



Inbyggnadsugn

[sv] BRUKSANVISNING

C18FT48.1



Innehållsförteckning

 Bestämmelser för användningen	4	 Tidsfunktioner	20
 Viktiga säkerhetsanvisningar!	5	Visa och dölja tidsfunktionerna	20
Allmänt	5	Ställa in timern	20
Ånga	5	Ställa in tillagningstiden	20
Stektermometer	6	Tidsfördröjd funktion - Färdig om	20
 Skadeorsaker	6	Kontrollera, ändra eller radera inställningar	20
Allmänt	6	 Barnspärr	21
Ånga	7	Automatisk barnspärr	21
 Återvinning	7	Temporär barnspärr	21
Spara energi	7	 Grundinställningar	22
Återvinning	7	Ändra MyProfile	22
 Lär dig enheten	8	Grundinställningslista	22
Kontroller	8	Ange favoriter	22
Kontroller	8	 Bak- och ugnsteksguide	23
Huvudmeny	9	Anvisning till inställningarna	23
Menyn ugnsfunktioner	9	Välj maträtt	23
Ugnsfunktioner	10	Välja och ställa in maträtter	23
Vattentank	10	 Program	24
 Tillbehör	11	Anvisning till inställningarna	24
Medföljande tillbehör	11	Välj maträtt	24
Sätta in tillbehör	11	Ställa in program	25
Kombinera tillbehör	12	 Stektermometer	25
Extratillbehör	12	Lämpliga ugnsfunktioner	25
 Före första användning	13	Sätt stektermometern i maten	25
Före första användning	13	Köttemperatur i olika livsmedel	26
Första användningen	13	Ställa in och slå på funktioner	27
Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet	13	Ändra eller avbryta funktion	27
Rengöra tillbehör	14	 Sabbatläge	27
 Använda maskinen	14	Slå på sabbatläget	27
Slå på och av enheten	14	Avbryta sabbatläget	27
Ställa in och slå på funktioner	14	 Rengöringsmedel	28
Ändra eller avbryta funktion	15	Lämpliga rengöringsmedel	28
Snabbuppvärmning	15	Ugnsytor	29
 Ånga	16	Håll enheten ren	29
Oljud	16	 Rengöringsfunktionen	30
FullSteam - ångkokning	16	EasyClean	30
VarioSteam - ångkokning	16	Avkalkning	30
Jäsläge	17	 Ugnsstegar	31
Sousvide	17	Byta fals för utdragsskenorna	31
Upptiningsläge	17	Ta ur och sätta i ugnsstegarna	32
Värma på	18	 Ugnsluckan	32
Fylla på vattentanken	18	Ta ur och sätta i luckglasen	32
Efter varje ångning	19		

	Hur åtgärda fel?	34
	Felsökningstabell	34
	Maximal funktionstid är överskriden	35
	Ugnsbelysning	35
	Service	35
	E- och FD-nummer	35
	Testat i vårt provkök	36
	Silikonformar	36
	Kakor och småkakor	36
	Bröd och småfranska	39
	Pizza, paj och kryddiga bakverk	41
	Gratäng och soufflé	43
	Fågel	44
	Kött	46
	Fisk	49
	Grönsaker, tillbehör och ägg	51
	Dessert	53
	Menytillagning	54
	Eco-ugnsfunktioner	54
	Akrylamid i livsmedel	56
	Anpassad tillagning	56
	Torkning	57
	Konservera och safta	58
	Desinficera nappflaskor och hygien	59
	Jäsa deg med jäsningsläge	59
	Sousvide	60
	Upptining	63
	Värma på	63
	Varmhållning	64
	Provrätter	64

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 11

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.neff-international.com och onlineshop: 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. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Skållningsrisk!

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

Varning – Risk för personskador!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

Ånga

Varning – Risk för skållning!!

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

⚠ Varning – Risk för personskador och brand!!

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

Stektermometer**⚠ Varning – Risk för stötar!!**

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

 Skadeorsaker**Allmänt****Obs!**

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

Ånga

Obs!

- Bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.
- Rostiga formar: använd inte rostiga formar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugnsutrymmet.
- Droppande vätska: ångar du med den perforerade långpannan bör du skjuta in bakplåten, långpannan eller den opererande långpannan under. Den fångar upp droppande vätska.
- Hett vatten i vattentanken: hett vatten kan skada pumpen. Fyll bara vattentanken med kallvatten.
- Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte häller avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor. Risk för ytskador! Om det händer, skölj direkt bort lösningen med vatten.
- Rengöra vattentanken: maskindiska inte vattentanken. Vattentanken blir skadad. Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

Återvinning

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

Spara energi

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- 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.

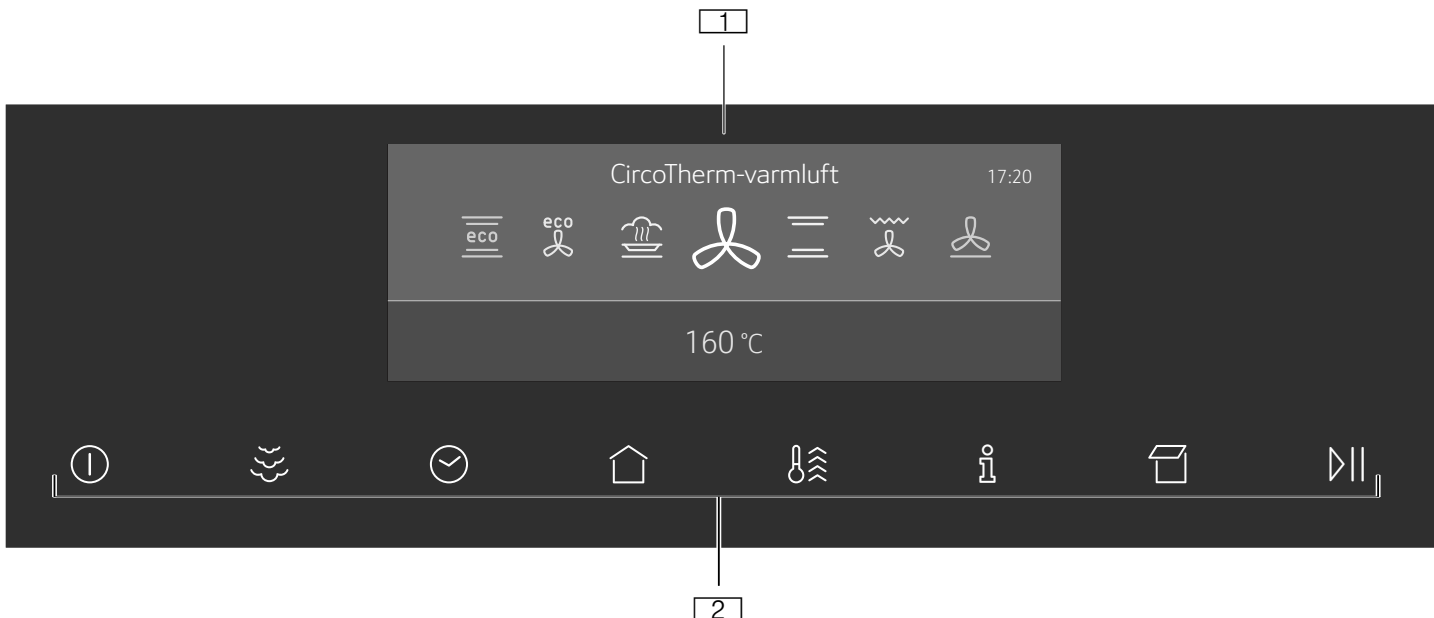
Lär dig enheten

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.

Kontroller

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



- 1 FullTouch-TFT-display
- 2 Pekknappar

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
☁ Ångkokning	Slå på ångkokning → "VarioSteam - ångkokning" på sidan 16
⌚ Tidsfunktioner	Ställa in timer-, tillagningstid eller tidsfördröjd Färdig om-funktion → "Tidsfunktioner" på sidan 20
Barnspärr	Slå på och av barnspärren → "Barnspärr" på sidan 21
🏠 Huvudmeny	Välj ugnsfunktioner och inställningar → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14
⚡ Snabbuppvärmning	Slå på eller av snabbuppvärmningen → "Snabbuppvärmning" på sidan 15
	Slå på eller av PowerBoost → "Snabbuppvärmning" på sidan 15

ⓘ	Information	Visa mer information Visa aktuell temperatur → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14
📁	Öppna panelen.	Fylla på och töm vattentanken → "Fylla på vattentanken" på sidan 18
▶	Start/Stop	Slå på eller pausa funktionen → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14


FullTouch-TFT-display




Använd FullTouch-TFT-displayen för att navigera genom raderna och välja inställningar.






Tryck till med fingret på resp. ställe på displayen om du vill anpassa inställningen. Delen blir framlyft ljusare. Dra med fingret åt vänster eller höger på displaydelen tills inställningen du vill ha blir förstora.

Riktning	Användning
Navigera åt vänster	Dra åt höger med fingret på displayen
Navigera åt höger	Dra åt vänster med fingret på displayen
Navigera uppåt	Tryck till på övre displayraden
Navigera nedåt	Tryck till på undre displayraden

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.
	Ångning Ångtillagning → "FullSteam - ångkokning" på sidan 16
	Bak- och ugnssteksguide Rekommenderade inställningar för bakning och ugnsstekning → "Bak- och ugnssteksguide" på sidan 23

	Ångprogram Ånga mat → "Program" på sidan 24
	MyProfile Anpassa enhetens inställningar individuellt → "Grundinställningar" på sidan 22
	Avkalkning
	Torkning Torkar ugnsutrymmet efter ångning → "Efter varje ångning" på sidan 19
	EasyClean Rengör lättsmutsad ugn → "Rengöringsfunktionen" på sidan 30

Menyn ugnsfunktioner

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

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
 CircoTherm-varmluft*	40 - 200°C	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över-/undervärme*	50 - 250°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 - 250°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Brödbakläge*	180 - 240°C	För bakning av bröd, småfranska och bakverk som kräver hög temperatur.
 Grill, stor grilllyta	50 - 275°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 - 275°C	För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Undervärme	30 - 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**	2 lägen	För jäsnings av jäs- och surdegar samt syring av yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
 Sousvide **	50 - 95°C	Vakuumbakning på låg temperatur 50 - 95°C och 100% ånga: passar för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumbakad i särskilda, värmetåliga kokpåsar med kammarvakuummaskin. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.
 Upptiningsläge**	30 - 60°C	För skonsam upptining av djupfryst mat.
 Förvärma porslin	30 - 70°C	För förvärmning av porslin.
 Varmhållning*	60 - 100°C	För varm hållning av färdiglagad mat.
 Över/undervärme eco	50 - 250°C	För skonsam tillagning av utvalda maträtter. Värmen kommer ovan- och underifrån.

	CircoTherm eco	40 - 200°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen.
	Värma på**	80 - 180°C	För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk.
* Ångkokning går att kombinera med ugnsfunktionen (kräver fylld vattentank)			
** Ångfunktion (kräver fylld vattentank)			

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 22

Kylfläkt

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

Obs!

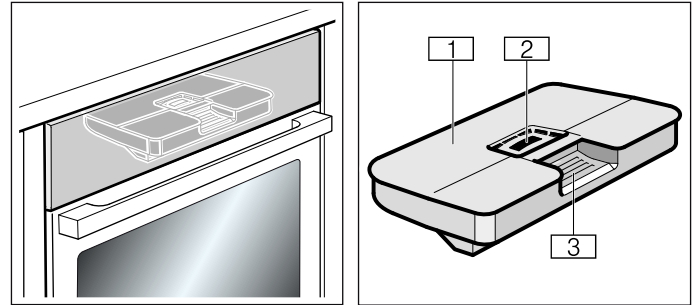
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

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

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

Vattentank

Enheten har en vattentank. Vattentanken sitter bakom panelen. Fyll vattentanken med vatten när du använder ångfunktionerna. → "Ånga" på sidan 16



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

Tillbehör

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

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

	<p>Galler För formar, kak- och gratångformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.</p>
	<p>Långpanna För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Du kan även använda den för att samla upp droppande vatten vid ångning.</p>
	<p>Ångbehållare, perforerad, storlek S För ångning av grönsaker, saftning av bär och upptining.</p>
	<p>Ångbehållare, operforerad, storlek S För tillagning av ris, baljväxter och gryn.</p>
	<p>Ångbehållare, perforerad, storlek XL För ångning av stora mängder.</p>
	<p>Stektermometer Ger exakt ugnstekning. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 25</p>

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

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

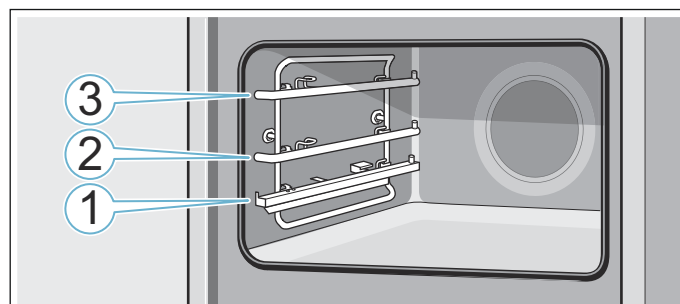
Anvisning: Du kan använda ångbehållarna till alla ångfunktioner. Ställer du in andra ugnsfunktioner med hög temperatur, ta ut ångbehållarna ur ugnen. Höga temperaturer ger permanent missfärgning och deformation av ångbehållarna.

Sätta in tillbehör

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

Varning – Risk för brännskador!

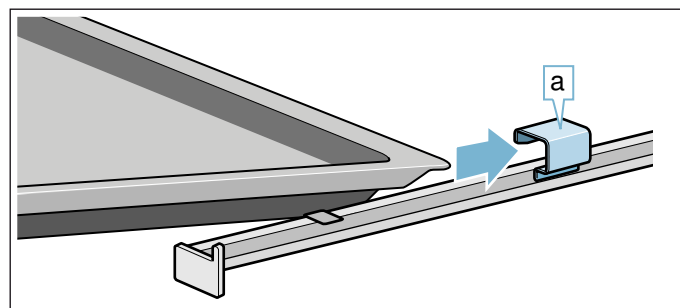
Utdragsskenorna blir varma när ugnen används. Var försiktig så att du inte bränner dig när skenorna är i utdraget tillstånd.



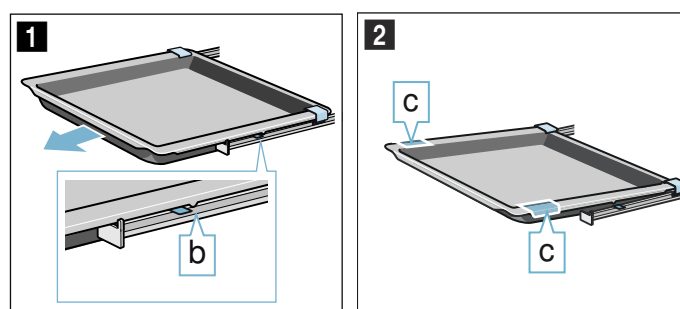
Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar. Utdragsskenor gör att du kan dra ut tillbehöret längre.

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

Exempel i bilden: långpanna



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



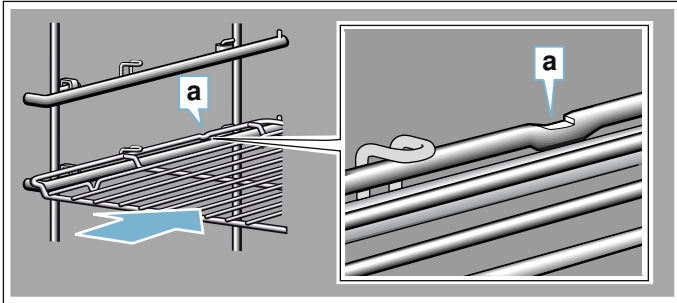
Anvisningar

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

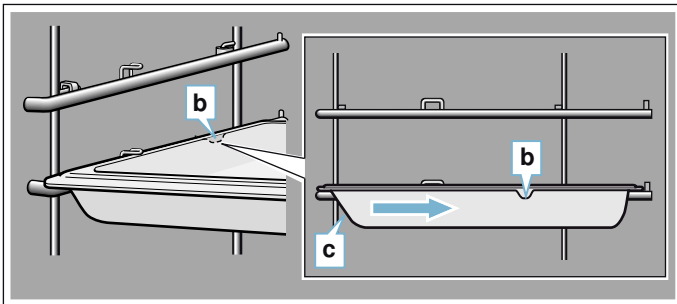
Snäpplägena

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

Du måste se till så att snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret.



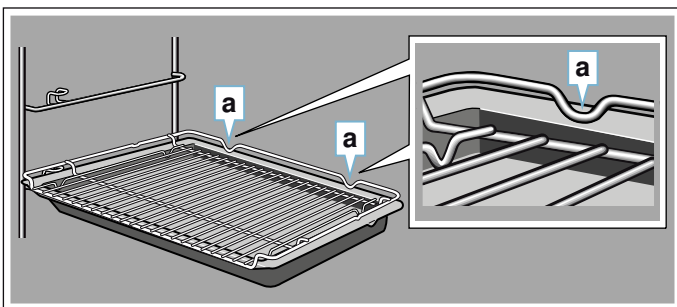
Du måste se till så att det bakre snäppfästet **b** pekar nedåt när du sätter i plåtarna. Den sluttande kanten på tillbehöret **c** ska vara mot luckan.



Kombinera tillbehör

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

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



Små ångbehållare går bara att ställa in på ugnsgallret.

Extratillbehör

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

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

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

Extratillbehör

Bak- och stekgaller, avsett för ångning

Bakplåt

Långpanna

Bakplåt, släppa lätt-beläggning

Långpanna, släppa lätt-beläggning

Gratångform

Ångbehållare, perforerad, storlek XL

Ångbehållare, perforerad, storlek S

Ångbehållare, operererad, storlek S

Porslinsbehållare, operererad, storlek S

Porslinsbehållare, operererad, storlek L

Proffspanna

Lock till proffspannan

Pizzaplåt

Grillplåt

Keramikbaksten

Glasstekgryta, 5,1 l

Glasform

Dekorlist

ComfortFlex-utdrag (1 fals) + ram*

ComfortFlex-utdrag (1 fals), avsedda för ångning*

* Tillbehöret passar inte alla enheter, ange E-nr vid beställning

Före första användning

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

Före första användning

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användning.

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

Obs!

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

Anvisningar

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

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

Första användningen

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

Ställa in språk

1. Tryck till på undre raden.
2. Dra åt vänster eller höger och ställ in det språk du vill ha.
3. Tryck till på övre raden.

Ställa klockan

1. Tryck till på Klocka.
2. Tryck till på undre raden.
3. Dra åt vänster eller höger och välj aktuell timme.
4. Tryck till på Minuter.
5. Dra åt vänster eller höger och välj aktuell minut.
6. Tryck till på för att spara inställningen.

Ställa in datum

1. Tryck till på Datum.
2. Tryck till på undre raden.
3. Dra åt vänster eller höger och välj aktuell dag.
4. Tryck till på Månad.
5. Dra åt vänster eller höger och välj aktuell månad.
6. Tryck till på År.
7. Dra åt vänster eller höger och välj aktuellt år.
8. Tryck till på för att spara inställningen.

Ställa in vattenhårdhet

1. Tryck till på Vattenhårdhet.
2. Tryck till på undre raden.
3. Dra åt vänster eller höger och välj passande vattenhårdhet.
4. Tryck till på och avsluta första användningen. Första användningen är avslutad

Anvisningar

- Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst. → "Grundinställningar" på sidan 22
- Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott.

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

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


Förbereda kalibreringen


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

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

Anvisningar

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

1. Slå på enheten med .
2. Fyll vattentanken. → "Fylla på vattentanken" på sidan 18
3. Ställ in angiven ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid för kalibreringen och slå på funktionen. → "FullSteam - ångkokning" på sidan 16

Kalibrering	
Ugnsfunktion	Ångning 
Temperatur	100°C
Tillagningstid	30 minuter

4. Värm upp enheten efter kalibrering.

Obs!

Emaljskador

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

5. Torka ur ugnsbotten.
6. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur för uppvärmningen och slå på funktionen. → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14

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

7. Vädra köket medan enheten värmer upp.
8. Slå av enheten när angiven tillagningstid går ut. Slå av enheten med .
9. Vänta tills ugnen har svalnat.
10. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
11. Töm vattentanken och torka ur ugnen. → "Efter varje ångning" på sidan 19

Anvisningar

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

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 för att slå på eller av enheten.

Du får upp om ugnstestvärmen 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

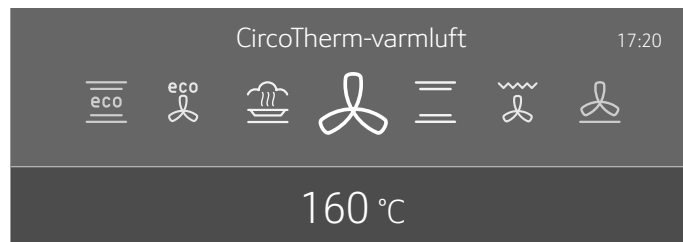
Anvisningar

- 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. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

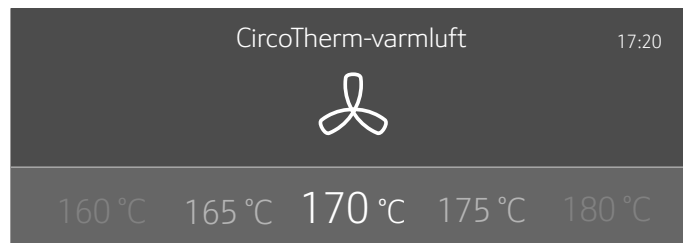
Ställa in och slå på funktioner

Exempel: CircoTherm-varmluft på 170°C

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



2. Dra åt vänster eller höger och ställ in ugnsfunktion.
3. Tryck till på undre raden.
4. Dra åt vänster eller höger och ställ in temperaturen.



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

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

Förslag

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


Temperaturstaplarna

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

Funktionstid



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

Visa aktuell temperatur

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



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

Mer information

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

Ändra eller avbryta funktion

Ändra funktion

1. Pausa funktionen med .
2. Tryck till på den inställningsrad du vill ändra.
3. Dra åt höger eller vänster och ändra inställningen.
4. Slå på funktionen du ändrat till med .

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  tills enheten avbryter.



Anvisning: Det går inte avbryta ugnsfunktioner som rengöringsfunktionen.

Snabbuppvärmning






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

Funktion	Ugnsfunktion	Ställ in maten i ugnen.
Snabbuppvärmning	Över-/undervärme 	efter uppvärmning
PowerBoost*	CircoTherm-varmluft  Brödbakläge 	före uppvärmning
* använd inte flera falsar vid tillagning		







Anvisningar

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

Slå på snabbuppvärmning

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

Slå på Powerboost

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

Ånga

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

Varning – Risk för skållning!

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

Oljud

Pump

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

Panel





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


FullSteam - ångkokning

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

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

Slå på

1. Tryck till på .
2. Fyll vattentanken.
Anvisning: Slå inte på ångning förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
3. Tryck till på .
4. Dra åt vänster eller höger och välj Ångning .
5. Tryck till på undre raden.
6. Dra åt vänster eller höger och ställ in den temperatur du vill ha.
7. Tryck till på undre raden.
8. Dra åt vänster eller höger och ställ in den tillagningstid du vill ha.
9. Tryck till på .
Enheten slår på funktionen.

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

Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

Avsluta

Tryck till på  för att slå av enheten.

Menytillagning

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

VarioSteam - ångkokning

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

Maten

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

Du ställer själv in vilken kombination av ugnsfunktion och ångintensitet du vill ha. Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilken ugnsfunktion och ångintensitet som passar bäst. Eller välj något av ångprogrammen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36 → "Program" på sidan 24

Ångintensitet

Ångfunktionen har olika intensiteter:





- låg
- medel
- hög

Lämpliga ugnsfunktioner

Du kan komplettera följande ugnsfunktioner med ånga:



- CircoTherm-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Termogrill 
- Brödbakläge 
- Varmhållning 

Slå på

1. Tryck till på .
2. Fyll vattentanken.
3. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
4. Tryck till på  för att slå på ångfunktionen.
5. Dra åt vänster eller höger på displayen och välj ångintensitet.
6. Tryck till på  för att spara inställningen.
7. Tryck till på .
Enheten slår på funktionen.

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

Avbryta ångfunktionen

1. Tryck till på  för att avbryta ångfunktionen.
2. Tryck till på inställd ångfunktion på undre raden.
3. Dra åt vänster eller höger och välj Av.
4. Tryck till på  för att spara inställningen.

Anvisning: Funktionen fortsätter utan ånga.


Avbryta funktionen

Tryck på  tills enheten avbryter.

Avsluta

Tryck till på  för att slå av enheten.






Jäsläge


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

Jäsläget har 2 lägen. Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilket läge som passar bäst. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36

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

Slå på

1. Tryck till på .
2. Fyll vattentanken.
Anvisning: Slå inte på jäsläget förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
3. Dra åt vänster eller höger och välj Jäsläge.
4. Tryck till på 1 på undre raden.
5. Dra åt vänster eller höger och ställ in det läge du vill ha.
6. Tryck till på  för att spara inställningen.
7. Tryck till på  på undre raden.
8. Dra åt vänster eller höger och ställ in den tillagningstid du vill ha.
9. Tryck till på  för att spara inställningen.
10. Tryck till på .
Enheter slår på funktionen.

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

Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

Avsluta

Tryck till på  för att slå av enheten.

Sousvide





Sousvide är variant på lågtemperaturlagning av vaccade livsmedel på låg temperatur mellan 50 - 95°C med 100% ånga. Sousvide passar för kött, fisk, grönsaker och desserter.


Maten blir vakuumsförsluten i särskilda, värmetåliga kokpåsar med kammarvakuummaskin. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.

Anvisningar

- Om vattentanken blir tom vid sousvide-tillagning, så pausar funktionen.
- Sousvide-tillagning ger mer kondens på ugnsbotten än andra ugnsfunktioner.

Slå på

1. Tryck till på .
2. Fyll vattentanken.
Anvisning: Slå inte på sousvide förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
3. Dra åt vänster eller höger och välj Sousvide .
4. Tryck till på temperaturen på undre raden.
5. Dra åt vänster eller höger och ställ in den temperatur du vill ha.
6. Tryck till på  på undre raden.
7. Dra åt vänster eller höger och ställ in den tillagningstid du vill ha.
8. Tryck till på .
Enheter slår på funktionen.

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


Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

Avsluta







Tryck till på  för att slå av enheten.


Upptiningsläge

Använd ugnsfunktionen upptining  för att tina kyl- och frysvaror.

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

Slå på

1. Tryck till på .
2. Fyll vattentanken.
3. Dra åt vänster eller höger och välj Upptiningsläge .
4. Tryck till på Temperatur på den undre raden.
5. Dra åt vänster eller höger och ställ in den temperatur du vill ha.
6. Tryck till på  för att spara inställningen.
7. Tryck till på  på undre raden.
8. Dra åt vänster eller höger och ställ in den tillagningstid du vill ha.
9. Tryck till på  för att spara inställningen.
10. Tryck till på .
Enheter slår på funktionen.

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


Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

Avsluta







Tryck till på  för att slå av enheten.


Värma på

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

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

Slå på

1. Tryck till på .
2. Fyll vattentanken.
3. Dra åt vänster eller höger och välj Värma på .
4. Tryck till på Temperatur på den undre raden.
5. Dra åt vänster eller höger och ställ in den temperatur du vill ha.
6. Tryck till på  för att spara inställningen.
7. Tryck till på  på undre raden.
8. Dra åt vänster eller höger och ställ in den tillagningstid du vill ha.
9. Tryck till på  för att spara inställningen.
10. Tryck till på . Enheten slår på funktionen.

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

Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

Avsluta

Tryck till på  för att slå av enheten.

Fylla på vattentanken

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

Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet.

→ "Grundinställningar" på sidan 22

Varning – Risk för personskador och brand!!

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

Varning – Risk för brännskador!!


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

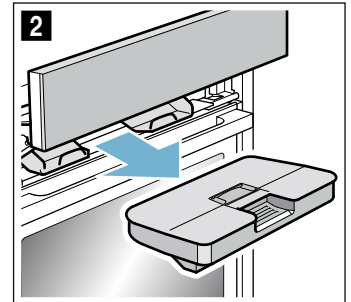
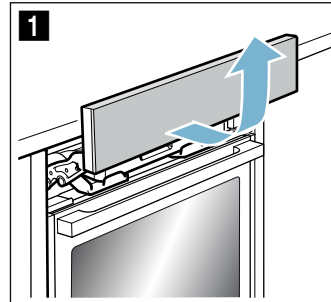
Obs!

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

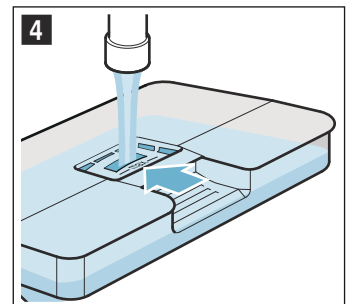
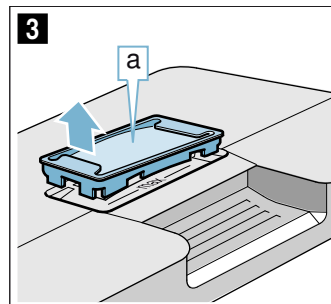
Anvisningar

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

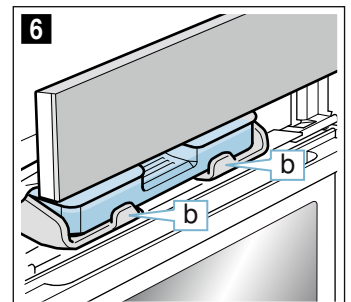
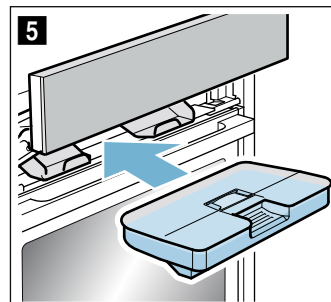
1. Tryck till på . Panelen åker ut automatiskt.
2. Dra fram panelen med båda händerna och skjut sedan upp så att den snäpper fast (bild **1**).
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet (bild **2**).



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



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



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

Fylla på vattentanken

Anvisningar

- Ugnsfunktionen med kombinerad ångfunktion fortsätter utan ångfunktion.
- Om vattentanken blir tom när ångfunktionen, jäs-, upptiningsläget eller påvärmning är på, så pauser funktionen. Fyll vattentanken.

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

Efter varje ångning

⚠ Varning – Risk för skållning!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

Obs!

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

Restvattnet blir pumpat i retur till vattentanken efter ångfunktionerna. Töm och torka ur vattentanken. Det finns fukt kvar i ugnsutrymmet. Du kan antingen använda ugnsfunktionen Torkning))) för att torka ugnsutrymmet eller torka ur för hand.

Anvisningar

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

Tömma vattentanken

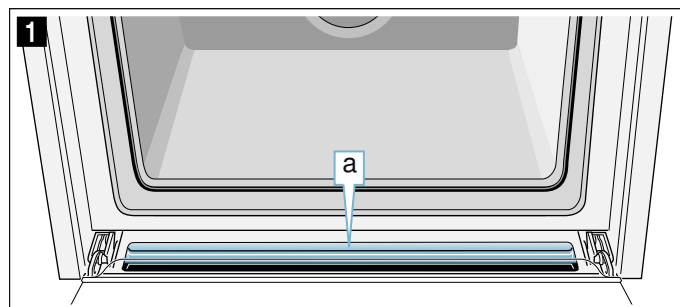
Obs!

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

1. Öppna panelen.
2. Ta ur vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
9. Sätt i vattentanken och stäng panelen.

Torka ur dropprännan

1. Låt enheten svalna.
2. Öppna luckan.
3. Torka ur dropprännan **a** under ugnsutrymmet med disktrasa (bild **1**).



Slå på torkningen

Torkningen värmer upp ugnen, så att fukten i ugnsutrymmet förångas. 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 fältet för att få upp ugnsfunktionerna.
5. Dra åt vänster eller höger på pekskärmen och välj Torkning)))
6. Tryck till på undre raden. Du får upp tiden. Den går inte att ändra.
7. Tryck till på undre raden.
8. Tryck till på . Torkningen går igång och slår av automatiskt efter 10 minuter.
9. Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugnsutrymmet.

Torka ur ugnen för hand

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

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

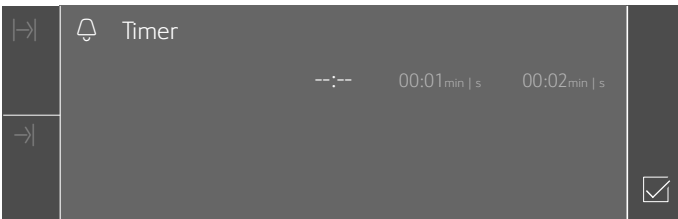
Tidsfunktion	Användning
 Timer	Timern fungerar som en äggeklocka. Enheten slår inte på och av automatiskt.
 Tillagningstid	Enheten slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdig om	Enheten slår på och av automatiskt när inställd tillagnings- och färdigtid går ut.

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.



Ställa in timern




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


- Tryck till på .
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
- Dra åt vänster eller höger och välj tillagningstid.
Anvisning: Tryck först till på  Timern när enheten är på och dra sedan åt vänster eller höger och välj tillagningstid.
- Tryck till på .
Du får upp  på displayen.

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

Ställa in tillagningstiden

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

- Tryck till på .
- Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
- Tryck till på .
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
- Dra åt vänster eller höger och ställ in tillagningstid.
- Tryck till på  för att slå på inställd tillagningstid.





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


Tidsfördröjd funktion - Färdig om

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


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

Anvisningar

- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
 - Alla ugnsfunktioner går inte att slå på med tidsfördröjning.
- Sätt in maten i ugnen på lämpligt tillbehör och stäng luckan.
 - Tryck till på .
 - Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
 - Tryck till på .
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
 - Dra åt vänster eller höger och ställ in tillagningstid.
 - Tryck till på .
 - Dra åt vänster och ställ in färdigtiden.
 - 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.
- Tryck till på Tidsfunktion.
- Dra åt vänster eller höger på pekdisplayen och ändra inställningar, om det behövs. Radera tidsfunktioner genom att ställa in dem på "- : - -". Inställningen överförs 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 22
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. Dra åt vänster eller höger och välj MyProfile.
4. Tryck till på undre raden.
5. Dra åt vänster eller höger och välj Automatisk barnspärr.
6. Tryck till på undre raden.
7. Dra åt vänster eller höger och välj På.
8. Tryck till på ⏸.
9. Tryck till på Spara.
Enheten sparar inställningarna. 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. Dra åt vänster eller höger och välj MyProfile.
5. Tryck till på undre raden.
6. Tryck till på övre raden.
7. Dra åt vänster eller höger och välj Automatisk barnspärr.
8. Tryck till på undre raden.
9. Dra åt vänster eller höger och välj Av.
10. Tryck till på ⏸.
11. Tryck till på Spara.
Den automatiska barnspärren är av.
12. Tryck till på ☹.


Temporär barnspärr

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





Slå på och av

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


Grundinställningar

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

Ändra MyProfile

1. Tryck till på .
2. Tryck till på .
3. Dra åt vänster eller höger och välj MyProfile .
4. Tryck till på undre raden.
5. Dra åt vänster eller höger och ställ in den inställning du vill ha.
6. Tryck till på undre raden.
7. Dra åt vänster eller höger och ställ in den inställning du vill ha.
8. Tryck till på .
9. Tryck till på Spara.

Grundinställningslista





Inställning	Alternativ
Språk	Välja språk
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Vattenhårdhet	0 (avhårdat) 1 (mjukt) 2 (medel) 3 (hårt) 4 (mycket hårt)
Favoriter	Ange vilka ugnsfunktioner som ska komma upp på ugnsfunktionsmenyn
Ljudsignal	Kort tid Halvlång tid Lång tid
Volym	5-lägesinställning
Knappton	Av (undantag: pekknapp  ligger kvar) På
Displayljusstyrka	5-lägesinställning
Klockdisplay	Av Digital Analog
Belysning	På vid användning Av vid användning
Barnspärr*	Bara knappspärr Lucklås och knappspärr
Automatisk barnspärr	Av På

Funktion när du slår på	Huvudmeny
	Ugnsfunktioner
	Ångning
	Bak- och ugnsteksguide
	Ångprogram
Nattläge	Av
	På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Logga	Indikeringar
	Dölj
Fläkteftergångstid	Rek.
	Minimum
Utdragssystem*	Inte eftermonterade (ugnsstegar)
	Eftermonterade (1 par utdragsskenor)
Fabriksinställningar	Återställ
*) Grundinställningen går inte välja på alla enhetstyper	

Ange favoriter

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

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

1. Tryck till på .
2. Tryck till på .
3. Dra åt vänster eller höger och välj MyProfile .
4. Tryck till på undre raden.
5. Dra åt vänster eller höger och välj Favoriter.
6. Tryck till på undre raden.
7. Dra åt vänster eller höger och ställ in den ugnsfunktion du vill ha.
8. Tryck till på På eller Av.
9. Tryck till på .
10. Tryck till på Spara.

Bak- och ugnsteksguide

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

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

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat.
- Bak- och ugnsteksguiden hjälper dig att ställa in för klassiska kakor, bröd och stekar. Enheten väljer optimal ugnsfunktion åt dig. Du får förslag på lämplig temperatur och tillagningstid som du kan ändra som du vill.
- Du får anvisningar om t.ex. form, fals eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen.



Välj maträtt

Följande tabell innehåller matchande inställningar för de listade maträtterna.



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

Välja och 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. Dra åt vänster eller höger och välj Bak- och ugnsteksguide.
4. Tryck till på undre raden.
5. Tryck till på den kategori du vill ha.
6. Dra åt vänster eller höger och ställ in den maträtt du vill ha.
7. Tryck till på den maträtt du vill ha.
Du får upp inställningsrekommendationer på displayen.

Anvisning: Du kan få upp ytterligare anvisningar till vissa maträtter, t.ex. om fals och form. Svajpa vänster, så får du upp alla anvisningar.


8. Du kan anpassa inställningsrekommendationerna, om det behövs. Tryck till på Anpassa på undre raden.
Tryck till på resp. inställning och anpassa.
 9. 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, tryck till på Klar.

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

Låta gå klart

1. Tryck till på Låt gå klart.
2. Anpassa föreslagen inställning, 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.

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

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. 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.
- Ugnsstekprogrammen där enheten ställer in temperaturen åt dig kan ha inprogrammerade temperaturer på upp till 300°C. Så se till att du använder eldfasta formar.
- Du får anvisningar om t.ex. form, färg eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen.

Ånga

Enheten har ångfunktionsprogram så att du kan laga mat smidigt och proffsigt.

Du hittar anvisningar om ångfunktionerna i resp. kapitel.
→ "Ånga" på sidan 16

Varning – Risk för skållning!

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




Välj maträtt

Följande tabell innehåller matchande inställningar för de listade maträtterna.

Maträtter
Vitt bröd, på plåt
Vetebröd, fullkornsbröd, på plåt
Vete-/fullkornsformbröd
Rågformbröd
Focaccia
Vetelängd utan fyllning/vetekrans
Biskvibotten
Knaprig fläskstek
Benfri fläskkarré
Benfri kassler/nätad stek
Oxfile, färsk, medium
Rostbiff, färsk, medium
Rostbiff, färsk, blodig
Hel kyckling, färsk
Kycklingdelar, färska
Anka, gås utan fyllning, färsk
Fiskfile
Hel fisk
Ånga blomkålsbuketter
Ånga broccolibuketter
Ånga gröna bönor
Ånga morotsslantar
Grönsaker, frysta
Skalpotatis, medel
Basmatiris
Råris
Couscous
Gröna linser
Värma på tillagade tillbehör
Kycklingbröst
Fiskfile, färsk
Yoghurt i glas
Risgrynsgröt
Fruktkompott
Ägg, löskokta
Ägg, hårdkokta
Desinficera nappflaskor


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. Dra åt vänster eller höger och välj Ångprogram.
4. Tryck till på undre raden.
5. Tryck till på den kategori du vill ha.
6. Dra åt vänster eller höger och ställ in det ångprogram du vill ha.
7. Tryck till på det ångprogram du vill ha.
Du får upp inställningarna på displayen.
8. Det går att anpassa vikten i många maträtter, om det behövs. Tryck till på Anpassa på undre raden.
Tryck till på resp. inställning och anpassa.
9. Tryck till på  för att slå på funktionen.
Du får upp uppskattad tillagningstid.

Anvisning: Du kan få upp ytterligare anvisningar till vissa maträtter, t.ex. om fals och form. Svajpa vänster, så får du upp alla anvisningar.

Anvisning: De första minuterna kan vissa program ändra visad tillagningstid eftersom uppvärmningstiden t.ex. beror på temperaturen på livsmedlet och vattnet.


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, tryck till på Klar.

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


Låta gå klart

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

Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

Slå av enheten

Tryck till på  för att slå av enheten.

Stektermometer

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

Lämpliga ugnsfunktioner

	Ångning
	CircoTherm-varmluft
	Över-/undervärme
	Termogrill
	Pizzaläge
	Brödbakläge
	Över-/undervärme eco
	CircoTherm eco
	Värma på

Anvisningar

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

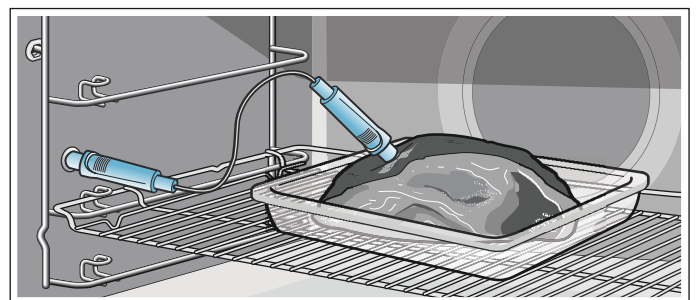
Sätt stektermometern i maten

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

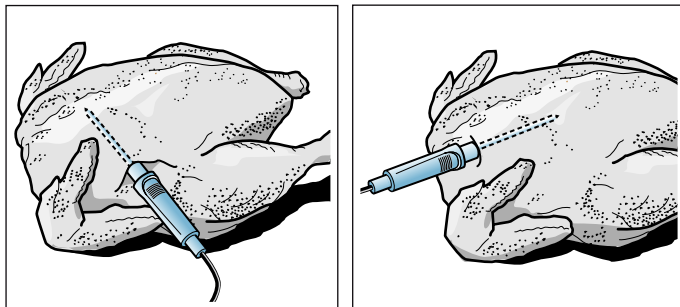
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att mätpunkten i mitten sitter i maten.

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

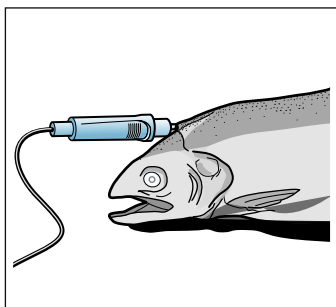
Sätt den i tjockaste stället från sidan på tunna bitar.



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



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



Vänd maten: ta inte ur stektermometern om du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

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

Obs!

Kläm inte sladden till stektermometern.

Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för stark värme. Kött kan svälla vid tillagning.

Köttemperatur i olika livsmedel

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

Du hittar massor av uppgifter om ugnsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36

Livsmedel	Köttemperatur i °C
Fågel	
Kyckling	80-85
Kycklingbröst	75-80
Anka	80-85
Ankbröst, rosa	55-60
Kalkon	80-85
Kalkonbröst	80-85
Gås	80-90
Fläskkött	
Fläskkarré	85-90
Fläskfilé, rosa	62-70
Kotlettrad, genomstekt	72-80
Nötkött	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-52
Rostbiff eller oxfilé, rosa	55-62
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75
Kalvkött	
Kalvstek eller -bog, mager	75-80
Kalvstek, -bog	75-80
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, rosa	60-65
Lammfiol, genomstekt	70-80
Lammsadel, rosa	55-60
Fisk	
Hel fisk	65-70
Fiskfilé	60-65
Övrigt	
Köttfärslimpa, alla köttsorter	80-90
Värma, värma på mat	65-75

Ställa in och slå på funktioner

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Risk för stötar!

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


Anvisningar




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

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

Obs!

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

3. Tryck till på .
4. Ställ in ugnsfunktion.

Anvisning: Du får bara upp de ugnsfunktioner som kan användas stektermometern när du satt den i uttaget.
5. Tryck till på ugnstemperatur till vänster på undre raden.
6. Dra åt vänster eller höger och ställ in den ugnstemperatur du vill ha.
7. Tryck till på  för att spara inställningen.
8. Tryck till på kötttemperatur  till höger på undre raden.
9. Dra åt vänster eller höger och ställ in den kötttemperatur du vill ha.
10. Tryck till på .

Enheten slår på funktionen.

Ändra eller avbryta funktion



Ändra funktion

Du kan ändra ugns- och kötttemperatur när funktionen är igång.

1. Tryck till 2 ggr på Ugns- eller kötttemperatur.
2. Dra åt vänster eller höger och ändra temperaturen.
3. Tryck till på  för att spara inställningen.

Slå av funktionen

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

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

Sabbatläge






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

Slå på sabbatläget

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


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


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

1. Tryck till på .
2. Dra åt vänster eller höger och slå på sabbatläget.
3. Tryck till på Temperatur på den undre raden.
4. Dra åt vänster eller höger och ställ in den temperatur du vill ha.
5. Tryck till på  för att spara inställningen.
6. Tryck till på tillagningstiden  på undre raden.
7. Dra åt vänster eller höger och ställ in den tillagningstid du vill ha.
8. Tryck till på  för att spara inställningen.
9. 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. Uppvärmningen stängs av. 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 varmarengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

Varning – Risk för brännskador!

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

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

Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
Enhetens insida	
Emaljerade och självrengörande ytor	Följ anvisningarna till ugsnyttorna vid tabellen.
Ugnsbelysningens lampglas	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Lucktätningen Ta inte bort den!	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Rostfritt luckskydd	Specialmedel för rostfritt: Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste. Ta bort stärkelseavlagningar (t.ex. ris) på de rostfria behållarna med åttiklösning.
Vattentank	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och skölj ur med rent vatten så du får bort diskmedelsrester. Eftertorka med mjuk trasa. Låt torka med öppet lock. Torka av lucktätningen ordentligt. Maskindiska inte!
Stektermometer	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte!

Anvisningar

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

Ugnsytorna

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

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

Rengöra emaljytorna

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

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

Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar.

Tips: Använd helst rengöringsfunktionen.

→ "Rengöringsfunktionen" på sidan 30

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

Rengöra självrengörande ytor

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

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

Ställa in

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

1. Ställ in brödbakläge.
2. Ställ in maxtemperatur.
3. Slå på funktionen och låt gå minst 1 timme.

Keramikbeläggningen blir regenererad.

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

Håll enheten ren

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

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 ugnsstekning, t.ex. en stekgryta.
- Använd CircoTherm-varmluft när det går. Den ugnsfunktionen smutsar ned mindre.

Rengöringsfunktionen

Enheten har EasyClean och avkalkningsfunktion. Använd rengöringsfunktionen EasyClean för att rengöra ugnen. EasyClean löser upp smutsen. Sedan får du smidigt bort smutsen. Avkalkningsfunktionen får bort kalk ur ångsystemet.

EasyClean







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. Dra åt vänster eller höger och välj EasyClean .
 6. Tryck till på undre raden.
 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 ugnsytorerna 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. Du kan även snabbtorka ugnen.

Snabbtorka ugnen

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

Ta bort grovsmuts

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

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

Avkalkning

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

Avkalkningen består av flera moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygienskäl för att enheten ska vara redo att använda. Totalt tar avkalkningen ca 70 - 90 minuter.

- Avkalkning (ca 55 - 70 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 1:a sköljningen (ca 6 - 9 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 2:a sköljningen (ca 6 - 9 minuter), töm sedan vattentanken och torka ur den

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

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

Slå på

Obs!

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

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

1. Blanda 4 dl vatten och 2 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Tryck till på ①.
3. Ta ur vattentanken och häll i avkalkningslösningen.
4. Skjut in vattentanken med avkalkningslösningen ordentligt.
5. Stäng panelen.
6. Tryck till på ☒.
7. Dra åt vänster eller höger och välj Avkalkning ☒.
8. Tryck till på undre raden.
Du får upp avkalkningstiden på displayen. Den går inte att ändra.
9. Tryck till på undre raden.
10. Tryck till på ▷||.
Enheten blir avkalkad. Återstående tid räknar ned på displayen. Enheten ger signal när avkalkningen är klar.

1:a sköljningen

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
3. Stäng panelen.
4. Tryck till på ▷||.
Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

2:a sköljningen

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
3. Stäng panelen.
4. Tryck till på ▷||.
Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

Torka ur

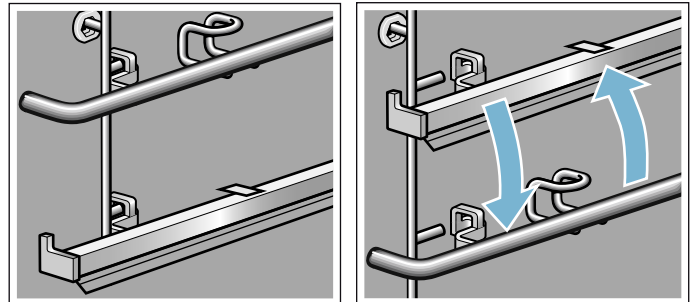
1. Öppna panelen.
2. Töm och torka ur vattentanken.
3. Slå av enheten.
Avkalkningen är färdig och enheten är klar att använda igen.

Ugnsstegar

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

Byta fals för utdragsskenorna

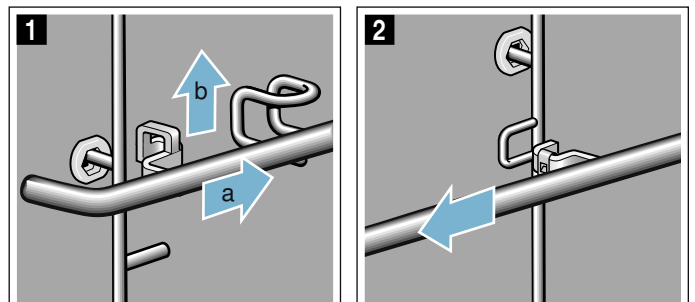
Du kan sätta styrningar och utdragsskenor i vilken ordning du vill. Du kan t.ex. sätta utdragsskenor på den fals du använder oftast.



Ta bort styrningen

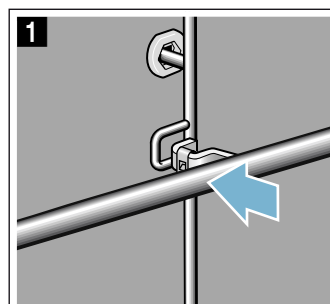
Du hakar av och hänger in utdragsskenorna som styrningarna.

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

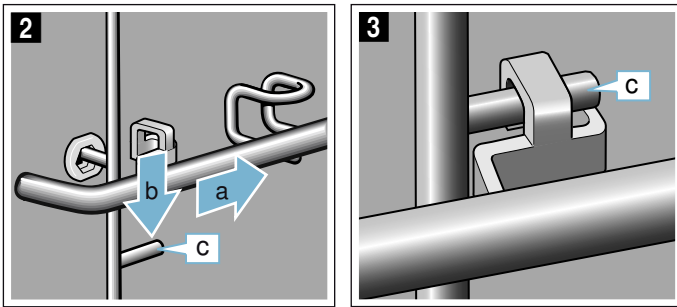


Hänga på styrningen

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



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



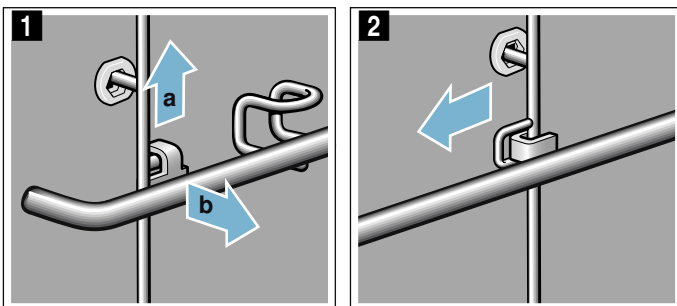
Ta ur och sätta i ugnstegarna

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

Ta ur ugnstegarna

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

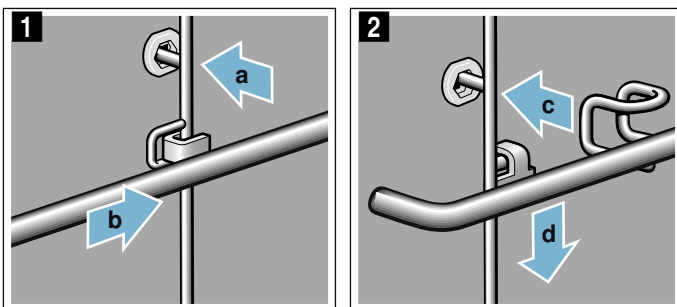


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

Sätta i ugnstegarna

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

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



Ugnsluckan

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

Ta ur och sätta i luckglasen

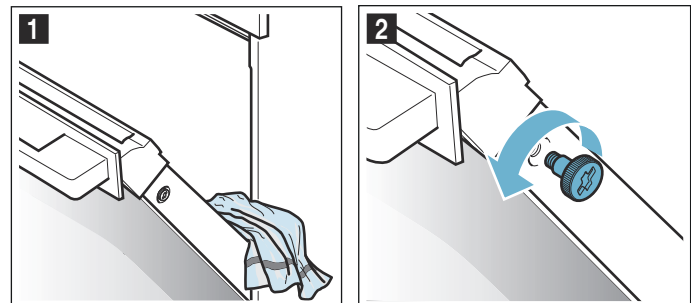
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur luckglasen

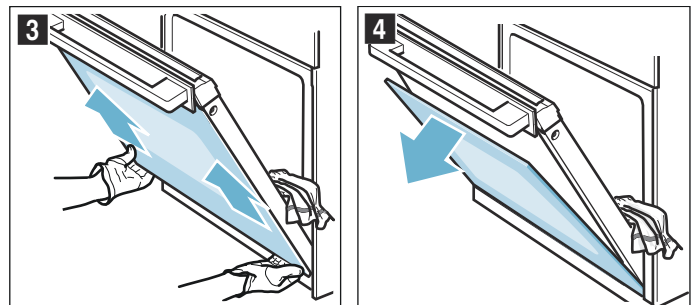
⚠ Varning – Risk för personskador!

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

- Öppna luckan ca 45° och kila in en kökshandduk, så att den står öppen (bild **1**).
- Lossa och ta bort skruvarna till vänster och höger på luckan (bild **2**).



- Fatta ytterglaset ned till vänster och höger (bild **3**) och tryck upp tills det lossar (bild **4**).

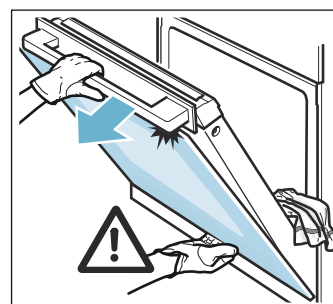


⚠ Varning

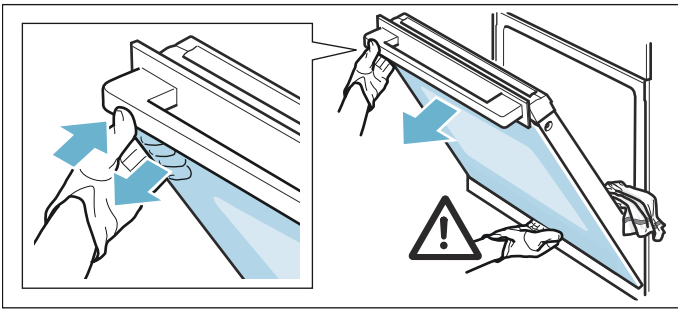
Risk för personskador!

Avståndet mellan ytterglaset underkant och stommen ändrar sig när du öppnar luckan, risk för klämda fingrar. Öppna luckan försiktigt.

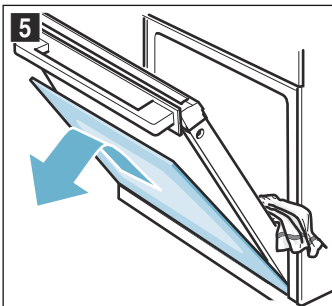
Anvisning: Lossar inte ytterglaset, kontrollera om det går emot handtaget. Är det så, öppna luckan lite till med ena handen tills ytterglaset lossar.



Anvisning: Lossar inte ytterglaset, ta tag med ena handen i kanten av ytterglaset och dra i pilens riktning tills det lossar.



4. Ta ur ytterglaset (bild **5**).



5. Lägg ytterglaset på mjuk, jämn yta.

⚠ Varning

Risk för personskador!

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

⚠ Varning

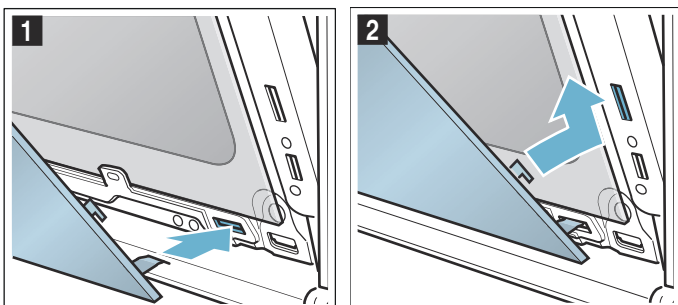
Risk för personskador!

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

6. Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

Montering

1. Öppna luckan ca 45° och kila in en kökshandduk, så att den står öppen.
2. Sätt i ytterglaset ned till vänster och höger (bild **1**).
3. Skjut upp ytterglaset så att det snäpper fast. Se till så att haken till vänster och höger häktar fast (bild **2**).



Tips: Snäpper ytterglaset inte fast, kontrollera om det går emot handtaget. Öppna luckan lite till så att ytterglaset snäpper fast.

4. Skruva i luckskruvarna till vänster och höger igen.
5. Ta bort kökshandduken ur luckan.
6. Stäng dörren.

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
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
Ångfunktioner eller avkalkning går inte igång eller fortsätter inte.	Vattentanken är tom	Fylla på vattentanken
	Panelen är öppen	Stäng panelen
	Avkalkningen spärrar ångfunktionerna	Kalka av enheten
	Trasig givare	Ring service
Du får upp en indikering att temperaturen är för hög på displayen när du slår på ugsnfunktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt	Låt enheten svla och slå på ugsnfunktionen igen
Enheten uppmanar dig att skölja ur den	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen	Skölj ur enheten 2 gånger när du slår du på den igen
Enheten behöver bli avkalkad utan att räknaren kommit upp	Vattenhårheten är för lågt inställd	Kalka av enheten Kontrollera inställd vattenhårhet, anpassa om det behövs.
Knapparna blinkar	Helt normalt, beror på kondensvatten bakom kontrollerna	Knapparna slutar blinka när kondensvattnet dunstat
Resultatet efter ångkokningen är antingen för torrt eller fuktigt	Du har valt fel ångintensitet	Välj en högre eller lägre ångintensitet
Du får upp indikeringen Fyll på vattentanken fast den är full	Panelen är öppen	Stäng panelen
	Vattentanken är inte fastsnäppt	Snäpp fast vattentanken → "Ånga" på sidan 16
	Trasig givare	Ring service
	Vattentanken har fallit ned. Stöten har lossat delar inuti vattentanken så att den är otät.	Beställ ny vattentank
Det går inte öppna tankpanelen	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
	Pekknappsgivaren  är trasig	Ring service Töm vattentanken, om det behövs: öppna luckan, ta tag med fingrarna till höger och vänster under panelen och dra ut den
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt	Ingen åtgärd
Vid ångning bildas extremt mycket ånga	Enheten blir autokalibrerad	Det är helt normalt
Ångning genererar extremt mycket ånga	Enheten går inte att autokalibrera om tillagningstiden är för kort	Återställ enheten till fabriksinställningarna och kalibrera om

Det går inte slå på enheten, du får upp  på displayen	Den automatiska barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.
Enheten är på men kontrollerna fungerar inte, du får upp  på displayen.	Barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.
Enheten värmer inte upp, du får upp  på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna.	Slå av och på strömmen till enheten ca 10 sekunder (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 22
Det hörs ett "plopp" när du lagar mat	Ängan får djupfrysade varor att avge en termisk ljud effekt	Ingen åtgärd
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

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

Tiden till automatisk avstängning beror på inställningarna du gjort.

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

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

Ugnsbelysning


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


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

Service

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

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Typskylten med numren ser du på höger sida när du öppnar panelen. Tryck till på . → "Änga" på sidan 16

	E-Nr: <input type="text"/>	FD: <input type="text"/>	Z-Nr: <input type="text"/>
Type:	<input type="text"/>		

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

E-nr

FD-nr

Service 

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Testat i vårt provkök.

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

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

Silikonformar

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformar.

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

För tillagning med ångkokningshjälp och vid ångning är silikonformar olämpliga.

Kakor och småkakor

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda med ångkokningshjälp

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

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivå för att grädda på en fals:

- Fals 1

Gräddning på två falsar

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

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

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

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

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

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

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

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

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

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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





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

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

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

































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

Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kakor i form						
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1		150-170	-	55-70
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1		150-160	1	50-70
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		150-170	-	45-60
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	1		150-170	-	20-40
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	2		160-170	1	25-35
Frukt- eller cheesecake med mördegssbotten	Springform Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Schweizisk paj	Pizzaplåt	1		190-210	-	40-55
Schweizisk paj	Pizzaplåt	1		180-200	-	40-50
Tarte	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	25-40
Tarte	Pajform, svart plåt	1		210-220	1	30-40
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	1		150-160	-	65-75
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	1		150-160	1	60-70
Vetebröd i springform	Springform Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Vetebröd i springform	Springform Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	1		170-180	-	20-30
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	1		150-160	1	25-35
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
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		150-160	1	10
					-	25-35
Kakor på plåt						
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	1		160-180	-	20-40
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	1		160-170	1	30-40
Sockerkaka, 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		160-180	-	60-80
Schweizisk paj	Långpanna	1		180-200	-	40-50
Schweizisk paj	Långpanna	1		190-210	-	40-50
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		160-180	-	15-25
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		150-160	1	25-35
* Förvärm						
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillag-ningstid i minuter
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	1	≡	180-200	-	30-45
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	1	⌘	160-180	-	50-70
Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	160-170	-	25-35
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	150-160	-	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	1	⌘	150-160	-	35-45
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	1	⌘	150-170	2	30-40
Rulltårta	Bakplåt	1	≡	190-210*	-	10-15
Rulltårta	Bakplåt	1	⌘	190-210*	1	10-15
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	1	⌘	150-160	-	50-60
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	1	⌘	140-150	2	80-90
Strudel	Långpanna	1	⌘	170-180	-	40-60
Strudel	Långpanna	1	⌘	180-190	2	50-60
Strudel, frusen	Bakplåt	1	☞	190-210	-	30-45
Strudel, frusen	Långpanna	1	⌘	180-190	1	35-45
Småkakor						
Småkakor	Bakplåt	1	≡	160**	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	1	⌘	150**	-	25-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	150**	-	25-35
Muffins	Muffinsplåt	1	≡	170-190	-	15-30
Muffins	Muffinsplåt	1	⌘	150-160	1	25-30
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1	⌘	150-170*	-	20-30
Små, jästa bakverk	Bakplåt	1	≡	160-170	-	30-40
Små, jästa bakverk	Bakplåt	1	⌘	160-180	2	25-35
Smördegskakor	Bakplåt	2	⌘	170-190*	-	20-45
Smördegskakor	Bakplåt	1	☞	200-220*	1	15-25
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	170-190*	-	20-45
Petit-choux	Bakplåt	1	≡	200-220	-	30-45
Petit-choux	Bakplåt	1	☞	200-220*	1	25-35
Wienerbröd	Bakplåt	1	⌘	160-180	-	20-30
Wienerbröd	Bakplåt	1	⌘	160-180	2	25-35
Småkakor						
Spritskakor	Bakplåt	1	≡	150-160**	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	1	⌘	140-150**	-	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	140-150**	-	30-40
Småkakor	Bakplåt	2	⌘	140-160	-	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	130-150	-	20-35
Maräng	Bakplåt	2	⌘	90-100*	-	100-130
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	90-100*	-	100-150
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. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre.	Använd alltid CircoTherm varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Kakan ser bra ut men är inte färdig inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Kakan lossar inte när du vänder formen 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 ugnsutrymmet och driftstypen.

Grädda med ångkokningshjälp

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivå för att grädda på en fals:

- Fals 1

Gräddning på två falsar

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

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

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

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

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

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

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

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

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Brödet eller småfranskan skulle bara vara klar på ytan, men inte genomgräddad.

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

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar. Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

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

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

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

Obs!

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

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge
- Grill  stor grilllyta
- Grill  liten grilllyta

Ångintensitets- stegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Bröd						
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Focaccia	Långpanna	1		220-240	-	25-35
Focaccia	Långpanna	2		220-230	3	20-30
Småfranska						
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	2		200-220	-	10-20
* förvärm						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	2	≡	200-220	2	10-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	1	≡	170-180*	-	15-25
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	1	≡	160-170	3	25-35
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	☞	200-220	2	20-30
Baguette, förgräddad, kyld	Långpanna	2	≡	200-220	-	10-20
Baguette, förgräddad, kyld	Bakplåt	2	≡	200-220	2	10-20
Småfranska, baguette, regenerering	Galler	1	☞	150-160*	-	10-20
Småfranska, frusna						
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	2	≡	200-220	-	15-25
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	2	≡	180-200	1	15-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Bakplåt	1	≡	220-240	-	15-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Bakplåt	2	≡	210-230	1	18-25
Croissant, delar för gräddning	Bakplåt	1	☞	150-170*	-	20-35
Croissant, delar för gräddning	Bakplåt	1	☞	180-200	1	20-30
Småfranska, baguette, regenerering	Galler	1	☞	160-170*	-	10-20
Varma smörgåsar						
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	2	☞	275	-	5-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	2	☞	250	-	5-15
Rosta bröd	Galler	3	☞	275	-	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 med ångkokningshjälp

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivå för att grädda på en fals:

- Fals 1

Gräddning på två falsar

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

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

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

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

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

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.

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

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maträtten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.





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

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

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




















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






Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Pizza						
Pizza, färsk	Bakplåt	1		200-220	-	20-30
Pizza, färsk	Bakplåt	1		220-230	-	25-30
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
Pizza, fryst						
Pizza, tunn botten, 1 st.	Galler	1		210-230	-	10-20
Pizza, tunn botten, 2 st.	Galler + bakplåt	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, tjock botten, 1 st.	Galler	1		190-210	-	20-35
Pizza, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabaguette	Galler	1		200-220	-	20-30
Minipizza	Bakplåt	1		210-230	-	10-20
Minipizza	Galler	1		210-230	-	10-20
Krydd. bakverk & quiche						
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Ostpaj	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	35-55
Ostpaj	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	30-45
Lök- och fläskpaj	Långpanna	1		260-280*	-	10-20
Lök- och fläskpaj	Långpanna	1		200-220*	2	15-25
Pirog	Gratängform	1		190-200	-	40-50
* Förvärm						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillagningstid i minuter
Pirog	Gratängform	1		170-190	-	50-70
Empanada	Långpanna	1		180-190	-	35-45
Empanada	Långpanna	1		180-190	2	30-40
Börek	Långpanna	1		180-200	-	35-45
Börek	Långpanna	1		180-200	-	35-45
* Förvärm						

Gratäng och sufflé

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

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

Falsar

Använd alltid de angivna falsarna.

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

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

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

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

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

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna

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

Porslin

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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






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

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

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







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

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillagningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	1		200-220	-	35-55
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	1		160-170	2	40-50
Puddingar	Gratängform	1		170-190	-	45-60
Puddingar	Gratängform	1		160-180	-	40-50
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	1		160-180	-	50-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	1		170-180	2	35-45
* Förvärm						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Lasagne, frusen, 400 g	Långpanna	1		190-210	-	30-40
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	1		180-190	2	40-50
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Gratängform	1		170-180	-	50-60
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Gratängform	1		170-190	2	60-70
Sufflé	Gratängform	1		160-170*	-	40-50
Sufflé	Gratängform	1		170-180	2	30-40
Sufflé	Portionsformar	1		100	-	40-45

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

→ "Tillbehör" på sidan 11

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 genomkocht och får inte samma yta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

Steka med ångkokningshjälp

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

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

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

Ångning

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

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

Fågelstycken behöver inte vändas.

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

Grillning

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

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

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

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

Anvisningar

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

Stektermometer

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

→ "Stektermometer" på sidan 25

Rekommenderade inställningsvärden

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

Inställningsvärdena gäller när man ställer in en ofylld, stekfärdig fågel som har kylskåpstemperatur i en ouppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. 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. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.

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

Tips

- Picka skinnet under vingarna på gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.
- För ankbröst ska skinnet skäras. Ankbröst ska inte vändas.
- Om du ska vända fågelstycket, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.



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

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge
-  Grillstor grilllyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kyckling						
Kyckling, 1 kg	Galler	1		200-220	-	60-70
Kyckling, 1 kg	Galler	1		200-220	2	50-60
Kycklingsbröstfilé, à 150 g (grilla)	Galler	2		275*	-	15-20
Kycklingsbröstfilé (ånga)	Ångkokningsbehållare	2+1		100	-	15-25
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	2		220-230	-	30-35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	2		200-220	2	30-45
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	2		200-220	-	10-20
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	2		200-220	-	15-25
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	1		200-220	-	70-90
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	1		180-200	2	65-75
Anka & gås						
Anka, 2 kg	Galler	1		180-200	-	90-110
Anka, 2 kg	Galler	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Ankbröst, à 300 g	Galler	2		230-250	-	25-30
Ankbröst, à 300 g	Galler	2		220-240	2	25-30
Gås, 3 kg	Galler	1		160-180	-	120-150
* Förvärm i 5 minuter						

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

Kött

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

Steka och sjuda

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

Skär kryss i svålen. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Därigenom fördelar sig köttsafterna bättre. Eventuellt kan du slå in steken i aluminiumfolie. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Steka på galler

På gallret får köttet en lite knaprigare yta.

Beroende på storlek och typ av kött kan du 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 långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.

→ "Tillbehör" på sidan 11

Steka och sjuda i porslinsformer

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

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

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

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

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

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

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

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

Steka och sjuda med ångkokningshjälp

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

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

Steken behöver inte vändas.

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

Ångning

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

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

Du behöver inte vända köttbitar.

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

Grillning

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

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

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

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

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

Anvisningar

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

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur

stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsställningar och annan information.
→ "Stektermometer" på sidan 25

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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






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

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

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




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


































Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
- Grill  stor grilllyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fläskkött						
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Galler	1		180-200	-	120-130
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	1		180-190	1	110-130
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Galler	1		190-200	-	130-140
* Förvärm						
** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet; Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Skjut in långpannan därunder på fals 1						
**** Vänd efter 2/3 av tiden						
***** Vänd inte						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång- intensitet	Tillag- ningstid i minuter
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppet kärl	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	1		220-230	-	70-80
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	1		170-180	1	80-90
Fläskfilé, 400 g	Galler	2		220-230	-	20-25
Fläskfilé, 400 g	Öppen form	1		210-220*	1	25-30
Fläskfilé, 400 g	Ångkokningsbehållare	2		100	-	18-20
Kassler med ben, 1 kg (med lite vatten- tillsats)	Kärl med lock	1		210-220	-	60-80
Kassler med ben, 1 kg	Öppen form	1		160-170	1	70-80
Fläskköttsskivor, 2 cm tjocka	Galler	3		250	-	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka (förvärm 5 min)	Galler	3		275*	-	8-12
Nötkött						
Oxfile, medium, 1 kg	Galler	1		210-220	-	40-50
Oxfile, medium, 1 kg	Öppen form	1		190-200	1	50-60
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-220	-	130-140
Nötstek, 1,5 kg**	Öppet kärl	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	1		220-230	-	60-70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	1		190-200	1	65-80
Tafelspitz, 1,5 kg	Öppen form	1		95	-	120-150
Biff, 3 cm tjock, medium	Galler	2		275	-	15-20
Hamburgare, 3-4 cm hög****	Galler	2		275	-	25-35
Kalvkött						
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	1		160-170	-	100-120
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	1		170-180	1	90-110
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	1		200-210	-	100-110
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	1		170-180	1	100-120
Lammkött						
Lambbog benfri, medium, 1,5 kg	Galler	1		170-190	-	50-70
Lambbog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	1		170-180	1	80-90
Lammrygg med ben*****	Galler	1		180-190	-	40-50
Lammrygg med ben*****	Öppen form	1		200-210*	1	25-30
Lammkotelett***	Galler	2		275	-	12-18
Korv						
Grillkorv	Galler	2		275	-	10-20
Wienerkorv	Ångkokningsbehållare	2		80	-	14-18
Tysk fläsk- eller kalvkorv	Ångkokningsbehållare	2		80	-	12-20
* Förvärm						
** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet; Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Skjut in långpannan därunder på fals 1						
**** Vänd efter 2/3 av tiden						
***** Vänd inte						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Köttträter						
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	1		170-180	-	70-80
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	1		190-200	1	70-80
* Förvärm						
** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet; Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Skjut in långpannan därunder på fals 1						
**** Vänd efter 2/3 av tiden						
***** Vänd inte						

Tips vid stekning, sjudning och grillning

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

Fisk

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

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

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

Steka och grilla på galler

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

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

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

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

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

Anvisningar

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

Steka och ångkoka i formen

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

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

Steka med ångkokningshjälp

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

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

Du behöver inte vända på fisk.

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

Ångning

Med funktionen Ångning tillagas fisken skonsammare och blir speciellt saftig.

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

Du behöver inte vända på fisk.

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

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Stektermometer

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

→ "Stektermometer" på sidan 25

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

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

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









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









Använda ugnsfunktioner:

-  Termogrillning
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge
-  Grillstor grilllyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fisk						
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	1		170-190	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, ångkokad, hel 300 g, t.ex. forell	Ångkokningsbehållare	2		80-90	-	15-25
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	1		170-190	-	30-40
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. torsk	Ångkokningsbehållare	2		80-90	-	35-50
Fiskfiléer						
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	2		220*	-	15-25
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Ångkokningsbehållare	2		80-100	-	10-16
Fiskkotletter						
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	2		275	-	18-22
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 1						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fisk, frusen						
Fisk, hel 300 g, t.ex. forell	Ångkokningsbehållare	2		80-100	-	20-25
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	1		210-230	-	25-40
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	1		210-230	-	30-45
Fiskfilé, gratinerad	Galler	2		220-240	-	35-45
Fiskfilé, gratinerad	Öppen form	1		200-220	2	35-45
Fiskpinnar (vänd emellanåt)	Bakplåt	1		220-240	-	10-20
Fiskpinnar (vänd emellanåt)	Bakplåt	1		220-240	-	15-25
Fiskrätter						
Fiskterrin	Terrinform	1		70-80	-	45-80
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 1						

Grönsaker, tillbehör och ägg

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

Ångning

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

Ångning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

Ångning på två falsar

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

- Galler och inhängda ångbehållare, storlek S, perforerade och/eller opererade: höjd 3
- Perorerad ångbehållare, storlek XL, höjd 2

Diskgods

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

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

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Tillagningstider och -mängder

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

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

Beakta de styckestorlekar, som anges i inställningstabellen. Om du ångar mindre delar kan du

korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den. Varans kvalitet och mognadsgrad påverkar också tillagningstiden. Därför är de angivna inställningsvärdena bara riktlinjer.

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

Ris och säd

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

Bakning och grillning

Använd bara originaltillbehör.

Tillagning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

Tillagning på två falsar

Använd CircoTherm varmluft. Plåtar du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

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

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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




























Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge
- Grill  stor grilllyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, färska						
Ångkoka kronärtskocka, hel	Ångkokningsbehållare	2		100	-	30-35
Ångkoka blomkål, hel	Ångkokningsbehållare	2		100	-	25-35
Ånga broccolibuketter	Ångkokningsbehållare	2		100	-	6-9
Ånga gröna bönor	Ångkokningsbehållare	2		100	-	18-25
Ånga morotsslantar	Ångkokningsbehållare	2		100	-	10-20
Ånga skivad kålrabbi	Ångkokningsbehållare	2		100	-	20-25
Ångkoka purjolök i ringar	Ångkokningsbehållare	2		100	-	6-9
Ångkoka majscolvar	Ångkokningsbehållare	2		100	-	30-40
Ångkoka rödbetor, hela	Ångkokningsbehållare	2		100	-	43-50
Ångkoka vit sparris	Ångkokningsbehållare	2		100	-	7-15
Ångkoka spenat	Ångkokningsbehållare	2		100	-	2-3
Ångkoka zucchini i skivor	Ångkokningsbehållare	2		100	-	3-4
Grönsaker, frysta						
Spenat	Ångkokningsbehållare	2		100	-	15-25
Blomkål	Ångkokningsbehållare	2		100	-	5-8
Gröna bönor	Ångkokningsbehållare	2		100	-	6-10
Broccoli	Ångkokningsbehållare	2		100	-	6-7
Ärtor	Ångkokningsbehållare	2		100	-	3-10
Morötter	Ångkokningsbehållare	2		100	-	4-6
Brysselkål	Ångkokningsbehållare	2		100	-	5-10
Blandgrönsaker, 1 kg	Ångkokningsbehållare	2		100	-	10-15
Grönsaksrätter						
Grillgrönsaker	Långpanna	3		275	-	10-15
Ångkoka grönsakstimbäl	Portionsformar	1		100	-	50-70
Potatis						
Bakpotatis, halverade	Långpanna	1		160-180	-	45-60
Bakpotatis, halverade	Långpanna	2		180-190	1	40-50
Skalpotatis, hel	Ångkokningsbehållare	2		100	-	35-45
Kokpotatis, tärnad	Ångkokningsbehållare	2		100	-	20-25
Kroppkakor	Ångkokningsbehållare	2		95	-	20-25

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Potatisprodukter, frusna						
Potatisrösti (vänd då och då)	Långpanna	2		200-220	-	20-30
Potatispiroger, fyllda (vänd då och då)	Långpanna	2		190-210	-	15-25
Potatispiroger, fyllda (vänd då och då)	Långpanna	2		200-220	-	18-28
Kroketter	Bakplåt	1		200-220	-	15-25
Kroketter (vänd maten då och då)	Bakplåt	1		210-230	-	15-25
Pommes Frites (vänd då och då)	Bakplåt	1		190-210	-	20-30
Pommes Frites, 2 nivåer (vänd då och då)	Långpanna + bakplåt	3+1		200-220	-	30-40
Ris						
Basmatiris 1:1,5	Flata fat	1		100	-	20-30
Långkornigt ris, 1:1,5	Flata fat	1		100	-	20-30
Råris, 1:1,5	Flata fat	1		100	-	35-45
Förvällt ris, 1:1,5	Flata fat	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Flata fat	1		100	-	25-35
Säd						
Couscous, 1:1	Flata fat	1		100	-	6-10
Hirs hel, 1:2,5	Flata fat	1		100	-	25-35
Polenta/mannagryn, 1:5	Flata fat	1		100	-	20-45
Korngryn, 1:2,5	Flata fat	1		80-100	-	35-45
Gröna linser, 1:2	Flata fat	1		100	-	35-50
Bönor, vita, blötlagda; 1:2	Flata fat	1		100	-	65-75
Mannagrynsjärpar	Ångkokningsbehållare	2		95	-	6-10
Ägg						
Äggkaka av 2 ägg	Öppen form	1		80	-	14-16
Ägg, hårdkokta	Ångkokningsbehållare	2		100	-	9-11
Ägg, löskokta	Ångkokningsbehållare	2		100	-	6-8

Dessert

Med din enhet kan du enkelt laga olika desserter.

Göra yoghurt

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

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

Laga risgrynsgröt

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

Kompott

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

Crème caramel och crème brûlée

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

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Är portionsformarna jättetjocka, så kan tillagningstiden bli längre.

Ångnudlar

Förbered jäsdegen enligt ditt recept men utan tillagningstid. Lägg de formade kulorna i en infettad,

perforerad ångbehållare, storlek XL och låt de jäsa. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rekommenderade inställningsvärden

Använda ugnsfunktioner:

- ☁ Ångning
- ☐ Jäsningssläge

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

Menytillagning

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

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

Ångning

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

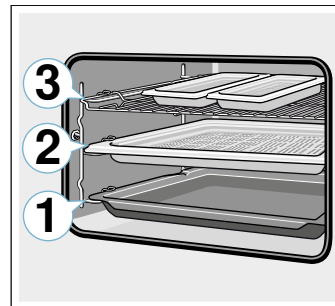
Följ anvisningarna i respektive avsnitt i detta kapitel:

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

Falsar för tillbehören

Sätt alltid in tillbehören i angiven ordningsföljd:

- Fals 3: galler med ångbehållare, storlek S
- Fals 2: ångbehållare, storlek XL
- Fals 1: långpanna



Rekommenderade inställningsvärden

Använd uppvärmningstyp:

- ☁ Ångning

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
TK-laxfilé	ohålad ångkokningsbehållare, storlek S	3	☁	100	20
Broccoli	hålad ångkokningsbehållare, storlek XL	2	☁	100	9
Kokpotatis, tärnad	hålad ångkokningsbehållare, storlek S	3	☁	100	25

Eco-ugnsfunktioner

CircoTherm Eco och över-/undervärme Eco är smarta ugnsfunktioner för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livsmedel avgör hur mycket effekt du kan spara.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Håll luckan stängd vid tillagning.

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 ugnsutrymmet 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 den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

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

Bakformar och porslin

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

Formar av rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme som en spegel. Ickereflekterande formar av emalj, värmetåligt glas eller 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 de olika rätterna med CircoTherm Eco och över-/undervärme Eco. Temperatur och baktid beror på typ av deg samt degvolym. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare baktyta. Ställ in ett högre värde nästa gång om det behövs.

Anvisning: Baktider kan inte snabbas på med högre temperaturer. Kakor och bakverk skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.

Använda ugnsfunktioner:

-  CircoTherm Eco
-  Över-/undervärme Eco

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kakor i form					
Sockerkaka i form	Krans-/formbrödsform	1		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	1		140-160	20-40
Tårtbotten, 2 ägg	Tårtbottenform	1		150-170	20-30
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	1		150-160	65-75
Kakor på plåt					
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
Småkakor					
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		190-200	40-50
Småkakor	Bakplåt	2		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	2		140-150	25-40
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	1		150-160	30-40
Bröd & småfranska					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	1		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	1		240-250	20-25
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	1		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	1		180-200	25-35
Kött					
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

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Fisk					
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 mordeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ■ Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid.
Bakning	Med över-/undervärme, max 200° C. Varmluft max. 180° C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190° C. Varmluft max. 170° C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra.

Anpassad tillagning

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

Anpassad tillagning passar perfekt för alla finare 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 mörkt.

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

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

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

Anvisning: En tidssatt tillagningstid med sluttid är inte möjlig med 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 avsvanat. 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
Fågel						
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
Fläskkött						
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
Nötkött						
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
Kalvkött						
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
Lammkött						
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 CircoTherm. Med denna typ av konservering koncentreras aromämnen genom att vattnet avlägsnas.

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

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

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

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

Använd följande fals 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:

- CircoTherm  varmluft

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid 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

Konservera och safta

Din enhet kan också användas för konservering och saftning.

Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

Varning – Risk för personskador!!

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

Glas

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

Tips: För rengöring av glaset kan funktionen Desinficering användas.

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

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

Förberedning av frukter och grönsaker

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

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

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

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

Grönsaker: Fyll konserveringsglaset med grönsakerna och kokat vatten.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glaset med klämmor. Ställ glaset i den perforerade ångbehållaren, storlek XL så att de inte rör vid varandra. Håll 500 ml hett vatten (ca. 80° C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen

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

Torka därefter ur ugnen.

Saftning

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

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

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

Torka därefter ur ugnen.

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Ångning

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

Desinficera nappflaskor och hygien

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

Desinficera nappflaskor

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

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

Hygien

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

De rekommenderade tiderna beror på vilka burkar som används.

Använd uppvärmningstyp:

- ☁ Ångning

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Hygien					
Förbereda marmelad- eller konserveringsburkar	Ångkokningsbehållare XL	1	☁	100	10-15
Efterbehandla marmeladburkar	Ångkokningsbehållare XL	1	☁	100	15-20
Göra rena kärl sterila*	Ångkokningsbehållare XL	1	☁	100	15-20
* Denna metod motsvarar vanlig sterilisering.					

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 jäsningen (degjäsning och styckjäsning).

Degjäsning

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

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

Styckjäsning

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

- ☁ Jäsningsläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Steg	Jäsläge	Tillag-ningstid i minuter
Jäsdeg, söt						
T.ex. bullar	Bunke	1	☰	Degjäsning	1	30-45
	Långpanna	1	☰	Styckjäsning	1	10-20
Fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke	1	☰	Degjäsning	2	40-90
	Form på gallret	1	☰	Styckjäsning	2	30-60
Jäsdeg, matig						
T.ex. pizza	Bunke	1	☰	Degjäsning	1	20-30
	Långpanna	1	☰	Styckjäsning	1	10-15
Bröddeg						
Vitt bröd	Bunke	1	☰	Degjäsning	1	30-40
	Långpanna	1	☰	Styckjäsning	1	15-25
Mörkt bröd	Bunke	1	☰	Degjäsning	1	25-40
	Långpanna	1	☰	Styckjäsning	1	10-20
Småfranska	Bunke	1	☰	Degjäsning	1	30-40
	Långpanna	1	☰	Styckjäsning	1	15-25

Sousvide

Sousvide är vakuumbakning på låg temperatur 50 - 95°C och 100% ånga.

Sousvide-tillagning är ett skonsamt och fettsnålt tillagningssätt för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumbakad i en särskild, värmetålig kokpåse med kammarvakuummaskin.

Vakuumpåsens skyddshölje bevarar närings- och smakämnen. De låga temperaturerna och den direkta värmeöverföringen gör att man kontrollerat kan uppnå den kokpunkt man vill ha. Det är nästan omöjligt att överkoka maten.

Portioner

Följ angivna portionsstorlekar i inställningstabellen. Större mängder och bitar kräver anpassning av tillagningstiden. Enheten kan sousvide-tillaga max. 2 kg mat.

Angivna portionsstorlekar för fisk, kött och fågel är beräknade för 1 person. Grönsaker och desserter är för 4 personer.

Falsar

Du kan tillaga på upp till 2 falsar. Sätt alltid in långpannan på fals 1 för att samla upp droppande kondens. Sätt in gallret ovanför.

Hygien

Varning – Hälsorisker!

Sousvide-tillagning sker med låg tillagningstemperatur. Följ alltid följande användnings- och hygienanvisningar:

- Använd bara färsk livsmedel av bra och felfri kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller matlagings-/grilltång.
- Bered hygienkritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- Skölj alltid av och/eller skala grönsaker och frukt.
- Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika livsmedelsslag.
- Håll kylkedjan intakt. Bryt den bara kort före livsmedelsberedningen och kylförvara sedan vaccad mat fram till tillagningen. Förvara förberedd mat max. 24 timmar.
- Maten är avsedd att äta direkt. Släng överbliven mat från tillagningen, den går inte ens kylförvara längre. Den är inte avsedd för påvärmning.

Tips: Eftersom det finns bakterier på i stort sett alla livsmedelsytor, så kan du doppa vaccad, otillagad mat max. 3 sekunder i kokande vatten för att döda dem. Då är dina ingredienser hygieniskt väl förberedda med låg bakteriehalt för sousvide-tillagning. Sedan lägger du in vakuumpåsen i ugnsutrymmet för sousvide-tillagning av maten.

Vakuumpåsen

Använd bara särskilda värmetåliga vakuumpåsar vid sousvide-tillagning.

Använd bara vakuumpåsen en gång. Använd den inte flera gånger.

Tillaga inte maten i påsarna du köpt dem i (t.ex. portionsförpackad fisk). De påsarna är inte avsedda för sousvide-tillagning.

Vaccning

Vacca maten med kammarvakuummaskin som ger 99%-igt vakuum. Det krävs för att få jämn värmeöverföring och perfekt slutresultat.

Anvisning: Ställ vakuumpåsen i en behållare, t.ex. måttbägare, och vik ned påskanten 3 - 4 cm för påfyllning.

Kontrollera att påsvakuomet är intakt före tillagning. Tänk på följande:

- Det ska inte finnas någon/knappt någon luft i vakuumpåsen.
- Svetsförslutningen ska vara OK.
- Det får inte finnas hål på vakuumpåsen. Använd inte stektermometer.
- Lägg inte kött- eller fiskbitar på varandra.
- Vacca grönsaker och desserter så platta som möjligt.
- Det är viktigt att vakuumpåskanten inte är full med livsmedelsrester vid förslutningen om den ska fungera som den ska.

Är du tveksam, lägg i ny vakuumpåse och vacca om.

Vacca livsmedlen max. 1 dag före tillagning. Det är enda sättet att förhindra att livsmedlen läcker gaser (t.ex. grönsaker), vilket påverkar värmeöverföringen, eller att matens struktur blir förändrad, vilket påverkar tillagningsprocessen.

Livsmedelskvalitet

Kvaliteten på slutresultatet beror till 100% på ursprungsvarornas egenskaper. Använd bara färska kvalitetslivsmedel. Det är enda sättet att få ett säkert, gott slutresultat.

Så här gör du

Vakuumentillagningen bevarar smaken. Tänk bara på att din normala mängd smaksättare som t.ex. kryddor, örter och vitlök kan påverka smaken mycket mer resp. intensivt. Så börja med hälften av det du är van vid.

När du använder kvalitetsvaror räcker det ofta med en liten klick smör, lite salt och peppar i vakuumpåsen. Oftast räcker livsmedlets naturliga, intensifierade arom för att ge en smakupplevelse.

Ingredienserna påverkar tillagningen av maten

- Salt och socker kortar tillagningstiden
- Sura livsmedel som t.ex. citron och ättika gör maten fastare
- Alkohol eller vitlök ger maten en oönskad bismak

Lägg inte vaccad mat på vartannat eller för tätt på gallret. Livsmedlen ska inte ha kontakt för att få jämn

värmefördelning. Sätt alltid in långpannan på fals 1 för att samla upp droppande kondens.

Obs!

Stomskador

Använd bara en full vattentank till sousvide-tillagning. Fyll inte vattentanken en andra gång, det ger för stor vattenansamling på ugnsbotten. Vattnet kan rinna ut ur ugnsutrymmet.

Tillagningen av livsmedlen i inställningstabellen är dimensionerad för en full vattentank.

Generellt sett gäller följande maxtillagningstid med full vattentank beroende på temperaturen:

Temperatur i °C	Maxtillagningstid i min.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Varning – Risk för skållning!!

Det blir ansamlingar av varmt vatten på vakuumpåsen vid tillagning. Lyft vakuumpåsen försiktigt med grytlapp, så att det varma vattnet rinner ned i långpannan. Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.

Låt ugnsutrymmet svalna innan du sedan torkar upp vattnet på ugnsbotten med svamp.

Torka av vakuumpåsen utvändigt, lägg i ren skål och klipp upp. Håll allt tillagat och vätskan i skålen. Du kan göra sås på skyn eller marinaden.

Så här kan du slutföra sousvide-tillagningen:

Kött: bryn på hastigt några sekunder på varje sida i het panna. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.

Viktigt: torka av köttet med hushållspapper innan du lägger det i den heta oljan, så slipper du fettstänk.

Grönsaker: bryn på i panna för att få fram steksmaken. Du kan även smidigt smaka av eller blanda med andra ingredienser.

Fisk: krydda och ös med varmt smör.

Bryn på längre om livsmedlet inte blir tillräckligt tillagat i sousvide-tillagningen.

Servera maten på förvärmade tallrikar och helst med varm sås eller varmt smör eftersom sousvide-tillagningen sker på så pass låg temperatur.

Livsmedel	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Tips/råd
Kött					
Kalvbiffar, medium, 2 cm tjocka	Galler + långpanna		60	80	Vacca med smör och rosmarin.
Nötbiff (rostas, ryggbiff etc.), blodig, 2 - 3 cm tjock	Galler + långpanna		58	90	
Nötbiff (rostas, ryggbiff etc.), medium, 2 - 3 cm tjock	Galler + långpanna		62	80	
Oxfilé, bit, blodig, 3 - 4 cm tjock	Galler + långpanna		58	100	
Oxfilé, bit, medium, 3 - 4 cm tjock	Galler + långpanna		62	90	
Fläskmedaljonger (å 80 g)	Galler + långpanna		63	75	Vacca med smör och färsk basilika.
Lammrygg, benfri	Galler + långpanna		58	50	Vacca med lite salt, smör och timjan.
Fågel					
Ankbröst (å 350 g)	Galler + långpanna		62	70	Snitta skinnet, salta och peppra köttsidan och vacca med lite apelsinsest.
Kycklingbröst (250 g)	Galler + långpanna		65	60	Vacca med smör, lite salt och timjan.
Fisk och skaldjur					
Torsk (å 140 g)	Galler + långpanna		58	25	Vacca med smör och lite salt.
Hällflundra/piggvar (å 150 g)	Galler + långpanna		58	30	
Gös (å 140 g)	Galler + långpanna		60	20	
Grönsaker					
Blomkål (500 g)	Galler + långpanna		85	40 - 50	Vacca med vatten, smör, salt och muskot.
Champinjoner, kvartade (500 g)	Galler + långpanna		85	20 - 25	Vacca med smör, rosmarin, lite vitlök och salt.
Endiver, halv (4 - 6 st.)	Galler + långpanna		85	40 - 45	Vacca med apelsinjuice, socker, salt, smör och timjan.
Grön sparris, hel (600 g)	Galler + långpanna		85	20 - 30	Blanchera före vaccningen, så förblir den vackert grön. Vacca med smör, lite socker och peppar.
Morotsslantar, 0,5 cm (600 g)	Galler + långpanna		90	70 - 80	Vacca med apelsinjuice, curry och smör.
Potatis, skalad och klyftad (800 g)	Galler + långpanna		95	35 - 45	Vacca med smör och salt. Bra tillbehör, t.ex. i sallader.
Körsbärstomater, hela eller delade (500 g)	Galler + långpanna		58	25 - 35	Blanda röda och gula körsbärstomater. Vacca med olivolja, salt och socker.
Pumpa, 2 x 2 cm-tärningar (600 g)	Galler + långpanna		90	25 - 35	Tillagningstiden kan variera beroende på pumportsorten.
Zucchini, 1 cm-skivor (600 g)	Galler + långpanna		85	25 - 30	Vacca med olivolja, salt och timjan.
Socketärter, hela (500 g)	Galler + långpanna		85	5 - 10	Vacca med smör och salt.
Dessert					
Ananas, 1,5 cm-skivor (400 g)	Galler + långpanna		85	70 - 80	Vacca med smör, honung och vanilj.
Äpplen, skalade, 0,5 cm-skivor (2 - 4 st.)	Galler + långpanna		85	15 - 25	Vacca med kolasås. Tillagningstiden kan variera beroende på äppelsorten.
Bananer, hela (2 - 4 st.)	Galler + långpanna		65	20 - 25	Vacca med smör, honung och vaniljstäng.

Livsmedel	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Tips/råd
Päron, skalade, klyftade (2 - 4 st.)	Galler + långpanna		85	25 - 35	Söta med honung eller socker.
Kumquats, delade (12 - 16 st.)	Galler + långpanna		85	75 - 80	Skölj av med varmvatten, dela och kärna ur. Vacca med smör, vaniljstång, honung och aprikosmarmelad.
Vaniljsås (0,5 l)	Galler + långpanna		80	15 - 25	Blanda samman 0,5 l mjölk, 1 ägg, 3 äggulor, 80 g socker, skrapet från en vaniljstång och vacca.

Upptining

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

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

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

Lägg bakvaror direkt på gallret.

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm varmluft
- Upptiningsläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Bröd, småfranska					
Allmänt	Bakplåt	1		50	40-70
Kakor					
Kaka, saftig	Bakplåt	1		50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	1		60	60-75
Frukt, grönsaker					
Frukt och bär	Ångkokningsbehållare	2		30-40	10-15
Grönsaker	Ångkokningsbehållare	2		40-50	15-50

Värma på

Med ugnsinställningen Uppvärmning blir maträtter varsamt varma med ångkokningshjälp. Då både smakar de och ser ut som nylagade. Du kan även värma upp gårdagens bakverk på samma sätt.

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

Helst ska du bara värma mat som är av samma typ och storlek. Om inte det är möjligt måste tiden anpassas efter de ingredienser som kräver den längsta uppvärmningstiden.

Täck inte över maten under uppvärmningen.

Lägg maten i en form på galler, eller direkt på gallret på fals 1.

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

Rekommenderade inställningsvärden





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

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

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Regenerering

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

Varmhållning

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

Täck inte över maten.

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

De olika ångnivåerna lämpar sig för varmhållning av:

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

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011.

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

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.

Anvisningar

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

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Gräddning						
Spritskakor	Bakplåt	1	≡	150-160*	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	1	⌘	140-150*	-	25-35
Spritskakor, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	140-150*	-	30-40
Småkakor	Bakplåt	1	≡	160*	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	1	⌘	150*	-	25-35
Småkakor, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	150*	-	25-35
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**	-	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	1	⌘	150-160	1	10
					-	20-30
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	1	≡	180-200	-	60-70
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	1	⌘	170-180	-	60-80
* Förvärm i 5 min, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						
** Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

Ånga

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

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

- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 2

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

- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3
- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 2

Använd uppvärmningstyp:

- ☁ Ångning

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Ånga					
Ärtor, frusna, två behållare à 1,8 kg	2 x ångkokningsbehållare XL + långpanna	3+2+1	☁	100	3-15**
Broccoli, färsk, 300 g	Ångkokningsbehållare XL	2	☁	100*	6-7***
Broccoli, färsk, en behållare	Ångkokningsbehållare XL	2	☁	100*	6-7***
* förvärm					
** Kontrollen är slutförd när 85 °C har uppnåtts i den svalaste punkten (se IEC 60350-1)					
*** En jämförbar tillagningsgrad mellan referensprov och huvudprov uppnås om referensprovet tillagas i 5 minuter (framställt enligt beskrivningen i IEC 60350-1).					

Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:

- Grill☁ stor grilllyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Grillning					
Rosta bröd	Galler	3	☁	275	3-6
Hamburgare, 12 st.*	Galler	2	☁	275	20-30
* Vänd efter 2/3 av tiden					



Blank lined writing paper with horizontal ruling lines.



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

Register your product online

www.neff-international.com



9001235969
960728
SV