




Inbyggnadsugn

[sv] BRUKSANVISNING

B58VT68.0



Innehållsförteckning

 Bestämmelser för användningen	4	 Tidsfunktioner	18
 Viktiga säkerhetsanvisningar!	5	Visa och dölja tidsfunktionerna	18
Allmänt	5	Ställa in timern	18
Ånga	5	Ställa in tillagningstiden	19
Stektermometer	6	Tidsfördröjd funktion - Färdig om	19
Rengöringsfunktion	6	Kontrollera, ändra eller radera inställningar	19
 Skadeorsaker	6	 Barnspärr	19
Allmänt	6	Automatisk barnspärr	19
Ånga	7	Temporär barnspärr	20
 Återvinning	7	 Grundinställningar	20
Spara energi	7	Ändra MyProfile	20
Återvinning	7	Grundinställningslista	20
 Lär dig enheten	8	Ange favoriter	21
Kontroller	8	 Bak- och ugnsteksguide	21
Kontroller	8	Anvisning till inställningarna	21
Huvudmeny	9	Välja och ställa in maträtter	21
Menyn ugnsfunktioner	9	 Program	22
Ugnsfunktioner	10	Anvisningar till programmen	22
Vattentank	10	Välja och ställa in program	22
 Tillbehör	11	 Stektermometer	23
Medföljande tillbehör	11	Lämpliga ugnsfunktioner	23
Sätta in tillbehör	11	Sätta stektermometern i maten	23
Byta fals för utdragsskenorna	12	Ställa in och slå på funktioner	23
Kombinera tillbehör	12	Ändra eller slå av funktion	24
Extratillbehör	12	Köttemperatur i olika livsmedel	24
 Före första användning	13	 Sabbatläge	24
Före första användning	13	Slå på sabbatläget	24
Första användningen	13	Avbryta sabbatläget	24
Rengöra ugnsutrymmet	13	 Rengöringsmedel	25
Rengöra tillbehör	13	Lämpliga rengöringsmedel	25
 Använda maskinen	14	Håll enheten ren	26
Slå på och av enheten	14	 Rengöringsfunktionen	26
Ställa in och slå på funktioner	14	Självrengöring	26
Ändra eller slå av funktion	14	EasyClean	27
Snabbuppvärmning	15	Avkalkning	28
 Ånga	15	 Ugnsstegar	29
VarioSteam - ångkokning	15	Ta ur och sätta i ugnsstegarna	29
Jäsläge	16	 Ugnsluckan	29
Värma på	16	Haka av och hänga på luckan	29
Fylla på vattentanken	16	Ta ur och sätta i luckglasen	31
Efter varje ångning	17	Ugnsbelysning	34
 Hur åtgärda fel?	33		
Felsökningstabell	33		
Maximal funktionstid är överskriden	34		

 Service	35
E- och FD-nummer	35
 Testat i vårt provkök	35
Silikonformar	35
Kakor och småkakor	35
Bröd och småfranska	39
Pizza, paj och kryddiga bakverk	41
Gratäng och soufflé	43
Fågel	44
Kött	46
Fisk	49
Tillbehör och grönsaker	50
Yoghurt	51
Spara energi med Eco-inställning	51
Akrylamid i livsmedel	53
Anpassad tillagning	53
Torkning	54
Konservering	55
Jäsa deg med jäsningsläge	56
Upptining	57
Värma på	57
Varmhållning	58
Provrätter	58

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 uppäckning. 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.

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

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 11

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

Varning Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägga aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägga bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Varning Risk för brännskador!

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

Varning Skållningsrisk!

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

Varning Risk för personskador!

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

Varning Risk för stötar!

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

Varning Fara för magnetpåverkan!!

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

Ånga

Varning Risk för skållning!!

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

⚠ Varning**Risk för personskador och brand!!**

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

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

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

Rengöringsfunktion**⚠ Varning****Brandrisk!!**

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

⚠ Varning**Risk för allvarliga personskador!!**

Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

⚠ Varning**Risk för brännskador!!**

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringsfunktionen. Öppna aldrig luckan och pilla inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
- ⚠ Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

🔪 Skadeorsaker**Allmänt****Obs!**

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

Ånga

Obs!

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

Återvinning

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

Spara energi

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

Lär dig enheten

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

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

Kontroller

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








- 1 FullTouch-TFT-display
2 Pekknappar

Kontroller

Du kan ställa in enheten smidigt och direkt med kontrollerna.

Pekknappar

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

Pekknapp	Användning
 på/av	Slå på och av enheten → "Slå på och av enheten" på sidan 14
 Ångkokning	Slå på ångkokning → "VarioSteam-ångkokning" på sidan 15
 Tidsfunktioner	Ställa in timer-, tillagningstid eller tidsfördröjd Färdig om-funktion → "Tidsfunktioner" på sidan 18
Barnspärr	Slå på och av barnspärren → "Barnspärr" på sidan 19
 Huvudmeny	Välj ugnsfunktioner och inställningar → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14
 Snabbuppvärmning	Slå på eller av snabbuppvärmningen → "Snabbuppvärmning" på sidan 15
	Slå på eller av PowerBoost → "Snabbuppvärmning" på sidan 15

	Information	Visa mer information Visa aktuell temperatur → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14
	Öppna panelen.	Fylla på och töm vattentanken → "Fylla på vattentanken" på sidan 16
	Start/Stop	Slå på eller pausa funktionen → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14

FullTouch-TFT-display




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






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

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

Huvudmeny

Tryck till på  för att komma till huvudmenyn.



Meny	Användning
	Ugnsfunktioner Ställ in den ugnsfunktion och temperatur du vill ha för maten → "Slå på och av enheten" på sidan 14.
	Bak- och ugnssteksguide Rekommenderade inställningar för bakning och ugnsstekning → "Bak- och ugnssteksguide" på sidan 21
	Ångprogram Ånga mat → "Program" på sidan 22

	MyProfile Anpassa enhetens inställningar individuellt → "Grundinställningar" på sidan 20
	Avkalkning
	Torkning Torkar ugnsutrymmet efter ångning → "Använda maskinen" på sidan 14
	EasyClean Rengör lättsmutsad ugn → "Rengöringsfunktionen" på sidan 26
	Pyrolytisk självrengöring Rengör ugnsutrymmet. → "Rengöringsfunktionen" på sidan 26

Menyn ugnsfunktioner

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

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
 CircoTherm-varmluft*	40 - 200°C	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över-/undervärme*	50 - 275°C	För vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
 Termogrill*	50 - 250°C	För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Pizzaläge	50 - 275°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Brödbakläge*	180 - 240°C	För bakning av bröd, småfranska och bakverk som kräver hög temperatur.
 Grill, stor grilllyta	50 - 290°C	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
 Grill, liten grilllyta	50 - 290°C	För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Undervärme	50 - 250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
 Anpassad tillagning	70 - 120°C	För skonsam och långsam tillagning av påbrynta, möra köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
 Jäsläge**	2 lägen	För jäsnings av jäs- och surdegar samt syring av yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
 Upptiningsläge	30 - 60°C	För skonsam upptining av djupfryst mat.
 Förvärma porslin	30 - 70°C	För förvärmning av porslin.
 Varmhållning*	60 - 100°C	För varmhållning av färdiglagad mat.
 Över-/undervärme eco	50 - 275°C	Effektoptimerad tillagning av utvalda maträtter. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.

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

Ugnsfunktioner

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten. Ugnsutrymmet är t.ex. välbelyst och kylfläkten skyddar enheten mot överhettning.

Öppna luckan

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen. Funktionen fortsätter när du stänger luckan.

Ugnsbelysning

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

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

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på. → "Grundinställningar" på sidan 20

Kylfläkt

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

Obs!

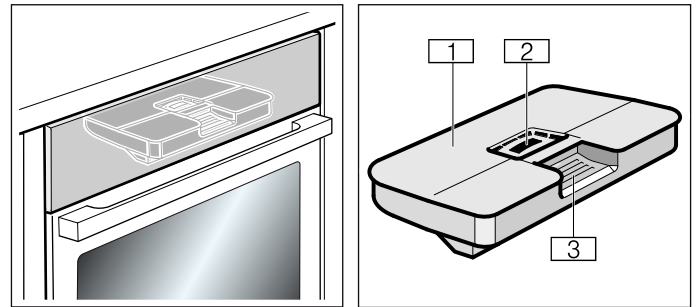
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.




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

Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 20

Vattentank

Enheten har en vattentank. Vattentanken sitter bakom panelen. Fyll vattentanken med vatten när du använder ångfunktionerna. → "Ånga" på sidan 15



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

Tillbehör

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

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

	<p>Galler För formar, kak- och gratångformar. För stekar och grillbitar.</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 ugnstekning. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 23</p>

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

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

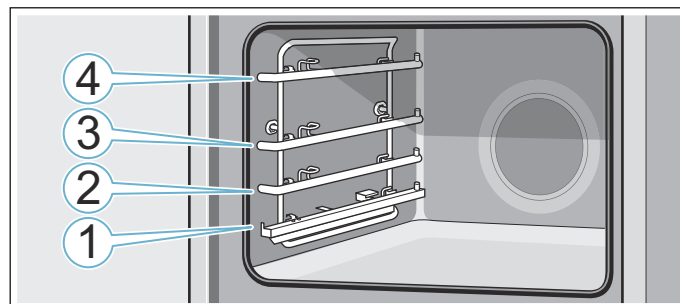
Sätta in tillbehör

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

⚠ Varning

Risk för brännskador!

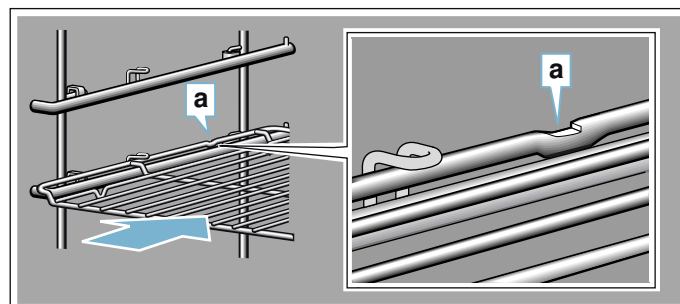
Utdragsskenorna blir varma när ugnen används. Var försiktig så att du inte bränner dig när skenorna är i utdraget tillstånd.



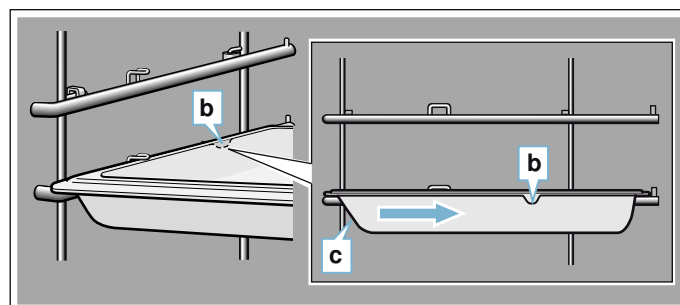
Snäpplägena

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

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

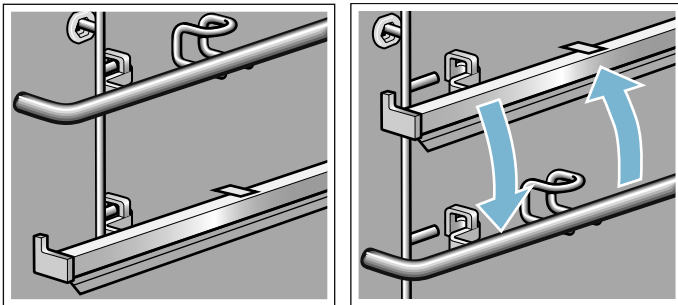


Du måste se till så att det bakre snäppfästet **b** pekar nedåt när du sätter in plåtarna. Den sluttande kanten på tillbehöret **c** ska vara mot luckan.



Byta fals för utdragsskenorna

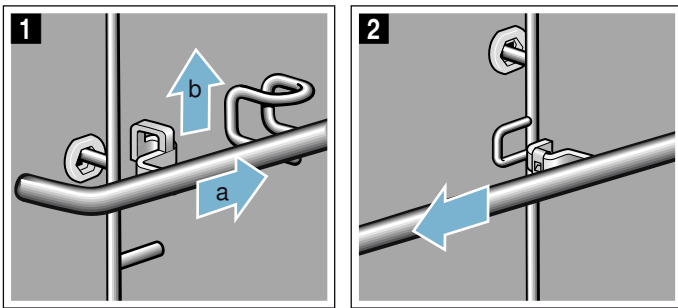
Du kan sätta styrningar och utdragsskenor i vilken ordning du vill. Du kan t.ex. sätta utdragsskenor på den fals du använder oftast.



Ta bort styrningen

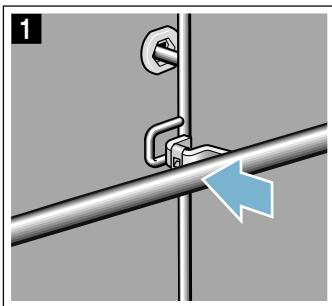
Du hakar av och hänger in utdragsskenorna som styrningarna.

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

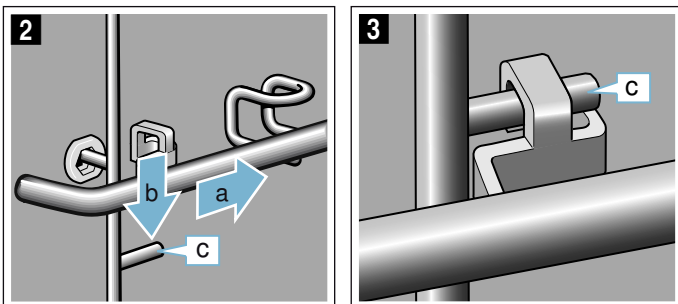


Hänga på styrningen

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



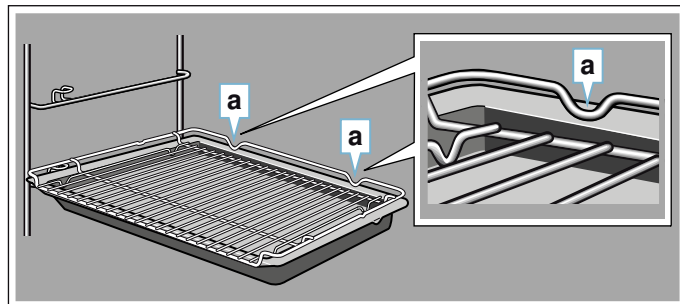
2. Skjut styrningen bakåt **a** och häng på nedåt **b** vid stiftet **c** (bild **2**).
3. Se till så att stifthaken **c** häftar fast (bild **3**).



Kombinera tillbehör

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

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



Extratillbehör

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

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

Ange extratillbehörets exakta beställningsnummer vid beställning.

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

Tillbehör	Beställningsnummer
Bak- och stekgaller	Z11CR10X0
Bakplåt, tål pyrolysgöring	Z12CB10A0
Långpanna, tål pyrolysgöring	Z12CU10A0
Gratångform, tål pyrolysgöring	Z12CM10A0
Ångsats för ugn	Z19DD10X0
Proffspanna, tål pyrolysgöring	Z12CN10A0
Lock till proffspannan	Z12CL10A0
Pizzaplåt	Z1352X0
Grillplåt, tål pyrolysgöring	Z12CQ10A0
Baksten, tål pyrolysgöring	Z1913X0
Glasstekgryta, 5,1 l	Z11GT10X0
Glasform	Z11GU10X0
ComfortFlex-utdrag (1 fals), tål pyrolysgöring*	Z12TC10X0
3 par utdrag, tål pyrolysgöring*	Z12TF36X0

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

Före första användning

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

Före första användning

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användning.

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

Obs!

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

Anvisningar

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

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

Första användningen

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

Ställa in språk

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

Ställa klockan

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

Ställa in datum

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

Ställa in vattenhårdhet


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



Anvisningar


- Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst. → "Grundinställningar" på sidan 20
- Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott.

Rengöra ugnsutrymmet

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

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Ta bort förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
3. Torka av de glatta ugnsyterna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
4. Slå på enheten med .
5. Fyll vattentanken. → "Fylla på vattentanken" på sidan 16
6. Ställ in angiven ugnsfunktion, temperatur och ångkokning och slå på funktionen. → "VarioSteam - ångkokning" på sidan 15

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  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 17

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



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

Anvisningar

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

Ställa in och slå på funktioner


Exempel: CircoTherm-varmluft  på 170°C

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



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



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

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

Förslag

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


Temperaturstaplarna

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

Funktionstid



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

Visa aktuell temperatur

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



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

Mer information

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

Ändra eller slå av 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.



Slå av funktionen

Tryck på  tills enheten slår av.

Anvisning: Det går inte avsluta ugnsfunktioner som rengöringsfunktionen.



Snabbuppvärmning

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






Funktion	Ugnsfunktion	Ställ in maten i ugnen.
Snabbuppvärmning	Över-/undervärme 	efter uppvärmning
PowerBoost*	CircoTherm-varmluft  Brödbakläge 	före uppvärmning

* använd inte flera falsar vid tillagning







Anvisningar

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

Slå på snabbuppvärmning

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

Slå på Powerboost

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



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 35 → "Program" på sidan 22

Ångintensitet

Ångfunktionen har olika intensiteter:





- låg
- medel
- hög

Lämpliga ugnsfunktioner

Du kan komplettera följande ugnsfunktioner med ånga:



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

Slå på

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

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

Avbryta ångfunktionen


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

Anvisning: Funktionen fortsätter utan ånga.


Avbryta funktionen

Tryck till på  för att avbryta funktionen.

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 35

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 .
Enheteren slår på funktionen.

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


Avbryta

Tryck till på  för att avbryta funktionen.

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 .
Enheteren slår på funktionen.

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

Avbryta

Tryck till på  för att avbryta funktionen.

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 20

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.

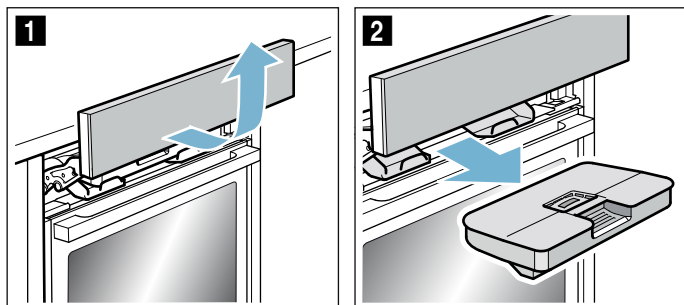
Obs!

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.

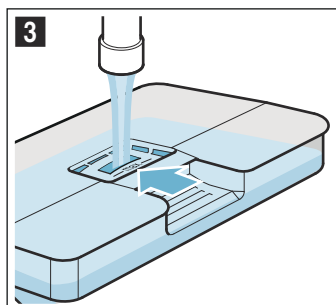
Anvisningar

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

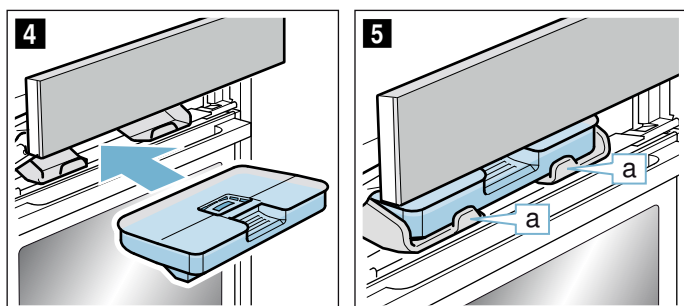
1. Tryck till på . Panelen åker ut automatiskt.
2. Dra fram panelen med båda händerna och skjut sedan upp så att den snäpper fast (bild 1).
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet (bild 2).



4. Fyll vattentanken med kallvatten upp till maxmarkeringen (bild 3).



5. Sätt i den fyllda vattentanken (bild 4). Se till så att vattentanken snäpper fast bakom båda fästena a (bild 5).



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

Fylla på vattentanken

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

Anvisningar

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

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

Efter varje ångning


⚠ Varning

Risk för 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.

Obs!

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

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

Anvisning: 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.





Obs!

Maskindiska inte vattentanken! Vattentanken blir skadad.

1. Öppna panelen.
2. Ta ur vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm och skölj ur vattentanken.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
7. Sätt i vattentanken och stäng panelen.

Slå på torkningen

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




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

Torka ur ugnen för hand

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


Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

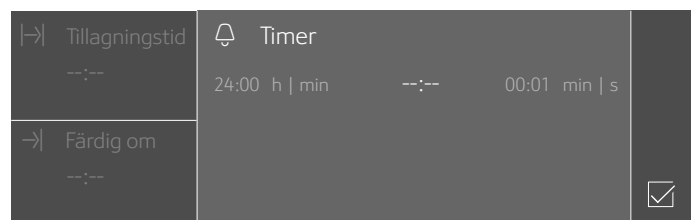
Tidsfunktion	Användning
 Timer	Timern fungerar som en äggklocka. Enheten slår inte på och av automatiskt.
 Tillagningstid	Enheten slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdig om	Enheten slår på och av automatiskt när inställd tillagnings- och färdigtid går ut.

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 .
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
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 20
Temporär barnspärr	Via 

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



Automatisk barnspärr

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






Slå på

1. Tryck till på .
2. Tryck till på .
3. Dra åt vänster eller höger och välj MyProfile.
4. Tryck till på undre raden.
5. Dra åt vänster eller höger och välj Automatisk barnspärr.
6. Tryck till på undre raden.
7. Dra åt vänster eller höger och välj På.
8. Tryck till på .
9. Tryck till på Spara.
Enheten sparar inställningarna. Den automatiska barnspärren är på. Du får upp  på displayen när du slår av.

Avbryta

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



Slå av

1. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av" på displayen.
2. Tryck till på .
3. Tryck till på .
4. Dra åt vänster eller höger och välj MyProfile.
5. Tryck till på undre raden.
6. Tryck till på övre raden.
7. Dra åt vänster eller höger och välj Automatisk barnspärr.
8. Tryck till på undre raden.
9. Dra åt vänster eller höger och välj Av.
10. Tryck till på .
11. Tryck till på Spara.
Den automatiska barnspärren är av.
12. Tryck till på .


Temporär barnspärr

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





Slå på och av

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


Grundinställningar

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

Ändra MyProfile

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

Grundinställningslista





Inställning	Alternativ
Språk	Välja språk
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Vattenhårdhet	0 (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: pekknappton  ligger kvar) På
Displayljusstyrka	5-lägesinställning
Klockdisplay	Digital Av
Belysning	På vid användning Av vid användning
Barnspärr*	Bara knappspärr Lucklås och knappspärr
Automatisk barnspärr	Av På
Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner Bak- och ugnsteksguide Ångprogram

Nattläge	Av På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Logga	Indikeringar Dölj
Fläkterfergångstid	Rek. Minimum
Utdragssystem*	Inte eftermonterade (vid ugnsstegar och 1 par utdragskenor) Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragskenor)
Fabriksinställningar	Återställ
*) Grundinställningen går inte välja på alla enhetstyper	

Ange favoriter

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

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

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

Bak- och ugnsteksguide





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

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.

Välja och ställa in maträtter

Du blir guddad igenom inställningarna för den mat du valt.


1. Tryck till på .
 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.
 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 till på  för att avbryta pågående funktion.

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.

Anvisningar till programmen

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysna 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.

Ånga

Enheten har ångfunktionsprogram så att du kan laga mat smidigt och proffsigt. Enheten talar om när du ska fylla vattentanken.

Du hittar anvisningar om ångfunktionerna i resp. kapitel.
→ "Ånga" på sidan 15





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.

Välja och ställa in program

Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt.


1. Tryck till på  för att slå på enheten.
2. Tryck till på .
3. Dra åt vänster eller höger och välj Ångprogram.
4. Tryck till på undre raden.
5. Tryck till på den kategori du vill ha.
6. Dra åt vänster eller höger och ställ in det ångprogram du vill ha.
7. Tryck till på det ångprogram du vill ha.
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.

Stektermometer

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

Lämpliga ugnsfunktioner

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

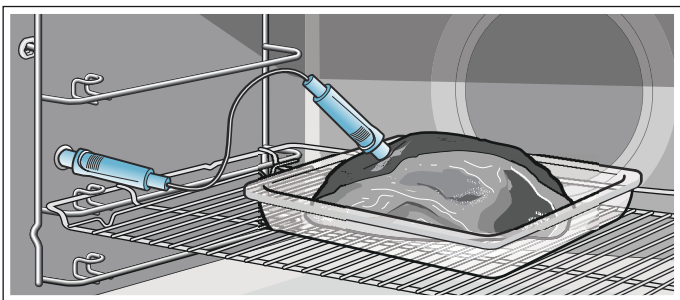
Sätta stektermometern i maten

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

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

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

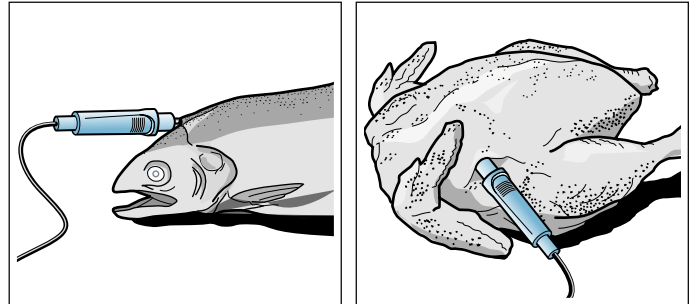
Sätt den i tjockaste stället från sidan på tunna bitar.



Anvisning: Sätt alltid in tillbehöret under uttaget till stektermometern.

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

Fågel: lägg hel fågel med bröstsidan upp på gallret. Sätt i stektermometern vid vingen och tryck in i bröstfilén tills det tar emot.



Obs!

Kläm inte sladden till stektermometern.

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

Ställa in 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 köttetemperaturen.
- 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 köttetemperatur  till höger på undre raden.
9. Dra åt vänster eller höger och ställ in den köttetemperatur du vill ha.

10. Tryck till på . Enheten slår på funktionen.

Ändra eller slå av funktion

Ändra funktion

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

1. Tryck till 2 ggr på Ugn- eller kotttemperatur.
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 kotttemperatur.

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

Kötttemperatur i olika livsmedel

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

→ "Testat i vårt provkök." på sidan 35

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

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

Sabbatläge

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

Slå på sabbatläget

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

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

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

1. Tryck till på .
 2. Dra åt vänster eller höger och slå på sabbatläget.
 3. Tryck till på Temperatur på den undre raden.
 4. Dra åt vänster eller höger och ställ in den temperatur du vill ha.
 5. Tryck till på för att spara inställningen.
 6. Tryck till på tillagningstiden |>| på undre raden.
 7. Dra åt vänster eller höger och ställ in den tillagningstid du vill ha.
 8. Tryck till på för att spara inställningen.
 9. Tryck till på .
- Enheten slår på funktionen.

Anvisningar

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

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

Avbryta sabbatläget

Tryck till på för att avbryta sabbatläget.

Rengöringsmedel

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör enheten ordentligt.

Lämpliga rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Det är inte säkert alla delar finns på din typ av enhet.

Obs!

Ytskador

Använd inte

- skarpa eller skurande rengöringsmedel
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårda skurbollar eller svinto,
- högtryckstvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmgöring.

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!

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

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

Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
Enhetsens insida	
Emaljytor	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa, varmt vatten och diskmedel. Är det jättesmutsig, använd rostfri skurboll eller ugnsgöring. Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar. Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen" på sidan 26
Ugnsbelysnings lampglas	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsig, använd ugnsgöring.
Rostfritt luckskydd	Specialmedel för rostfritt: Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsig, 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 luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.
Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Det är därför de kan vara lite skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Håll enheten ren

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

Tips

- Rengör ugsutrymmet efter varje användning. Då bränner smutsen inte fast.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt.
- Använd långpannan när du gräddar väldigt kladdiga kakor.
- Använd lämplig form vid ugnstekning, t.ex. en stekgryta.
- Använd CircoTherm-varmluft när det går. Den ugnsfunktionen smutsar ned mindre.

Rengöringsfunktionen

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


Självrengöring

Ugnsfunktionen Självrengöring rengör ugnen smidigt. Ugsutrymmet blir uppvärmt till väldigt hög temperatur. Det bränner bort rester från ugnstekning, grillning och bakning.

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.


Läge	Rengöringsgrad	Tillagningstid
1	lätt	ca 1 timme, 15 minuter
2	medel	ca 1 timme, 30 minuter
3	Intensiv	ca 2 timmar

Ju kraftigare och äldre smuts, desto intensivare rengöringsläge måste du välja. Det räcker att rengöra ugsutrymmet varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen drar bara ca 2,5-4,7 kWh.

Anvisning: Ugnsluckan låser automatiskt för säkerhets skull. Den går inte öppna förrän låssymbolen  slocknat på statusraden. Ugnsbelysningen är inte tänd under rengöringen.

Varning

Risk för brännskador!!

- Ugsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringsfunktionen. Öppna aldrig luckan och pilla inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Före rengöringsfunktionen

Obs!

Ta ut vattentanken ur enheten innan du påbörjar rengöringen. → "Ånga" på sidan 15

Du kan rengöra ett tillbehör som t.ex. långpanna eller bakplåt samtidigt med rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts före rengöringen. Sätt in tillbehöret på fals 2.

Rengör inre luckglaset och kanterna runt ugsutrymmet, vid tätningen. Skrubba inte tätningen.

Anvisning: Du kan rengöra medföljande, emaljerade tillbehör samtidigt med rengöringsfunktionen. Du kan inte rengöra gallren samtidigt. Gallren är inte avsedda för rengöringsfunktionen utan blir missfärgade. Du hittar vilka tillbehör som är avsedda för rengöringsfunktionen i tabellen för extratillbehör. → "Tillbehör" på sidan 11


⚠ Varning**Brandrisk!!**


- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

⚠ Varning**Risk för allvarliga personskador!!**

Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig plåtar och formar med släppläggning under rengöringsfunktionen. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.


Slå på

1. Tryck till på ①.
2. Tryck till på ☰.
3. Dra åt vänster eller höger och välj Pyrolytisk självrengöring .
4. Tryck till på undre raden.
5. Dra åt vänster eller höger och ställ in rengöringsläge.
Anvisning: Du kan inte ändra rengöringsläge när du slagit på.
6. Tryck till på undre raden.
7. Tryck till på ▶||.
Enheten slår på självrengöringen.


Luckan låser automatiskt vid självrengöring. Du får upp  på displayen.

Anvisning: Vill du flytta fram självrengöringen, ställ in en färdigtid.

Avbryta

Tryck till på ① för att avbryta. Du kan inte öppna luckan förrän  slocknat.

Avsluta

Enheten ger signal när självrengöringen är klar. Du kan inte öppna luckan förrän  slocknat.

Efter rengöringsfunktionen

Torka upp askan ur ugnsutrymmet, på tillbehör i ugnsstegarna och vid luckan med fuktig trasa när ugnen svalnat.

Utdragsskenorna kan vara missfärgade efter rengöring. Det påverkar inte funktionen. Torka av utdragsskenorna med fuktad trasa. Dra sedan ut och skjut in utdragsskenorna ett par gånger.




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. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Slå på**Anvisningar**

- Du kan inte slå på EasyClean  förrän ugnsutrymmet svalnat (rumstemperatur) och luckan är stängd.
 - Öppna inte luckan när funktionen är igång. Då avbryter EasyClean .
1. Ta ut tillbehören ur ugnen.
 2. Blanda 0,4 l vatten (inte destillerat) med en droppe diskmedel och håll mitt på ugnsbotten.
 3. Tryck till på ①.
 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 ugnsyrtorna 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 ①.
5. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att emaljytorna i ugnen torkar. Du kan även snabbtorka ugnen.

Snabbtorka ugnen

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

Ta bort grovsmuts

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

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

Avkalkning

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

Avkalkningen består av flera moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygienskäl för att enheten ska vara redo att 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. Eheten 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. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten.





Avkalkningsmedel best.nr 311 680

Obs!


Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte håller avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort lösningen med vatten.

Du kan inte slå på avkalkningen förrän ugnsutrymmet svalnat. Du får upp en indikering på displayen om temperaturen är för hög. Vänta tills ugnen har svalnat. Slå sedan på funktionen igen.


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

1. Blanda 5 dl vatten och 1,5 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Tryck till på .
3. Ta ur vattentanken och håll 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 . Eheten blir avkalkad. Återstående tid räknar ned på displayen. Eheten 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 . Eheten sköljer. Eheten 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 . Eheten sköljer. Eheten 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 användas igen.

Ugnstegar

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

Ta ur och sätta i ugnstegarna

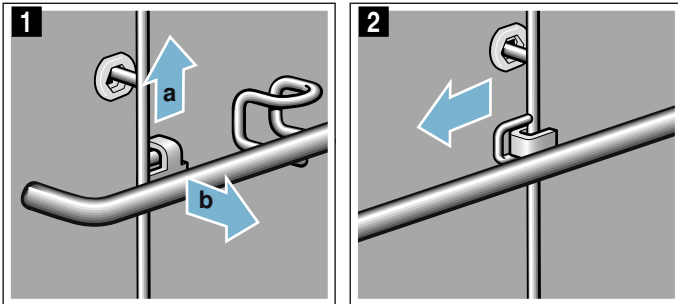
⚠ Varning

Risk för brännskador!!

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

Ta ur ugnstegarna

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

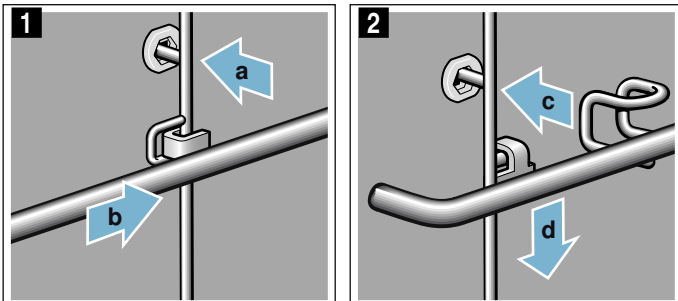


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

Sätta i ugnstegarna

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

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



Ugnsluckan

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

Haka av och hänga på luckan

Du kan haka av luckan vid rengöring av luckglasen.

⚠ Varning

Risk för skador!

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

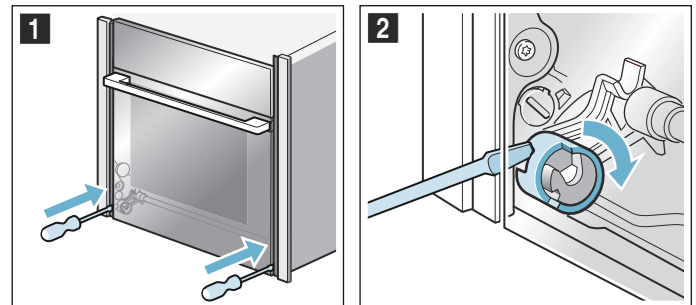
⚠ Varning

Risk för skador!

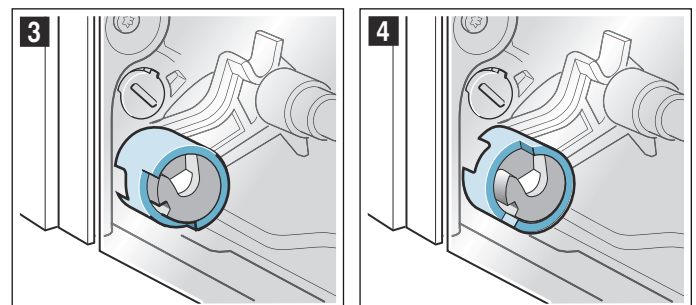
Hakar du av luckan utan att de båda låsningarna är vridna till anslaget, så kan gångjärnet slå igen. Ta aldrig i gångjärnet. Kontakta kundtjänst.

Haka av luckan

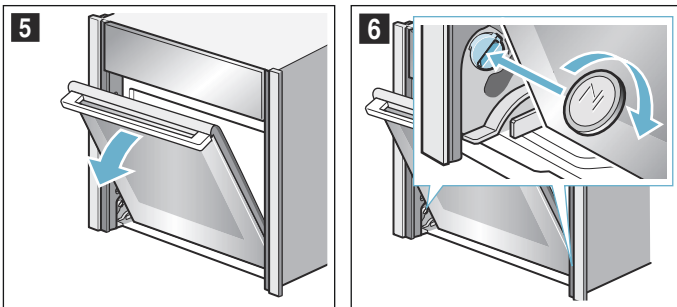
1. Öppna vänster och höger gångjärn (bild **1**). Använd en skruvmejsel och skjut gångjärnen (bild **2**) uppåt så långt det går på båda sidor.
Tips: Lys med ficklampa i spalten så att du ser gångjärnsspärren.



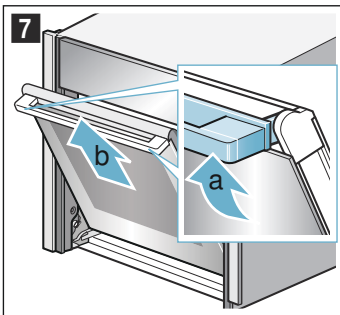
Stängt gångjärn (bild **3**)
Öppet gångjärn (bild **4**)



- Öppna ugnsluckan en liten bit (bild 5).
- Ta ett mynt och vrid de båda låsningarna till vänster och höger längst ned på enhetens insida så långt det går (bild 6).
Vänster låsning: medurs
Höger låsning: moturs



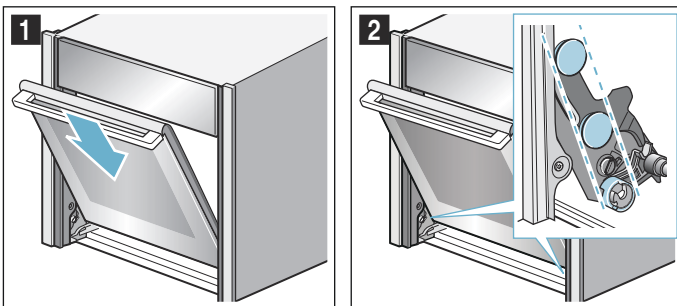
- Stäng ugnsluckan lite, så att låsningarna snäpper fast.
Luckan får inte slå igen.
- Lyft luckhandtaget lite till höger och vänster med tummarna **a** och dra ur luckan uppåt **b** (bild 7).



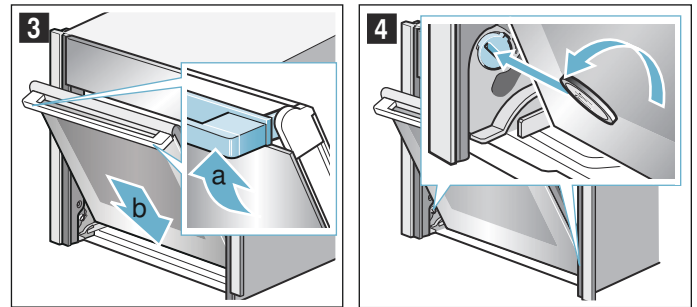
- Lägg ugnsluckan på jämnt, mjukt och rent underlag.

Hänga på luckan

- Häng på luckan (bild 1).
- Häng luckan på de båda styrrullarna till höger och vänster samtidigt (bild 2).
Se till så att luckan inte hamnar snett, den måste vara ordentligt påhängd.



- Vrid luckhandtaget lite uppåt **a**, så att luckan glider ned helt **b** (bild 3).
- Använd ett mynt för att lossa luckans båda låsningar (bild 4).



Vänster spärr: moturs
Höger spärr: medurs

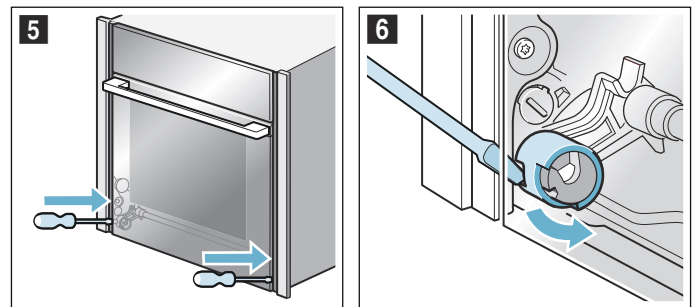
- Öppna luckan en bit och stäng den sedan igen.

⚠ Varning

Risk för personskador om gångjärnslåsningarna inte är ordentligt stängda!

Luckan kan trilla av. Du kan skada dig och luckan kan gå sönder. Stäng alltid höger och vänster gångjärnslåsning när du hängt på luckan.

- Stäng höger och vänster gångjärn (bild 5).
Använd en skruvmejsel och vrid gångjärnen nedåt så långt det går på båda sidor (bild 6).



Ta ur och sätta i luckglasen

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

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

⚠ Varning

Risk för skador!

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

⚠ Varning

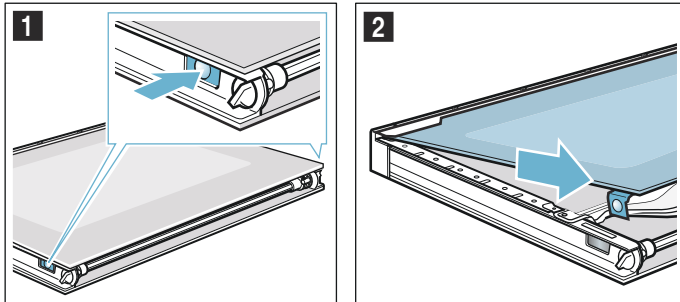
Risk för personskador!!

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

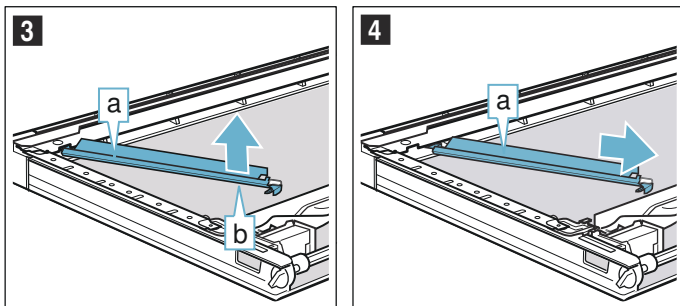
Ta ur luckglasen

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

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

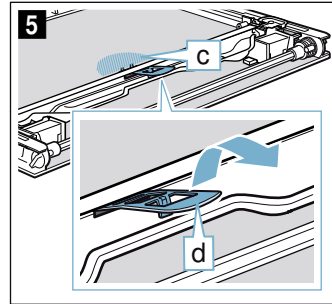


5. Fatta reflektorn **a** till höger och vänster om vid **b** och lirka försiktigt upp (bild 3).
6. Lyft ur reflektorn **a** (bild 4).

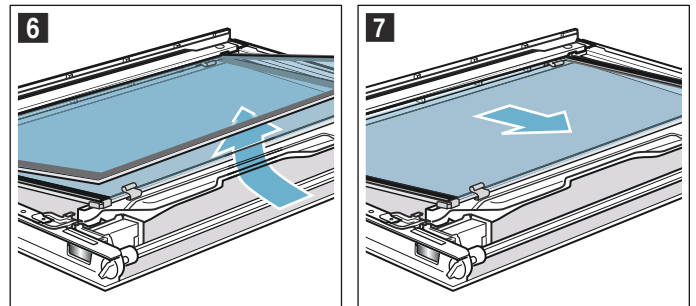


7. Ta ur andra reflektorn som den första.

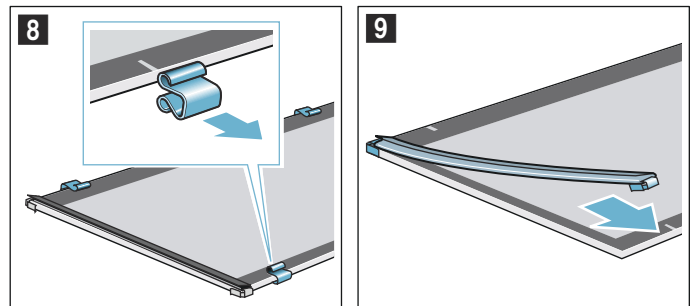
8. Tryck ned mellanglasets vid **c**, lyft försiktigt fästet **d** så att det går att dra ut (bild 5).



9. Lyft första och andra mellanglasets underifrån (bild 6) och ta ur dem i pilens riktning (bild 7).



10. Ta bort distanserna (bild 8) och tätningarna (bild 9) vid rengöring, om det behövs.



11. Rengör luckglas och reflektor på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

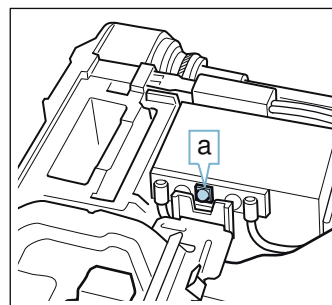
⚠ Varning

Risk för personskador!

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

Obs!

Risk för belysningskador! Rengör eller ta inte på de båda LED:erna **a**. De båda LED:erna sitter till höger och vänster i luckan.

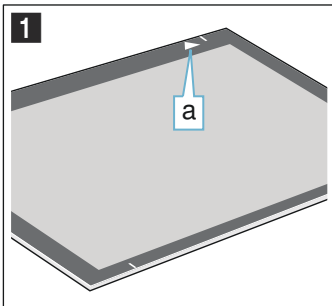


12. Torka av och sätt i luckglasen igen.

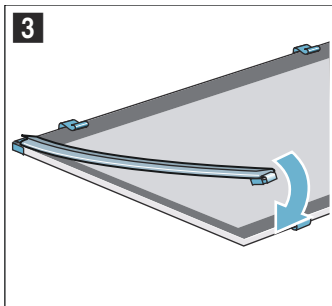
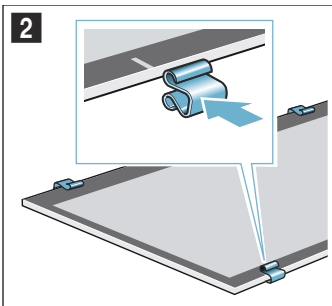
Montering

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

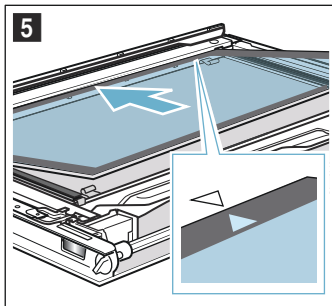
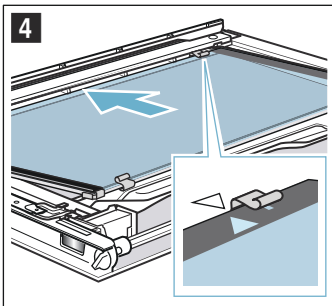
1. Sätt i mellanglaslet så att pilen **a** pekar upp åt höger (bild **1**).



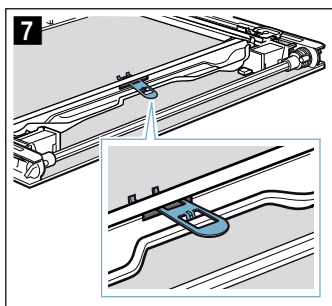
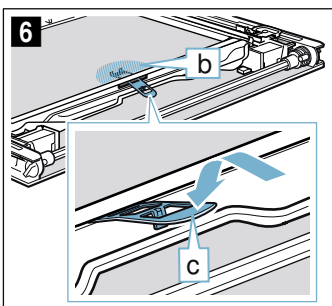
2. Kontrollera att de 4 distanserna och 2 tätningarna på mellanglaslet sitter där de ska:
 - Sätt distanserna mitt på resp. streck (bild **2**).
 - Fäst tätningarna i hörnen (bild **3**).



3. Sätt i mellanglaslet med tätningar och distanser. Pilen på mellanglaslet ska matcha pilen på ramen (bild **4**).
4. Sätt i andra mellanglaslet utan tätningar och distanser och skjut in i ramen i pilens riktning. Pilen på mellanglaslet ska matcha pilen på ramen (bild **5**).



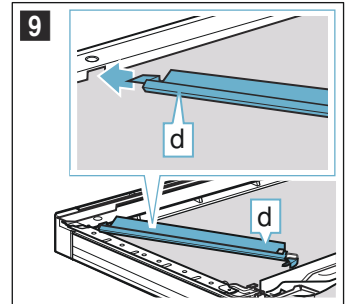
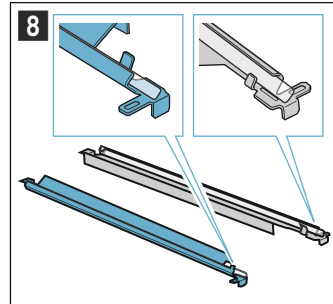
5. Tryck ned mellanglaslet vid **b**, skjut i fästet **c** snett och tryck till så att det snäpper fast (bild **6**). Fästet är isatt (bild **7**).



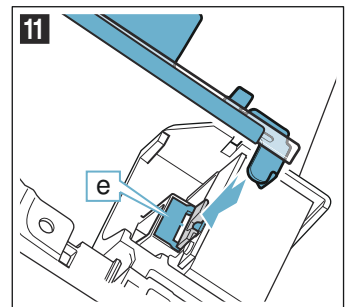
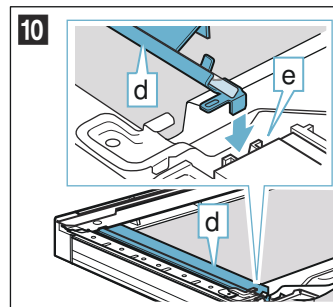
Obs!

Ta inte på glasstaven med fingrarna. Fettrester ger mindre ljusgenomsläpplighet. Rengör glasstaven med fönsterputs när du satt i den.

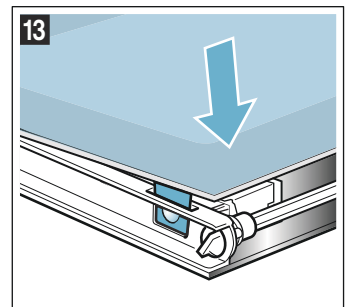
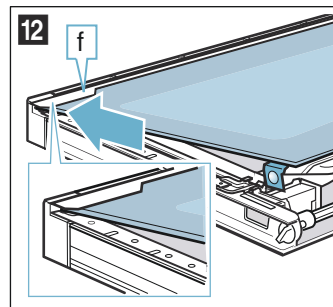
6. Välj vänster reflektor (bild **8**).
7. Sätt i vänster reflektor **d** upptill (bild **9**).



8. Sätta i reflektorn **d** (bild **10**).
9. Snäpp fast reflektorn **d** i spalten **e** (bild **11**).



10. Sätt i andra reflektorn som den vänstra.
11. Ta bort fingeravtryck på reflektorerna med fönsterputs, om det behövs.
12. Sätt i innerglaslet snett bakåt i fästskenan **f** (bild **12**).
13. Tryck ned innerglaslet ovanifrån så att det snäpper fast (bild **13**).



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
NeffLight-reflektorn i luckan är missfärgad	Normalt vid höga temperaturer	Ingen åtgärd
Du får upp en indikering att temperaturen är för hög på displayen när du slår på ugnsfunktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt	Låt enheten svla och slå på ugnsfunktionen igen
Enheten behöver bli avkalkad	Det var strömavbrott eller någon slog av enheten under avkalkningen	Fortsätt avkalkningen när du slår på enheten igen
Enheten behöver bli avkalkad utan att räknaren kommit upp	Vattenhårdenheten är för lågt inställd	Kalka av enheten Kontrollera inställd vattenhårdhet, 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 Tom tank fast vattentanken är full.	Panelen är öppen	Stäng panelen
	Trasig givare	Ring service
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 blir inte varm, du får upp  på displayen	Demoläget är på i grundinställningarna	Slå av och på strömmen till enheten (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna
Luckan går inte att öppna, du får upp  på displayen.	Luckan är låst tills ugnsutrymmet svalnat	Vänta tills  slocknar
	Barnspärren har låst luckan	Tryck på  tills  slocknar, ändra barnspärrens inställning
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 15

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

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

E-nr	FD-nr
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Service 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Testat i vårt provkök.

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

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

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

Silikonformar

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformar.

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

För tillagning med ångkokningshjälp är silikonformar olämpliga.

Kakor och småkakor

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda med ångkokningshjälp

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

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

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

Gräddning på flera falsar

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

Gräddning på två falsar:

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

Grädda på tre falsar:

- Bakplåt: fals 4
Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1

Grädda på fyra falsar:

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

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

Tillbehör

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

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.

Långpanna eller bakplåt

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

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

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

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

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

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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





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

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

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








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






































Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kakor i form						
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		140-160	-	50-70
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		150-160	1	50-70
Sockerkaka, enkel 2 nivåer	Krans-/formbrödsform	3+1		140-160	-	50-70
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	-	60-80
Fruktkaka av sockerkakssmet, fin	Hög sockerkaksform	2		160-180	-	40-60
Fruktkaka av sockerkakssmet, fin	Hög sockerkaksform	2		150-170	-	40-60
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	3		150-170	-	20-30
* Förvärm						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	2		150-160	1	20-30
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Schweizisk paj	Pizzaplat	3		220-240	-	35-45
Paj	Ljus tarteform	3		190-210	-	30-45
Paj	Ljus tarteform	3		210-220	1	30-40
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-160	-	50-70
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-160	1	60-70
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	20-30
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvibott. 2 ägg	Tårtbottenform	3		160-180*	-	20-30
Biskvibott. 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-160	1	20-35
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Tårtbotten 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Tårtbotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35
Kakor på plåt						
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-170	-	25-40
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-170	1	30-40
Sockerkaka, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		140-160	-	30-50
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-190	-	20-30
Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		160-170	-	35-45
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180	-	55-65
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		150-170	-	55-85
Schweizisk paj	Långpanna	3		200-210	-	40-50
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Långpanna	3		150-170	-	25-35
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-160	1	20-30
Vetebröd med torr garnings/fyllning, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-170	-	20-30
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		180-200	-	30-40
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		160-170	-	40-50
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-170	-	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		150-160	-	30-40
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	1		150-160	2	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	-	8-15
Rulltårta	Bakplåt	3		180-190*	1	10-15
Tysk stollen med 500 g mjöl	Bakplåt	3		150-170	-	55-65
Tysk stollen med 500 g mjöl	Långpanna	3		140-150	2	80-90
Strudel	Långpanna	2		190-210	-	55-65
Strudel	Långpanna	3		180-190	2	50-60

* Förvärm

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Strudel, frusen	Långpanna	3		200-220	-	35-45
Strudel, frusen	Långpanna	3		180-200	1	35-45
Småkakor						
Småkakor	Bakplåt	3		150*	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	3		150*	-	25-35
Småkakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150*	-	30-40
Småkakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		140*	-	35-55
Muffins	Muffinsplåt	3		160-180*	-	15-25
Muffins	Muffinsplåt	3		150-160	1	25-30
Muffins, 2 nivåer	Muffinsplåt	3+1		160-180*	-	15-40
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3		150-170	-	25-35
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-170	2	20-30
Mindre, jästa bakverk, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-170	-	25-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190*	-	20-35
Smördegskakor	Bakplåt	3		200-220*	1	15-25
Smördegskakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		170-190*	-	20-45
Smördegskakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		170-190*	-	20-45
Smördegskakor, platta, 4 nivåer	4 galler	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Petit-choux	Bakplåt	3		190-210	-	30-40
Petit-choux	Bakplåt	3		200-220*	1	25-35
Petit-choux, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		190-210	-	35-45
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	-	20-30
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-170	1	20-30
Småkakor						
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	25-40
Spritskakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		140-150*	-	30-40
Spritskakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		130-140*	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	-	15-30
Småkakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		140-160	-	15-30
Småkakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		140-160	-	15-30
Maräng	Bakplåt	3		80-90*	-	120-150
Maräng, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		80-90*	-	120-180
Nötkakor	Bakplåt	3		90-110	-	20-40
Nötkakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		90-110	-	25-45
Nötkakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		90-110	-	30-50

* Förvärm

Tips för kakor och småkakor

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

Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca. 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Kakan är för torr.	Höj temperaturen med 10 °C och förkorta gräddningstiden.
Kakan är överallt för ljus.	Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.
Kakan är för ljus upptill men nedtill för mörk.	Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.
Kakan är för mörk upptill men nedtill för ljus.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Formkakan blir för mörk baktill.	Formen ska stå mitt i ugnen och inte nära den bakre väggen.
Kakan är överallt för mörk.	Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Ställ in en något lägre temperatur. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar. Se till att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre.	Använd alltid CircoTherm varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Kakan ser bra ut men är inte färdig inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Kakan lossar inte när du vänder formen uppochned.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter. Lossar den fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Nästa gång kan du fetta in formen och täcka den med ströbröd.

Bröd och småfranska

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda med ångkokningshjälp

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

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

Gräddning på två falsar

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

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

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

Tillbehör

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

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.

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 gräddat. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

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

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Anvisning: Baktider kan inte snabbas på med högre temperaturer. Brödet eller småfranskan skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.

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

För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen. Vissa maträtter blir bäst om de gräddas i flera steg. De är angivna i tabellen.

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






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

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

Obs!



















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









Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Bröd						
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		180-200*	-	25-40
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna	2		200-210*	-	40-50
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Focaccia	Långpanna	3		220-240	-	25-35
Focaccia	Långpanna	3		220-230	3	25-35
Småfranska						
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	3		180-200	-	10-15
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	3		200-220	2	10-15
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		150-170*	-	15-25
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		150-160	2	25-35
Småfranska, söta, färska, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-170*	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		170-190	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		200-220	2	20-25
Baguette, förgräddad, kyld	Långpanna	3		180-200	-	20-30
Baguette, förgräddad, kyld	Bakplåt	3		200-220	1	10-20
* Förvärm						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Småfranska, frusna						
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	3		180-200	-	10-15
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	3		180-200	1	15-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Långpanna	3		180-200	-	20-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Bakplåt	3		210-230	1	18-25
Croissant, delar för gräddning	Långpanna	3		170-190	-	30-35
Croissant, delar för gräddning	Bakplåt	3		180-200	1	20-25
Rostat bröd						
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3		190-210	-	10-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3		230-250	-	10-15
Rosta bröd (förvärm inte)	Galler	4		290	-	4-6
* Förvärm						

Pizza, paj och kryddiga bakverk

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda med ångkokningshjälp

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

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

Gräddning på flera falsar

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

Gräddning på två falsar:

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

Grädda på fyra falsar:

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

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

Tillbehör

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

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.

Långpanna eller bakplåt

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

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

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

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

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

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Anvisning: Baktider kan inte snabbas på med högre temperaturer. Maträtten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.





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

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

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






















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

Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Pizza						
Pizza, färsk	Bakplåt	3		200-220	-	25-35
Pizza, färsk, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		180-200	-	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	2		220-230	-	20-30
Pizza, kyld	Galler	3		190-210	-	10-15
Pizza, fryst						
Pizza med tunn botten 1 st.	Galler	3		190-210	-	15-20
Pizza med tunn botten 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	-	20-25
Pizza med tjock botten 1 st.	Galler	3		180-200	-	20-25
Pizza med tjock botten 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	-	20-30
Pizzabaguette	Galler	3		200-220	-	15-20
Minipizza	Långpanna	3		180-200	-	15-20
Minipizzor, Ø 7 cm, 4 nivåer	4 galler	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
Krydd. bakverk & quiche						
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	-	65-75
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	Ljus tarteform	3		190-210	-	35-45
Lök- o baconpaj	Långpanna	3		190-210*	-	15-25
Lök- o baconpaj	Långpanna	2		200-210*	2	15-25
Pirog	Ugnsform	2		190-200	-	30-45
Pirog	Ugnsform	2		170-190	-	50-70
Empanada d atún	Långpanna	3		180-190	-	30-45
Empanada d atún	Långpanna	2		170-180	2	30-40
Börek	Långpanna	2		180-200	-	35-45
* Förvärm						

Gratäng och sufflé

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

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

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

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 den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.

Långpanna

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

Porslin

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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






Anvisning: Tillagningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. En gratäng eller 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. Förvärmare du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

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















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

Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Gratängar & suffléer	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Ugnform	2		170-190	-	35-50
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Ugnform	2		150-170	2	40-45
Pudding	Ugnform	2		160-180	-	40-50
Pudding	Ugnform	2		170-190	-	40-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Ugnform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Ugnform	2		170-180	2	35-45
Lasagne, frusen, 400 g	Galler	2		190-210	-	30-35
Lasagne, frusen, 400 g	Öppet kärl	2		180-190	2	40-50
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Ugnform	2		160-190	-	50-70
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Ugnform	2		160-170	3	50-60
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög, 2 nivåer	Ugnform	3+1		150-170	-	60-80
Sufflé	Ugnform	2		170-190	-	35-45
Sufflé	Ugnform	2		170-180	2	30-40
Sufflé	Portionsformar	3		190-210	-	25-30

Fågel

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

Steka på galler

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

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

→ "Tillbehör" på sidan 11

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

Steka i formen

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

Steka med ångkokningshjälp

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

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

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

Grilla

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

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Långpannan fångar upp droppande fett. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan. → "Tillbehör" på sidan 11

Anvisning: Om köttbitarna är väldigt feta ska inte långpannan stå direkt under gallret, utan på fals 2.

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

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

Anvisningar

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

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 23

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:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kyckling						
Kyckling, 1 kg	Galler	2		200-220	-	60-70
Kyckling, 1 kg	Galler	2		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Kycklingsbröstfilé, à 150 g (grilla)	Galler	4		275*	-	15-20
Kycklingdelar, á 250 g	Galler	3		220-230	-	30-35
Kycklingdelar, á 250 g	Galler	3		200-220	1	30-45
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	3		190-210	-	20-25
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		200-220	-	70-90
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Anka & gås						
Anka, 2 kg	Galler	1		180-200	-	90-110
Anka, 2 kg	Galler	2		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Ankbröst, à 300 g	Galler	3		230-250	-	17-20
Ankbröst, à 300 g	Galler	4		210-230	2	15-20
Gås, 3 kg	Galler	2		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Galler	2		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Gåslår, á 350 g	Galler	2		210-230	-	40-50
Gåslår, á 350 g	Galler	3		190-200	1	45-55
Kalkon						
Liten kalkon, 2,5 kg	Galler	2		180-200	-	70-90
Liten kalkon, 2,5 kg	Galler	2		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Kärl med lock	2		240-260	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2		180-200	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2		170-180	1	80-100

* Förvärm

Kött

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

Steka och sjuda

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

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

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

Steka på galler

På gallret får köttet en lite knaprigare yta.

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

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

→ "Tillbehör" på sidan 11

Steka och sjuda i porslinsformer

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

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

Bäst är formar av glas. Ställ heta 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 ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

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

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

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

Steka och sjuda med ångkokningshjälp

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

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

Steken behöver inte vändas.

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

Grilla

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

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Långpannan fångar upp droppande fett. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan. → "Tillbehör" på sidan 11

Anvisning: Om köttbitarna är väldigt feta ska inte långpannan stå direkt under gallret, utan på fals 2.

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

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

Anvisningar

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

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 23

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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





Vänd steken och grillbitarna efter ca. ½ till ⅔ av den angivna tiden.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt. Ytterligare information finns bland

tipsen för stekning, sjudning och grillning i anslutning till inställningstabellerna.
























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

Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fläskkött						
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppet kärl	2		180-190	-	110-130
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppet kärl	2		180-190	1	130-150
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Galler	2		190-200	-	130-140
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppet kärl	2		120	3	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	70-80
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppet kärl	2		220-230	-	70-80
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppet kärl	2		170-180	1	80-90
Fläskfilé, 400 g	Galler	3		220-230	-	20-25
Fläskfilé, 400 g	Öppet kärl	3		210-220*	1	25-30
Kassler med ben, 1 kg (med lite vattentillsats)	Kärl med lock	2		210-230	-	70-90
Kassler med ben, 1 kg	Öppet kärl	2		160-170	1	70-80
Fläskköttsskivor, 2 cm tjocka	Galler	4		275	-	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka	Galler	4		290*	-	10-14
Nötkött						
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	-	40-50
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppet kärl	2		190-200	1	50-60
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	-	130-160
Nötstek, 1,5 kg**	Öppet kärl	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220-230	-	60-70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppet kärl	2		190-200	1	65-80
Biff, 3 cm tjock, medium	Galler	4		290	-	15-20
Burgare, 3-4 cm hög	Galler	4		290	-	25-30
* Förvärm						
** Tillsätt inledningsvis 200 ml vätska i kärlet; Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Skjut in långpannan därunder på fals 2						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kalvkött						
Kalvstek, 1,5 kg	Öppet kärl	2		160-170	-	100-120
Kalvstek, 1,5 kg	Öppet kärl	2		170-180	1	90-110
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppet kärl	2		200-210	-	100-120
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppet kärl	2		170-180	1	100-120
Lammkött						
Lammbog, medium	Öppet kärl	2		170-190	-	50-80
Lammbog, medium	Öppet kärl	2		170-180	1	80-90
Lammrygg med ben (lossa senior, snitta längs benet, utan vändning)	Galler	2		180-190	-	40-50
Lammsadel med ben	Öppet kärl	3		200-210*	1	25-30
Lammkotelett***	Galler	4		290	-	14-18
Korvar						
Grillkorv	Galler	4		290	-	10-15
Köttträtter						
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppet kärl	2		170-180	-	60-70
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppet kärl	2		190-200	1	70-80
* Förvärm						
** Tillsätt inledningsvis 200 ml vätska i kärlet; Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Skjut in långpannan därunder på fals 2						

Tips vid stekning, sjudning och grillning

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

Fisk

Din enhet har olika ugnsställningar 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 långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.
→ "Tillbehör" på sidan 11

Anvisning: Om köttbitarna är väldigt feta ska inte långpannan stå direkt under gallret, utan på fals 2.

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

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

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

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

Anvisningar

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

Steka och ångkoka i formen

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

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

Steka med ångkokningshjälp

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

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

Du behöver inte vända på fisk.

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

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 23

Rekommenderade inställningsvärden

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

Inställningsvärdena gäller när man ställer in fisk som har kylskåpstemperatur i en uppvärmd 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:

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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fisk						
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170-190	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		170-190	-	30-40
Fiskfiléer						
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	4		220*	-	15-25
Fiskkotletter						
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	4		290	-	10-20
Fisk, frusen						
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	2		210-230	-	20-30
Fiskfilé, gartinerad	Galler	2		200-220	-	45-60
Fiskfilé, gartinerad	Öppet kärl	2		200-220	1	35-45
Fiskpinnar (vänd emellanåt)	Långpanna	3		200-220	-	20-30
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 2						

Tillbehör och grönsaker

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Tillagning på en fals

Följ uppgifterna i tabellen.

Tillagning på två falsar

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

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Tillbehör

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

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.

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:

- CircoTherm varmluft
- Pizzaläge
- Brödbakläge
- Grill stor grilllyta

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Grönsaksrätter						
Grillgrönsaker	Långpanna	4		290	-	10-15

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Potatis						
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		160-180	-	45-60
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		180-190	1	40-50
Potatisprodukter, frusna						
Potatisrosti	Långpanna	3		200-220	-	25-35
Potatispiroger, fyllda	Långpanna	3		190-210	-	20-30
Kroketter	Långpanna	3		200-220	-	25-35
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	-	25-35
Pommes frites, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		190-210	-	30-40

Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

Göra yoghurt

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

- 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 ungsbotten och tillaga enligt anvisningarna.
- När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

Använd uppvärmningstyp:

- Jäsningssläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Jäsläge	Tillagningstid i timmar
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		-	1	5-6

Spara energi med Eco-inställning

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

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

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

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

Tillbehör

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

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.

Långpanna eller bakplåt

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

Bakformar och porslin

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

Formar av rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme som en spegel. Ickereflekterande formar av emalj,

värmefärdigt glas eller besiktade gjutna aluminiumformar är bättre lämpade.

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

Bakplåtspapper

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






























Rekommenderade inställningsvärden

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

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

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm Eco
- Över-/undervärme Eco

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Kakor i form					
Sockerkaka i form	Krans-/formbrödsform	2		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Biskvibott. 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Tårtbotten 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
Kakor på plåt					
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-170	25-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-180	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-190	15-20
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	3		160-170	25-35
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	15-20
Småkakor					
Muffins	Muffinsplåt	2		160-180	15-25
Småkakor	Bakplåt	3		150-160	25-35
Småkakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-160	30-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190	20-35
Petit-choux	Bakplåt	3		190-200	40-50
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150	25-35
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	25-35
Bröd & småfranska					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	3		250-275	15-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	20-30
Kött					
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppet kärl	2		180-190	120-140
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	140-160
Kalvstek, 1,5 kg	Öppet kärl	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	2		190-210	25-35
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	2		190-210	45-55
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Kärl med lock	2		190-210	15-25

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

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

Anpassad tillagning

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

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

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

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

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

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

Formar

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

Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

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


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







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











Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Anpassad tillagning

Maträtt	Form	Fals	Ugns-funktion	Stektid i minuter	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Fågel						
Ankbröst, 400 g	Öppet kärl	2		6-8	80*	60-120
Kycklingsbröstfilé, à 200 g	Öppet kärl	2		5-7	90*	60-90
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Öppet kärl	2		8-10	90*	150-210
Fläskkött						
Fläskfilé, 5-6 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		8-10	80*	180-210
Fläskfilé, hel	Öppet kärl	2		6-8	80*	60-120
Fläskmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppet kärl	2		5-7	80*	90-120
* Förvärm						

Maträtt	Form	Fals	Ugns-funktion	Stektid i minuter	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Oxstek (fransyska), 6-7 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		8-10	80*	180-240
Oxfilé, hel, 1 kg	Öppet kärl	2		4-6	80*	180-240
Rostbiff, 5-6 cm tjock	Öppet kärl	2		6-8	80*	210-270
Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka	Öppet kärl	2		5-7	80*	30-60
Kalvkött						
Kalvstek, 4-5 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		8-10	80*	180-240
Kalvstek, 10-15 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		8-10	80*	210-240
Kalvfilé, hel, 800 g	Öppet kärl	2		5-7	80*	120-150
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppet kärl	2		5-7	80*	30-45
Lammkött						
Lammsadlar, urbenade, à 200 g	Öppet kärl	2		5-7	80*	120-180
Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbunden	Öppet kärl	2		6-8	80*	150-210
* Förvärm						

Tips för anpassad tillagning

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

Torkning

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

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

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

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

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

Använd följande falsar för torkning:

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

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



Rekommenderade inställningsvärden




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

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

Använd uppvärmningstyp:

- CircoTherm  varmluft

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

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

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

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

Grönsaker

Fyll konserveringsglasen med grönsakerna och kokat vatten.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glasen med klämmor. Ställ glasen 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 glasen ur ugnen efter den angivna eftervärmestiden.

Grönsaker

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




Efter konserveringen tar du ut glasen ur ugnen och ställer dem på en ren duk. Ställ inte de varma glasen på kallt eller vått underlag, då kan de spricka. Täck över glasen 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 glasen. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas. Innan du byter ugnsinställning eller stänger av ugnen ska du kontrollera att det bildas bubblor i glasen. Bubblorna bildas efter ca. 30-60 minuter.

Använd uppvärmningstyp:

- CircoTherm  varmluft

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

Konservering	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 liter glaskonservburkar	1		160-170	Fram till pårlning:30-40 Eftervärme: 25

Jäsa deg med jäsningsläge

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

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger. Läs instruktionerna i inställningstabellerna för första och andra jäsningsen (degjäsnings och styckjäsnings).

Degjäsnings

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

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

Styckjäsnings

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

- Jäsningsläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Steg	Jäsläge	Tillagningstid i minuter
Jäsdeg, söt						
T.ex. bullar	Skål	2		Degjäsnings	1	30-45
	Långpanna	2		Styckjäsnings	1	10-20
Fettrik deg, t.ex. panettone	Skål	2		Degjäsnings	2	40-90
	Form på galler	2		Styckjäsnings	2	30-60
Jäsdeg, matig						
T.ex. pizza	Skål	2		Degjäsnings	1	20-30
	Långpanna	2		Styckjäsnings	1	10-15
Bröddeg						
Vitt bröd	Skål	2		Degjäsnings	1	30-40
	Långpanna	2		Styckjäsnings	1	15-25
Blandbröd	Skål	2		Degjäsnings	1	25-40
	Långpanna	2		Styckjäsnings	1	10-20
Småfranska	Skål	2		Degjäsnings	1	30-40
	Långpanna	2		Styckjäsnings	1	15-25

Upptining

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

Använd följande falsar för upptining:

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Bröd, småfranska					
Bröd & småfranska allmänt	Bakplåt	2	☼	50	40-70
Kakor					
Kaka, saftig	Bakplåt	2	☼	50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	2	☼	60	60-75

Värma på

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

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

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

Täck inte över maten under uppvärmningen.

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

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

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, kylda					
1 kg	Öppet kärl	2	☼	120-130	15-25
250 g	Öppet kärl	2	☼	120-130	5-15
Rätter, kylda					
Tallriksrätt, 1 portion	Öppet kärl	2	☼	120-130	15-25
Soppa, gryta, 400 ml	Öppet kärl	2	☼	120-130	10-25
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Öppet kärl	2	☼	120-130	8-25
* Fövärm					

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

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

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

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

Använd uppvärmningstyp:

- ☼ Upptiningsläge

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

Använd uppvärmningstyp:

- ☼ Regenerering

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Gratänger, t.ex. lasagne, potatisgratång	Öppet kärl	2		120-140	10-25
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
Bakverk					
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		150-160	10-20
Pastejer (vol au vents)	Galler	2		180*	4-10
Bakverk, fruset					
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		160-170*	10-20
* Förvärm					

Varmhållning

Med inställningen Varmhållning kan du hålla mat varm. Då undviker du att kondens bildas och måste inte torka i ugnen.

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

Provrätter

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

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

Bakning

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

Gräddning på två falsar:

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

Gräddning på tre falsar:

- Bakplåt: fals 4
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Äppelpaj med lock

Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.

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

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

Biskvibotten

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

Anvisningar

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

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm varmluft
- Över-/undervärme
- Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Bakning					
Spritskakor (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt	3		140-150*	25-40
Spritskakor (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt	3		140-150*	25-40
Spritskakor, 2 nivåer (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt + långpanna	1+3		140-150*	30-40
Spritskakor, 3 nivåer (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		130-140*	35-55
Småkakor (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt	3		150*	25-35
Småkakor (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt	3		150*	25-35
Småkakor, 2 nivåer (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt + långpanna	1+3		150*	30-40
Småkakor, 3 nivåer (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		140*	35-55
* Förvärm					

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	≡	160-170*	20-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	⌘	160-170*	25-35
Biskvibotten, 2 nivåer	Springform Ø 26 cm	3+1	⌘	150-170*	30-50
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	2	⌘	170-180	60-80
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	2	≡	180-200	60-80
Äppelpaj med lock, 2 nivåer	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	3+1	⌘	170-190	70-90
* Förvärm					

Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:

- Grill[⌘]stor grilllyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Grilla					
Rosta bröd*	Galler	4	⌘	290	4-6
Hamburgare, 12 st.**	Galler	4	⌘	290	25-30
* Förvärm inte					
** 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



9001055824

941103