska, färska	Bakplåt	1	⌘	170-190	25-35
Baguette, förgräddad, kyld	Långpanna	2	≡	200-220	10-20
<b>Småfranska, frusna</b>					
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	2	≡	200-220	15-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Bakplåt	1	≡	220-240	15-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Bakplåt	1	⌘	200-220	15-25
Croissant, delar för gräddning	Bakplåt	1	⌘	150-170*	20-35
<b>Varma smörgåsar</b>					
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	2	⌘	290	5-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	2	⌘	250	5-15
Rosta bröd	Galler	3	⌘	290	3-6

\* 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.

### Grädda i kombination med mikrovågor

Om du kombinerar gräddningen med mikrovågor går det att få ner tillagningstiden rejält.

I kombinationsdrift kan du använda vanliga bakformar av metall. Om det uppstår gnistor mellan bakform och galler ska du kontrollera att formen är ren utanpå. Ställ formen på ett annat ställe på gallret. Om det inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikro. Gräddningen tar längre tid.

Om du använder formar av plast, keramik eller glas blir baktiden kortare än den som anges i tabellen. Bakverk får en svagare bakyta på undersidan.

Det är bara möjligt att grädda på en fals när man kombinerar med mikrovågor.

### Falsar

Använd de angivna falsarna.

#### Grädda på en fals

Använd följande nivå för att grädda på en fals:

- Fals 1

#### Gräddning på två falsar

Använd 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 inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt.

**Långpanna eller bakplåt**

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

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

**Bakformar**

Mörka bakformar av metall passar bäst.

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

**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 bästa ugnsställningen för olika maträtter. Temperatur och baktid beror på typ av deg och 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. Maträtten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.




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



















För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen.

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

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

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
<b>Pizza</b>						
Pizza, färsk	Bakplåt	1		200-220	-	20-30
Pizza, färsk, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	1		210-230	-	20-30
Pizza, kyld	Galler	1		210-230	-	10-20
<b>Pizza, fryst</b>						
Pizza, tunn botten, 1 st.	Galler	1		210-230	-	10-20
Pizza, tunn botten, 1 st.	Långpanna	1		210-230	90	10-20
Pizza, tunn botten, 2 st.	Galler + bakplåt	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, tjock botten, 1 st.	Galler	1		180-200	-	20-30
Pizza, tjock botten, 1 st.	Långpanna	1		200-220	90	15-25
Pizza, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabaguette	Galler	1		200-220	-	20-30
Pizzabaguette, 2 st.	Långpanna	1		180-200	90	10-20
Minipizza	Galler	1		210-230	-	10-20
Minipizzor, 9 st.	Långpanna	1		210-230	90	10-20
<b>Krydd. bakverk &amp; quiche</b>						
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Ostpaj	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	35-55
Ostpaj	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	30-45
* Förvärm						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Lök- och fläskpaj	Långpanna	1	≡	260-280*	-	10-20
Pirog	Gratängform	1	≡	190-200	-	40-50
Empanada	Långpanna	1	⌘	180-190	-	35-45
Empanada	Långpanna	1	≡	180-200	-	30-45
Börek	Långpanna	1	≡	180-200	-	35-45
Börek	Långpanna	1	⌘	180-200	-	35-45

\* Förvärm

## Gratäng och soufflé

Din enhet har många ugnsinställningar 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.

### Tillagning med mikrovågor

Om du endast tillagar med mikrovågor eller i kombination med mikrovågor går det att få ner tillagningstiden rejält.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Följ de anvisningar som gäller för mikrotåliga formar.

→ "Mikrovågsugnen" på sidan 18

Ta ut den färdiga maten ur förpackningen. I mikroanpassade formar går tillagningen snabbare och blir jämnare.

### Falsar

Använd alltid de angivna falsarna.

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

- Formar på gallret: fals 1
- Långpanna: fals 2

Souffléer kan du även tillaga i vattenbad i långpannan. Sätt då in långpannan på fals 1.

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 inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt.

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	1	≡	200-220	-	35-55
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	1	⌘	140-160	360	20-30
Puddingar	Gratängform	1	≡	170-190	-	45-60
Puddingar	Gratängform	1	⌘	140-160	360	25-35

\* Förvärm

### Långpanna

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

### Porslin

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

### Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

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

Använda ugnsfunktioner:

- ⌘ Varmluft
- ≡ Över-/undervärme
- ⌘ Termogrillning
- ⌘ Pizzaläge



Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	1		160-180	-	50-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	1		180-200	360	20-30
Lasagne, frusen, 400 g	Långpanna	1		190-210	-	30-40
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	1		200-210	180	20-25
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	1		170-180	-	50-65
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	1		170-190	360	20-25
Sufflé	Gratängform	1		160-170*	-	40-50
Sufflé	Gratängform	1		180-200*	-	30-40
Sufflé	Portionsformar	1		170-190	-	65-75

\* Förvärm

## Fågel

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

### Steka på galler

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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan på falsen under.

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

### Steka i formen

Använd bara formar som är 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 genomkockt och får inte samma yta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

### Öppen form

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

### Täckt form

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

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

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

## Steka i kombination med mikrovågor

Fågelkött passar särskilt bra att tillagas i kombination med mikrovågor. Tillagningstiden kan då förkortas betydligt.

Till skillnad mot vanlig drift är tillagningstiden vid stekning med mikrovågor baserad på den totala vikten.

**Tips:** Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Stekformar av metall eller keramik passar bara för tillagning utan mikrovågor. Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 18

## Grillning

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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan på falsen under. Långpannan fångar upp droppande fett.

**Anvisning:** Om köttbitarna är väldigt feta ska inte långpannan stå direkt under gallret, utan på fals 1.

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

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

### Anvisningar

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



## Rekommenderade inställningsvärden

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

Inställningsvärdena gäller när man ställer in en ofylld, stekfärdig fågel som har kylskåpstemperatur i en oppvärmad 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 fågeln är, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågelstycket efter ca.  $\frac{1}{2}$  till  $\frac{2}{3}$  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:

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

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
<b>Kyckling</b>						
Kyckling, 1 kg	Kärl utan lock	1		200-220	-	60-70
Kyckling, 1 kg	Kärl med lock	1		230-250	360	25-35
Kycklingsbröstfilé, à 150 g (grilla)	Galler	2		290*	-	15-20
Kycklingsbröstfilé, 2 st. à 150 g (grilla)	Kärl utan lock	1		190-210	180	25-30
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	2		220-230	-	30-35
Kycklingdelar, 4 st. à 250 g	Kärl utan lock	1		190-210	360	20-30
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	2		200-220	-	10-20
Kycklingsticks, nuggets, frusna, 250 g	Långpanna	1		190-210	360	15-20
Gödkyckling, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		200-220	-	70-90
Gödkyckling, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-220	360	30
					180	15-25
<b>Anka &amp; gås</b>						
Anka, 2 kg	Kärl utan lock	1		180-200	-	90-110
Anka, 2 kg	Långpanna	1		170-190	180	60-80
Ankbröst, à 300 g	Galler	2		230-250	-	17-20
Gås, 3 kg	Kärl utan lock	1		160-170	-	120-150
Gås, 3 kg	Kärl utan lock	1		170-190	180	80-90
Gåslår, à 350 g	Galler	2		210-230	-	40-50
Gåslår, à 350 g	Långpanna	1		170-190	180	60-80
<b>Kalkon</b>						
Liten kalkon, 2,5 kg	Kärl utan lock	1		180-190	-	70-90
Liten kalkon, 2,5 kg	Kärl med lock	1		210-230	360	45-50
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Kärl med lock	1		240-260	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Kärl utan lock	1		180-200	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Kärl med lock	1		210-230	360	45-50

\* Förvärm i 5 minuter

## Kött

Din enhet har många ugnsställningar 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 hälla 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 gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan på falsen under.

### Steka och sjuda i porslinsformer

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

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

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

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

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

### 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.

### Steka i kombination med mikrovågor

Vissa rätter kan tillagas i kombination med mikrovågor. Tillagningstiden förkortas då betydligt.

Till skillnad mot vanlig drift är tillagningstiden vid stekning med mikrovågor baserad på den totala vikten.

**Tips:** Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Stekformar av metall eller keramik passar bara för tillagning utan mikrovågor. Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar. → "*Mikrovågsugnen*" på sidan 18

### Obs!

Om du använder en stekpåse ska den inte förslutas med metallklämmor. Används matlagningssnöre. Använd inte metallspett för rullader. Det kan uppstå gnistor.

### Grillning

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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan på falsen under. Långpannan fångar upp droppande fett.

**Anvisning:** Om köttbitarna är väldigt feta ska inte långpannan stå direkt under gallret, utan på fals 1.

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

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

### Anvisningar

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

**Rekommenderade inställningsvärden**

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för åtskilliga köttretter. 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. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.

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

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

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Grillstor grilllyta
-  Mikro

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
<b>Fläskkött</b>						
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	1		180-200	-	120-130
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Kärl med lock	1		180-200	180	40-50
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	1		190-200	-	130-140
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	1		220-230	-	70-80
Fläskfilé, 1,5 kg	Kärl med lock	1		210-230	90	50-60
Fläskfilé, 400 g	Galler	2		220-230	-	20-25
Kassler med ben, 1 kg (med lite vattentillsats)	Kärl med lock	1		210-220	-	60-80
Kassler med ben, 1 kg	Öppen form	1		-	360	40-50
Fläskköttsskivor, 2 cm tjocka	Galler	3		250	-	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka (förvärm 5 min)	Galler	3		290*	-	8-12
<b>Nötkött</b>						
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	1		210-220	-	40-50
Oxfilé, medium, 1 kg	Kärl med lock	1		180-200	90	30-40
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-220	-	130-140
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	1		220-230	-	60-70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	1		240-260	180	30-40
Biff, 3 cm tjock, medium	Galler	2		290	-	15-20
Hamburgare, 3-4 cm hög****	Galler	2		290	-	20-30
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	1		160-170	-	100-120
Kalvstek, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-210	90	70-80
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	1		200-210	-	100-110
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	1		180-200	90	60-70

\* Förvärm

\*\* Vänd inte

\*\*\* Skjut in långpannan därunder på fals 1

\*\*\*\* Vänd efter 2/3 av tiden

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
<b>Lammkött</b>						
Lambbrog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	1		170-190	-	50-70
Lambbrog benfri, medium, 1,5 kg	Kärl med lock	1		180-200	90	50-60
Lammrygg med ben**	Öppen form	1		180-190	-	40-50
Lammrygg med ben**	Öppen form	1		190-210	90	30-40
Lammkotelett***	Galler	2		290	-	12-18
<b>Korv</b>						
Grillkorv	Galler	2		290	-	10-20
<b>Köttträtter</b>						
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	1		170-180	-	70-80
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	1		170-190	360	30-40
* Förvärm						
** Vänd inte						
*** Skjut in långpannan därunder på fals 1						
**** Vänd efter 2/3 av tiden						

### Tips vid stekning, sjudning och grillning

Ugnsutrymmet blir nedsmutsat.	Tillaga maten i en sluten stekgryta eller använd grillplåten. Om du använder grillplåten får du det bästa grillresultatet. Du kan köpa till grillplåten som extra tillbehör.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd och/eller steken är för torr.	Kontrollera falsnivån och temperaturen. Välj en lägre temperatur nästa gång och förkorta eventuellt stektiden.
Skorpan är för tunn.	Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl och tillsätt eventuellt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattmig.	Välj ett större stekkärl och tillsätt eventuellt mindre vätska nästa gång.
Köttet bränner vid när det ska sjuda.	Stekform och lock måste passa ihop och sluta tätt. Sänk temperaturen och tillsätt eventuellt lite vätska medan köttet sjuder.
Steken är inte klar.	Skär upp steken. Tillred såsen i stekgrytan och lägg i stekskivorna. Avsluta tillagning med endast mikrovågor.
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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan på falsen under.

**Anvisning:** Om köttbitarna är väldigt feta ska inte långpannan stå direkt under gallret, utan på fals 1.

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

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

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

Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i fiskköttet rinner köttsaften ut och den blir torr.

#### 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 os.

### 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 ugnformen.

### Öppen form

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

### Täckt form

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

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

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

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

### Ångkoka med mikrovågsugn

Det går även att ångkoka fisk i mikrovågsugnen.

Välj då en försluten mikrougnstålig form eller använd en tallrik eller mikrovänlig folie för att täcka över formen. Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar.

→ "Mikrovågsugnen" på sidan 18

Den egna smaken stannar i livsmedlet och du behöver inte salta och krydda så mycket. Vid hela fiskar ska du tillsätta en till tre matskedar vatten eller citronsaft.

Låt fisken stå i 2-3 minuter efter tillagning så att temperaturen jämnas ut.

Ta av förpackningen på färdigmaten. I mikroanpassade formar går tillagningen snabbare och blir jämnare.

### Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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





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






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











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

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

Använda ugnsfunktioner:

-  Termogrillning
-  Pizzaläge
-  Grillstor grillyta
-  Mikro

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
<b>Fisk</b>						
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Öppen form	1		170-190	-	20-30
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		250	90	15-20
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	1		-	600	3
					360	2-7
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Öppen form	1		170-190	-	30-40
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	1		-	600	10
					360	10-15
<b>Fiskfiléer</b>						
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 1						
*** vänd emellanåt						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	2		220*	-	15-25
Fiskfilé, opanerad, ångkokt, 400 g	Kärl med lock	1		-	600	4
					360	3-8
<b>Fiskkotletter</b>						
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	2		290	-	18-22
<b>Fisk, frusen</b>						
Fisk, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	1		-	600	5
					360	7-12
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	1		210-230	-	25-40
Fiskfilé, opanerad, 400 g	Kärl med lock	1		-	600	10-15
Fiskfilé, gratinerad	Galler	2		220-240	-	35-45
Fiskfilé, gratinerad, 400 g	Öppen form	1		290	360	15-20
Fiskpinnar***	Bakplåt	1		220-240	-	10-20
<b>Fiskrätter</b>						
Fiskterriner, 1000 g	Terrinform	1		-	360	20-25
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 1						
*** vänd emellanåt						

## 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.

### Tillagning i kombination med mikrovågor

Om du vill tillaga i kombination med mikrovågor ska du alltid använda en form som kan förslutas och som är mikrougnstål. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie. Följ anvisningarna för mikrougnstålformar.

Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så mycket det går i formen.

Gryn skummar kraftigt vid tillagning. Använd en hög form med lock till spannmålsprodukter och ris.

Maten behåller mycket av sin smak. Salta och krydda därför försiktigt.

Om du inte hittar någon inställningsuppgift för din förberedda mängd mat kan du förlänga eller förkorta tillagningstiden enligt följande grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tid.

Vänd på eller rör om i maten två till tre gånger. Låt maten vila ytterligare två till tre minuter efter uppvärmning, så att den hinner svalna av.

Maten avger värme till formen. Även vid enbart tillagning med mikrovågor kan formen bli mycket het.

### Falsar

Använd de angivna falsarna.

### Tillagning på en fals

Följ uppgifterna i tabellen.

### Tillagning på två falsar

Använd 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 inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt.

#### 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:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge
-  Grill stor grilllyta
-  Mikro

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
<b>Grönsaker, färska</b>						
Grönsaker, färska, 250 g*	Kärl med lock	1		-	600	8-12
Grönsaker, färska, 500 g*	Kärl med lock	1		-	600	12-17
<b>Grönsaker, frysta</b>						
Spenat, 450 g*	Kärl med lock	1		-	600	13-18
Blandgrönsaker, 250 g*	Kärl med lock	1		-	600	10-14
Blandgrönsaker, 500 g*	Kärl med lock	1		-	600	15-20
<b>Grönsaksrätter</b>						
Grillgrönsaker	Långpanna	3		290	-	10-15
<b>Potatis</b>						
Bakpotatis, halverade	Långpanna	1		160-180	-	45-60
Bakpotatis, halverade, 1 kg	Långpanna	1		200-220	360	15-20
Skalpotatis, hela, 250 g*	Kärl med lock	1		-	600	10-13
Kokt potatis, fyrdelade, 500 g*	Kärl med lock	1		-	600	13-17
<b>Potatisprodukter, frusna</b>						
Potatisrösti (vänd då och då)	Långpanna	2		200-220	-	20-30
Potatispiroger, fyllda (vänd då och då)	Långpanna	2		190-210	-	15-25
Kroketter	Bakplåt	1		200-220	-	15-25
Pommes frites (vänd då och då)	Bakplåt	1		190-210	-	20-30
Pommes frites, 500 g	Långpanna	1		250-270	180	15-20
Pommes frites, 2 nivåer (vänd då och då)	Långpanna + bakplåt	3+1		200-220	-	30-40
<b>Ris</b>						
Långkornigt ris, 250 g + 500 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	7-9
					180	13-16
Råris, 250 g + 650 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Säd</b>						
Couscous, 250 g + 500 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	6-8
Hirs, hel, 250 g + 600 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/majsgryn, 125 g + 500 ml vatten*	Kärl med lock	1		-	600	6-8
					180	4-7
Korngryn, 250 g + 750 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	11-13
					180	25-30

\* Rör om en till två gånger



Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
<b>Ägg</b>						
Äggstanning av 2 ägg	Kärl med lock	1		-	360	6-8
* Rör om en till två gånger						

## Dessert

Med din enhet kan du göra yoghurt och olika desserter.

Vid tillagning med mikrovågor ska du alltid använda eldfast form som tål att mikras. Följ anvisningarna för mikrougnståligena formar. → "*Mikrovågsugnen*" på sidan 18

När du sätter formen på gallret ska inskriften "Microwave" vara riktad mot ugnsluckan och böjningen vara nedåt.

### Göra yoghurt

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

1. Värm upp 1 liter mjölk (fetthalt 3,5 %) till 90 °C på plattan och låt svalna till 40° C.  
För H-mjölk räcker det att värma upp till 40° C.
2. Rör ned 150g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
4. Ställ kopparna/burkarna på ungsbotten och tillaga enligt anvisningarna.
5. När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

### Pudding av puddingpulver

Häll i puddingpulvret tillsammans med de angivna mängderna mjölk och socker i en hög mikrougnståligen form. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rör om ordentligt så snart mjölken börjar skumma upp. Upprepa detta en eller två gånger.

### Laga risgrynsgröt

1. Väg upp riset och tillsätt 4-faldiga mängden mjölk.
2. Häll i ris och mjölk i en hög, mikrougnståligen form.
3. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.
4. Så snart mjölken börjar skumma upp ska du röra om ordentligt och sänka mikrovågseffekten till den nivå som anges i tabellen.  
Rör om flera gånger under kokets gång.

### Kompott

Väg frukten i en mikrougnståligen form och tillsätt en matsked vatten per 100 g frukt. Smaka av med socker och kryddor. Täck över formen och ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rör om två till tre gånger under tillagningen.

### Popcorn för mikrovågsugn

Använd en eldfast, låg form av glas, t.ex. locket till en gratängform. Använd inte porslin eller väldigt djupa tallrikar.

Lägg in popcornpåsen med den etiketterade sidan nedåt mot tallriken. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen. Ibland kan tiden behöva anpassas, beroende på produkt och mängd.

För att popcornen inte ska brännas ska popcornpåsen tas ut och skakas efter 1 ½ minut. Gör rent i ugnen efteråt.



### Varning






#### Risk för brännskador!!

Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.

## Rekommenderade inställningsvärden

Använda ugnsfunktioner:

-  Jäsningsläge
-  Mikro

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Pudding av puddingpulver*	Kärl med lock	1		-	600	5-8
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		40-45	-	8-9h
Risgrynsgröt, 125 g + 500 ml mjölk*	Kärl med lock	1		-	600	10
					180	20-25
Fruktkompott, 500 g	Kärl med lock	1		-	600	9-12
Popcorn för mikrovågsugn, 1 påse à 100 g**	Öppen form	1		-	600	4-6

\* Rör om en till två gånger  
 \*\* Lägg den slutna påsen på fatet

## Spara energi med Eco-inställning

Med de energieffektiva inställningarna Varmluft Eco och över-/undervärme Eco kan du spara energi när du tillagar maträtter.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Endast då fungerar energioptimeringen. Under tillagning ska ugnsluckan vara stängd.

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

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

### Tillbehör

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

### Galler

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt.

### Långpanna eller bakplåt

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

### Bakformar och porclin

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 besiktade gjutna aluminiumformar är bättre lämpade.

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

### Bakplåtspapper



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







## Rekommenderade inställningsvärden

Här hittar du uppgifter för olika rätterna. Temperatur och baktid beror på typ av deg samt degvolym. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakkyta. 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:

-  Varmluft 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	1		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	1		140-160	20-40
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	1		150-170	20-30
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	1		150-160	65-75

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
<b>Kakor på plåt</b>					
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		160-180	20-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		170-180	25-35
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	1		150-160	35-45
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		150-170	20-35
<b>Småkakor</b>					
Muffins	Muffinsplåt	2		160-180	15-30
Småkakor	Bakplåt	1		150-160	25-35
Smördegskakor	Bakplåt	2		170-190	25-50
Petit-choux	Bakplåt	1		200-220	35-45
Småkakor	Bakplåt	2		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	2		140-150	25-40
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	1		150-160	30-40
<b>Bröd &amp; småfranska</b>					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	1		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	1		250-270	15-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	1		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	1		180-200	25-35
<b>Kött</b>					
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	1		180-190	120-140
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-220	140-160
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	1		170-180	110-130
<b>Fisk</b>					
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	1		190-210	25-35
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	1		190-210	45-55
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Kärl med lock	1		190-210	15-35

## 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 köttyper (t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm eller fågel), som ska tillagas rosa eller till "precis genomstekt". Köttet blir mycket saftigt och mört.

Din fördel: du får större frihet att planera menyn, det är inga problem att varmhålla kött gjort med anpassad tillagning. Under tillagningen behöver du inte vända på köttet. Under tillagning ska ugnsluckan vara stängd för att skapa en jämn temperatur.

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

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

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

## Diskgods

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 1.

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 knappt 10 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	Diskgods	Fals	Ugnsfunktion	Stektid i minuter	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Fågel</b>						
Ankbröst, 400 g	Öppen form	1		6-8	90*	45-60
Kycklingsbröstfilé, à 200 g	Öppen form	1		5-7	90*	45-60
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Öppen form	1		8-10	90*	120-150
<b>Fläskkött</b>						
Fläskfilé, 5-6 cm tjock, 1,5 kg	Öppen form	1		8-10	85*	210-240
Fläskfilé, hel	Öppen form	1		6-8	85*	60-90
Fläskmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	1		5-7	85*	90-120
<b>Nötkött</b>						
Oxstek (fransyska), 6-7 cm tjock, 1,5 kg	Öppen form	1		8-10	85*	240-300
Oxfilé, hel, 1 kg	Öppen form	1		4-6	85*	120-180
Rostbiff, 5-6 cm tjock	Öppen form	1		6-8	85*	210-270
Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka	Öppen form	1		5-7	85*	60-120
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek, 4-5 cm tjock, 1,5 kg	Öppen form	1		8-10	85*	180-240
Kalvstek, 10-15 cm tjock, 1,5 kg	Öppen form	1		8-10	85*	240-300
Kalvfilé, hel, 800 g	Öppen form	1		5-7	85*	150-210
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	1		5-7	85*	90-120
<b>Lammkött</b>						
Lammsadlar, urbenade, à 200 g	Öppen form	1		5-7	85*	45-75
Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbunden	Öppen form	1		6-8	85*	180-240
* Förvärm						

## Tips för anpassad tillagning

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

## Torkning

Det går utmärkt att torka livsmedel med Varmluft. Med denna typ av konservering koncentreras aromämnen genom att vattnet avlägsnas.

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

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

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

Torka örter med stjälk. Lägg örterna jämnt fördelat och i små högar på gallret.

Använd följande falsar för torkning:

- 1 galler: fals 2
- 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:

-  Varmluft

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g)	Galler	2		80	4-7
Stenfrukt (plommon)	Galler	2		80	8-10
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	Galler	2		80	4-7
Skivad svamp	Galler	2		60	6-8
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.

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

## Förberedning av frukter och grönsaker

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

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

#### Frukt

Frukten i 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 konserveringsglasen med grönsakerna och kokat vatten.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glaset med klämmor. Ställ glaset på långpanna så att de inte har kontakt med varandra. Håll 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 eftervärmiden.

**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 eftervärmiden 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 de 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 ugninställning eller stänger av ugnen ska du kontrollera att det bildas bubblor i glaset. Bubblorna bildas efter ca. 30-60 minuter.

Använd uppvärmningstyp:

-  Varmluft

Maträtt	Diskgods	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Konservering</b>					
Grönsaker, t.ex. morötter	1 liter glaskonserverburkar	1		160-170	Fram till pärlning: 30-40
				120	När det pärlar: 30-40
				-	Eftervärme: 30
Grönsaker, t.ex. gurkor	1 liter glaskonserverburkar	1		160-170	Fram till pärlning: 30-40
				-	Eftervärme: 30
Stenfrukt, t.ex. körsbär, sviskon	1 liter glaskonserverburkar	1		160-170	Fram till pärlning: 30-40
				-	Eftervärme: 35
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 liter glaskonserverburkar	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 (degjäsningsen och styckjäsningsen).

**Degjäsningsen**

Vid degjäsningsen ska du ställa 200 ml vatten på ugnsbotten.

**Obs!****Ytskador**

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

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

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.

**Styckjäsningsen**

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:

- ☰ Jäsningssläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Jäsdeg, lätt	Bunke	1	☰	35-40	25-30
	Bakplåt	1	☰	35-40	10-20
Jäsdeg, tung och fettrik	Bunke	1	☰	35-40	20-40
	Bakplåt	1	☰	35-40	15-25

**Upptining**

Använd ugnsinställning mikrovågor för att tina upp djupfrost frukt, grönsaker, fågel, kött, fisk och bakprodukter.

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i en mikrougnstålig form och ställ det på gallret i ugnen. Följ de anvisningar som gäller för mikrotåliga formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 18

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt.

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

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

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.

**Tips:** Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

Använd uppvärmningstyp:

- ☰ Mikro














**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. Det går ofta bäst att tina upp i flera steg. I tabellen står dessa steg under varandra.

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
<b>Bröd, småfranska</b>					
Bröd, 500 g	Öppen form	1	☰	180	3
				90	10-15
Småfranska	Galler	1	☰	180	5-10
				90	5-10
<b>Kakor</b>					
Kaka, saftig, 500 g	Öppen form	1	☰	180	5
				90	15-20
Kaka, torr, 750 g*	Öppen form	1	☰	180	2
				90	10-15
<b>Kött &amp; fågel</b>					
Kyckling, hel, 1,2 kg*	Öppen form	1	☰	180	10
				90	10-15
Fågeldelar, 250 g*	Öppen form	1	☰	180	3
				90	5-10

\*\* Vänd efter 1/2 tiden



Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Anka, 2 kg*	Öppen form	1		180	10
				90	30-40
Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 800 g*	Öppen form	1		180	15
				90	10-15
Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 1 kg*	Öppen form	1		180	15
				90	20-30
Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 1,5 kg*	Öppen form	1		180	15
				90	25-35
Kött i bitar eller skivor, t.ex. gulasch (rått kött), 500 g*	Öppen form	1		180	8
				90	5-10
Blandfärs, 200 g*	Öppen form	1		90	8-15
Blandfärs, 500 g*	Öppen form	1		180	5
				90	10-15
Blandfärs, 800 g*	Öppen form	1		180	10
				90	15-20
<b>Fisk</b>					
Fisk, hel, 300 g*	Öppen form	1		180	3
				90	10-15
Fiskfilé, 400 g*	Öppen form	1		180	5
				90	10-15
<b>Frukt, grönsaker</b>					
Bärfrukt, 300 g	Öppen form	1		180	5-10
Grönsaker, 600 g	Öppen form	1		180	10
				90	8-13
<b>Övrigt</b>					
Tina smör, 125 g	Öppen form	1		90	7-9

\*\* Vänd efter 1/2 tiden

## Värma mat med mikrovågsugn

Med mikrovågsugnen kan du värma mat eller tina upp och värma den i ett steg.

Ta av förpackningen på färdigmaten. I mikroanpassade formar går det snabbare att värma maten och värmen sprider sig jämnare. Olika ingredienser i maten kan värmas upp olika snabbt.

Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så platt det går i formen. Livsmedlen ska inte ligga i skikt på varandra.

Täck över maten. På så vis får du en bättre tillagning. Om du inte har något passande lock för formen kan du använda en tallrik eller speciell mikrofolie.

Vänd på eller rör om i maten två till tre gånger. Låt maten stå ytterligare 1 till 2 minuter efter uppvärmningen så att värmen jämnas ut.

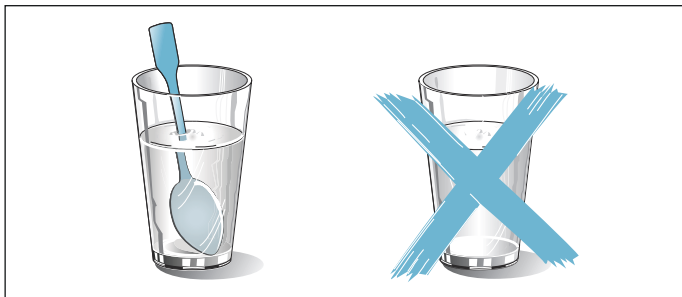
Om du värmer barnmat ställer du flaskan utan sugnapp eller lock på gallret. Skaka och rör om ordentligt efter uppvärmningen och kontrollera absolut temperaturen.

Livsmedlet avger värme till behållaren. Även vid ren mikrovågsugnsdrift kan behållaren bli mycket het.

**Tips:** Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

**⚠ Varning****Risk för skällning!!**

När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.

**Obs!**

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.

**Rekommenderade inställningsvärden**

I tabellen hittar du inställningsvärden för olika drycker och maträtter för att värma med mikrovågor. Tidsangivelserna är riktvärden. Tidsåtgången beror på ugnformen såväl som livsmedlets kvalitet, temperatur och typ. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.


Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn.















Om det inte finns några angivna värden för din maträtt kan du se efter vid liknande maträtter i tabellen.

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

Gör rent i ugnen efteråt.

Använd uppvärmningstyp:

■  Mikro

Maträtt	Diskgods	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
<b>Värma drycker</b>					
200 ml (rör om väl)	Öppen form	1		1000	1-3
400 ml (rör om väl)	Öppen form	1		1000	2-6
<b>Värma upp barnmat</b>					
Nappflaska, 150 ml (rör om väl)	Öppen form	1		360	1-3
<b>Grönsaker, kylda</b>					
250 g	Kärl med lock	1		600	3-8
<b>Grönsaker, frysta</b>					
lösa, 250 g	Kärl med lock	1		600	8-12
Stuvad spenat, frusen i block, 450 g	Kärl med lock	1		600	11-16
<b>Rätter, kylda</b>					
Tallriksrätt, 1 portion	Kärl med lock	1		600	4-8
Soppa, gryta, 400 ml	Kärl med lock	1		600	5-7
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Kärl med lock	1		600	5-10
Gratänger, 400 ml, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Öppen form	1		600	5-10
<b>Rätter, frusna</b>					
Tallriksrätt, 1 portion	Kärl med lock	1		600	11-15
Soppa, gryta, 200 ml (rör om väl)	Kärl med lock	1		1000	2-4
Tillbehör, 500 g, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Kärl med lock	1		600	7-10
Gratänger, 400 ml, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Kärl med lock	1		600	11-15

## 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 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011 och efter standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

## 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

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Gräddning</b>					
Spritskakor	Bakplåt	1	≡	150-160*	20-30
Spritskakor	Bakplåt	1	⌘	140-150*	25-35
Småkakor	Bakplåt	1	≡	160*	25-35
Småkakor	Bakplåt	1	⌘	150*	20-30
Småkakor, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	140*	30-40
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	1	≡	160-170**	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	1	⌘	160-170**	30-45
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformor Ø 20 cm	1	≡	180-200	60-70
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformor Ø 20 cm	1	⌘	170-180	60-80
* Förvärm i 5 min, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen					
** Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen					

## Grilla

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Grillning</b>					
Rosta bröd	Galler	3	⌘	290	3-6
Hamburgare, 12 st.*	Galler	2	⌘	290	20-30
* Vänd efter 2/3 av tiden					

## Äppelpaj med lock

Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.

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:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Använd uppvärmningstyp:




- Grill  stor grilllyta








**Tillagning med mikrovågor**

Vid tillagning med mikrovågor ska du alltid använda eldfast form som tål att mikras. Följ anvisningarna för mikrougnstålga formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 18

När du sätter formen på gallret ska inskriften "Microwave" vara riktad mot ugnsluckan och böjningen vara nedåt.

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft
-  Termogrillning
-  Mikro

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
<b>Tina med mikron</b>						
Kött	Öppet kärl	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Mikra</b>						
Äggstanning	Öppet kärl	1		-	360	20
					180	20-25
Biskvier	Öppen form	1		-	600	7-9
Köttfärslimpa	Öppen form	1		-	600	22-27
<b>Kombifunktion</b>						
Potatisgratäng	Öppen form	1		150-170	360	25-30
Kakor	Öppen form	1		190-210	180	12-18
Kyckling*	Öppen form	1		180-200	360	25-35
* Vänd efter 2/3 av tiden						







Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001081615

951215