



INBYGGNADSUGN

[sv] BRUKSANVISNING

B5AVM7H.1S

Innehållsförteckning

 Bestämmelser för användningen	4	 Barnspärr	18
 Viktiga säkerhetsanvisningar!	5	Automatisk barnspärr	18
Allmänt	5	Temporär barnspärr	18
Halogenlampa	5	 Grundinställningar	18
Stektermometer	5	Grundinställningslista	18
Ånga	6	Ändra grundinställningarna	19
Rengöringsfunktion	6	 Stektermometer	19
 Skadeorsaker	7	Ugnsfunktioner	19
Allmänt	7	Sätt stektermometern i maten	19
Ånga	7	Olika livsmedels innertemperaturer	20
 Återvinning	8	Ställa in kötttemperaturen	20
Spara energi	8	 Program	21
Återvinning	8	Anvisning till inställningarna	21
 Lär dig enheten	9	Välj maträtt	21
Kontroller	9	Ställa in program	22
Knappar och display	9	 Sabbatläge	22
Ugnsfunktioner och funktioner	10	Slå på sabbatläget	22
Temperatur	11	 Rengöringsmedel	23
Ugnsutrymme	11	Lämpliga rengöringsmedel	23
 Tillbehör	11	Håll enheten ren	24
Reglertillbehör	11	 Rengöringsfunktionen	24
Sätta in tillbehör	11	Självrengöring	24
Extratillbehör	12	EasyClean	25
 Före första användning	13	Avkalkning	26
Före första användning	13	 Ugnsstegar	27
Första användningen	13	Ta ur och sätta i ugnsstegarna	27
Rengöra ugnsutrymmet	13	Ta ur och sätta i utdragsskenorna	27
Rengöra tillbehör	13	 Ugnsluckan	29
 Använda maskinen	14	Haka av och hänga på luckan	29
Slå på och av enheten	14	Ta ur och sätta i luckglasen	30
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	14	 Hur åtgärda fel?	32
Temperaturindikering	14	Åtgärda fel själv	32
Snabbuppvärmning	14	Maximal funktionstid	33
 Ånga	15	Byta lampa i ugnsbelysningen i taket	33
Tillagning med ångfunktion	15	 Service	33
Värma på	15	E- och FD-nummer	33
Fylla på vattentanken	15	 Tidsfunktioner	17
Efter varje ångning	16	Ställa in timern	17
 Tidsfunktioner	17	Ställa in tillagningstiden	17
Ställa in timern	17	Ställa in färdigtiden	17
Ställa in tillagningstiden	17	Ställa klockan	17
Ställa in färdigtiden	17	Kontrollera, ändra eller radera inställningar	17
Ställa klockan	17		
Kontrollera, ändra eller radera inställningar	17		

 Testat i vårt provkök.....	34
Allmänna anvisningar	34
Kakor och småkakor	35
Puddingar och gratänger	38
Fågel, kött och fisk	38
Tillbehör och grönsaker	41
Desserter	41
Akrylamid i livsmedel	42
Torkning	42
Konservering	42
Jäsa deg	43
Upptining	44
Värma på	44
Varmhållning	44
Provrätter	45

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

Bestämmelser för användningen

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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

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

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 11

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

Varning – Brandrisk!

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

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Skållningsrisk!

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

Varning – Risk för personskador!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

Halogenlampa

Varning – Risk för brännskador!!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Stektermometer

Varning – Risk för stötar!!

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

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.

Rengöringsfunktion

Varning – Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före rengöringsfunktionen. Rengör inga tillbehör samtidigt.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.
- Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad. Skrubba inte tätningen och ta inte av den! Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.


Varning – Risk för allvarliga personskador!!

Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. 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. Rent generellt, rengör inga tillbehör samtidigt.

Varning – Risk för personskador!!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna. Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång. Vistas inte länge i rummet. Håll barn och husdjur borta. Följ anvisningarna även vid tidsfördröjning med flyttad färdigtid.

Varning – Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringfunktionen. Öppna aldrig ugnsluckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

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

Ånga

Obs!

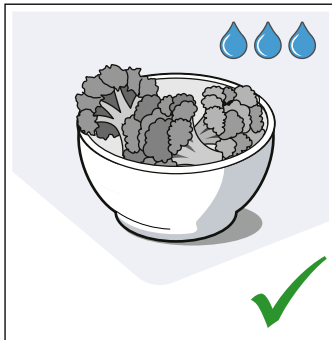
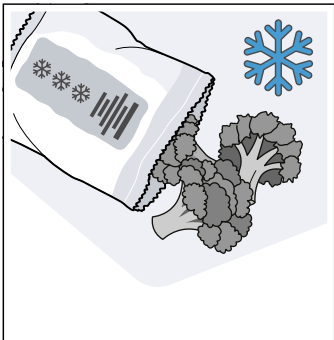
- Bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.
- Rostiga formar: använd inte rostiga formar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugsnutrymmet.
- Hett vatten i vattentanken: hett vatten kan skada ångsystemet. Fyll bara vattentanken med kallvatten.
- Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugsnbotten. Torka upp vattnet på ugsnbotten före användning.
- 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.
- Rengöra vattentanken: maskindiska inte vattentanken. Vattentanken blir skadad. Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

Återvinning

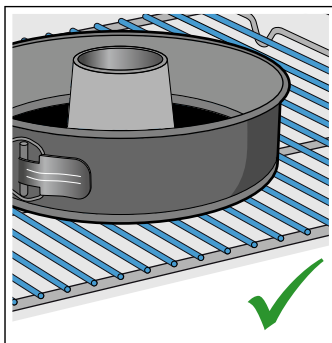
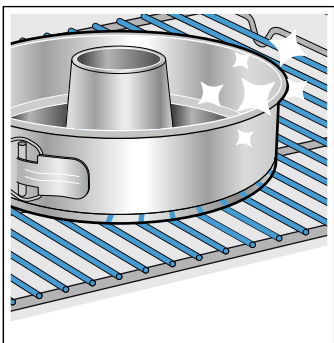
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

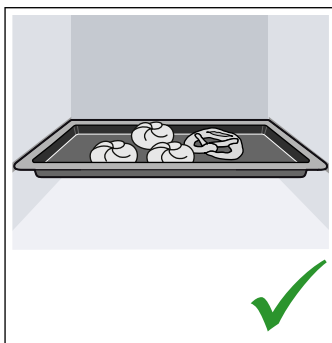
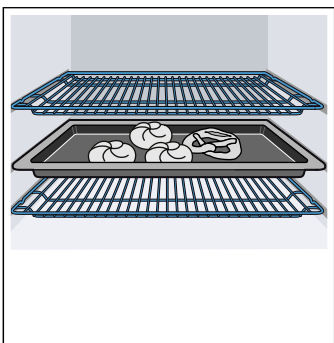
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



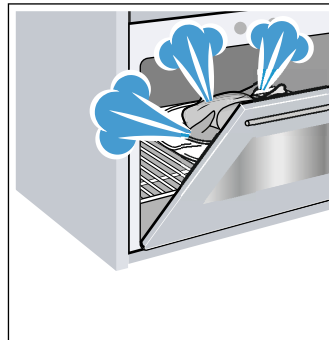
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



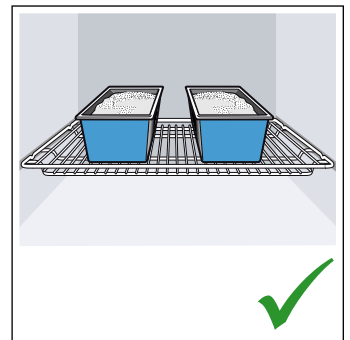
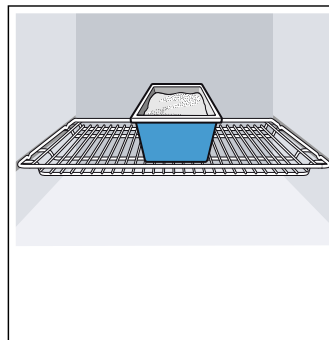
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



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



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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Lär dig enheten

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

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



1 Knappar och display

Knapparna är pekfäلت med givare under. Tryck till på symbolen för att välja funktionen. Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.

2 Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion eller andra funktioner. Funktionsvredet går att vrida både åt vänster och höger från nollläget.

3 Temperaturväljare

Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställning för andra funktioner. Termostatvredet går att vrida både åt vänster och höger. Det saknar nollläge.

4 Vattentank

Fylla på och tömma vattentanken → "Fylla på vattentanken" på sidan 15











Anvisning: På flera enheter är vreden av popouttyp. Tryck till på vredet när det är i nollläge, så fjädrar det ut eller in.

Kontroller

Du använder kontrollerna för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Här är en översikt över kontrollerna och deras placering.


Knappar och display

Knapparna ställer in olika extrafunktioner på enheten. Displayen visar tillhörande värden.

Symbol	Betydelse	
Knappar		
	Tidsfunktioner	Välj klocka  , timer  , tillagningstid  → och färdigtid → genom att trycka till flera gånger.
<	Minus	Minskar inställt värde.
>	Plus	Ökar inställt värde.
	Ångkokning	Slå på ångkokning
	Snabbuppvärmning	Slår på eller avbryter snabbuppvärmning av ugnen.
	Information	Visar aktuell ugnstemperatur.
	Grundinställningar	Grundinställningar t.ex slå på/av barnspärren.
Display		
 *	Töm vattentanken	Anvisning Töm vattentanken
 *	Fylla vattentanken	Anvisning Fyll vattentanken
 *	Avkalkning	Avkalka enheten
* Du får upp symbolen på displayen beroende på situationen.		

Display










Du får upp den ugnstemperatur du ställt in med termostatvredet.

Dessutom kan du kolla tidsfunktionernas inställningar. Värdet som går att ställa in eller går ut är framlyft. Tryck till på  för att använda de olika tidfunktionerna. Den röda stapeln över eller under resp. symbol visar vilket värde som är framlyft.

Ugnsfunktioner och funktioner

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.







Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du kan hitta rätt ugnsfunktion till din maträtt.

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
 CircoTherm-varmluft*	30 - 200°C	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Anpassad CircoTherm	125 - 200°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.
 Brödbakläge*	180 - 240°C	För bakning av bröd, småfranska och bakverk som kräver hög temperatur.
 Värma på**	80 - 180°C	För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk.
 Pizzaläge	30 - 275°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Undervärme	30 - 250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
 Grill, stor grillyta Grill, intensiv	30 - 275°C från 275°C: 	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
 Termogrillning*	30 - 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.
 Över-/undervärme*	30 - 275°C	Vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
* Ångfunktionen går att kombinera med ugnsfunktionen från 80°C (kräver fylld vattentank)		
** Ångfunktion (kräver fylld vattentank)		

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

Andra funktioner

Din nya ugn har ännu fler funktioner som vi strax ska beskriva här.

Funktion	Användning
 Ugnsbelysning	Slår på ugnsbelysningen utan funktion. Underlättar t.ex. vid rengöring av ugnsutrymmet.
 Rengöringsfunktioner → "Rengöringsfunktionen" på sidan 24	EasyClean  rengör lättsmutsad ugn. Självrengöring  rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv. Avkalkningen  håller enheten funktionsduglig.
 Program	Lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter i enheten. → "Program" på sidan 21

Temperatur

Termostatvredet ställer in ugnstemperaturen. Det väljer även t.ex. grill- och rengöringslägen.

Du får upp inställningarna på displayen.

Anvisningar

- Temperaturen går att ställa in i 1°-steg upp till 100°C, sedan i 5°-steg.
- Vid temperaturinställningar över 275°C med grillfunktionen sänker enheten temperaturen efter ca 20 minuter till ca 250°C.

Ugnsutrymme

Olika ugnsfunktioner 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 fortsätter funktionen.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen med funktionsvredet, så slår den av.

Ställer du funktionsvredet i ugnsbelysningsläge, så tänds du belysningen utan att slå på ugnen. Det underlättar t.ex. vid rengöring av enheten.

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.

Tillbehör

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

Reglertillbehör

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

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

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

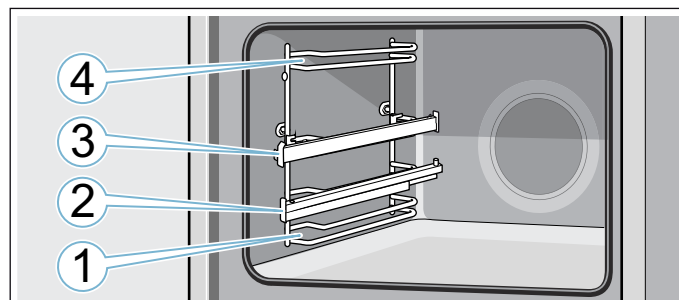
Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

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

Sätta in tillbehör

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

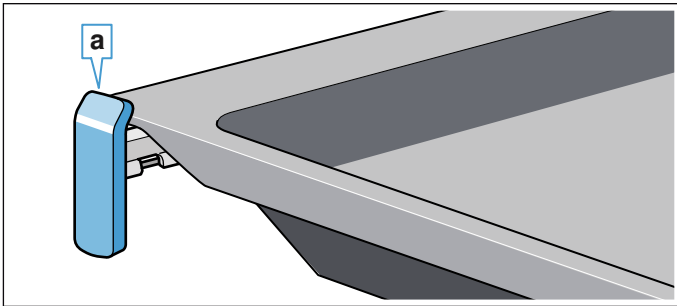
Ugnsutrymmet har ett eller flera par utdragsskenor och ett snäpputdrag, beroende på enhetstyp. Utdragsskenorna är fast monterade och går inte att ta ur. Snäpputdraget går att fästa på lediga falsar, om det behövs.



Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippas. Utdragen gör att du kan dra ut tillbehöret längre. Se till så att tillbehöret sitter bakom utdragsskenans flik **a**.

Exempel i bilden: långpanna



Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt utdragna. Då går det lätt att lägga på tillbehöret. Frigör utdragsskenorna genom att skjuta in dem lite i ugnsutrymmet.

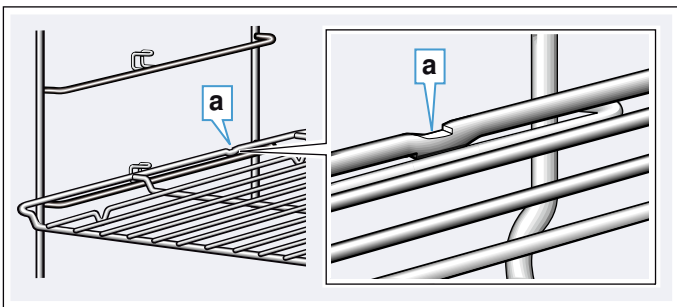
Anvisningar

- Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.
- Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.
- Det går att ta ur och rengöra ugnstegen. → Sidan 27

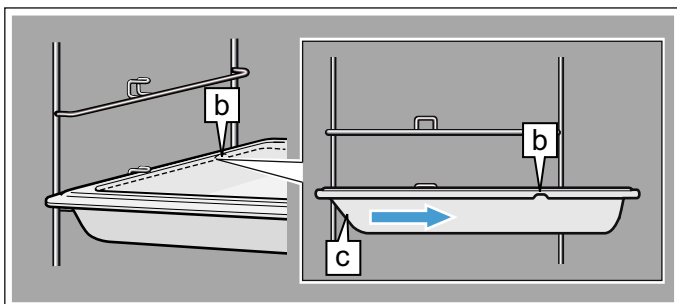
Snäpplägena

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 det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret. Den öppna sidan ska vara mot luckan med försänkningen nedåt ↘.



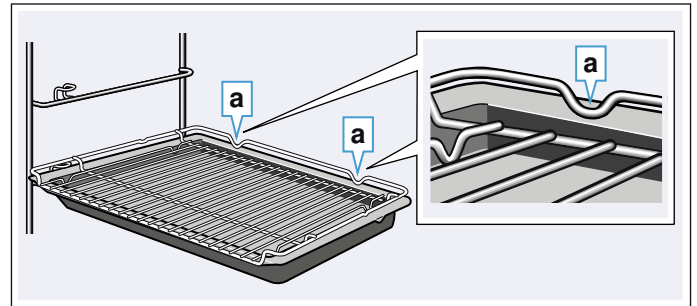
Du måste se till så att det bakre snäppfästet **b** pekar nedåt när du sätter i bakplåten eller långpannan. Den sluttande kanten på tillbehöret **c** ska vara mot luckan.



Kombinera tillbehör

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

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



Extratillbehör

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

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

Anvisning: Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → "Service" på sidan 33

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

Före första användning

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

Före första användning

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användning.

Obs!

- Risk för skador på enheten pga. felinställd vattenhårdhet. Enheten kan inte påminna om avkalkning i tid. Se till så att vattenhårdheten är rätt inställd.
- Risk för 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, ändra vattenhårdheten till "jättehårt".
- Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

Första användningen

12:00 blinkar på displayen vid elanslutning av enheten.

Ställa klockan

Ställ klockan med < eller >.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Ställa klockan

1. Tryck på ☹ tills ☺ lyser.
2. Ställ om klockan med < eller >. Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Ställa in vattenhårdhet

Du ställer in vattenhårdheten i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18


Inställning	Vattenhårdhet		
	mmol/l	Tysk (°dH)	Fransk (°fH)
c 110 = avhärdat	-	-	-
c 111 = mjukt	upp till 1,3	upp till 7,3	upp till 13
c 112 = medel	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
c 113 = hårt	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
c 114 = jättehårt	över 3,8	över 21,3	över 38

Rengöra ugnsutrymmet

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

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Ta bort förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
3. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
4. Fyll vattentanken. → "Fylla på vattentanken" på sidan 15
5. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur för uppvärmning med ångfunktion. → "Ånga" på sidan 15

Uppvärmning med ångfunktion

Ugnsfunktion	CircoTherm  med ångfunktion high
Temperatur	200°C
Tillagningstid	30 minuter

6. Värm upp utan ångfunktion efter uppvärmning med ångfunktion.
7. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur för uppvärmning utan ångfunktion.

Uppvärmning utan ångfunktion

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

8. Vädra köket medan enheten värmer upp.
9. Slå av enheten efter angiven tillagningstid.
10. Vänta tills ugnen har svalnat.
11. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
12. Töm vattentanken och torka ur ugnen. → "Efter varje ångning" på sidan 16

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.

Slå på och av enheten

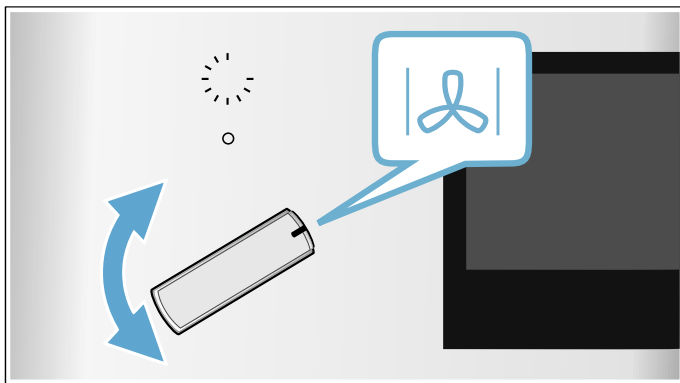
Funktionsvredet slår på och av enheten. Eheten är på vid lägen utom nollläget. Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.

Ställa in ugsfunktion och temperatur

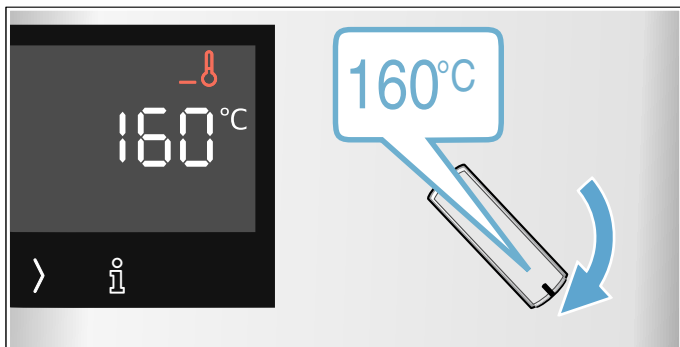
Du ställer smidigt in enheten med funktions- och termostatvreden. Du hittar vilken ugsfunktion som passar bäst för maträtten i början av bruksanvisningen.

Exempel i bilden: CircoTherm-varmluft  på 160°C

1. Ställ in ugsfunktionen med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.



Eheten börjar värma upp inom några sekunder.

Anvisning: Blinkar  på displayen, så är ugstemperaturen för hög för vald ugsfunktion. Slå av enheten och vänta tills den svalnat och slå på igen.

Slå av enheten när maten är klar genom att vrida funktionsvredet till nolläge.


Anvisning: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten. → "Tidsfunktioner" på sidan 17


Ändra

Du kan närsomhelst ändra ugsfunktion och temperatur med respektive vred.

Byter du ugsfunktion, så ändrar enheten temperatur till motsvarande temperaturförslag.

Temperaturindikering

Du får upp  på displayen när enheten värmer upp. Strecken blir fyllda nedifrån och upp allt eftersom ugnen värmer upp.

När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när  slocknar.

- Eheten värmer på (bild **1**)
- Uppnådd temperatur (bild **2**)



Restvärme

Temperaturindikeringen visar restvärmen i ugsutrymmet när enheten är av. Ju mer temperaturen sjunker, desto mindre fylld blir indikeringen.




Anvisningar

- Temperaturindikeringen blir bara fylld vid ugsfunktioner med inställd temperatur. Den blir t.ex. fylld direkt vid rengöringsfunktioner.
- På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

Snabbuppvärmning




Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden.

Lämpliga ugsfunktioner:


-  CircoTherm varmluft
-  Brödbakläge
-  Över-/undervärme

Använd bara snabbuppvärmning vid inställd temperatur över 100°C.

Ställ inte in maträtten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du ett jämnare slutresultat.

1. Ställ in ugsfunktion och temperatur.
2. Tryck till på . Du får upp  på displayen och pilarna  blir fyllda nedifrån och upp.

Ugnen börjar värma upp inom några sekunder.

Eheten ger signal och  slocknar när snabbuppvärmningen är klar. Ställ in maten i ugsutrymmet.

Ånga

Matlagning med ångfunktion.

⚠ Varning – Risk för skållning!

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

⚠ Varning – Risk för skållning!!

Vattentanken kan bli varm vid användning. Låt vattentanken svalna före tömning

Tillagning med ångfunktion

Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall 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

Följ tabelluppgifterna. → "Testat i vårt provkök." på sidan 34 → "Program" på sidan 21



Ångintensitet

Ångfunktionen har olika intensiteter:


- låg = **low**
- kraftig = **high**

Lämpliga ugnsfunktioner

Du kan komplettera följande ugnsfunktioner med ånga:


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

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
Anvisning: Ångfunktionerna går att ställa in mellan 80 och 240°C.
3. Tryck till på  för att slå på den ångintensitet du vill ha.

Enheten slår på funktionen.

Avbryta ångfunktionen


Vill du slå av ångan tidigare, tryck till på  tills ångintensiteten slår av.

Anvisning: Funktionen fortsätter utan ånga.


Avsluta

Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.
→ "Efter varje ångning" på sidan 16

Värma på

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

Slå på

1. Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Fyll vattentanken.
3. Ställ in värma på  med funktionsvredet.
4. Ställ in temperaturen med termostadvredet. Enheten slår på funktionen.

Avsluta

Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.
→ "Efter varje ångning" på sidan 16

Fylla på vattentanken

Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet.
→ "Grundinställningar" på sidan 18

⚠ Varning – Risk för personskador och brand!!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

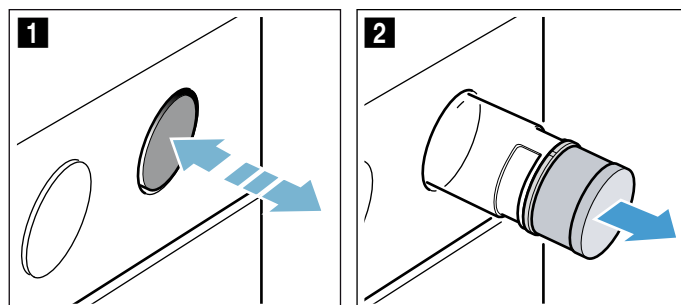
Obs!

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

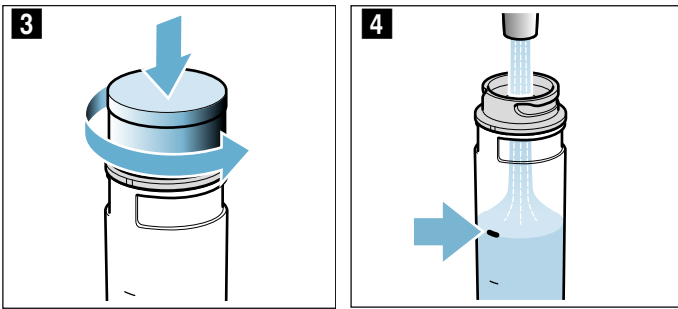
Anvisningar

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

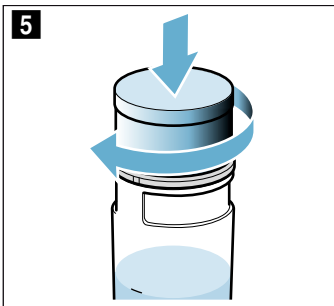
1. Tryck på vattentanken (bild **1**).
2. Ta ur vattentanken (bild **2**).



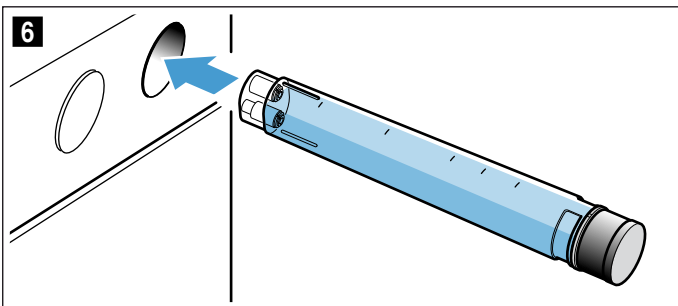
- Tryck på locket till vattentanken, håll in och vrid upp (bild 3).
- Fyll på vatten (bild 4).



- Dra åt locket till vattentanken (bild 5).



- Sätt i vattentanken i öppningen igen och tryck tills den snäpper fast (bild 6).



Fylla på vattentanken

Är vattentanken tom ger enheten signal och du får upp symbolen "Fyll på vattentanken" på displayen.

- Ta ur och fyll vattentanken.
- Sätt i den fyllda vattentanken.

Anvisning: Fyller du inte på vattentanken, så fortsätter funktionen utan ångfunktion.

Efter varje ångning

⚠ Varning – Risk för skållning!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

⚠ Varning – Risk för skållning!!

Vattentanken kan bli varm vid användning. Låt vattentanken svalna före tömning

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. Torka ur ugnsutrymmet.

Anvisning: Ta bort kalkfläckar med en ättiksindräkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.

Tömma vattentanken

Obs!

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





- Tryck på vattentanken.
- Ta ur vattentanken.
- Vrid upp vattentankens lock.
- Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
- Torka alla delar torra med mjuk trasa.
- Torka av lucktätningen ordentligt.
- Låt torka med öppet lock.
- Sätt på och vrid åt locket till vattentanken.
- Sätt i vattentanken


Torka ur ugnen för hand

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

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

Tidsfunktion	Användning
 Äggklocka	Timern fungerar som en äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnsfunktion och övriga tidsfunktioner samt påverkar inte enheten.
 Tillagningstid	Funktionen slår av enheten automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdig	Ställ in den tillagnings- och färdigtid du vill ha. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill.
 Klockan	Ställer klockan t.ex. vid strömavbrott eller vid övergång från sommar- till vintertid.

Enheten ger signal när tillagnings- eller timertid går ut. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på .


Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18

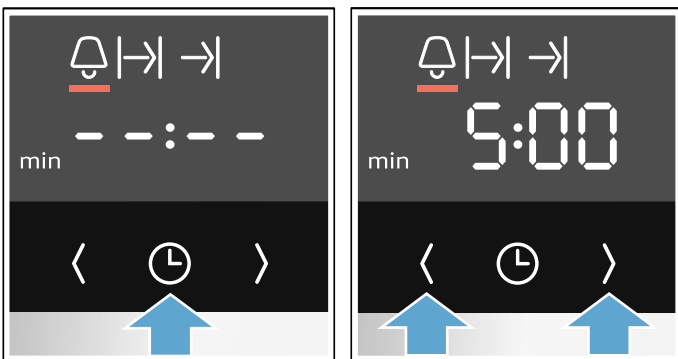
Anvisning: Tidsintervallet ökar när du ställer in högre värden på tidsfunktionen. Exempel: du kan ställa in tillagningstider upp till 1 timme i 1-minuterssteg, över 1 timme i 5-minuterssteg.

Ställa in timern


Timern går att ställa både när enheten är på och av. Den har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

Tips: Vill du att inställd timertid ska påverka funktionen, använd tillagningstid. Enheten slår då av automatiskt.

1. Tryck på  tills  blir markerad.
2. Ställ in timern med  och .
 -  föreslår 5 minuter
 -  föreslår 10 minuter









Inställningen blir överförd automatiskt. Timertiden går igång inom några sekunder.

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

Ställa in tillagningstiden

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

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  tills  blir markerad.
3. Ställ in tillagningstiden med  och .
 -  föreslår 10 minuter
 -  föreslår 30 minuter
 Inställningen blir överförd automatiskt. Enheten börjar värma upp inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.









Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut.

Vrid funktionsvredet tillbaka till nollläget för att slå av.

Ställa in färdigtiden

Du kan flytta fram färdigtiden. Du kan t.ex. sätta maten i ugnen på morgonen och ställa in enheten så att maten är klar till lunch.

Anvisningar

- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
 - Du kan inte ställa in färdigtid när funktionen är igång. Då blir inte slutresultatet det avsedda.
1. Sätt in maten i ugnen på lämpligt tillbehör och stäng luckan.
 2. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
 3. Tryck på  tills  blir markerad.
 4. Ställ in tillagningstiden med  och .
 5. Tryck på  tills  blir markerad.
 6. Välj färdigtid med  och .





Enheten sparar inställningarna inom några sekunder. Du får upp färdigtiden på displayen. Tillagningstiden börjar räkna ned när enheten går igång.

Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt vid färdigtiden.

Vrid funktionsvredet tillbaka till nollläget för att slå av.

Ställa klockan




Du kan bara ställa klockan när övriga tidsfunktioner är av och funktionsvredet är i nolläge.

1. Tryck på  tills  blir markerad.
2. Ställ om klockan med  eller .

Enheten sparar tiden inom några sekunder.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om displayen ska visa klockan.

Kontrollera, ändra eller radera inställningar

1. Tryck på  tills resp. symbol blir markerad.
2. Ändra inställningen med  eller , om det behövs. Radera tidsfunktioner genom att ställa in dem på **00:00**.

Inställningen blir överförd automatiskt.

Barnspärr

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


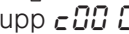




Anvisningar

- Du kan ändra i grundinställningarna om barnspärren ska gå att ställa in eller inte. → "Grundinställningar" på sidan 18
- Ev. ansluten håll blir inte påverkad av ugnens barnspärr.



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.

Funktionsvredet ska vara i nolläge när du ställer in eller pausar den automatiska barnspärren.

1. Tryck på  i ca 4 sekunder. Du får upp  eller  på displayen.
2. Ändra inställningen med termostatvredet, om det behövs.
 -  = slå av
 -  = slå på
3. Tryck till sist ca 4 sekunder på  igen och bekräfta. Enheten sparar grundinställningen.

Avbryta

1. Tryck på  tills  slocknar på displayen.
2. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.

Den automatiska barnspärren slår på igen när du slår av enheten.

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.

Funktionsvredet ska vara i nolläge när du ställer in, slår på eller av den temporära barnspärren.

Slå på

Tryck på  tills du får upp  på displayen.

Slå av

Tryck på  tills  slocknar på displayen.

Grundinställningar

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

Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

Grundinställning	Alternativ
 Automatisk barnspärr	 = nej*  = ja
 Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	 = ca 10 sekunder  = ca 30 sekunder  = ca 2 minuter
 Väntetid tills inställningen blir sparad	 = ca 3 sekunder*  = ca 6 sekunder  = ca 10 sekunder
 Knappton vid knapptryckning	 = av  = på*
 Displayens ljusstyrka	 = mörk  = medel*  = ljus
 Klocka	 = dölj klockan  = visa klockan*
 Det går att slå på barnspärren	 = nej  = ja*  = ja, med lucklås**
 Ugnsbelysning på vid användning	 = nej  = ja*
 Kylfläkteftergång	 = kort  = medel*  = lång  = extralång
 Eftermonterade utdragsskenor**	 = nej* (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor)  = ja (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
 Det går att ställa in sabbatläge	 = nej*  = ja
 Vattenhårdhet**	 = avhärdat  = mjukt (upp till 1,3 mmol/l)  = medel (1,3 - 2,5 mmol/l)  = hårt (2,5 - 3,8 mmol/l)  = jättehårt* (över 3,8 mmol/l)
 Återställa alla värden till fabriksinställningarna	 = nej*  = ja

* Fabriksinställning (fabriksinställningarna kan avvika beroende på vilken typ av enhet du har)

** Finns inte på alla enhetstyper.

Ändra grundinställningarna

Funktionsvredet ska vara i nolläge.

1. Tryck på **1** i ca 4 sekunder.
Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. **200 0**.
2. Ändra inställningen med termostatvredet, om det behövs.
3. Gå igenom alla grundinställningar med **>** eller **<** och ändra med termostatvredet, om det behövs.
4. Tryck till sist ca 4 sekunder på **1** igen och bekräfta. Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra grundinställningarna igen när som helst.






Stektermometer

Stektermometern gör att du kan ugnsteka noggrant. Den mäter temperaturen inuti livsmedlet. Enheten slår av automatiskt när den uppnår inställd temperatur.

Ugnsfunktioner

Stektermometern fungerar inte med alla ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner:

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

Anvisning: Enheten ger signal om du väljer olämplig ugnsfunktion med isatt stektermometer.

Temperatur

Stektermometern mäter temperaturen inuti maten mellan 30°C och 99°C. Ställ in den innetemperatur du vill ha på displayen.

Sätt stektermometern i maten

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

Använd bara den medföljande stektermometern. Den finns som reservdel hos service.

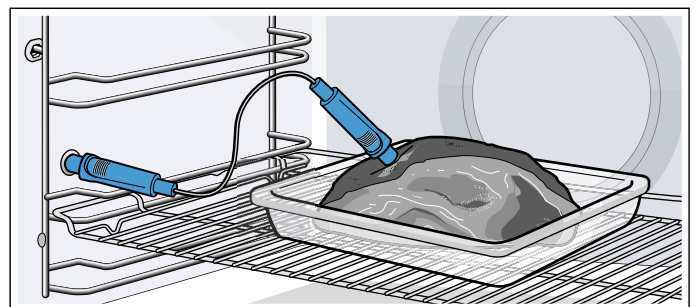
Varning – Risk för stötar!!

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

Sätt i kontakten i uttaget

Sätt stektermometern i tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär i mitten av köttet. Termometern ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.

Lägg helst köttet i en form mitt på gallret.



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.

Vända maten

Ta inte ur stektermometern när du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

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

Olika livsmedels innetemperaturer

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

Du hittar massor av uppgifter om ugnsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 34

Livsmedel	Köttemperatur i °C
Fläskkött	
Fläskkarré	85-90
Fläskfilé, medium	62-70
Kotlettrad, genomstekt	72-80
Nötkött	
Oxfile eller rostbiff, blodig	45-52
Oxfile eller rostbiff, medium	55-62
Oxfile eller rostbiff, genomstekt	65-75
Kalvkött	
Kalvstek eller bog, mager	75-80
Kalvstek, bog	75-80
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, medium	60-65
Lammfiol, genomstekt	70-80
Lammsadel, medium	55-60

Ställa in köttemperaturen

Du kan ställa in när du satt in maten med stektermometern i ugnen.


Varning – Risk för brännskador!!

Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsutrymmet.

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. Ställ in lämplig ugnsfunktion med funktionsvredet.  är markerad på displayen och du får upp "–/– °C".

Anvisning: Till vänster står aktuell köttemperatur, till höger inställd, t.ex. 15°C/75°C. Den aktuella innetemperaturen till vänster blir visad först över 10°C.

4. Ställ in köttemperaturen med < eller >.
5. Ställ in ugnstemperaturen med termostadvredet.
Anvisning: Inställd ugnstemperatur ska vara minst 10°C högre än köttemperaturen.

Obs!

Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C. Annars kan stektermometern få skador. Enheten börjar värma upp inom några sekunder.

Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt vid inställd köttemperatur. Aktuell köttemperatur är samma som inställd, t.ex. 75°C/75°C.

Slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge. Dra ut stektermometern ur ugnsuttaget med grytlapp.

Ändra och avbryta

Du kan närsomhelst ändra innetemperaturen med < eller >. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Vill du avbryta, dra ut stektermometern med grytlapp ur uttaget och maten. Enheten fortsätter uppvärmningen utan innetemperatur.

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion och ugnstemperatur med respektive vred. Inställd köttemperatur ligger kvar.

Program

Du får en smidigare matlagning med programmen. Välj program så ger enheten dig optimala inställningar.

Ugnen får inte vara för varm om du vill få bra slutresultat. Låt ugnen svalna innan du drar igång programmet.

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedelskvalitet och formtyp. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Alla maträtter kräver att du anger vikten. Enheten ställer in tid och temperatur åt dig. Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Så se till så att du använder eldfasta formar.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen.

Ånga

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

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

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.

Välj maträtt

Följande tabell innehåller matchande inställningar för de listade maträtterna.

Program	Livsmedel	Formar	Viktintervall	Fals	Viktinställning	Anvisningar	
P 1	Vetelängd, vetekrans	-	Bakplåt med bakplåtspapper	0,6 - 1,5 kg	3	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P 2	Jäsa deg	Jäsdeg	Bunke på galler	0,5 - 1,5 kg	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P 3	Vetebröd, fullkornsbröd på plåt	-	Bakplåt med bakplåtspapper	0,5 - 2,0 kg	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P 4	Vete-, fullkornsformbröd	-	Smörad och mjölad formbrödsform	0,8 - 2,0 kg	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P 5	Vitt bröd på plåt	-	Bakplåt med bakplåtspapper	0,5 - 2,0 kg	2	Degvikt	Gräddar du 2 bröd samtidigt, ange vikten på tyngsta brödet
P 6	Rågbröd	-	Smörad och mjölad formbrödsform	0,8 - 2,0 kg	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P 7	Focaccia	-	Bakplåt med bakplåtspapper	0,4 - 1,0 kg	2	Degvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P 8	Kyckling , utan fyllning	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,9 - 1,5 kg	2	Kycklingvikt	Lägg med bröstet upp i formen
P 9	Kycklingdelar	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,1 - 0,8 kg	3	Tyngsta delens vikt	-
P 10	Anka , utan fyllning	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	1,3 - 2,5 kg	2	Ankvikt	Lägg med bröstet upp i formen
P 11	Gås , utan fyllning	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	2,3 - 4,5 kg	2	Gåsvikt	Lägg med bröstet upp i formen
P 12	Oxfile , medium	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,8 - 2,0 kg	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
P 13	Fisk , hel	förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,8 - 1,5 kg	2	Fiskvikt	Ställ med buken ned i formen.

Program	Livsmedel	Formar	Viktintervall	Fals	Viktinställning	Anvisningar
P 14 Fläskkarréstek	benfri, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,8 - 2,5 kg	2	Köttvikt	Du behöver inte bryna på köttet innan!
P 15 Knaprig fläskstek	t.ex. bog, kryddad och snittad svål	Stekgryta utan lock eller långpanna	1,0 - 2,0 kg	2	Köttvikt	lägg med svålen upp i stekgrytan, salta svålen ordentligt

Ställa in program

Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt.

1. Fyll vattentanken.
2. Ställ in program P med funktionsvredet. Du får upp **P 1** på displayen.
3. Välj program med **<** eller **>**.
4. Ställ in vikten med termostatvredet. Programmet går igång inom några sekunder.

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

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

Fortsatt tillagning

Ställ in fortsatt tillagningstid med **>**. Enheten slår på fortsatt tillagning.

Avbryta

Vrid funktionsvredet till den funktion du vill ha eller tillbaka till programmen för att programval.

Slå av enheten

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider över 70 timmar med sabbatläget. Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet utan att slå på eller av ugnen.

Slå på sabbatläget

Du måste slå på sabbatläget i grundinställningarna för att använda det. → "Grundinställningar" på sidan 18

Enheten värmer med över-/undervärme. Du kan ställa in temperaturer mellan 85 och 140°C. Tillagningstiden går att ställa in i halvtimmessteg från 24 till 72 timmar.

1. Ställ in undervärme **=** med funktionsvredet. Du får upp **SAB** på displayen.
2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.
3. Ställ in tillagningstiden med **<** och **>**.

Anvisning: Färdigtiden går inte att flytta.

Enheten börjar värma upp inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Enheten slutar värma på när sabbatläget går ut.

Vrid funktionsvredet tillbaka till nolläget för att slå av.

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

Vill du avbryta sabbatläget, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Rengöringsmedel

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

Lämpliga rengöringsmedel

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

Obs!

Ytskador

Använd inte

- skarpa eller skurande rengöringsmedel
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårda skurbollar eller svinto,
- högtrycksvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

Varning – Risk för brännskador!

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

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

Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
Enhetens insida	
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 jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsurengöring. Obs! Använd aldrig ugnsurengöring i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning. Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar. Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen" på sidan 24 Anvisning: Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.
Ugnsbelysningens lampglas	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsurengöring.
Lucksydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort lucksyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
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 ugsnbelysningen.
- 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.

⚠ Varning – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugsnutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Tips

- Rengör ugsnutrymmet efter varje användning. Då bränner smutsen inte fast.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt.
- Använd långpannan när du gräddar väldigt kladdiga kakor.
- Använd lämplig form vid ugnstekning, t.ex. en stekgryta.

 Rengöringsfunktionen

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


Rengör ugsnutrymmet med ugsnfunktionen Självrengöring.

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 ugsnutrymmet varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen drar bara ca 2,5-4,8 kWh.

Anvisningar

- Ugnsluckan låser automatiskt vid en viss temperatur för säkerhets skull. Den går inte öppna förrän låssymbolen  slocknat på displayen.
- Ugsnbelysningen är inte tänd under rengöringsfunktionen.

⚠ Varning**Risk för brännskador!!**

- Ugsnutrymmet blir mycket varmt vid rengöringsfunktionen. Öppna aldrig ugnsluckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

⚠ Varning**Risk för personskador!!**

Rengöringsfunktionen värmer upp ugsnutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna. Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång. Vistas inte länge i rummet. Håll barn och husdjur borta. Följ anvisningarna även vid tidsfördröjning med flyttad färdigtid.

Före rengöringsfunktionen

Ugsnutrymmet ska vara tomt. Ta ut tillbehör, formar och ugnsstegar ur ugsnutrymmet. Hur du tar ut ugnsstegarna, se resp. kapitel. → "Ugnsstegar" på sidan 27

Rengör luckan och kanterna runt ugsnutrymmet, vid tätningen. Skrubba inte tätningen och ta inte av den!

Rengör luckinnerglaset med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Torka torrt med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnrensning.




⚠ Varning**Brandrisk!!**

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före rengöringsfunktionen. Rengör inga tillbehör samtidigt.
- 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.
- Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad. Skrubba inte tätningen och ta inte av den! Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Ställa in självrengöringen


Se till så att du följt alla angivna förberedelser innan du ställer in rengöringsfunktionen.

Tiden för varje rengöringsläge är fast förinställd och går inte ändra.

1. Ställ in rengöringsfunktion  med funktionsvredet. Du får upp  och rengöringsfunktionen på displayen. Första rengöringsfunktionen är markerad.
2. Tryck på > eller < tills  blir markerad. Du får upp "PYRO" på displayen.
3. Ställ in rengöringsläget med termostattvredet.
Anvisning: Du kan inte ändra rengöringsläge när du slagit på.
Du får upp rengöringstiden för varje läge på displayen.

Rengöringsfunktionen går igång inom några sekunder. Tiden räknar ned på displayen.

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

Ugnsluckan låser strax efter start. Du får upp  på displayen.

Avsluta

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

Efter rengöringsfunktionen

1. Låt ugnen svalna.
2. Torka upp askan ur ugnsutrymmet och vid luckan med fuktig trasa.
3. Sätt i ugnsstegarna eller utdragsskenorna igen.
→ "Ugnsstegar" på sidan 27

Anvisning: Grovsmutsen kan ge vita beläggningar på emaljytorna. Det är livsmedelsrester och inget farligt. De påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.






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.

Ställa in rengöringsfunktionen EasyClean**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. Ställ in rengöringsfunktion  med funktionsvredet. Du får upp  och rengöringsfunktionen på displayen. Första rengöringsfunktionen är markerad.
 4. Tryck på > eller < tills  blir markerad. Du får upp "EASY" på displayen.
 5. Vrid på termostattvredet. Du får upp "On" på displayen.

Rengöringsfunktionen går igång inom några sekunder. Tiden räknar ned på displayen.

Anvisning: Ugnsbelysningen är inte tänd under rengöringen.

Blinkar  på displayen när du slagit på, så har ugnsutrymmet inte svalnat tillräckligt. Slå av enheten. Vänta tills ugnen har svalnat helt innan du startar rengöringen igen.

Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar.

Torka ur

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.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa eller liknande.
2. Rengör med de glatta ugnsytorna 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. Vrid funktionsvredet till nollläget för att slå av.
5. Beroende på enhetstyp Lämna luckan vidöppen eller i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att emaljtorna i ugnen torkar. Du kan även snabbtorka ugnen.

Snabbtorka ugnen

1. Lämna luckan vidöppen eller i snäppläget (ca 30°) när rengöringsfunktionen är klar, beroende på enhetstyp.
2. Slå på CircoTherm-varmluft på 50°C.
3. 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.

Vattenhårdenheten avgör hur ofta du måste kalka av enheten. Du får upp  på displayen när enheten kräver avkalkning.

Avkalkningen består av 4 moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygiensskäl för att enheten ska vara redo att användas. Totalt tar avkalkningen ca 90 - 110 minuter:

- Första momentet (1/4): avkalkning (ca 65 minuter), töm sedan vattentanken och fyll den igen
- Andra momentet (2/4): sköljning (ca 9 minuter), töm sedan vattentanken och fyll den igen
- Tredje momentet (3/4): sköljning (ca 9 minuter), töm sedan vattentanken och fyll den igen
- Fjärde momentet (4/4): sköljning (ca 9 minuter), töm sedan vattentanken och torka ur den






Starta avkalkningen

Obs!

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

Anvisning: Fyll inte mer än 1,5 dl vätska i vattentanken under hela avkalkningsprocessen.

Första momentet (1/4)

1. Blanda 1 dl vatten och 0,5 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Fyll vattentanken med avkalkningslösningen och sätt i den.
3. Ställ in rengöringsfunktion  med funktionsvredet. Du får upp  och rengöringsfunktionen på displayen. Första rengöringsfunktionen är markerad.
4. Tryck på  eller  tills  blir markerad. Du får upp "RLC" på displayen.
5. Vrid på termostatvredet. Du får upp "0n" på displayen. Avkalkningen går igång inom några sekunder.
6. Du får upp "2/4" på displayen när avkalkningen är klar. Ta ut vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.

Andra momentet (2/4)

1. Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten och sätt i den.
2. Du får upp "3/4" på displayen när sköljningen är klar. Ta ut vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.

Tredje momentet (3/4)

1. Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten och sätt i den.
2. Du får upp "4/4" på displayen när sköljningen är klar. Ta ut vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.

Fjärde momentet (4/4)

1. Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten och sätt i den.
2. Du får upp "00:00" på displayen när sköljningen är klar och funktionen slår av. Ta ut vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.

Efter avkalkningen

1. Torka ur vattentanken.
2. Sätt i vattentanken igen. Avkalkningen är färdig och enheten är klar att använda igen.

Avbruten avkalkning

Om avkalkningen blir avbruten (t.ex. vid strömavbrott eller om någon slår av enheten), så får du upp avkalkningssymbolen när du slår på enheten igen. Du blir uppmanad att skölja tre gånger. Eheten spärrar andra funktioner tills tredje sköljningen är klar. Ställer du in annan funktion, så får du upp "in" (Cleaning) på displayen. Gör om den avbrutna avkalkningen igen efter sköljningen.

1. Töm vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.
2. Sätt i den tomma vattentanken.
3. Ställ in avkalkning med funktionsvredet.
4. Vrid på termostatvredet. Du får upp "0n" på displayen. Eheten pumpar tillbaka överbliven vätska inom några sekunder.
5. Töm vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.
6. Kör avkalkningens tre sköljningar för att spola ur ångsystemet.
7. Starta avkalkningen igen.

Ugnstegar

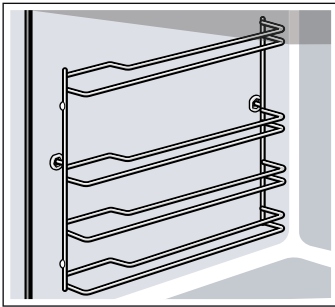
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnstegarna.

Ta ur och sätta i ugnstegarna

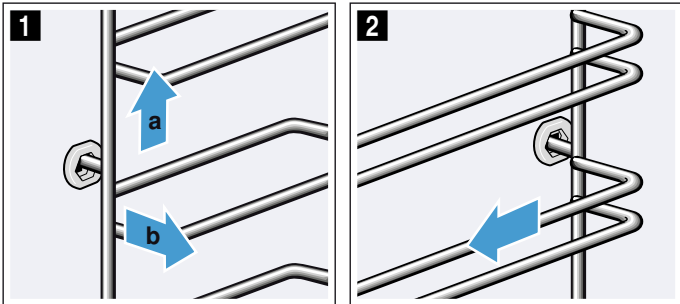
Varning – Risk för brännskador!!

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

Ta loss ugnstegarna



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

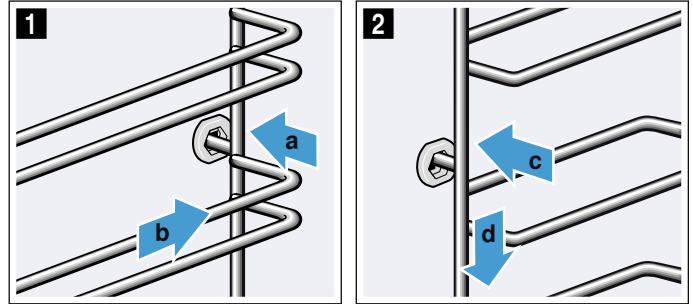


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

Sätta i ugnstegarna

Ugnstegarna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att de böjda stängerna är framtåt på båda ugnstegarna.

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**).



Ta ur och sätta i utdragsskenorna

Beroende på vilken typ av enhet du har bör du ändra grundinställningen till "Utdragsskenor: ja" på enheter med ugnstegar. Se även kapitlet Grundinställningar. → *Sidan 18*

Du kan sätta in utdrag på alla falsar, om det behövs.

Har din enhet Ecolyse, ta ut ugnstegarna ur ugnsutrymmet för att sätta i och ta ur utdragsskenorna. Ecolyse-beläggningen kan bli skadad.

Har din enhet pyrolys/självrengöring, ta ut utdragsskenorna ur ugnsutrymmet före rengöring. Utdragsskenorna tål inte pyrolys.

Anvisningar

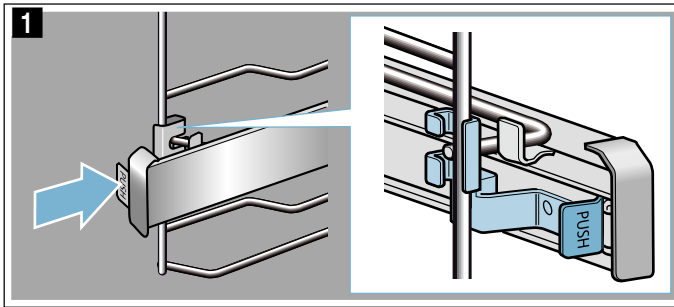
- Använd bara långpannor, bakplåtar, galler och tillbehör som går att ställa på galler med utdragsskenorna. Alla andra tillbehör är olämpliga.
- Utdragsskenorna är inte avsedda för enheter med mikro.

Varning – Risk för brännskador!!

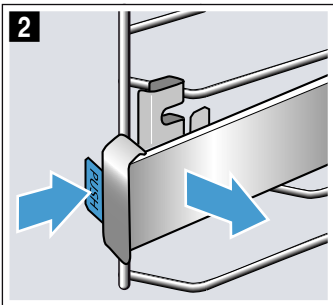
Ugnstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ta ur utdragsskenorna

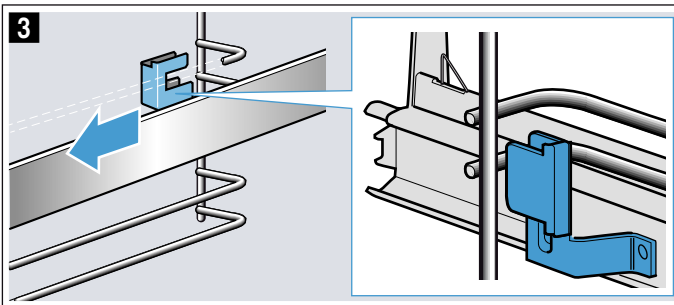
1. Tryck på "PUSH" baktill på skenan och skjut den bakåt (bild 1).



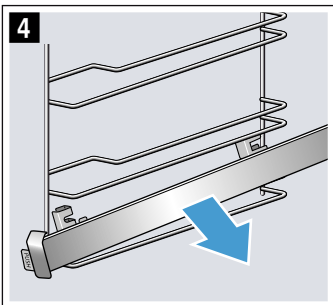
2. Håll "PUSH" intryckt och fäll ut skenan (bild 2).



3. Dra skenan framåt tills bakre fästet lossar (bild 3).



4. Ta bort utdragsskenan (bild 4)

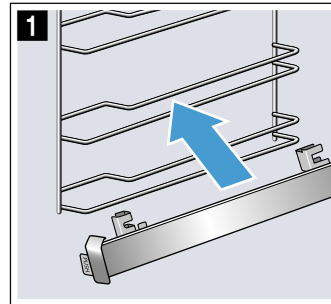


Rengör utdragsskenorna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

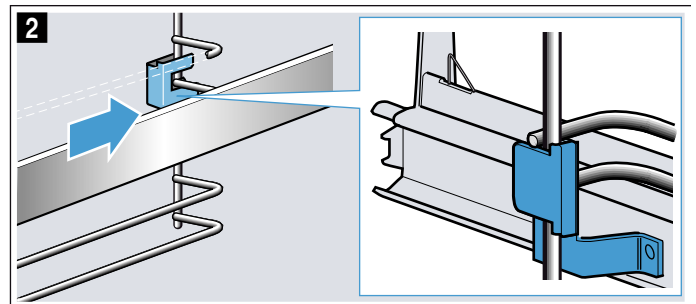
Sätta i utdragsskenorna

Skenorna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att utdragsskenorna går att dra rakt ut när du sätter i dem.

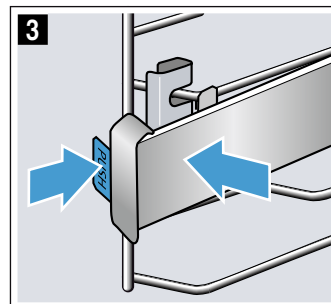
1. Skenorna ska sitta mellan stängerna (bild 1).



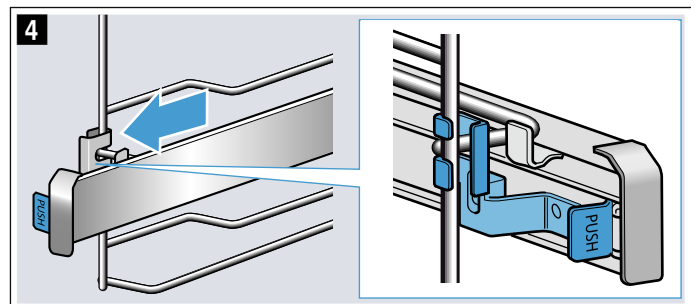
2. För in fästet mellan undre och övre stängan (bild 2).



3. Tryck på "PUSH" och fäll skenan inåt, så att fästet hamnar mellan de båda stängerna (bild 3).



4. Släpp "PUSH", fästet snäpper fast (bild 4). Dra sedan ut skenan till anslaget och skjut in igen.



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 avhakning luckan.

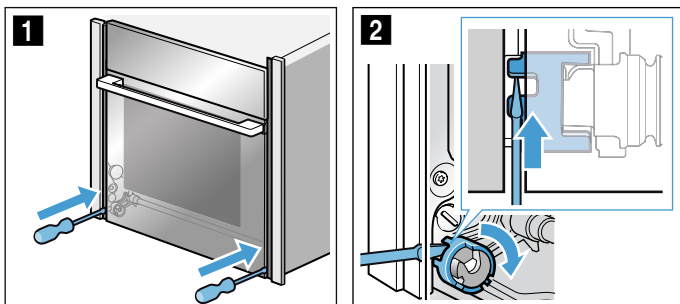
Varning – Risk för skador!

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

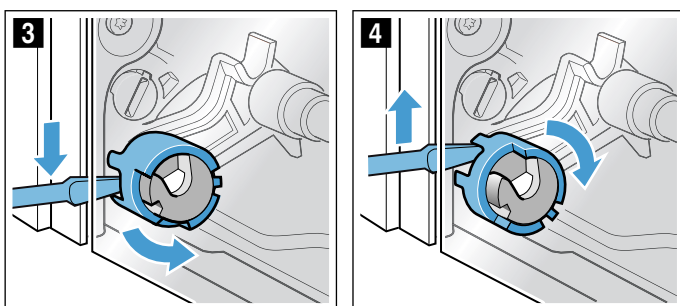
Haka av luckan

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

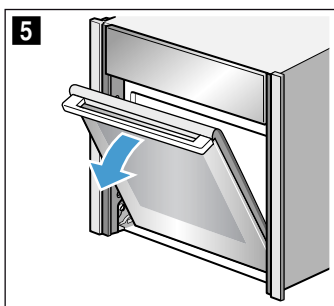
Tips: Lys med ficklampa i spalten, så att du ser lucksäkringen.



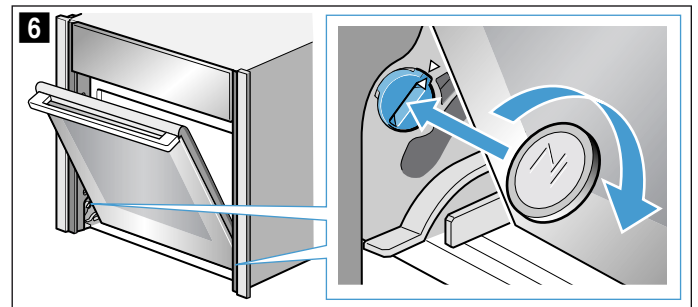
Stängd lucksäkring (bild **3**)
Öppnad lucksäkring (bild **4**)



2. Öppna luckan ca 45° (bild **5**).

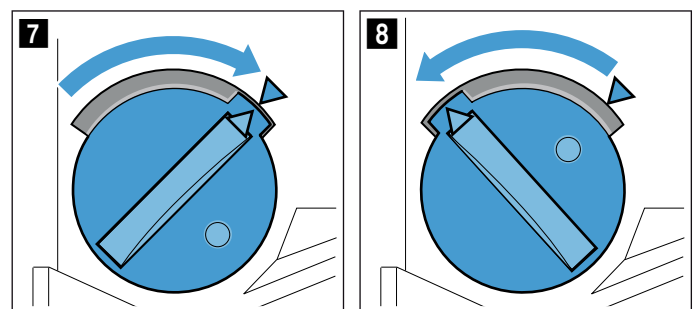


3. Ta ett mynt och vrid de båda spärrarna till vänster och höger nedtill på enhetens insida så långt det går.
Vänstersidans spärr: medurs
Högersidans spärr: moturs
Pilarna pekar mot varandra och spärren snäpper fast (bild **6**).



Vänstersidans spärr: fixerad (bild **7**)

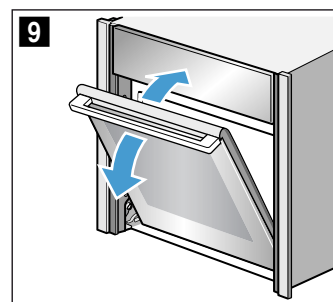
Vänstersidans spärr: lossad (bild **8**)



4. För luckan upp och ned tills du hör ett svagt klickljud (bild **9**). Luckan är i spärrat läge. Nu går den bara att röra minimalt.

Obs!

Skador på luckgångjärnen. Öppna eller stäng inte luckan om det tar emot i spärrat läge. Har du öppnat eller stängt luckan även om det tagit emot i spärrat läge, ring service.



Varning

Risk för personskador!!

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

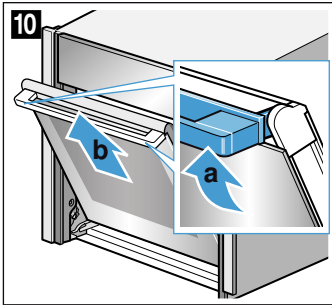
- Fatta tag till vänster och höger med båda händerna och vrid luckhandtaget lite uppåt **a** tills luckan går att haka av upp till **b**. (bild **10**).

⚠ Varning

Risk för personskador!!

Risk för att luckan faller ned.

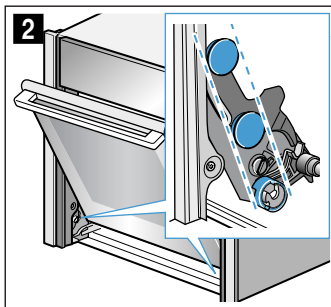
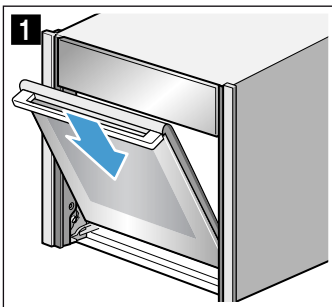
Luckan väger 7 - 10 kg. Hantera luckan försiktigt.



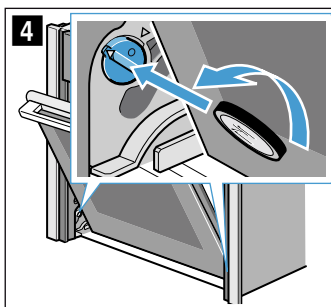
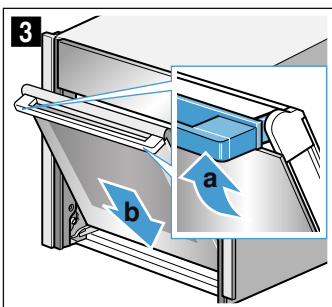
- Lägg luckan på jämnt, mjukt och rent underlag.

Hänga på luckan

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



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



Vänster spärr: moturs
Höger spärr: medurs

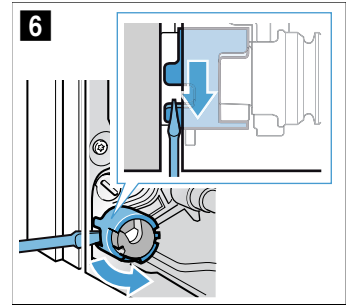
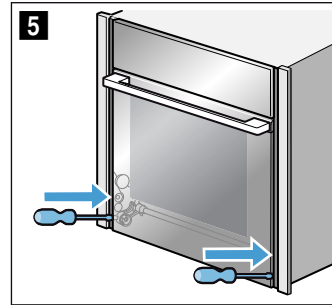
- Öppna upp luckan lite tills du hör ett svagt klickljud. Stäng luckan.

⚠ Varning

Risk för personskador om lucksäkringarna inte är ordentligt stängda!

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

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



Ta ur och sätta i luckglaset

Det går att ta bort luckglaset, 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.

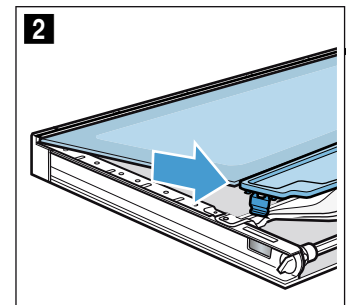
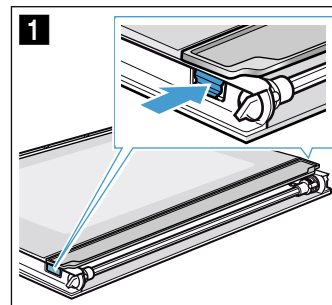
⚠ Varning – Risk för personskador!!

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

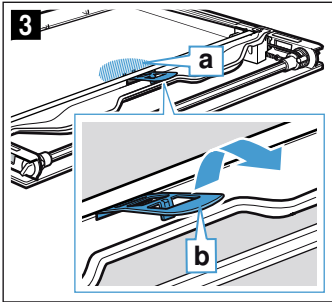
Ta ur luckglaset

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

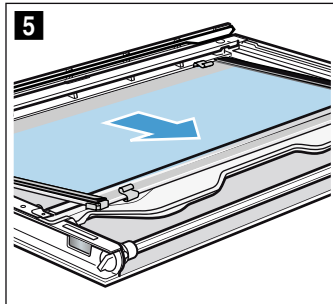
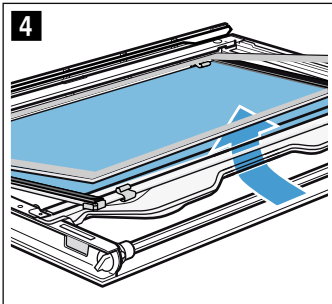
- Haka av luckan.
- Lägg ugnsluckan med framsidan ned på jämnt, mjukt och rent underlag.
- Tryck till vänster och höger på utsidan av luckan tills innerglaset snäpper loss på båda sidor (bild **1**).
- Lyft försiktigt ur innerglaset i pilens riktning (bild **2**).



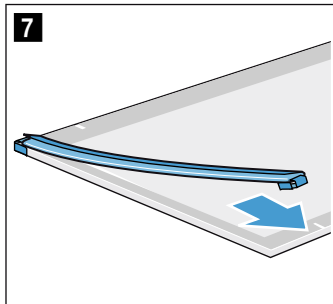
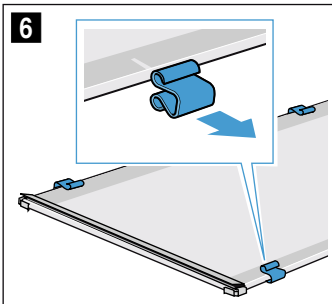
5. Tryck ned mellanglaslet vid **a**, lyft försiktigt fästet **b** så att det går att dra ut (bild **3**).



6. Lyft första och andra mellanglaslet underifrån (bild **4**) och ta ur dem i pilens riktning (bild **5**).



7. Ta bort distanserna (bild **6**) och tätningarna (bild **7**) vid rengöring, om det behövs.



8. Rengör luckglaset på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Varning

Risk för personskador!!

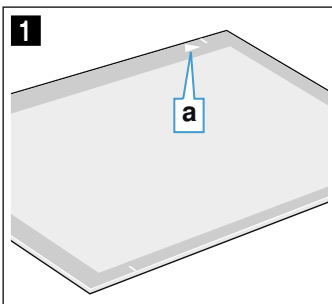
Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

9. Torka av och sätt i luckglaset igen.

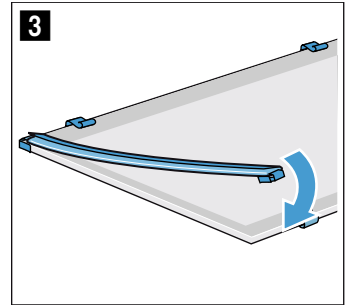
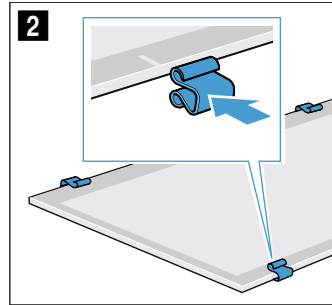
Montering

Anvisning: Se till så att luckglaset hamnar i rätt ordning vid montering.

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

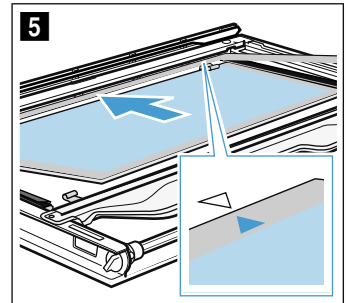
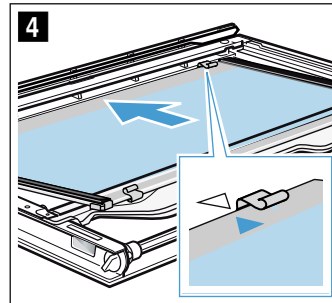


2. Kontrollera att mellanglasets 4 distanser och 2 tätningar sitter rätt:
– Sätt i distanserna mitt på varje linje (bild **2**).
– Fäst tätningarna i hörnen (bild **3**).

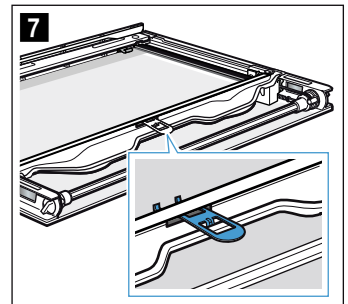
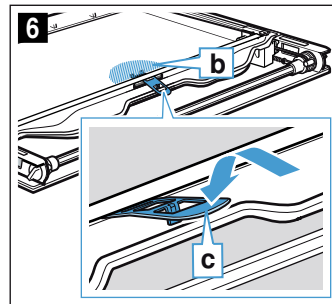


3. Sätt i mellanglaslet med tätningar och distanser. Pilen på mellanglaslet ska matcha pilen på infattningen (bild **4**).

4. Sätt i det andra mellanglaslet utan tätningar och distans och skjut i pilens riktning tills det sitter i infattningen. Pilen på mellanglaslet ska matcha pilen på infattningen (bild **5**).

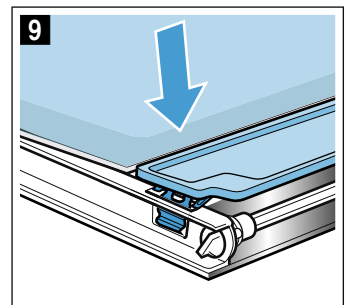
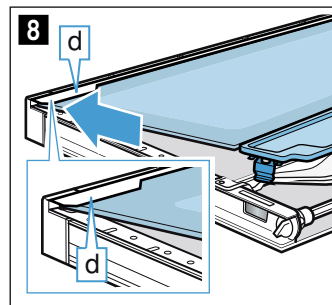


5. Tryck ned mellanglaslet vid **b**, skjut fästet **c** snett in och tryck så tills det snäpper fast (bild **6**). Fästet är isatt (bild **7**).



6. Sätt i det inre luckglaset snett bakåt i fästskenan **d** (bild **8**).

7. Tryck ovanifrån på det inre luckglaset tills det snäpper fast (bild **9**).



? 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.

Åtgärda fel själv

Du kan oftast själv smidigt åtgärda tekniska fel på enheten.

Om maten inte blir perfekt tillagad, så finns det matlagningstips och -anvisningar i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 34

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera säkringen i proppskåpet.
	Strömavbrott	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
Ångfunktionen går inte igång.	Vattentanken är tom.	Fyll vattentanken.
	Avkalkning spärrar ångfunktionen.	Kalka av.
	Ångsystemet är trasigt.	Kontakta kundtjänsten.
Resultatet efter ångkokningen är antingen för torrt eller fuktigt	Du har valt fel ångintensitet	Välj en högre eller lägre ångintensitet
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt	Ingen åtgärd
Symbolen "Fyll vattentanken" lyser konstant.	Inget vatten i vattentanken.	Fyll vattentanken.
	Vattentanken är inte inskjuten helt.	Skjut in vattentanken helt.
	Trasig givare.	Kontakta kundtjänsten.
	Vattentanken läcker.	Beställ ny vattentank.
Klockan blinkar på displayen.	Strömavbrott.	Ställ klockan igen.
h blinkar på displayen när du slagit på ugnsfunktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt.	Slå av enheten och låt den svalna innan du slår på ugnsfunktionen igen.
Det går inte att ställa in enheten. ⇌ lyser på displayen.	Barnspärren är på.	Tryck på ☹ tills ⇌ slocknar på displayen. Enheten går att ställa in. Det går att slå av barnspärren i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18

Luckan går inte att öppna. ⇌ lyser på displayen.	Barnspärren har låst luckan.	Tryck på ☹ tills ⇌ slocknar på displayen. Enheten går att ställa in. Det går att slå av barnspärren med lucklås i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18
Luckan går inte att öppna. ☹ lyser på displayen.	Rengöringsfunktionen har låst luckan på enheten.	Vänta tills ugnen har svalnat och ☹ slocknar.
Du får upp avkalkningssymbolen på displayen.	Enheten är igenkalkad.	Kör igenom hela avkalkningen. → "Rengöringsfunktionen" på sidan 24
Du får upp E in på displayen.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen	Kör igenom hela "Avbruten avkalkning". → "Rengöringsfunktionen" på sidan 24
Du får upp ES 1-22 på displayen.	Det är för mycket vatten i ångsystemet. Det går inte att pumpa tillbaka vattnet till vattentanken.	Töm och sätt i vattentanken. Tryck till på ☹. Ställ klockan igen. Slå av och på enheten igen. Kör igenom hela "Avbruten avkalkning". → "Rengöringsfunktionen" på sidan 24
Enheten värmer inte upp. Du får upp "DEMO" på displayen.	Demoläget är på.	Slå av och på strömmen till enheten (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom ca 5 minuter genom att ställa in grundinställning E 13 på ☹. → "Grundinställningar" på sidan 18

⚠ Varning – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga. Försök aldrig att själv reparera enheten. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Är enheten trasig, ring service!

⚠ 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!

Felindikeringar på displayen

Får du upp en felindikering med "E" på displayen, t.ex. **ES-32**, tryck till på ☹. Felindikeringen blir återställd. Ställ ev. klockan igen.

Var det ett tillfälligt fel, så kan du använda enheten som vanligt igen. Får du upp felindikeringen igen, ring service och ange exakt felkod och enhetens E-nr. → "Service" på sidan 33

Testat i vårt provkök.

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

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

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

Allmänna anvisningar

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. 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. Maten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.

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

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

Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen. Ytterligare information finns bland tipsen i anslutning till inställningstabellerna.

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

Ugnsfunktionen Anpassad CircoTherm

Anpassad CircoTherm är en smart ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livsmedel avgör hur mycket effekt du kan spara. Effekten försvinner om du gläntar på luckan för tidigt vid tillagning eller förvärmer.

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna. Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Håll luckan stängd vid tillagning. Använd bara 1 fals vid tillagningen.

Ugnsfunktionen Anpassad CircoTherm används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.

Baka med ångfunktion

Vissa bakverk (t.ex. vetebröd) får en knaprigare och glansigare yta om du använder ångfunktionen. Bakverket blir inte så torrt.

Det går bara att baka med ångfunktion på en fals.

Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Grädda på en fals

Använd följande falsar för gräddning på 1 fals:

- höga bakverk resp. form på galler: fals 2
- platta bakverk resp. på plåt: fals 3

Grädda på flera falsar

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

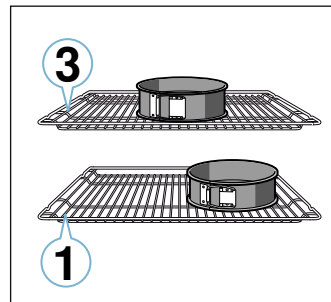
Gräddning på två falsar:

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

Grädda på 3 falsar:

- Bakplåt: fals 4
Långpanna: fals 3
Bakplåt: 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

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna.

Se till så att du alltid använder rätt tillbehör och sätter in dem ordentligt i ugnen. → "Tillbehör" på sidan 11

Bakformer

Vi rekommenderar mörka metallbakformer för optimalt slutresultat.

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

Tillagning med ångfunktion kräver värme- och ångtåliga former.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Mängder och receptuppgifter kan avvika. Silikonformar är olämpliga för tillagning med ångfunktion.

Bakplåtspapper

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

Kakor och småkakor

Din enhet har många ugnsfunktioner för att baka kakor och småkakor. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många maträtter.

Läs även anvisningarna i avsnittet Jäsläge.

Bakformar

Vi rekommenderar mörka metallbakformar för bästa slutresultat.

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

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

Formkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		140-150	-	75-85
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans-/formbrödsform	3+1		140-150	-	70-85
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	-	60-80
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	-	20-30
Frukt- eller cheesecake med mördegssmet	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Tarte	Pajform	3		190-210	-	25-45
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160	high	25-35
Gugelhupf	Hög sockerkaksform	2		150-170	low	50-70
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	low	30-35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	low	40-45

Kakor på plåt

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Sockerkaka med garnering	Bakplåt	3		160-180	-	20-45
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	-	30-55
Mördegskakor med torr garnering	Bakplåt	2		170-190	-	30-45
Mördegskakor med torr garnering, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	-	35-45
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	-	55-95
Vetebröd med torr garnering	Bakplåt	3		150-160	low	20-30
Vetebröd med torr fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	20-30

* förvärm

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.

Bröd och småfranska

Obs!

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

Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

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

Baka med ångfunktion

Vissa bakverk (t.ex. vetebröd, bröd och småfranskor) får en knaprigare och glansigare yta om du använder ångfunktionen. Bakverket blir inte så torrt.

Det går bara att baka med ångfunktion på en fals.

Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Tillagning med ångfunktion kräver värme- och ångtåliga formar.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Vetebröd med saftig garnering	Långpanna	3	≡	180-200	-	30-55
Vetebröd med saftig garnering, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	☞	150-170	-	40-65
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2	☞	150-160	high	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3	☞	190-200*	low	10-15
Strudel, söt	Långpanna	2	≡	190-200	-	45-60
Strudel, fryst	Långpanna	3	☞	200-220*	-	35-45

* förvärm

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Muffins	Muffinsplåt	2	≡	170-190	-	20-40
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1	☞	160-170*	-	20-45
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3	☞	160-170	low	20-30
Små, jästa bakverk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	☞	150-170	-	25-40
Smördegskakor	Bakplåt	3	☞	200-220*	low	15-25
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	☞	170-190*	-	25-45
Smördegskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1	☞	170-190*	-	25-45
Petits-choux	Bakplåt	3	☞	200-220*	low	20-30
Petit-choux, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	☞	190-210	-	35-45

* förvärm

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor	Bakplåt	3	≡	140-150**	25-40
Spritskakor, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1	☞	140-150**	25-35
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1	☞	130-140**	35-55
Småkakor	Bakplåt	3	≡	140-160	15-25
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	☞	140-160	15-25
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1	☞	140-160	15-25
Maräng	Bakplåt	3	☞	80-90*	120-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	☞	90-100*	100-150
Nötkakor	Bakplåt	3	☞	90-110	20-30
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	☞	90-110	20-35
Nötkakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	4+3+1	☞	90-110	30-40

* förvärm
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Bröd och småfranska

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Moment	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Bröd, 0,75 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller formbrödsform	2	☞	1	210-200	high	10-15
				2	180-190	-	25-35

* förvärm

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Moment	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)	Långpanna	2		1	210-220	high	10-15
				2	180-190	-	40-50
Bröd, 1,5 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller formbrödsform	2		1	210-220	high	10-15
				2	180-190	-	45-55
Focaccia	Långpanna	3		-	220-230	high	20-30
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		-	160-170	high	20-30
Småfranska, söta, färska, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		-	150-170*	-	15-25
Småfranska, färska	Bakplåt	3		-	180-200	high	20-30
Småfranska, baguette, värma på	Galler	2		-	150-160*	-	10-20
Småfranska, baguette, frusna, värma på	Galler	2		-	160-170*	-	10-20
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3		-	200-220	-	15-20
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3		-	220-240	-	15-25

* förvärm

Pizza, quiche och pajer

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Pizza, färsk	Bakplåt	3		190-210	20-30
Pizza, färsk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	2		250-270*	8-13
Pizza, kyld	Galler	3		190-210	10-15
Pizza, frusen, tunn botten, 1 st.	Galler	2		190-210	15-20
Pizza, frusen, tunn botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-25
Pizza, frusen, tjock botten, 1 st.	Galler	3		180-200	20-25
Pizza, frusen, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	25-30
Minipizzor	Långpanna	3		180-200	15-20
Pajer i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Ostpaj	Pajform, svart plåt	2		190-210	25-35
Piroger	Gratängform	2		170-190	65-75
Empanada	Långpanna	2		180-200	35-50
Börek	Långpanna	1		180-200	40-50

* förvärm

Baktips

Om du vill se efter om bakverket är genomgräddat.	Stick in en tandpetare i bakverkets tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är bakverket klart.
Bakverket faller ihop.	Använd mindre vätska nästa gång. Eller så sänker du temperaturen 10°C och förlänger gräddningstiden. Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna.
Bakverket är för högt i mitten och lägre runt kanterna.	Smörja bara botten i springformen. Lossa bakverket försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen
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.
Bakverket är för torrt.	Ställ temperaturen 10° högre och korta gräddningstiden.
Bakverket är för ljust gräddat.	Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.
Bakverket är för mörkt upptill och för ljust nedtill.	Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.

Bakverket är för mörkt upptill och för ljusst nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Bakverket blir för mörkt i formen.	Formen ska stå mitt på tillbehöret och inte nära bakväggen.
Bakverket är för mörkt gräddat.	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 så att bakformen inte står framför öppningarna i ugnstrummets bakvägg. Se till så att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverket på den nedre.	Använd alltid varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Bakverket ser bra ut men är inte färdigt inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på bakverk med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Bakverket lossar inte när du vänder formen uppochner.	Låt bakverket svalna ytterligare 5 till 10 minuter efter gräddning. Lossar det fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd bakverket en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen nästa gång.

Puddingar och gratänger

Enheten har många ugnsfunktioner för puddingar och gratänger. I tabellerna hittar du optimala inställningar för många maträtter.

Tillagningstiden för gratängen beror på formstorlek samt gratänghöjd.

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





Tillagning med ångfunktion kräver värme- och ångtåliga formar.

Använd alltid de angivna falsarna.

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

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

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara upp till 45% effekt. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Gratäng, tillagade ingredienser	Gratängform	2		150-170	low	40-45
Pudding	Gratängform	2		170-190	-	40-60
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160-170	low	50-60
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög, 2 falsar	Gratängform	3+1		150-160	-	65-80

Fågel, kött och fisk

Enheten har olika ugnsfunktioner för tillagning av fågel, kött och fisk. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för ett antal maträtter.

Steka på galler

Ugnssteka på galler passar mycket bra för stora fåglar eller många bitar samtidigt.

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på angiven fals. Se till så att gallret ligger stadigt på långpannan.

→ "Tillbehör" på sidan 11

Du kan hälla upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ. Den fångar upp droppande vätska. Du kan göra sås på skyn. Dessutom osar det inte så mycket och ugnen håller sig ren längre.

Ugnssteka i form

⚠ Varning – Risk för personskador pga. glassplitter!
Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

⚠ Varning – Risk för skällning!!

Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.

Använd bara ugnsfasta formar. Glasformar passar bäst. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

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

Följ tillverkarens anvisningar till ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare om du tillagar i täckt form. Se till så att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

Fågel, kött och fisk kan bli frasiga även i gryta med lock. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Steka och bräsa med ångfunktionen

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

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

Du behöver inte vända stekar eller fisk.

Slå på ångfunktionen som tabellen anger. Vissa maträtter blir bäst om du tillagar dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Vattentanken kan bli tom vid lång tillagningstid för maträtter med ångfunktion. Fyll på, om det behövs.

Grilla

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

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

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

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

Salta köttet efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

Anvisningar

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

Stektermometer

Enhetens utrustning avgör om det finns stektermometer. Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs stektermometerens viktiga användaranvisningar i resp. kapitel. Där hittar du anvisningar om hur du sätter i stektermometern, vilka ugnsfunktioner som fungerar och annan information. → *"Stektermometer" på sidan 19*

Rekommenderade inställningsvärden

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylan i kall ugn.

I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktförslag. Om du tillagar en stor fågel, köttbit eller fisk ska du använda de lägre temperaturerna. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågeln, köttet eller fisken efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.

Fågel

Picka skinnet under vingarna på gås eller anka. Då kan fettets rinna ut.

Snitta skinnet på ankbrösten. Vänd inte ankbrösten.

Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Grytbotten ska vara täckt upp till ca 1-2 cm

Om du ska vända fågel, 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.

Kött

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

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

Snitta svålen korsvis. 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. Det ger bättre fördelning av köttsaften. Vira steken i aluminiumfolie, om det behövs. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Det är smidigare att ugnssteka och -bräsa i form. Det är smidigare att ta ut steken med formen ur ugnen och göra såsen direkt i formen.

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

Vätskorna förångar i formen vid ugnsstekningen. Du kan försiktigt fylla på mer vätska, om det behövs.

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

Bryn på köttet före bräseringen, om det behövs. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande till skyn. Grytbotten ska vara täckt till ca 1-2 cm.
















Fisk

Du behöver inte vända på hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen 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 ryggen lossar lätt.

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

Fågel

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Moment	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Kyckling, 1,3 kg	Öppen form	2	-		220-230	low	60-70
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	2	-		220-230	low	35-45
Kycklingsticks, -nuggets, frusna	Långpanna	3	-		190-210	-	20-25
Anka, 2 kg	Galler	2	1		160-170	low	30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Ankbröst, medium, à 300 g	Öppen form	2	-		200-220	low	25-30
Gås, 3 kg	Galler	2	1		140-150	low	30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Gåslår, à 350 g	Öppen form	2	-		180-190	low	45-55
Minikalkon, 2,5 kg	Galler	2	1		140-150	low	30-40
			2		170-180	-	60-70
Kalkonbröst, benfria, 1 kg	Täckt form	2	-		240-260	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Öppen form	2	-		170-180	low	80-100

Kött

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Moment	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		-	160-170	low	130-150
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2		1	100	high	15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Fläskkarréstek, 1,5 kg	Öppen form	2		-	170-180	low	90-100
Fläskkotletter, 2 cm tjocka	Galler + långpanna	4*		-	int/	-	20-25
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler + långpanna	3*		-	200-220	-	40-50**
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		-	200-220	-	130-150***
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		-	180-200	low	50-60
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler + långpanna	4*		-	int/	-	25-30**
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		-	170-180	low	110-130
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		-	150-160	low	150-170
Lammfiol benfri, medium, 1 kg	Öppen form	2		-	170-180	low	65-75
Lammsadel med ben, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		-	180-190	-	45-55****
Grillkorv	Galler	3		-	int/	-	15-20
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		-	170-180	low	70-80








* Sätt in långpannan under på fals 2

** Vänd efter 1/2 - 2/3 av tillagningstiden

*** tillsatt vätska så att min. 2/3 av steken är täckt av vätska

**** Vänd inte

Fisk

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillag-ningstid i min
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		170-180	low	20-30
Fisk, grillad, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2*		170-190	-	30-40
Fiskfilé, -kotlett, grillad, 2-3 cm tjock	Galler	4**		<i>int</i> / 	-	10-20
Fiskfilé, ångkokt, opanerad, 2-3 cm tjock	Täcktt form	2		170-190	-	35-45
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Täcktt form	2		170-190	-	40-50
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Täcktt form	2		190-200	-	55-65
* Sätt in långpannan under						
** Sätt in långpannan under 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 vattnig.	Välj ett större stekkärl och tillsätt eventuellt mindre vätska nästa gång.
Köttet bränner vid när det ska sjuda.	Stekform och lock måste passa ihop och sluta tätt. Sänk temperaturen och tillsätt eventuellt lite vätska medan köttet sjuder.
Grillbitarna blir för torra.	Salta köttet efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet. Stick inga hål i köttet när du vänder det. Använd en grilltång.

Tillbehör och grönsaker

Följ uppgifterna i tabellen.

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

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Grillgrönsaker	Långpanna	4		<i>int</i>	10-15
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		160-180	45-60
Potatisprodukter, frusna t.ex. pommes frites, kroketter, kroppkakor, rösti	Långpanna	3		200-220	25-35
Pommes frites, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	30-40

Dessurter

Du kan göra suffléer och egen yoghurt med den här enheten.

Suffléer

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

Yoghurt

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

- Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C. Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.
- Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpstemperatur).
- Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
- Ställ kopporna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
- Låt yoghurten svalna i kylan när den är klar.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Yoghurt	Portionsformar	-	=	40-45	8-9h
Sufflé i portionsformar	Portionsformar	2	≡	160-180	35-45

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

Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ■ Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme, max 200° C. Med varmluft max. 180° C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190° C. med 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. Kör på ca 400-600 g per plåt, så att din pommes frites blir inte blir torr och hård.

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.

I tabellen hittar du inställningar för att torka olika livsmedel. Temperatur och torktid 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 du skär, desto snabbare sker torkningen och de torkade produkterna blir smakrikare. Det är därför tabellen anger inställningsintervall.

Om du vill torka andra livsmedel kan du använda liknande livsmedel i tabellen som riktvärden.

Frukt, grönsaker och örter	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g)	1-2 galler	☞	80	4-8
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	1-2 galler	☞	80	4-7
Skivad svamp	1-2 galler	☞	80	5-8
Örter, rensade	1-2 galler	☞	60	2-5

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

Vid konservering i ugnen måste du se till så att glasburkarna är lika stora och innehåller samma typ av livsmedel. Ugnen rymmer max. 6 glasburkar à ½ l eller 1½ l för konservering samtidigt. Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Rör inte glasburkarna i ugnen vid konservering.

Förbereda frukt och grönsaker

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

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

Frukt: håll på varm, avskummad sockerlag över frukten i konservglasen (ca 4 dl till ett 1 l-glas). Till en 1 l vatten:

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

Grönsaker: håll kokhett vatten över grönsakerna i konservglasen.

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. Håll 5 dl hett vatten (ca 80°C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen

Frukt: efter en viss tid så småbubblar det. Slå av ugnen

när det småbubblar i alla glasburkarna. Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

Grönsaker: efter en viss tid så småbubblar det. Småbubblar det i alla konservglas, så sänker du temperaturen till 120°C och låter småbubblandet fortsätta i stängd ugn enligt uppgifterna i tabellen. Slå sedan av ugnen och utnyttja eftervärmningen några minuter enligt uppgifterna i tabellen.

Ta ut glasen ur ugnen efter kokningen och ställ dem på en ren trasa. 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.

De angivna tiderna i inställningstabellen är riktvärden för konservering av frukt och grönsaker. De kan bli påverkade av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen och kvaliteten på innehållet i glasen. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas. Kontrollera att det småbubblar ordentligt i glasen innan du byter ugnsfunktion resp. slår av ugnen. Småbubblandet börjar efter ca 30-60 minuter.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, t.ex. morötter	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	120	När det pärlar: 30-40
				3.	-	Eftervärme: 30
Grönsaker, t.ex. gurkor	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	-	Eftervärme: 30
Stenfrukt, t.ex. körsbär, sviskon	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	-	Eftervärme: 35
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 l-glaskonservburkar	1		1.	160-170	Fram till pärlning: 30-40
				2.	-	Eftervärme: 25

Jäsa deg

Degen jäser betydligt snabbare än i rumstemperatur och den blir inte torr. Slå inte på funktionen förrän ugnsutrymmet svalnat helt.

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger. Följ anvisningarna i inställningstabellen för 1:a och 2:a jäsningsen (degjäsningsen och styckjäsningsen).

Degjäsningsen

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

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

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

Styckjäsningsen

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

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

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

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Moment	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Jäsdeg, lätt	Bunke	2		1.	35-40	25-30
	Bakplåt	2		2.	35-40	10-20
Jäsdeg, tung och fet	Bunke	2		1.	35-40	60-75
	Värmetålig bunke	2		2.	35-40	45-60




Upptining

För upptining av djupfryst frukt, grönsaker och bakverk. Fågel, kött och fisk är bäst att tina upp i kylskåpet. Passar inte för kladdkakor och gräddtårter.

Använd följande falsar för upptining:

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

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/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Bröd, allmänt	Bakplåt	2		50	40-70
Kaka, saftig	Bakplåt	2		50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	2		60	60-75











Värma på

Ugnsfunktionen Värma på skonvärmer maten med ångfunktionen. Den både smakar och ser ut som nylagad. Du kan även värma på 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 på mat som är av samma typ och storlek. Om det inte går, anpassa tiden efter de ingredienser som kräver längst påvärmning.

Täck inte över maten vid påvärmning.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Grönsaker, kylda, 250 g	Öppen form	2		120-130	5-15
Grönsaker, kylda, 1 kg	Öppen form	2		120-130	15-25
Tallriksrätt, kyld, 1 portion	Öppen form	2		120-130	15-25
Soppa, gryta, kyld, 4 dl	Öppen form	2		120-130	10-25
Tillbehör, kylda, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Öppen form	2		100-120	10-25
Gratänger, kylda, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Öppen form	2		120-140	10-25
Pizza, kyld, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		150-160*	10-20
Pizza, frusen, gräddad	Galler	2		170-180*	10-15
Småfranska, baguette, frusna, gräddade	Galler	2		160-170*	10-20

* förvärm

Varmhållning

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

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

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.

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

Öppna inte luckan när funktionen är igång, då försvinner mycket ånga.

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Tidsangivelserna är riktvärden. De beror på formen, livsmedlets kvalitet, temperatur och egenskaper. Det finns angivna tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng, om det behövs.

Tabellvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Vissa rätter kräver förvärmning som tabellen anger.

Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar effekt.

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1.

Bakning

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

Gräddning på två falsar:

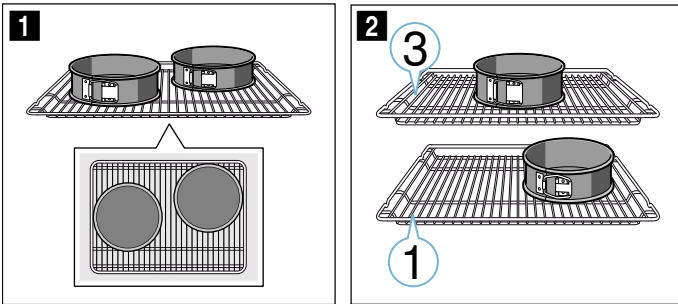
- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Former på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Gräddning på tre falsar:

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

Baka med 2 springformar:

- På 1 fals (bild **1**)
- På 2 falsar (bild **2**)



Gräddning

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min
Spritskakor	Bakplåt	3	≡	140-150*	-	25-35
Spritskakor	Bakplåt	3	⌘	140-150*	-	20-30
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	140-150*	-	25-35
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1	⌘	130-140*	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3	≡	150*	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	3	⌘	150*	-	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	⌘	140*	-	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1	⌘	140*	-	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	≡	160-170**	-	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	⌘	150-160	low	30-35
Tårtbotten, 2 falsar	2 st. springformar Ø 26 cm	3+1	⌘	150-160**	-	35-50
Äppelpaj med lock	Svartplåtsform Ø 20 cm	2	⌘	160-170	-	70-90
Äppelpaj med lock	Svartplåtsform Ø 20 cm	1	≡	190-210	-	70-80
Äppelpaj med lock, 2 falsar	2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm	3+1	⌘	160-180	-	70-90

* Förvärm 5 min., använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

** förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Anvisningar

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

Grilla

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

Baka med ångfunktion

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

Det går bara att baka med ångfunktion på en fals.

Tillagning med ångfunktion kräver värme- och ångtåliga formar.

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd*	Galler	4	☰	<i>int</i>	5-6
Hamburgare, 12 st.**	Galler	4	☰	<i>int</i>	25-30
* Förvärm inte					
** Vänd efter 2/3 av tiden					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001334115
990329
SV