



Inbyggnadsugn

[sv] BRUKSANVISNING

C18QT27.0



Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	4		Mikrovågsugnen	18
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	5	Formar	18	
	Allmänt	5	Mikroeffektlägen	19	
	Mikro	6	Ställa in mikron	19	
	Ånga	7	Ställa in kombifunktion	19	
	Stektermometer	7		Ånga	20
	Skadeorsaker	7	VarioSteam - ångkokning	20	
	Allmänt	7	Jäsläge	21	
	Mikro	8	Värma på	21	
	Ånga	8	Fylla på vattentanken	21	
	Återvinning	9	Efter varje ångning	22	
	Spara energi	9		Grundinställningar	23
	Återvinning	9	Ändra MyProfile	23	
	Lär dig enheten	10	Grundinställningslista	23	
	Kontroller	10	Ange favoriter	24	
	Kontroller	10		Stektermometer	24
	Huvudmeny	10	Lämpliga ugnsfunktioner	24	
	Menyn ugnsfunktioner	11	Sätt stektermometern i maten	24	
	Ugnsfunktioner	12	Ställa in och slå på funktioner	25	
	Tillbehör	12	Ändra eller avbryta funktion	25	
	Medföljande tillbehör	12	Köttemperatur i olika livsmedel	26	
	Sätta i tillbehör	13		Sabbatläge	26
	Extratillbehör	13	Slå på sabbatläget	26	
	Före första användning	14	Avbryta sabbatläget	26	
	Före första användning	14		Rengöringsmedel	27
	Första användningen	14	Lämpliga rengöringsmedel	27	
	Rengöra ugnsutrymmet	14	Ugnsytor	28	
	Rengöra tillbehör	14	Håll enheten ren	28	
	Använda maskinen	15		Rengöringsfunktionen	29
	Slå på och av enheten	15	EasyClean	29	
	Ställa in och slå på funktioner	15	Avkalkning	29	
	Ändra eller avbryta funktion	15		Ugnsstegar	30
	Snabbuppvärmning	15	Ta ur och sätta i ugnsstegarna	30	
	Tidsfunktioner	16		Ugnsluckan	31
	Visa och dölja tidsfunktionerna	16	Ta bort luckskyddet	31	
	Ställa in timern	16	Ta ur och sätta i luckglasen	32	
	Ställa in tillagningstiden	16		Hur åtgärda fel?	33
	Tidsfördröjd funktion - Färdig om	17	Felsökningstabell	33	
	Kontrollera, ändra eller radera inställningar	17	Maximal funktionstid är överskriden	34	
	Barnspärr	17	Ugnsbelysning	34	
	Automatisk barnspärr	17		Service	35
	Temporär barnspärr	18	E- och FD-nummer	35	

 A Bak- och ugnsteksguide	35
Anvisning till inställningarna	35
Välj maträtt	35
Välja och ställa in maträtter	36
 P Program	36
Anvisning till inställningarna	36
Stektermometer	37
Välj maträtt	37
Välj maträtt	37
Ställa in program	37
 Testat i vårt provkök	38
Silikonformar	38
Kakor och småkakor	38
Bröd och småfranska	42
Pizza, paj och kryddiga bakverk	44
Gratäng och soufflé	45
Fågel	47
Kött	49
Fisk	52
Tillbehör och grönsaker	54
Dessert	56
Eco-ugnsfunktioner	57
Akrylamid i livsmedel	58
Anpassad tillagning	59
Torkning	60
Konservering	61
Jäsa deg med jäsningsläge	61
Upptining	62
Värmning och uppvärmning av mat	63
Varmhållning	65
Provrätter	65

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 4000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 12

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.
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Skållningsrisk!

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

Varning – Risk för personskador!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

Mikro

⚠ Varning – Brandrisk!!

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

⚠ Varning – Explosionsrisk!

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

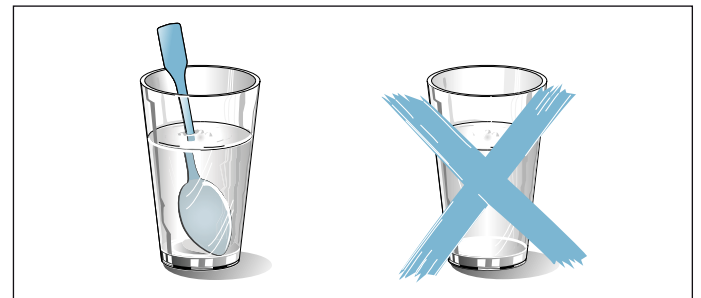
⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten.
Enheten är inte avsedd för att torka mat eller kläder, värma tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande.
Överhettade tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

⚠ Varning – Risk för skällning!!

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



⚠ Varning – Risk för personskador!!

- Olämpliga former kan spricka. Porslins- och keramikformer har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara former som tål att mikra.
- Metallformer och -behållare kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare. Använd bara mikrotåliga former eller kombifunktion med mikro.

⚠ Varning – Risk för stötar!!

Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personsador!!

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

Ånga

⚠ Varning – Risk för skällning!!

- 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 personsador 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

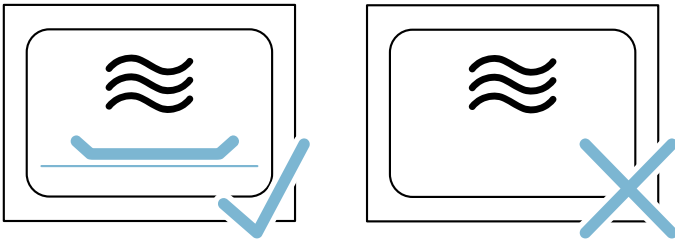
Obs!

- 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.

Mikro

Obs!

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



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

Ånga

Obs!

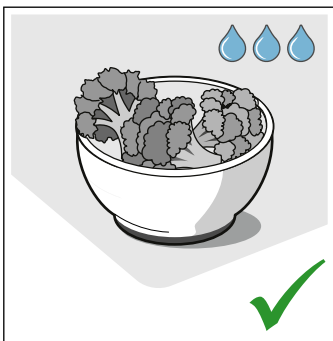
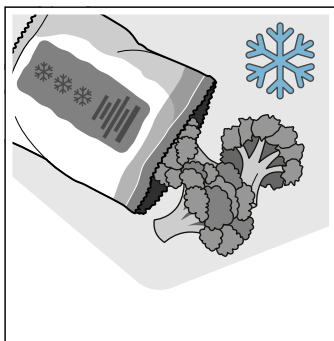
- Bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.
- Rostiga formar: använd inte rostiga formar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugnsutrymmet.
- Droppande vätska: ångar du med den perforerade långpannan bör du skjuta in bakplåten, långpannan 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, ta direkt bort lösningen med vatten.
- Rengöra vattentanken: maskindiska inte vattentanken. Vattentanken blir skadad. Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

Återvinning

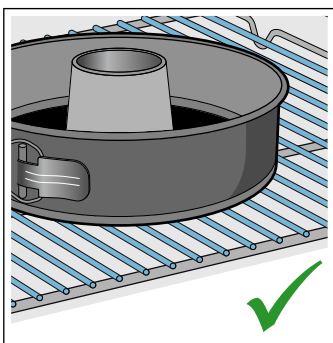
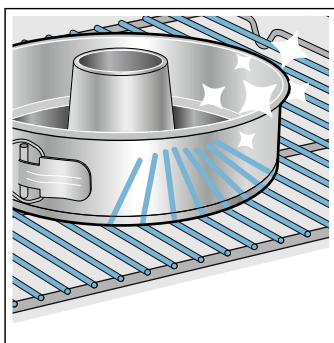
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

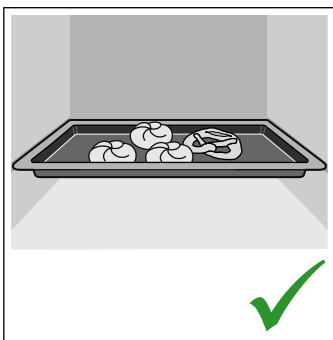
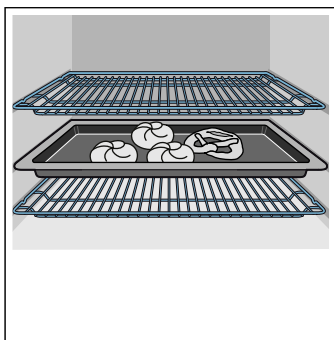
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



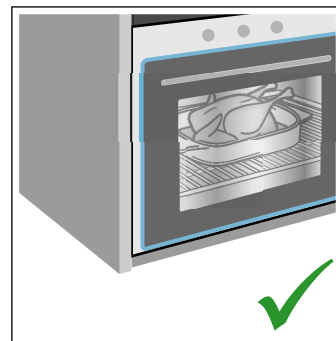
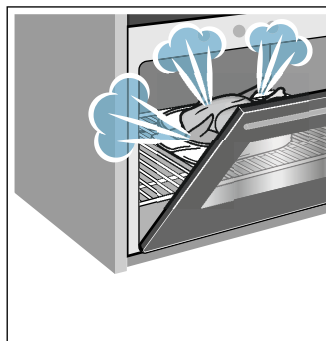
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



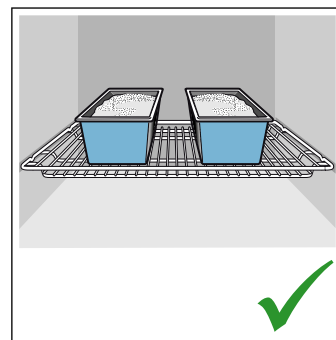
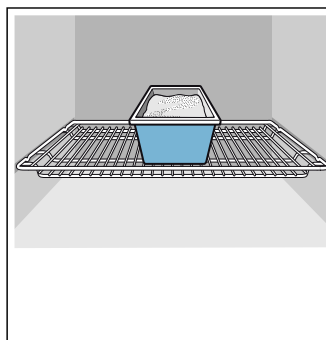
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



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



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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



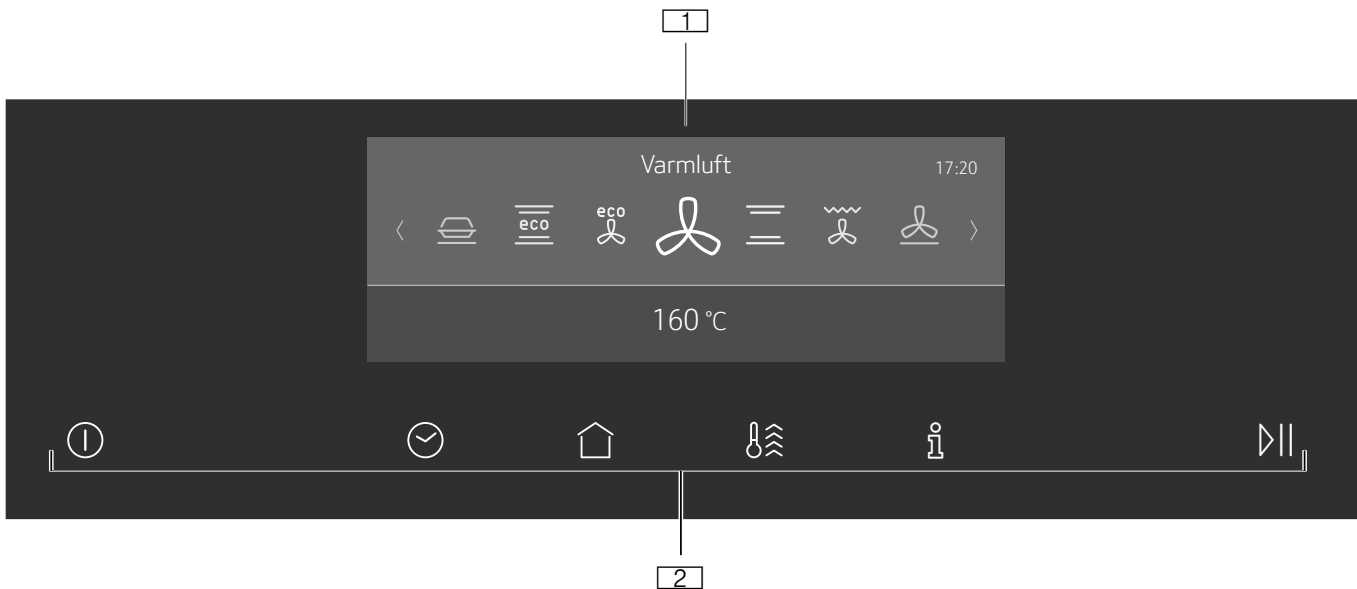
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Lär dig enheten

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

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










- 1** 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 15
 Huvudmeny	Välj ugnsfunktioner och inställningar → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 15
 Tidsfunktioner	Ställa in timer-, tillagningstid eller tidsfördröjd Färdig om-funktion → "Tidsfunktioner" på sidan 16
 Barnspärr	Slå på och av barnspärren → "Barnspärr" på sidan 17
 Information	Visa mer information Visa aktuell temperatur → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 15
 Snabbuppvärmning	Slå på eller av snabbuppvärmningen → "Snabbuppvärmning" på sidan 15
 Start/Stop	Slå på eller pausa funktionen → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 15

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.

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 15.
	Mikro Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare. → "Mikrovågsugnen" på sidan 18
	Mikrokombinationer Du kan kombinera mikron med en ugnsfunktion. → "Mikrovågsugnen" på sidan 18
	Bak- och ugnsteksguide Rekommenderade inställningar för bakning och ugnstekning → "Bak- och ugnsteksguide" på sidan 35

	Mikroprogram Du kan laga mat med mikron. → "Program" på sidan 36
	Ångprogram Ånga mat → "Program" på sidan 36
	MyProfile Anpassa enhetens inställningar individuellt → "Grundinställningar" på sidan 23
	Avkalkning
	Torkning Använd efter varje mikring eller EasyClean.
	EasyClean Rengör lättsmutsad ugn → "Rengöringsfunktionen" på sidan 29

Menyn ugsfunktioner

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

Ugsfunktion	Temperatur	Användning
 Varmluft	30 - 275°C	För bakning eller ugsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över-/undervärme	50 - 275°C	För vanlig bakning och ugsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
 Termogrill	50 - 250°C	För ugsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Pizzaläge	50 - 275°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Grill, stor grilllyta	50 - 290°C	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
 Grill, liten grilllyta	50 - 290°C	För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Undervärme	50 - 250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
 Anpassad tillagning	70 - 120°C	För skonsam och långsam tillagning av påbrynta, mörka köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
 Jäsläge**	2 lägen	För jäsning av jäs- och surdegar samt syring av yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
 Förvärma porslin	30 - 70°C	För förvärmning av porslin.
 Varmhållning	60 - 100°C	För varmhållning av färdiglagad mat.
 Över/undervärme eco	50 - 275°C	För skonsam tillagning av utvalda maträtter. Värmen kommer ovan- och underifrån.
 Varmluft eco	30 - 275°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 ugsfunktionen (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.

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 23

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 23

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 gratängformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. Gallret är avsett för mikro.</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.</p>
	<p>Bakplåt För småkakor på plåt</p>
	<p>Stektermometer Ger exakt ugnsstekning. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 24</p>

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

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

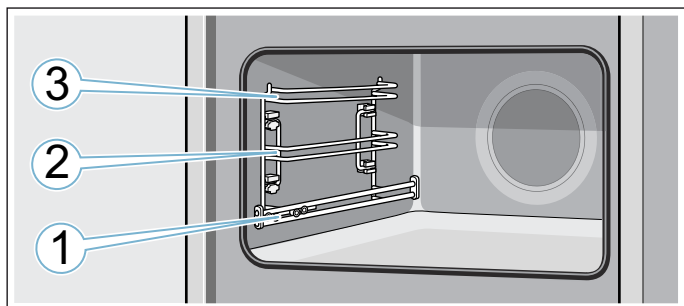
Mikro

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

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

Sätta i tillbehör

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

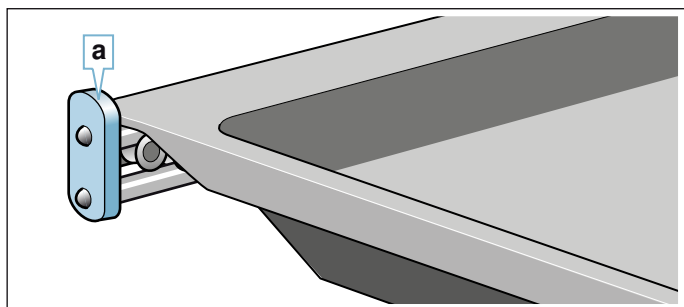


Sätt alltid i tillbehör mellan falsens styrningar på fals 2 och 3.

Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar. Utdragsskenor på fals 1 gör att du kan dra ut tillbehöret längre.

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

Exempel i bilden: långpanna




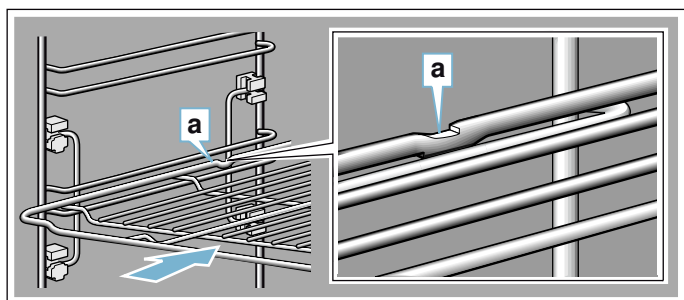
Anvisningar

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

Snäpplägena

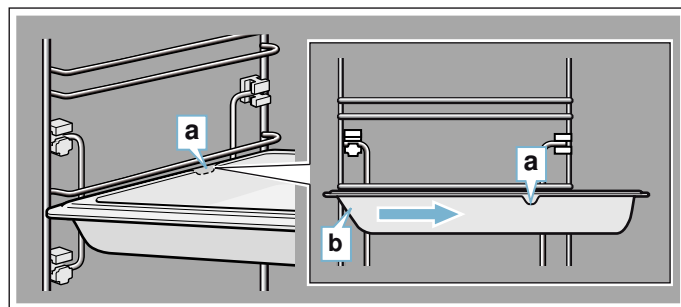
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

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



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

Exempel i bilden: långpanna



Extratillbehör

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

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

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

Tillbehör

Bak- och stegaller

Bakplåt

Långpanna

Bakplåt, släppa lätt-beläggning

Långpanna, släppa lätt-beläggning

Gratångform

Proffspanna

Lock till proffspannan

Pizzaplåt

Grillplåt

Keramikbaksten

Glasstekgryta, 5,1 l

Glasform

Ångsats för ugn

Dekorlist

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 23
- Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott.

Rengöra ugnsutrymmet

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

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Ta bort förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
3. Torka av de glatta ugnsyterna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
4. Slå på enheten med ①.
5. Fyll vattentanken. → "Fylla på vattentanken" på sidan 21
6. Ställ in angiven ugnsfunktion, temperatur och ångkokning och slå på funktionen. → "VarioSteam - ångkokning" på sidan 20

Inställningar	
Ugnsfunktion	Över-/undervärme  med ångkokning  (låg intensitet)
Temperatur	240°C
Tillagningstid	1 timme

7. Vädra köket medan enheten värmer upp.
8. Slå av enheten med ① efter angiven tillagningstid.
9. Vänta tills ugnen har svalnat.
10. Rengör de glatta ugnsyterna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
11. Töm vattentanken och torka ur ugnen. → "Efter varje ångning" på sidan 22

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 ugnstrestvärmen är hög eller låg på displayen när du slår av enheten.



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

Anvisningar

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

Ställa in och slå på funktioner


Exempel: varmluft  på 170°C

1. Tryck till på  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

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


Temperaturstaplarna

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

Funktionstid



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

Visa aktuell temperatur

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



Eheten 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






Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden.

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

Anvisningar




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

Slå på snabbuppvärmningen

1. Ställa in varmluft  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.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

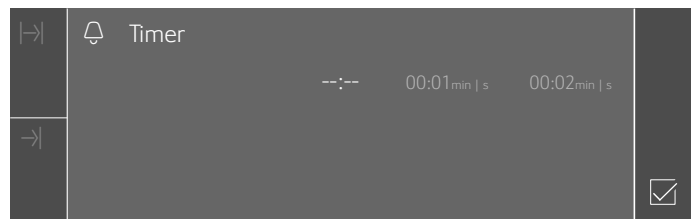
Tidsfunktion	Användning
 Timer	Timern fungerar som en äggklocka. Enheten slår inte på och av automatiskt.
 Tillagningstid	Enheten slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdig om	Enheten slår på och av automatiskt när inställd tillagnings- och färdigtid går ut.

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

Visa och dölja tidsfunktionerna





Tryck till på  för att visa eller dölja tidsfunktionerna.

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



Ställa in timern




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


1. Tryck till på .
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
2. 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.
3. 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.

1. Tryck till på .
2. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
3. Tryck till på .
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
4. Dra åt vänster eller höger och ställ in tillagningstid.
5. 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.
1. Sätt in maten i ugnen på lämpligt tillbehör och stäng luckan.
 2. Tryck till på .
 3. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
 4. Tryck till på .
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
 5. Dra åt vänster eller höger och ställ in tillagningstid.
 6. Tryck till på  Färdig om.
 7. Dra åt vänster och ställ in färdigtiden.
 8. 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



1. Tryck till på .
2. Tryck till på Tidsfunktion.
3. 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 23
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.

Mikrovågsugnen

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

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

Formar

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

Eldfasta glas-, eller glaskeramik-, porslins-, keramikformor eller temperaturlågliga plastformor fungerar. De här materialen släpper igenom mikrovågor. Du kan även använda helglaserad keramik utan sprickor.

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

Du kan använda vanliga metallformor vid bakning med kombifunktion. Kakan blir då jämnt gräddad även underifrån.

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

Obs!

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

Test av lämpliga formar

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

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

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

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

Avbryt testet.

Varning – Risk för brännskador!

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

Medföljande tillbehör

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

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

Sätt in tillbehöret på fals 1 när du mikrar, om inget annat anges.

Mikroeffektlägen

Det finns olika mikroeffektlägen som passar olika slags mat och tillagningssätt.

Alla mikrofunktioner kräver tillagningstid. Du godkänna föreslagen tillagningstid eller ändra den i resp. intervall.






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

Maxinställningen är till för att värma vätskor. Max. mikroeffekt blir sänkt efter ett tag för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvälning.


Ställa in mikron

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



Anvisning: Använder du mikrofunktionen jätteofta, så kan du ändra "Funktion när du slår på" till Mikro i grundinställningarna.

- Tryck till på  för att slå på enheten.
- Tryck till på .
Du får upp huvudmenyn.
- Dra åt vänster eller höger och välj Mikro . Tryck till på Fortsätt.
Du får upp förslag på effektläge och tillagningstid på displayen.
- Tryck till på det effektläge du vill ha.
- Dra åt vänster eller höger på fältet Tillagningstid och ställ in tillagningstiden.
- Tryck till på  för att slå på funktionen.
Pekknappen  lyser rött och uppvärmningsstapeln pulserar. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst när funktionen är igång genom att trycka till på den nedräknande tillagningstiden. Tryck till på  för att spara inställningen

Ändra mikroeffekt

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


Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal och slår av mikron automatiskt vid färdigtiden.



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


Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

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

Annars kan du slå av enheten med .

Pausa funktionen

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

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

Slå av funktionen





Tryck till på .

Slå på torkningen

Torkningen värmer upp ugnen, så att fukten i ugnsutrymmet 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.






- Låt enheten svalna.
- Ta bort grovsmuts i ugnsutrymmet direkt och torka upp fukt på ugnsbotten med svamp.
- Tryck till på  för att slå på enheten, om det behövs.
- Tryck till på fältet  för att få upp ugnsfunktionerna.
- Svajpa åt vänster eller höger på pekskärmen och välj Torkning .
- Tryck till på undre raden.
Du får upp tiden. Den går inte att ändra.
- Tryck till på undre raden.
- Tryck till på .
- Torkningen går igång och slår av automatiskt efter 10 minuter.
- Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugnsutrymmet.

Ställa in kombifunktion

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

Tillgängliga ugnsfunktioner:

	Varmluft
	Över-/undervärme
	Termogrill
	Grill, stor grilllyta
	Grill, liten grilllyta

- Tryck till på  för att slå på enheten.
 - Tryck till på .
Du får upp huvudmenyn.
 - Dra åt vänster eller höger och välj Mikrokombi .
Tryck till på Fortsätt.
Du får upp förslag på ugnsfunktion, temperatur, mikroeffekt och tillagningstid på displayen.
 - Tryck till på resp. fält och dra sedan åt vänster eller höger och ställ in värdet.
 - Tryck till på  för att spara inställningen.
 - Tryck till på .
- Enheter slår på funktionen. Uppvärmningsstapeln tänds och tillagningstiden räknar ned på displayen.

Du kan ändra temperatur, effektläge och tillagningstid närsomhelst. Tryck till på resp. fält och ställ in det värde du vill ha.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal och slår av mikron automatiskt vid färdigtiden.



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

Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

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

Annars kan du slå av enheten med .

Pausa funktionen

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

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

Slå av funktionen

Tryck till på .

Ånga

Vissa ugnsfunktioner går att komplettera med ångfunktion vid matlagningen. Dessutom finns ugnsfunktionerna jäsläge och värma på.

Varning – Risk för skållning!

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

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 38 → "Program" på sidan 36





Ångintensitet

Ångfunktionen har olika intensiteter:





- låg
- medel
- hög

Lämpliga ugnsfunktioner

Du kan komplettera följande ugnsfunktioner med ånga:

- varmluft 
- över-/undervärme 
- termogrill 
- 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 38

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 ▷||.
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.

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 23

⚠ Varning – Risk för personskador och brand!!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

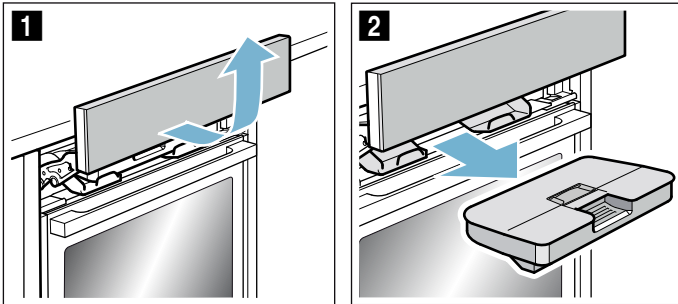
Obs!

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

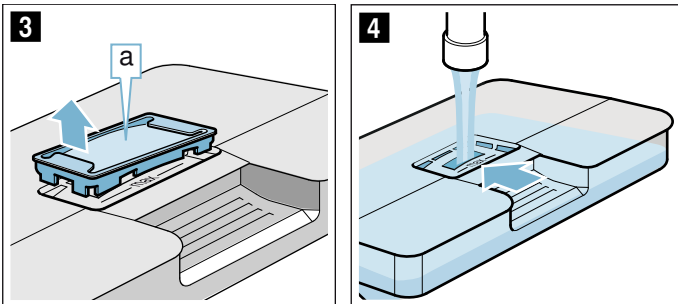
Anvisningar

- 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.

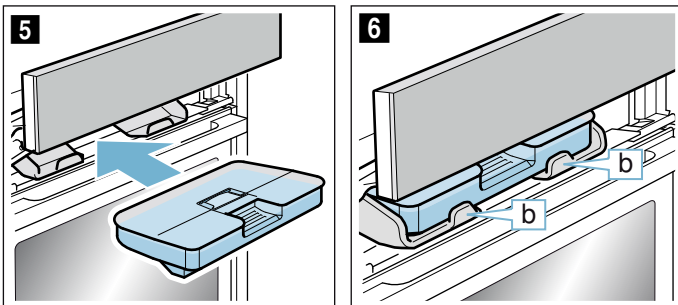
1. Tryck till på .
Panelen åker ut automatiskt.
2. Dra fram panelen med båda händerna och skjut sedan upp så att den snäpper fast (bild **1**).
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet (bild **2**).



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 jäsläget eller påvärmning är på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

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

Efter varje ångning

⚠ Varning – Risk för skällning!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

Obs!

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

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

Anvisningar

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

Tömma vattentanken

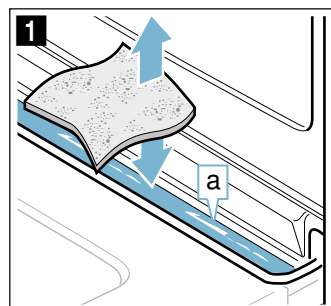
Obs!

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

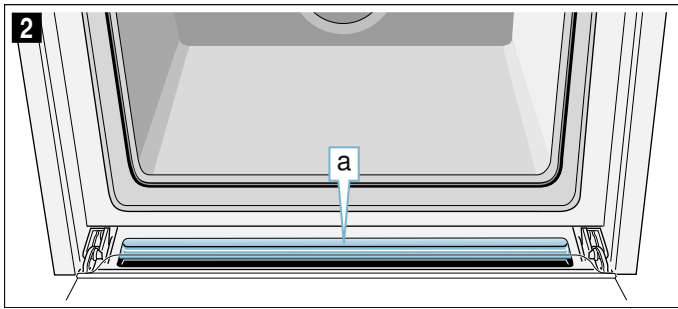
1. Öppna panelen.
2. Ta ur vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast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

Torka ur dropprännan

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



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



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.

- Låt enheten svalna.
- Ta bort grovsmut i ugnsutrymmet direkt och torka upp fukt på ugnsbotten med svamp.
- Tryck till på för att slå på enheten, om det behövs.
- Tryck till på fältet för att få upp ugnsfunktionerna.
- Svajpa åt vänster eller höger på pekskärmen och välj Torkning .
- Tryck till på undre raden. Du får upp tiden. Den går inte att ändra.
- Tryck till på undre raden.
- Tryck till på . Torkningen går igång och slår av automatiskt efter 10 minuter.
- Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugnsutrymmet.

Torka ur ugnen för hand

- Låt enheten svalna.
- Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
- Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
- Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

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

- Tryck till på .
- Tryck till på .
- Dra åt vänster eller höger och välj MyProfile .
- Tryck till på undre raden.
- Dra åt vänster eller höger och ställ in den inställning du vill ha.
- Tryck till på undre raden.
- Dra åt vänster eller höger och ställ in den inställning du vill ha.
- Tryck till på .
- Tryck till på Spara.

Grundinställningslista

Inställning	Alternativ
Språk	Välja språk
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Vattenhårdhet	0 (avhärdat) 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
Displaylusstyrka	5-lägesinställning
Klockdisplay	Digital Av
Belysning	På vid användning Av vid användning
Barnspärr*	Bara knappspärr Lucklås och knappspärr
Automatisk fortsättning	Vid luckstängn. Forts. inte
Automatisk barnspärr	Av På

Funktion när du slår på	Huvudmeny
	Ugnsfunktioner
	Mikro
	Kombifunktion
	Bak-/ugnssteksguide
	Ångprogram
	Mikroprogram
Nattläge	Av
	På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Varning! Mikrovågsstrålning	Indikeringar
	Dölj
Logga	Indikeringar
	Dölj
Mikrotorkning	På
	Av
Fläkteftergångstid	Rek.
	Minimum
Fabriksinställningar	Återställ
*) Grundinställningen går inte välja på alla enhetstyper	

Ange favoriter

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

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

1. Tryck till på ⓪.
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.

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

	Varmluft	Mikro eller ånga
	Över-/undervärme	Mikro eller ånga
	Termogrill	Mikro eller ånga
	Pizzaläge	
	Över-/undervärme eco	
	Varmluft 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

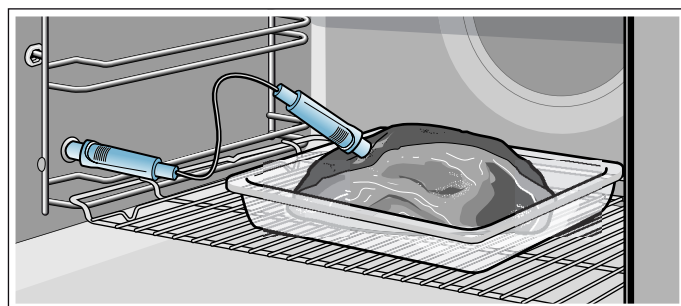
Sätt stektermometern i maten innan du sätter in den i ugnen.

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

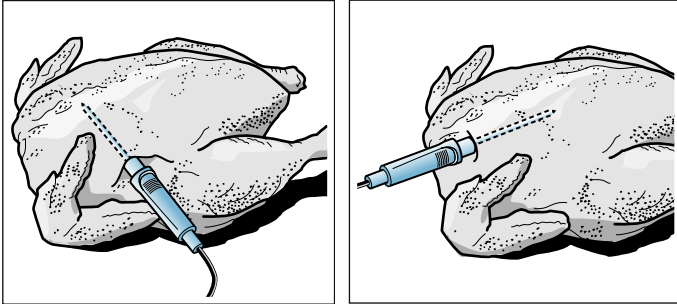
Obs!

Slår du på mikron, så måste spetsen på stektermometern sitta i maten.

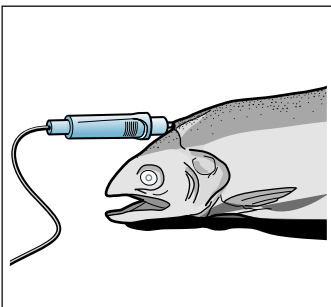
Kött: sätt i stektermometern snett ovanifrån tills det tar emot i stora köttstycken. Sätt den i tjockaste stället från sidan på tunna bitar.



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.

Använd inte täckta formar.

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

Ställa in 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 använda 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 ugn- och kötttemperatur när funktionen är igång.

1. Tryck till 2 ggr på Ugn- 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.

Köttemperatur i olika livsmedel

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

Du hittar massor av uppgifter om ugsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 38

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

Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider upp till 74 timmar med sabbatläget. Du kan varmhålla mat i ugsutrymmet 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 ugsfunktionsmenyn.

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

1. Tryck till på ①.
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 ugsluckan, så avbryter inte funktionen.

Enheten ger signal när sabbatslägets tillagningstid går ut. Uppvärmningen stängs av. Slå av enheten med ①.

Avbryta sabbatläget

Tryck till på ① 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,
- högtrycksvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

Varning – Risk för brännskador!

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

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

Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
Enhetens insida	
Emaljerade och självrengörande ytor	Följ anvisningarna till ugnsytorna 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.
Lucksydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Rostfri, invändig luckinfattning	Specialmedel för rostfritt: Följ tillverkarens anvisningar. Medlet får bort missfärgningarna. Använd inte medel för rostfritt.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll.
Vattentank	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och skölj ur med rent vatten så du får bort diskmedelsrester. Eftertorka med mjuk trasa. Låt torka med öppet lock. Torka av lucktätningen ordentligt. Maskindiska inte!
Stektermometer	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte!

Anvisningar

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

Ugnsytorna

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

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

Rengöra emaljytorna

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

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

Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar.

Tips: Använd helst rengöringsfunktionen.

→ "Rengöringsfunktionen" på sidan 29

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

Keramikbeläggningen blir regenererad.

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

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

Obs!

Använd aldrig 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 helst varmluft. 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 skällning!

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Häll 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 häll 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.

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 användas. 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 .
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 \triangleright .
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 \triangleright .
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 \triangleright .
Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

Torka ur

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

Ugnstegar

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

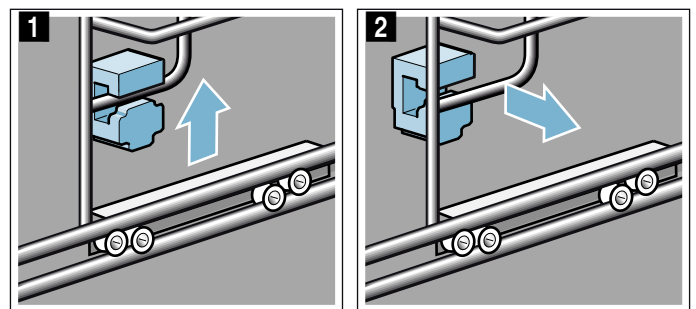
Ta ur och sätta i ugnstegarna

Varning – Risk för brännskador!!

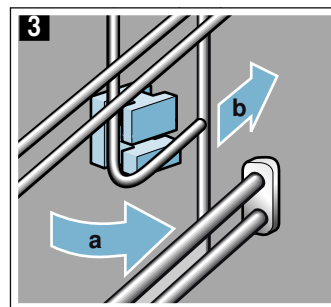
Ugnstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ta ur ugnstegarna

1. Dra ut utdragsskenorna.
2. Tryck upp ugnstegarna (bild **1**) och ta ur (bild **2**).



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

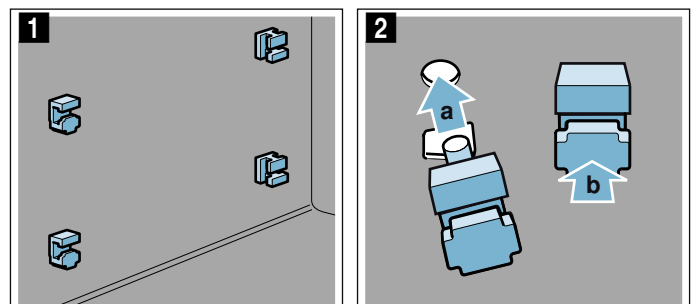


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

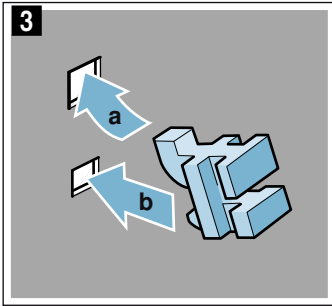
Sätta i fästena

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

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

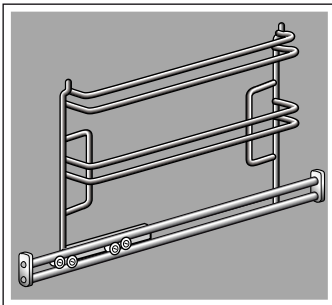


3. Sätt i det bakre fästet med haken i övre hålet **a** och tryck sedan in i det undre hålet **b** (bild **3**).



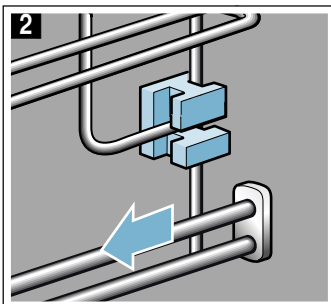
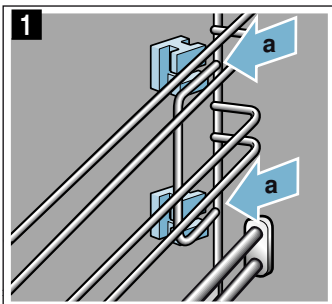
Sätta i ugnsstegarna

Se till så att utdragskenorna är nedtill när du sätter i.

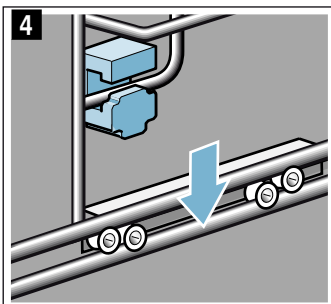
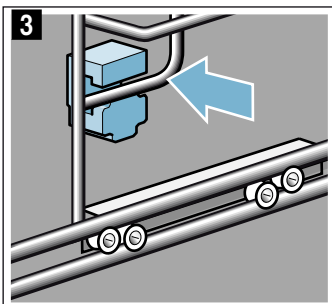


Ugnsstegarna passar bara på höger resp. vänster sida. Utdragskenorna ska gå att dra rakt ut.

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



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



5. Skjut in utdragskenorna helt.

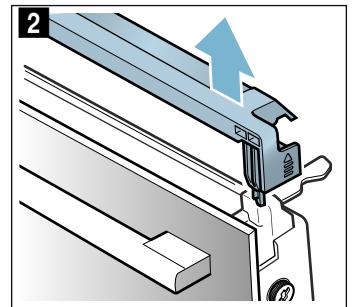
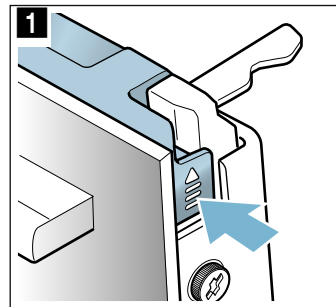
Ugnsluckan

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

Ta bort luckskyddet

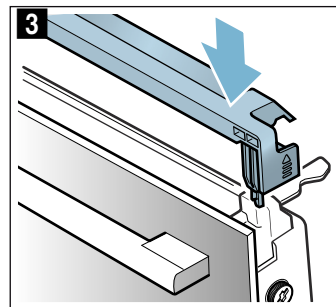
De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Skyddet går att ta bort, så du kan rengöra ordentligt.

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



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

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



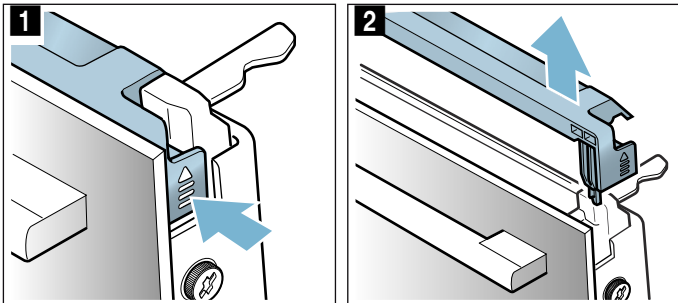
5. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

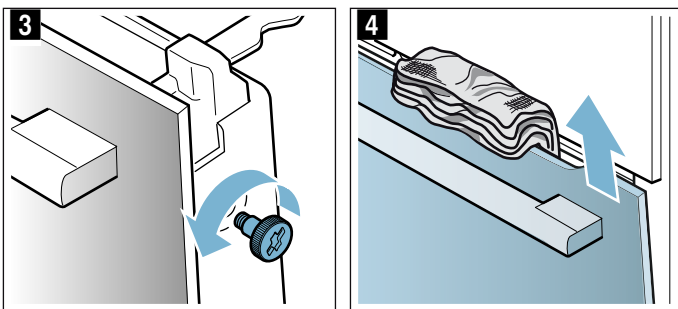
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur på enheten

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



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

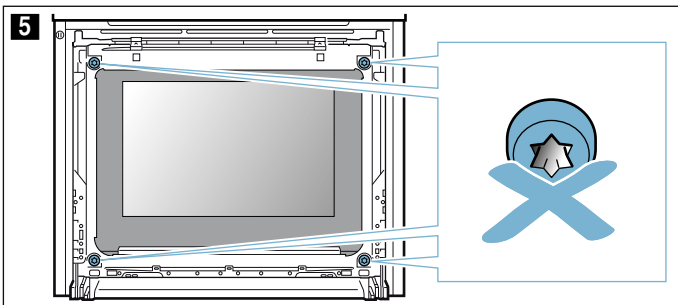


Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!

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

Skruva inte ur de 4 svarta skruvarna på ramen (bild 5).



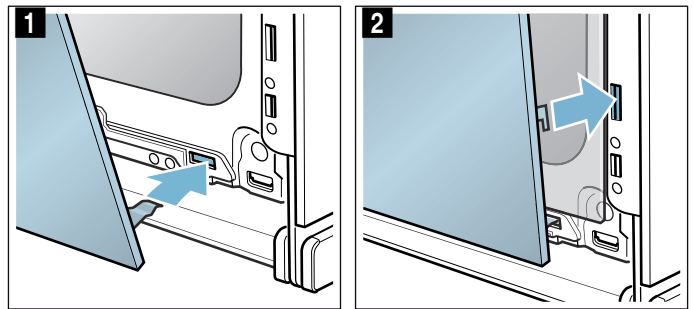
⚠ Varning

Risk för personskador!

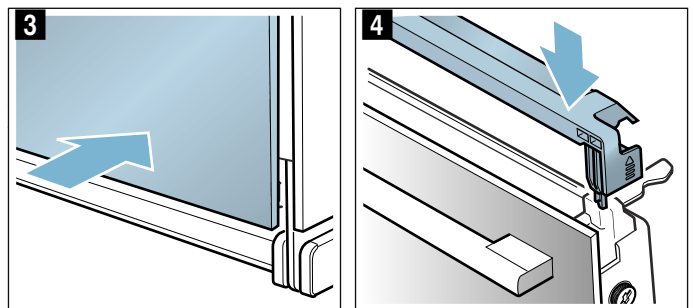
- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Sätta i på enheten

1. Sätt ned ytterglaset i fästena (bild 1).
2. Stäng ytterglaset tills de båda övre hakarna är mittemot öppningen (bild 2).



3. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast (bild 3).
4. Öppna luckan lite igen och ta bort kökshandduken.
5. Skruva i de båda skruvarna till höger och vänster igen.
6. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild 4).



7. Stäng luckan.

Obs!

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

🔍 Hur åtgärda fel?

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

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

⚠️ Varning – Risk för stötar!





Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Felsökningstabell

⚠️ Varning – Risk för stötar!

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

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/Åtgärd
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 ugnsfunktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt	Låt enheten svalna och slå på ugnsfunktionen 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 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 20
	Trasig givare	Ring service
	Vattentanken har fallit ned. Stöten har lossat delar inuti vattentanken så att den är otät.	Beställ ny vattentank
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt	Ingen åtgärd
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 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 23
Det hörs ett "plopp" när du lagar mat	Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljudeffekt	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.

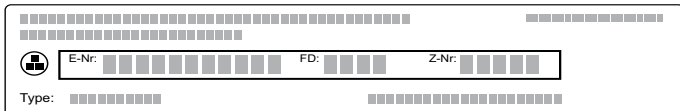
Om LED-lampan eller lampglaset är trasigt, kontakta service. Du får inte ta av lampglaset.

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 . → "Ånga" på sidan 20



The diagram shows a control panel with several fields for entering information. At the top, there are two rows of small squares representing a display or keypad. Below that, there are three main input fields: 'E-Nr:' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 5 squares, and 'Z-Nr:' followed by a row of 5 squares. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by a row of 10 squares. A small icon of a person is visible on the left side of the panel.

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.

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
Smördegkakor
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.
- Ugnstekprogrammen där enheten ställer in temperaturen åt dig kan ha inprogrammerade temperaturer på upp till 300°C. Så se till att du använder eldfasta formar.
- Du får anvisningar om t.ex. form, fals eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen.

Mikro

Enheten har mikroprogram så att du kan laga mat snabbt och smidigt. Mikron kortar tillagningstiden avsevärt, den blir nästan halverad. Förutom bak- och ugnstekprogram med kombiugnsfunktioner med mikro finns även upptiningsfunktioner och ren mikring.

Enheten ställer in mikroeffekt, ugnsfunktion, tid och temperatur åt dig. Du behöver bara ange vikten på maten.

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

Ånga

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

Du hittar anvisningar om ångfunktionerna i resp. kapitel. → "Ånga" på sidan 20

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.

Stektermometer

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

Välj maträtt

Följande tabell innehåller matchande inställningar för de listade maträtterna.

Maträtter
Tina fågeldelar
Tina kött
Tina fiskfilé
Grönsaker, färska
Grönsaker, frysta
Kokt potatis
Långkornigt ris
Ånga fiskfilé
Fryst pizza med tunn botten, 1 st.
Lasagne, djupfryst
Kyckling, utan fyllning
Kycklingdelar
Köttfärslimpa på färsk köttfärs
Bakpotatisar, hela





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
Hel fisk
Värma på tillagade tillbehör

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 Mikro- eller Ångprogram.
4. Tryck till på undre raden.
5. Tryck till på den kategori du vill ha.
6. Dra åt vänster eller höger och välj det mikro- eller ångprogram du vill ha.
7. Tryck till på det mikro- eller ångprogram du vill ha.
8. Dra åt vänster eller höger och ange vikten.
9. Tryck till på undre raden.
Du får upp en anvisning om vilken fals och form du ska använda
10. Tryck till på  för att slå på funktionen.
Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

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

Är du nöjd med slutresultatet, 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 till på  för att avbryta pågående funktion.

Slå av enheten

Tryck till på  för att slå av enheten.

Testat i vårt provkök.

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

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

Silikonformer

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformer.

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

För tillagning med ångkokningshjälp är silikonformer 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 i kombination med mikrovågor

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

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

→ "Mikrovågsugnen" på sidan 18

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

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

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

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

Grädning på två falsar

Använd Varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i former 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 präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid former 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.

Bakformer

Mörka bakformer av metall passar bäst.

Ljusa plåtformer, keramikformer och glasformer 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:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Ångintensitetsstegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kakor i form							
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1		150-170	-	-	55-70
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1		160-180	90	-	30-40
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1		150-160	-	1	50-70
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	1		150-170	-	-	60-80
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhupf-springform	1		160-180	-	-	45-60
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhupf-springform	1		170-190	90	-	35-45
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	1		150-170	-	-	20-40
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	2		160-170	-	1	25-35
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	-	65-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	1		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1		190-210	-	-	45-55
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1		180-200	-	-	50-60
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
* förvärm							
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen							

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillag-ningstid i minuter
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	⌘	150-170	-	-	65-85
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	1	≡	160-180	-	-	60-80
Schweizisk kaka	Långpanna	1	≡	190-210	-	-	45-55
Schweizisk kaka	Långpanna	1	⌘	180-200	-	-	60-70
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1	≡	160-180	-	-	15-25
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1	⌘	150-160	-	1	25-35
Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	160-170	-	-	25-35
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	1	≡	180-200	-	-	30-45
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	150-160	-	-	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	1	⌘	150-160	-	-	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, söt	Långpanna	1	⌘	170-180	-	-	40-60
Strudel, söt	Långpanna	1	⌘	180-190	-	2	50-60
Strudel, fryst	Långpanna	1	⌘	190-210	-	-	35-50
Strudel, fryst	Långpanna	1	⌘	180-190	-	1	35-45
Strudel, fryst	Långpanna	1	⌘	200-220	90	-	20-25
Småkakor							
Småkakor	Bakplåt	1	≡	160**	-	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	1	⌘	150**	-	-	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	140**	-	-	30-40
Muffins	Muffinsplåt	1	≡	170-190	-	-	15-30
Muffins	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
* förvärm							
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen							

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
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
Petits-choux	Bakplåt	1		200-220	-	-	30-45
Petits-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**	-	-	20-30
Spritskakor	Bakplåt	1		140-150**	-	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	2		140-160	-	-	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	-	-	20-35
Maräng	Bakplåt	2		80-90*	-	-	120-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		80-90*	-	-	120-180
Nötkakor	Bakplåt	2		90-110	-	-	20-40
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	-	-	20-40
* förvärm							
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen							

Tips för kakor och småkakor

Du vill se efter om kakan är genomgräddad.	Peta med en trästicka på den högsta punkten i kakan. Om ingen smet fastnar på trästickan är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång. Alternativt sänker du temperaturen med 10 °C och förlänger gräddningstiden. Anpassa efter vilka ingredienser som ingår och tillagningsinstruktionerna i receptet.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj bara botten i springformen. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.
Fruktsaften rinner över.	Använd en långpanna nästa gång.
Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca. 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Kakan är för torr.	Höj temperaturen med 10 °C och förkorta gräddningstiden.
Kakan är överallt för ljus.	Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.
Kakan är för ljus upptill men nedtill för mörk.	Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.
Kakan är för mörk upptill men nedtill för ljus.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Formkakan blir för mörk baktill.	Formen ska stå mitt i ugnen och inte nära den bakre väggen.
Kakan är överallt för mörk.	Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuell gräddningstiden.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Ställ in en något lägre temperatur. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar. Se till att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverket på den nedre.	Använd alltid Varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Kakan ser bra ut men är inte färdig inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Kakan lossar inte när du vänder formen uppochned.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter. Lossar den fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Nästa gång kan du fetta in formen och täcka den med ströbröd.

Bröd och småfranska

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till 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 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 präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen 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 bröddegar 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!




















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

Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitetsstegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ånginten-sitet	Tillag-ningstid 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		250-270	-	20-30
Focaccia	Långpanna	2		220-230	3	20-30
Småfranska						
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	2		200-220	-	10-20
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	20-25
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, frysta						
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
Salta kringlor, delar för gräddning	Galler	1		220-240	-	15-25
Salta kringlor, delar för gräddning	Bakplåt	2		210-230	1	18-25
Croissanter, delar för gräddning	Bakplåt	1		150-170*	-	20-35
Croissanter, 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		290	-	5-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	2		250	-	5-15
Rosta bröd	Galler	3		290	-	3-6
* förvärm						

Pizza, paj och kryddiga bakverk

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda i kombination med mikrovågor

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

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

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

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

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

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Pizza							
Pizza, färsk	Bakplåt	1		200-220	-	-	20-30
Pizza, färsk, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	1		210-230	-	-	20-30
Pizza, kyld	Galler	1		210-230	-	-	10-20
Pizza, fryst							
Pizza, tunn botten, 1 st.	Galler	1		210-230	-	-	10-20
Pizza, tunn botten, 1 st.	Långpanna	1		210-230	90	-	10-20
Pizza, tunn botten, 2 st.	Galler + bakplåt	3+1		200-220	-	-	15-25
Pizza, tjock botten, 1 st.	Galler	1		180-200	-	-	20-30
Pizza, tjock botten, 1 st.	Långpanna	1		180-200	90	-	15-25
Pizza, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		160-180	-	-	25-35
Pizzabaguette	Galler	1		200-220	-	-	20-30
Pizzabaguette, 2 st.	Långpanna	1		180-200	90	-	10-20
Minipizza	Galler	1		210-230	-	-	10-20
Minipizzor, 9 st.	Långpanna	1		210-230	90	-	10-20
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
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 26 cm	1		180-200	90	-	35-40
Ostpaj	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	-	35-55
Ostpaj	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	-	30-45
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
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.

Tillagning med mikrovågor

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

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

→ "Mikrovågsugnen" på sidan 18

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

Falsar

Använd alltid de angivna falsarna.

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

■ Formar på gallret: fals 1

■ Långpanna: fals 2

Använd ångkokningshjälpen för suffléer. De behöver inget vattenbad.

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 präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen 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 ugnsställningen för olika gratänger och suffléer. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek och gratängens höjd. 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: 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:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade ingredienser	Gratängform	1		200-220	-	-	35-55
Gratäng, krydd., tillagade ingredienser	Gratängform	1		160-170	-	2	40-50
Gratäng, krydd., tillagade ingredienser	Gratängform	1		140-160	360	-	20-30
Puddingar	Gratängform	1		170-190	-	-	45-60
Puddingar	Gratängform	1		140-160	360	-	25-35
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	1		160-180	-	-	50-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	1		170-180	-	2	35-45
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	1		180-200	360	-	20-30
Lasagne, frusen, 400 g	Långpanna	1		190-210	-	-	30-40
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	1		180-190	-	2	40-50
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	1		200-210	180	-	20-25
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	1		170-180	-	-	50-65
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	1		170-190	-	2	60-70
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	1		170-190	360	-	20-25
Sufflé	Gratängform	1		160-170*	-	-	40-50
Sufflé	Gratängform	1		180-200*	-	-	30-40
Sufflé	Portionsformar	1		170-190	-	-	65-75

* Förvärm

Fågel

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

Steka på galler

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

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

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

Steka i formen

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

Steka i kombination med mikrovågor

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

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

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

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

Steka med ångkokningshjälp

Vissa maträtter blir frasierare med ångkokningshjälp. De får en frasierare 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.

Grillning

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

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

→ *"Stektermometer" på sidan 24*

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

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






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

Tips

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


























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











Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kyckling							
Kyckling, 1 kg	Kärl utan lock	1		200-220	-	-	60-70
Kyckling, 1 kg	Galler	1		200-220	-	2	50-60
Kyckling, 1 kg	Kärl med lock	1		230-250	360	-	25-35
Kycklingsbröstfilé, à 150 g (grilla)	Galler	2		290*	-	-	15-20
Kycklingsbröstfilé, 2 st. à 150 g (grilla)	Kärl utan lock	1		190-210	180	-	25-30
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	2		220-230	-	-	30-35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	2		200-220	-	2	30-45
Kycklingdelar, 4 st. à 250 g	Kärl utan lock	1		190-210	360	-	20-30
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	2		200-220	-	-	10-20
Kycklingsticks, nuggets, frusna, 250 g	Långpanna	1		190-210	360	-	15-20
Gödkyckling, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		200-220	-	-	70-90
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	1		180-200	-	2	65-75
Gödkyckling, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-220	360	-	30
					180	-	15-25
Anka & gås							
Anka, 2 kg	Kärl utan lock	1		180-200	-	-	90-110
Anka, 2 kg	Galler	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Anka, 2 kg	Långpanna	1		170-190	180	-	60-80
Ankbröst, à 300 g	Galler	2		230-250	-	-	25-30
Ankbröst, à 300 g	Galler	2		220-240	-	2	25-30
Gås, 3 kg	Kärl utan lock	1		160-170	-	-	120-150
Gås, 3 kg	Galler	1		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gås, 3 kg	Kärl utan lock	1		170-190	180	-	80-90
Gåslår, à 350 g	Galler	2		210-230	-	-	40-50
* Förvärm i 5 minuter							
** Beakta uppgifterna på förpackningen							

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Gåslår, à 350 g	Galler	2		190-200	-	2	45-55
Gåslår, à 350 g	Långpanna	1		170-190	180	-	30-40
Kalkon							
Liten kalkon, 2,5 kg	Kärl utan lock	1		180-190	-	-	70-90
Liten kalkon, 2,5 kg	Långpanna	1		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Liten kalkon, 2,5 kg	Kärl med lock	1		210-230	360	-	45-50
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Kärl med lock	1		240-260	-	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Kärl utan lock	1		180-200	-	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2		170-180	-	2	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Kärl med lock	1		210-230	360	-	45-50
* Förvärm i 5 minuter							
** Beakta uppgifterna på förpackningen							

Kött

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

Steka och sjuda

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

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

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

Steka på galler

På gallret får köttet en lite knaprigare yta.

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

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

Steka och sjuda i porslinsformer

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

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

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

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

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

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

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

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

Steka i kombination med mikrovågor

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

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

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

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

Obs!

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

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.

Grillning

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

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

→ "Stektermometer" på sidan 24

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för åtskilliga köttätter. 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:

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

Ångintensitets- stegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillag-ningstid i minuter
Fläskkött							
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		180-200	-	-	120-130
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		180-190	-	1	110-130
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Kärl med lock	1		180-200	180	-	40-50
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Kärl utan lock	1		190-200	-	-	130-140
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Kärl utan lock	1		120	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	30-35
Fläskfilé, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		220-230	-	-	70-80
Fläskfilé, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		170-180	-	1	80-90
Fläskfilé, 1,5 kg	Kärl med lock	1		230-240	90	-	50-60
Fläskfilé, 400 g	Galler	2		220-230	-	-	20-25
Fläskfilé, 400 g	Kärl utan lock	1		210-220*	-	1	25-30
Kassler med ben, 1 kg (tillsatt litet vatten)	Kärl med lock	1		210-220	-	-	60-80
Kassler med ben, 1 kg	Kärl utan lock	1		160-170	-	1	70-80
Kassler med ben, 1 kg	Kärl utan lock	1		-	360	-	40-50
Fläskköttsskivor, 2 cm tjocka	Galler	3		250	-	-	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka (förvärm 5 min)	Galler	3		290*	-	-	8-12
Nötkött							
Oxfilé, medium, 1 kg	Kärl utan lock	1		210-220	-	-	40-50
Oxfilé, medium, 1 kg	Kärl utan lock	1		190-200	-	1	50-60
Oxfilé, medium, 1 kg	Kärl med lock	1		180-200	90	-	30-40
Nötgrytstek, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-220	-	-	130-140
Nötgrytstek, 1,5 kg**	Kärl utan lock	1		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		220-230	-	-	60-70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		190-200	-	1	65-80
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		240-260	180	-	30-40
Biff, 3 cm tjock, medium	Galler	2		290	-	-	15-20
Hamburgare, 3-4 cm hög *****	Galler	2		290	-	-	20-30
Kalvkött							
Kalvstek, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		160-170	-	-	100-120
Kalvstek, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		170-180	-	1	90-110
Kalvstek, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-210	90	-	70-80
* förvärm							
** Tillsätt till att börja med 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under tillagningen							
*** Vänd inte							
**** Skjut in långpannan därunder på fals 1							
***** Vänd efter 2/3 av tiden							

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kalvlägg, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		200-210	-	-	100-110
Kalvlägg, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		170-180	-	1	100-120
Kalvlägg, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Lammkött							
Lammbog befri, medium, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		170-190	-	-	50-70
Lammbog befri, medium, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		170-180	-	1	80-90
Lammbog befri, medium, 1,5 kg	Kärl med lock	1		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Lammrygg med ben***	Kärl utan lock	1		180-190	-	-	40-50
Lammrygg med ben***	Kärl utan lock	1		200-210*	-	1	25-30
Lammrygg med ben***	Kärl utan lock	1		190-210	90	-	30-40
Lammkotlett****	Galler	2		290	-	-	12-18
Korv							
Grillkorv	Galler	2		290	-	-	10-20
Köttträtter							
Köttfärslimpa, 1 kg	Kärl utan lock	1		170-180	-	-	70-80
Köttfärslimpa, 1 kg	Kärl utan lock	1		190-200	-	1	70-80
Köttfärslimpa, 1 kg + 50 ml vatten	Kärl utan lock	1		170-190	360	-	30-40
* förvärm							
** Tillsätt till att börja med 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under tillagningen							
*** Vänd inte							
**** Skjut in långpannan därunder på fals 1							
***** Vänd efter 2/3 av tiden							

Tips vid stekning, sjudning och grillning

Ugnsutrymmet blir nedsmutsat.	Tillaga maten i en sluten stekgryta eller använd grillplåten. Om du använder grillplåten får du det bästa grillresultatet. Du kan köpa till grillplåten som extra tillbehör.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd och/eller steken är för torr.	Kontrollera falsnivån och temperaturen. Välj en lägre temperatur nästa gång och förkorta eventuellt stektiden.
Skorpan är för tunn.	Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl och tillsätt eventuellt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och 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.
Steken är inte klar.	Skär upp steken. Tillred såsen i stekgrytan och lägg i stekskivorna. Avsluta tillagning med endast mikrovågor.
Grillbitarna blir för torra.	Salta köttet efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet. Stick inga hål i köttet när du vänder det. Använd en grilltång.

Fisk

Din enhet har olika ugnsinställningar för att tillreda fisk. I

inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

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

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

Steka och grilla på galler

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan 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 glasformor på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

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

Ångkoka med mikrovågsugn

Det går även att ångkoka fisk i mikrovågsugnen.

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

→ "Mikrovågsugnen" på sidan 18

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

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

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

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.

Stektermometer

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

→ "Stektermometer" på sidan 24

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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



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

Vänd på fisk som inte är i simläge efter ca. ½ till ⅔ av den angivna tiden.

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

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

Använda ugnsfunktioner:


















-  Termogrillning
-  Pizzaläge

sv Testat i vårt provkök.

- Grill  stor grilllyta
-  Mikro

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fisk							
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Öppen form	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, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		250	90	-	15-20
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	1		-	600	-	3
					360	-	2-7
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Öppen form	1		170-190	-	-	30-40
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	1		-	600	-	10
					360	-	10-15
Fiskfiléer							
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	2		220*	-	-	15-25
Fiskfilé, opanerad, ångkokt, 400 g	Kärl med lock	1		-	600	-	4
					360	-	5-15
Fiskkotletter							
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	2		290	-	-	18-22
Fisk, frusen							
Fisk, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	1		-	600	-	5
					360	-	7-12
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	1		210-230	-	-	25-40
Fiskfilé, opanerad, 400 g	Kärl med lock	1		-	600	-	10-15
Fiskfilé, gratinerad	Galler	2		220-240	-	-	35-45
Fiskfilé, gratinerad	Öppen form	1		200-220	-	2	35-45
Fiskfilé, gratinerad, 400 g	Öppen form	1		290	360	-	15-20
Fiskpinnar***	Bakplåt	1		220-240	-	-	10-20
Fiskrätter							
Fiskterrin, 1000 g	Terrinform	1		-	360	-	20-25

* Förvärm

** Skjut in långpannan därunder på fals 1

*** vänd emellanåt

Tillbehör och grönsaker

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

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

Tillagning i kombination med mikrovågor

Om du vill tillaga i kombination med mikrovågor ska du alltid använda en form som kan förslutas och som är

mikrougnstålig. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie. Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar.

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

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

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

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

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Tillagning på en fals

Följ uppgifterna i tabellen.

Tillagning på två falsar

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

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Tillbehör

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

Galler

Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

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

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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












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

Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- stegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikrovågseffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, färska							
Grönsaker, färska, 250 g*	Kärl med lock	1		-	600	-	8-12
Grönsaker, färska, 500 g*	Kärl med lock	1		-	600	-	10-15
Grönsaker, frysta							
Spenat, 450 g*	Kärl med lock	1		-	600	-	13-18
Blandade grönsaker, 250 g 25 ml vatten*	Kärl med lock	1		-	600	-	10-14
Blandade grönsaker, 500 g + 25 ml vatten*	Kärl med lock	1		-	600	-	15-20
Grönsaksrätter							
Grillgrönsaker	Långpanna	3		290	-	-	10-15
Potatis							
Bakpotatis, i halv	Långpanna	1		160-180	-	-	45-60
Bakpotatis, i halv	Långpanna	2		180-190	-	1	40-50
Bakpotatis, i halv, 1 kg	Långpanna	2		200-220	360	-	15-20
Skalpotatis, hel, 250 g*	Kärl med lock	1		-	600	-	10-13
Kokt potatis, fyrdelade, 500 g*	Kärl med lock	1		-	600	-	12-15

* Rör om en till två gånger under tiden

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikrovågseffekt i W	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
Kroketter	Bakplåt	1		200-220	-	-	15-25
Pommes frites (vänd då och då)	Bakplåt	1		190-210	-	-	20-30
Pommes frites, 500 g	Långpanna	2		250-270	180	-	15-20
Pommes frites, 2 nivåer (vänd då och då)	Långpanna + bakplåt	3+1		200-220	-	-	30-40
Ris							
Långkornigt ris, 250 g + 500 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Råris, 250 g + 650 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Gryn							
Couscous, 250 g + 500 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	-	6-8
Hirs hel, 250 g + 600 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/majsgryn, 125 g + 500 ml vatten*	Kärl med lock	1		-	600	-	6-8
Korngryn, 250 g + 750 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Ägg							
Äggkaka av 2 ägg	Kärl med lock	1		-	360	-	6-8

* Rör om en till två gånger under tiden

Dessert

Med din enhet kan du göra yoghurt och olika desserter.

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

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

Göra yoghurt

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

- Värm upp 1 liter mjölk (fetthalt 3,5 %) till 90 °C på plattan och låt svalna till 40 °C. För H-mjölk räcker det att värma upp till 40 °C.
- Rör ned 150g yoghurt (kylskåpskall).
- Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.

- Ställ kopparna/burkarna på ugnsbotten och tillaga enligt anvisningarna.
- När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

Pudding av puddingpulver

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

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

Laga risgrynsgröt

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

Kompott






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

Rör om två till tre gånger under tillagningen.

Popcorn för mikrovågsugn

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

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

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fäls	Ugnsfunktion	Jäsningssteg	Mikroeffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Pudding av puddingpulver*	Kärl med lock	1		-	600	5-8
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		1	-	300-360
Risgrynsgröt, 125 g + 500 ml mjölk*	Kärl med lock	1		-	600	10
Fruktkompott, 500 g	Kärl med lock	1		-	600	9-12
Popcorn för mikrovågsugn, 1 påse à 100 g**	Öppen form	1		-	600	4-6

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

Eco-ugnsfunktioner

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

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

Bakformor och porslin

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



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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

Rekommenderade inställningsvärden

Använda ugnsfunktioner:

-  Jäsningsläge
-  Mikro

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

Ljusa plåtformor, keramikformor eller glasformor förlänger baktiden och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Bakplåtspapper



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




























Rekommenderade inställningsvärden

Här hittar du uppgifter för olika rätterna. Temperatur och baktid beror på typ av deg samt degvolym. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång om det behövs.

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

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft Eco
-  Över-/undervärme Eco

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Kakor i form					
Sockerkaka i form	Krans-/formbrödsform	1		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	1		140-160	20-40
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	1		150-170	20-30
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	1		150-160	65-75
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		200-220	35-45
Småkakor	Bakplåt	2		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	2		140-150	25-40
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	1		150-160	30-40
Bröd & småfranska					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	1		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	1		250-270	15-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	1		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	1		180-200	25-35
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
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. potatiships, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

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

Anpassad tillagning

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

Anpassad tillagning passar perfekt för alla finare köttyper (t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm eller fågel), som ska tillagas rosa eller till "precis genomstekt". Köttet blir mycket saftigt och mört.

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

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

Du kan skära upp köttet direkt efter anpassad tillagning. Det behöver inte vila. Köttet blir rosa inuti tack vare den speciella 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	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Fågel						
Ankbröst, rosa à 300 g	Öppet kärl	1		6-8	95*	45-60
Kycklingsbröstfilé, à 200 g, genomstekt	Öppet kärl	1		4	120*	45-60
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg, genomstekt	Öppet kärl	1		6-8	120*	100-130
Fläskkött						
Fläskkarréstek, 5-6 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	1		6-8	85*	130-180
Fläskfilé, hel	Öppet kärl	1		4-6	85*	45-70
Nötkött						
Oxstek (rullen), 6-7 cm tjock, 1,5 kg, genomstekt	Öppet kärl	1		6-8	100*	150-190
Oxfilé, 1 kg	Öppet kärl	1		4-6	85*	90-120
* Förvärmning						

Maträtt	Kärl	Fals	Ugnsfunktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Rostbiff, 5-6 cm tjock	Öppet kärl	1		6-8	85*	120-180
Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka	Öppet kärl	1		4	85*	40-60
Kalvkött						
Kalvstek, 4-5 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	1		6-8	85*	100-130
Kalvstek, 7-10 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	1		6-8	85*	150-210
Kalvfilé, hel, 800 g	Öppet kärl	1		4-6	85*	70-120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppet kärl	1		4	80*	40-60
Lammkött						
Lammsadel, utan ben, à 200 g	Öppet kärl	1		4	85*	30-45
Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbunden	Öppet kärl	1		6-8	95*	120-180
* Förvärmning						

Tips för anpassad tillagning

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

Torkning

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

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

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

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

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

Använd följande falsar för torkning:

- 1 galler: fals 2

- 2 galler: fals 3+1

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





Rekommenderade inställningsvärden

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

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Varmluft

Maträtt	Tillbehör	Fals	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

Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

⚠ Varning – Risk för personskador!!

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

Glas

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

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

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

Förberedning av frukter och grönsaker

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

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

Frukt

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

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

Grönsaker

Fyll konserveringsglaset med grönsakerna och kokat vatten.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glaset med klämmor. Ställ glaset på långpanna så att de inte har kontakt med varandra. Häll 500 ml hett vatten (ca. 80° C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen

Frukt

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

Grönsaker

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





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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Varmluft

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

Jäsa deg med jäsningsläge

Degen jäser betydligt snabbare på jäsläge än i rumstemperatur och den blir inte torr. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvolat.

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

Degjäsning

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

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

Styckjäsning

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använda ugnsfunktioner:

- ≡ Över-/undervärme
- ☰ Jäsningssläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / jäsläge	Tillagningstid i minuter
Jäsdeg, söt					
T.ex. bullar	Bunke	1	☰	1	30-45
	Långpanna	1	☰	1	10-20
Fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke	1	☰	2	40-90
	Form på gallret	1	☰	2	30-60
Jäsdeg, matig					
T.ex. pizza	Bunke	1	☰	1	20-30
	Långpanna	1	☰	1	10-15
Bröddeg					
Vitt bröd	Bunke	1	☰	1	30-40
	Långpanna	1	☰	1	15-25
Blandbröd	Bunke	1	☰	1	25-40
	Långpanna	1	☰	1	10-20
Småfranska	Bunke	1	☰	1	30-40
	Långpanna	1	☰	1	15-25

Upptining

Använd ugnsställning mikrovågor för att tina upp djupfrysad frukt, grönsaker, fågel, kött, fisk och bakprodukter.

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

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

och förläng vid behov. Det går ofta bäst att tina upp i flera steg. I tabellen står dessa steg under varandra.

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

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



















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

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

Använd uppvärmningstyp:

- ☰ Mikro

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Bröd, småfranska						
Bröd, 500 g	Kärl utan lock	1	☰	-	180	3
				-	90	10-15
* Vänd efter halva tiden						

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Småfranska	Galler	1		140-160	90	2-4
Kakor						
Kaka, saftig, 500 g	Kärl utan lock	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kaka, torr, 750 g	Kärl utan lock	1		-	90	10-15
Kött & fågel						
Kyckling, hel, 1,2 kg*	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	10-15
Fågeldelar, 250 g*	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	10-15
Anka, 2 kg*	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	40-50
Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 800 g*	Kärl utan lock	1		-	180	15
				-	90	10-15
Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 1 kg*	Kärl utan lock	1		-	180	15
				-	90	20-30
Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 1,5 kg*	Kärl utan lock	1		-	180	15
				-	90	25-35
Kött i bitar eller skivor, t.ex. gulasch (rått kött), 500 g*	Kärl utan lock	1		-	180	8
				-	90	5-10
Blandfärs, 200 g*	Kärl utan lock	1		-	90	8-15
Blandfärs, 500 g*	Kärl utan lock	1		-	180	5
				-	90	10-15
Blandfärs, 1000 g*	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	20-30
Fisk						
Fisk, hel, 300 g*	Kärl utan lock	1		-	180	3
				-	90	10-15
Fiskfilé, 400 g*	Kärl utan lock	1		-	180	5
				-	90	10-15
Frukt, grönsaker						
Bärfrukt, 300 g	Kärl utan lock	1		-	180	5-10
Grönsaker, 600 g	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	8-13
Övrigt						
Tina smör, 125 g	Kärl utan lock	1		-	90	7-9

* Vänd efter halva tiden

Värmning och uppvärmning av mat

Din enhet erbjuder olika möjligheter att värma och värma upp mat. Med mikrovågsugnen går det extra snabbt att värma upp dryck och mat. Vid uppvärmning med ångkokningshjälp upphettas maten skonande och den ser ut som den är nytillagad.

Värma mat med mikrovågsugn

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

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

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

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

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

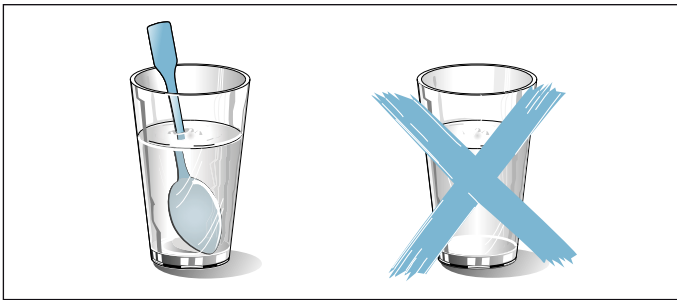
Om du värmer barnmat ställer du flaskan utan sugnapp eller lock på gallret. Skaka och rör om ordentligt efter uppvärmningen och kontrollera absolut temperaturen.

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

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

⚠ Varning – Risk för skällning!!

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



Obs!

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

Värma på

Med ugnsställningen 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 temperaturtåliga 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 inställningsvärden för olika drycker och maträtter för värmning med mikrovågsugn och för uppvärmning med ångkokningshjälp. Tidsangivelserna är riktvärden. Tidsåtgången beror på ugnformen såväl som livsmedlets kvalitet, temperatur och typ. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.



Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn.








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



















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

Torka ur ugnen efter tillagning.

Använda ugnsfunktioner:

-  Regenerering
-  Mikro

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Värma drycker						
200 ml (rör om väl)	Kärl utan lock	1		-	max	1-3
400 ml (rör om väl)	Kärl utan lock	1		-	max	2-6
Värma barnmat						
Nappflaska, 150 ml (rör om väl)	Kärl utan lock	1		-	360	1-3
Grönsaker, kylda						
1 kg	Kärl utan lock	1		120-130	-	15-25
250 g	Kärl utan lock	1		120-130	-	5-15
250 g	Kärl med lock	1		-	600	3-8
Grönsaker, frysta						
lösa, 250 g	Kärl med lock	1		-	600	8-12
* förvärm						

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag-ningstid i minuter
Stuvad spenat, frusen i block, 450 g	Kärl med lock	1		-	600	11-16
Maträtter, kylda						
Tallriksrätt, 1 portion	Kärl utan lock	1		120-130	-	15-25
Tallriksrätt, 1 portion	Kärl med lock	1		-	600	4-8
Soppe, gryta, 400 ml	Kärl utan lock	1		120-130	-	10-25
Soppe, gryta, 400 ml	Kärl med lock	1		-	600	5-7
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Kärl utan lock	1		120-130	-	8-25
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Kärl med lock	1		-	600	5-10
Gratänger, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Kärl utan lock	1		120-140	-	10-25
Gratänger, 400 g, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Kärl utan lock	1		-	600	5-10
Pizza, gräddad	Galler	1		170-180*	-	5-15
Rätter, frusna						
Tallriksrätt, 1 portion	Kärl med lock	1		-	600	11-15
Soppa, gryta, 200 ml (rör om väl)	Kärl med lock	1		-	600	4-6
Tillbehör, 500 g, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Kärl med lock	1		-	600	7-10
Gratänger, 400 g, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Kärl utan lock	1		180-200	180	20-25
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 och efter standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Bakning

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

Gräddning på två falsar:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Äppelpaj med lock

Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.

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




Biskvibotten

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

Anvisningar











- Inställningsvärdena gäller när man ställer i en 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:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:


- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög



Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillag-ningstid i minuter
Gräddning						
Spritskakor	Bakplåt	1		150-160*	-	20-30
Spritskakor	Bakplåt	1		140-150*	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	1		160*	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	1		150*	-	20-30
Småkakor, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		140*	-	30-40
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	-	30-45
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						

Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:

- Grill  stor grilllyta



Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Grillning					
Rosta bröd	Galler	3		290	3-6
Hamburgare, 12 st.*	Galler	2		290	20-30
* Vänd efter 2/3 av tiden					








Tillagning med mikrovågor

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

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

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft
-  Termogrillning
-  Mikro

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



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

Register your product online

www.neff-international.com



9001309415

970524