

SIEMENS



Inbyggadsugn

HS858GX.6S

siemens-home.bsh-group.com/welcome

sv Bruksanvisning

Register
your
product
online

Innehållsförteckning

 Bestämmelser för användningen	4	 Tidsfunktioner	22
 Viktiga säkerhetsanvisningar!	5	Timer	22
Allmänt	5	Tillagningstid	22
Ånga	5	Färdigtid	22
Stektermometer	6	 Barnspärr	23
Rengöringsfunktion	6	Slå på och av	23
 Skadeorsaker	6	 Grundinställningar	24
Allmänt	6	Ändra inställningar	24
Ånga	7	Lista med inställningar	24
 Återvinning	7	Ställa klockan	24
Spara energi	7	 Sabbatläge	25
Återvinning	8	Slå på sabbatläget	25
 Lär dig enheten	9	 Home Connect	25
Kontroller	9	Inställning	25
Kontroller	9	Fjärrstart	27
Display	10	Home Connect-inställningar	27
Ugnsfunktionsmenyn	10	Fjärrdiagnos	28
Ugnsfunktioner	10	Uppgiftskyddsinfo	28
Ånga	11	CE-överensstämelseintyg	28
Mer information	12	 Stektermometer	29
Ugnsfunktioner	12	Ugnsfunktioner	29
Vattentank	12	Sätt stektermometern i maten	29
 Tillbehör	12	Ställa in kötttemperaturen	29
Medföljande tillbehör	12	Kötttemperatur i olika livsmedel	30
Sätta in tillbehör	13	 Rengöringsfunktionen	31
Extratillbehör	14	Rengöringsfunktionen	31
 Före första användning	15	Avkalkning	31
Före första användning	15	 Rengöringsmedel	32
Första användningen	15	Lämpliga rengöringsmedel	32
Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet	15	Ugnsytorna	33
Rengöra tillbehör	16	Håll enheten ren	33
 Använda maskinen	16	 Ugnsstegar	34
Slå på och av enheten	16	Ta ur och sätta i ugnsstegarna	34
Slå på eller avbryta funktion	16	 Ugnsluckan	34
Ställ in ugnsfunktion	16	Haka av och hänga på luckan	34
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	17	Ta bort luckskyddet	35
Snabbuppvärmning	17	Ta ur och sätta i luckglasen	35
 Ånga	18	 Hur åtgärda fel?	36
Oljud	18	Felsökningstabell	36
FullSteam - ångkokning	18	Maximal funktionstid är överskriden	37
Tillagning med ångfunktion	18	Ugnsbelysning	37
Värma på	18	 Service	38
Jäsa deg	19	E- och FD-nummer	38
Upptining	19		
Sousvide	19		
Fylla på vattentanken	20		
Efter varje ångning	20		

 Maträtter	38
Anvisning till inställningarna	38
Välj maträtt	38
Baktermom.	39
Ställa in maträtten	39
 Testat i vårt provkök	40
Använd inga silikonformar	40
Kakor och småkakor	40
Bröd och småfranska	44
Pizza, paj och kryddiga bakverk	46
Gratäng och soufflé	48
Fågel	49
Kött	51
Fisk	54
Grönsaker, tillbehör och ägg	56
Dessert	58
Menytillagning	59
Eco-ugnsfunktioner	59
Akrylamid i livsmedel	61
Anpassad tillagning	61
Torkning	62
Konservera och safta	63
Desinficera nappflaskor och hygien	64
Jäsa deg	64
Upptining	65
Sousvide	65
Värma på	68
Varmhållning	69
Provrätter	69

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet:
www.siemens-home.bsh-group.com och onlineshop:
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Bestämmelser för användningen

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

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

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

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

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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

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

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 12

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.

Ånga

Varning – Risk för skållning!!

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

Varning – Risk för personskador och brand!!

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


Stektermometer

Varning – Risk för stötar!!

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

Rengöringsfunktion

Varning – Risk för brännskador!!

 Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på 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.
- Silikonformer: använd inte bakformer av silikon eller silikonhaltiga bak-/ugnsdukar, skydd eller tillbehör. Det kan skada stektermometern. Du kan använda silikonbelagt bakplåtspapper.
- 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.
- Ugsnrengöring: använd aldrig ugsnrengöring i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugsnutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Ånga

Obs!

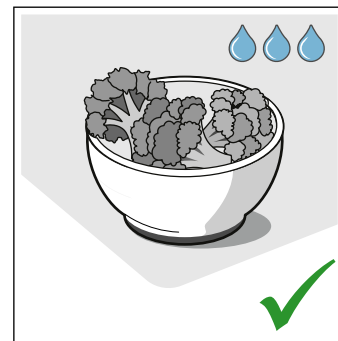
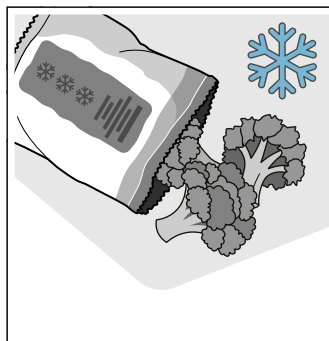
- Bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.
- Rostiga formar: använd inte rostiga formar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugnsutrymmet.
- Droppande vätska: ångar du med den perforerade långpannan bör du skjuta in bakplåten, långpannan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

Återvinning

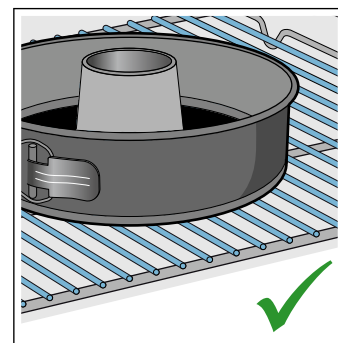
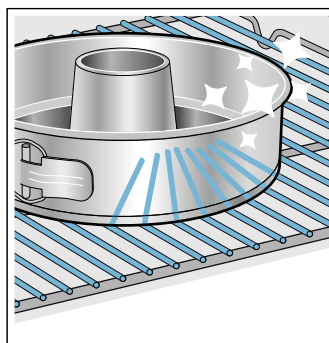
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

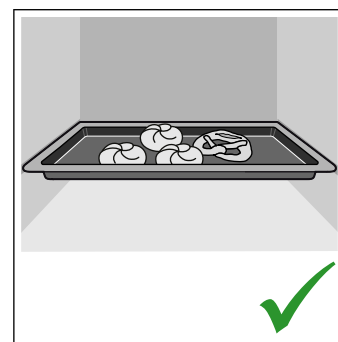
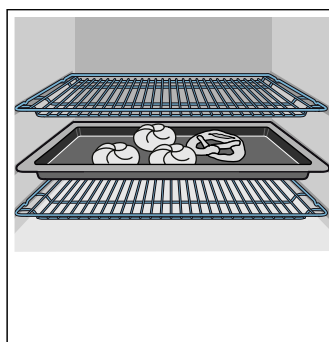
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



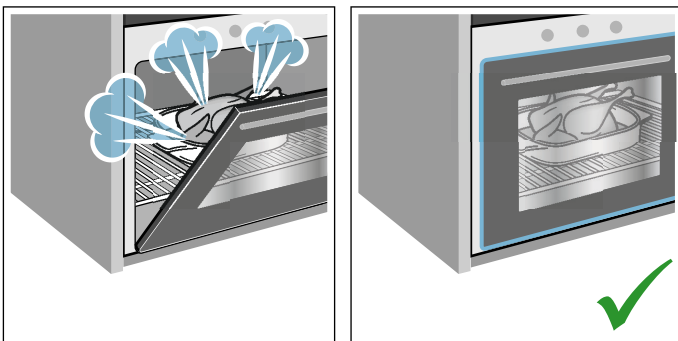
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformor. De tar upp värmen bäst.



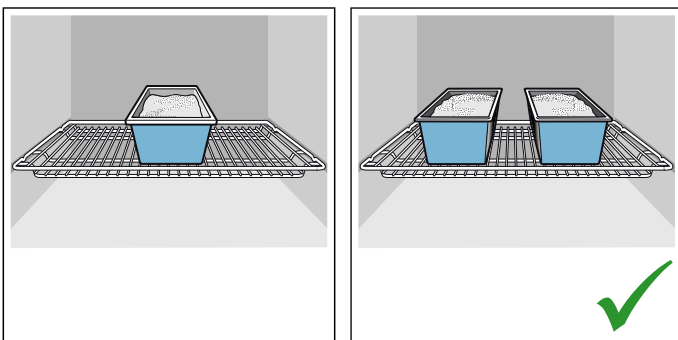
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- 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**
Knapparna vänster och höger om vredet är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att bekräfta.
- 2 Vred**
Vredet går att vrida både åt vänster och höger.
- 3 Pekdisplay**
Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på pekdisplayen. Du ställer in genom att trycka till på resp. textfält. Textfälten ändrar sig beroende på menyalternativen.
- 4 Pekfält**
Tryck till på fältet, så får du upp kontrollerna. Du kan ta ur vattentanken.

Kontroller

Du använder kontrollernas knappar och vred för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuella inställningar på displayen.

Kontroller

Kontrollerna är anpassade till enhetens olika funktioner. Du kan ställa in enheten smidigt och direkt.

Knappar

Här är en kort förklaring till de olika knapparna.

Knappar	Betydelse
on/off	Slår på och av enheten
menu	Meny Öppnar ugnsfunktionsmenyn
i ↻	Information Barnspärr Slå på/av barnspärren
⌚	Tidsfunktioner Öppnar tidsfunktionsmenyn
»»»	Snabbuppvärmning Slår på och av snabbuppvärmningen
📁	Öppna panelen. Fylla på och tömma vattentanken → "Fylla på vattentanken" på sidan 20
start/stop	Slår på, av och pausar funktionen

Vred

Vredet ändrar inställningsvärdena du fått upp på displayen.

De flesta menyalternativ som t.ex. ugnsfunktionerna börjar om från början efter sista punkten. Temperaturer kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når minimal eller maximal temperatur.

Display

Displayen är uppbyggd så att du kan läsa av uppgifterna med en blick.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Det står med vit text på mörk bakgrund.

Statusraden

Statusraden sitter upptill på displayen. Där kommer klockan och inställda tidsfunktioner.

Statusindikering

Statusindikeringen visar t.ex. om ugnen är färdiguppvärmd eller om tillagningstiden gått ut. Strecket under framlyft värde blir fyllt från vänster till höger ju längre funktionen kommit.

Funktionstid

Slår du på enheten utan tillagningstid, så kan du se hur länge funktionen varit på uppe till höger på statusraden.

Har du ställt in och raderat en tillagningstid, så överför enheten redan nedräknad tillagningstid till funktionstiden och räknar sedan vidare. Så du kan alltid kontrollera hur länge funktionen varit igång.




Temperaturövervakning


Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

Uppvärmningskontroll	Uppvärmningskontrollen visar ugnens temperaturökning. När alla staplar är fyllda, så är det optimalt att sätta in maten. Enheten visar inga staplar i grill- och rengöringsläge.
Restvärmeindikering	Temperaturövervakningen indikerar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Indikeringen slocknar när temperaturen sjunker under ca 60°C.

Ugnsfunktioner

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

Ugnsfunktioner	Temperatur	Användning
 4 D-varmluft *	30-250°C	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över-/undervärme *	30-250°C	För vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
 Varmluft eco	30-250°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125-250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.
 Över-/undervärme eco	30-250°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150-250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

Anvisning: På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen. Du kan kolla aktuell temperatur vid uppvärmning med .












Ugnsfunktionsmenyn

Menyn är uppdelad på olika ugnsfunktioner. Du kan snabbt ställa in den funktion du vill ha.

Det finns olika många ugnsfunktioner beroende på vilken typ av enhet du har. Uppe till höger på statusraden ser du antalet sidor i ugnsfunktionsmenyn. Sår det 1/2 på statusraden, så är du på första sidan av två.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Det finns många anpassade ugnsfunktioner för matlagning.
Maträtter → "Maträtter" på sidan 38	Här hittar du lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter.
Ångning → "Ånga" på sidan 18	Det finns många anpassade ångfunktioner för matlagning.
Avkalkning → "Rengöringsfunktionen" på sidan 31	Får bort kalk ur ångsystemet.
Torkning → "Ånga" på sidan 18	Använd efter varje ångning.
Rengöringsfunktion → "Rengöringsfunktionen" på sidan 31	Rengöringsfunktionen rengör ugnen nästan av sig själv.
Inställningar → "Grundinställningar" på sidan 24	Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem.
Home Connect → "Home Connect" på sidan 25	Funktionen kopplar ihop ugnen med en mobil slutenhet.

Enheten sänker temperaturen något efter ett tag vid mycket höga temperaturer.

	Varmluftsgrillning *	30-250°C	För ugnstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Grill, stor grilllyta	Grilllägen: 1 = lätt 2 = medel 3 = kraftig	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffrar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela grillelementet blir varmt.
	Grill, liten grilllyta	Grilllägen: 1 = lätt 2 = medel 3 = kraftig	För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Pizzaläge	30-250°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Intensivvärme	30-250°C	För mat med knaprig botten. Värmen kommer ovanifrån och kraftigt underifrån.
	Anpassad tillagning	70-120°C	För skonsam och långsam tillagning av påbrynta, möra köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
	Undervärme	30-250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
	Torkning	30-150°C	För torkning av örter, frukt och grönsaker.
	Varmhållning*	60-100°C	För varmhållning av färdiglagad mat.
	coolStart-funktion	30-250°C	Snabbtillagning av djupfrysta produkter på fals 3. Använd den temperatur som tillverkaren anger. Använd den högsta temperatur som står på förpackningen. Använd angiven tillagningstid eller kortare. Förvärm inte.
	Förvärma porslin	30-70°C	För förvärmning av porslin.






* Ångkokning går att kombinera med ugnsfunktionen (kräver fylld vattentank)

Förslagsvärden


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

Ånga

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

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning	
	Ångning	30-100°C	För grönsaker, fisk, tillbehör, saftning av frukt samt blanchering
	Värma på	80-180°C	För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk. Ångan gör att maten inte blir torr.
	Jäsläge	30-50°C	För jäsning av jäs- och surdegar samt syring av yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
	Upptining	30-60°C	För grönsaker, kött, fisk och frukt Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över maten. Maten torkar inte ut och tappar inte formen
	Sousvide	50-95°C	Vakuumbakning på låg temperatur 50 - 95°C och 100% ånga: passar för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumslutet i en särskild, värmetålig kokpåse. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.

Mer information

Enheten har oftast anvisningar och mer info om vad du ska göra. Tryck på . Du får upp anvisningen i några sekunder.

Många anvisningar kommer upp automatiskt, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

Ugnsfunktioner

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

Öppna luckan

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

Ugnsbelysning

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

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

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på.

Kylfläkt

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

Obs!

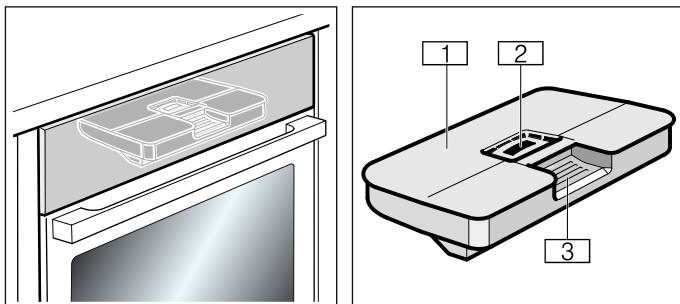
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir ugnen överhettad.




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

Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 24

Vattentank

Enheten har en vattentank. Vattentanken sitter bakom panelen. Fyll vattentanken med vatten när du använder ångfunktionerna. → "Ånga" på sidan 18



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

Tillbehör

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

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

	Galler För formar, kak- och gratängformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
	Bakplåt För småkakor på plåt
	Långpanna För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Du kan även använda den för att samla upp droppande vatten vid ångning.
	Ångbehållare, perforerad, storlek S För ångning av grönsaker, saftning av bär och upptining.
	Ångbehållare, operforerad, storlek S För tillagning av ris, baljväxter och gryner.
	Ångbehållare, perforerad, storlek XL För ångning av stora mängder.
	Stektermometer Ger exakt ugnssteking. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 29

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

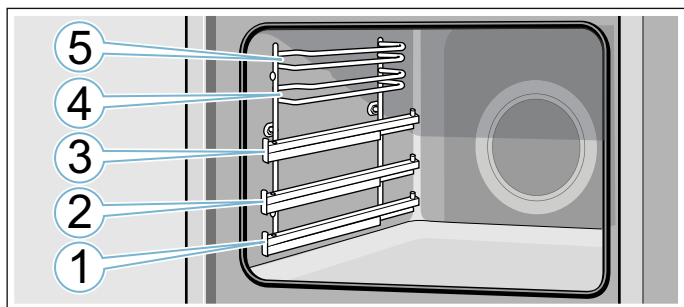
Anvisning: Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Det påverkar inte funktionen. Det återtar sin ursprungliga form när det svalnat.

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

Sätta in tillbehör

Ugnen har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Ugnsutrymmets översta fals är märkt med en grillsymbol på många enheter.

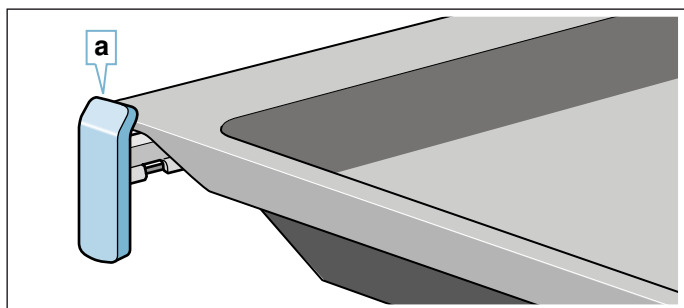


Sätt alltid in tillbehör mellan falsens styrningar på fals 4 och 5.

Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippas. Utdragsskenor på fals 1, 2 eller 3 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.

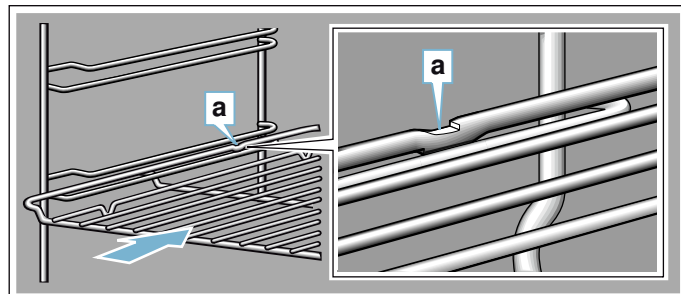
Anvisningar

- 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.

Snäpplägena

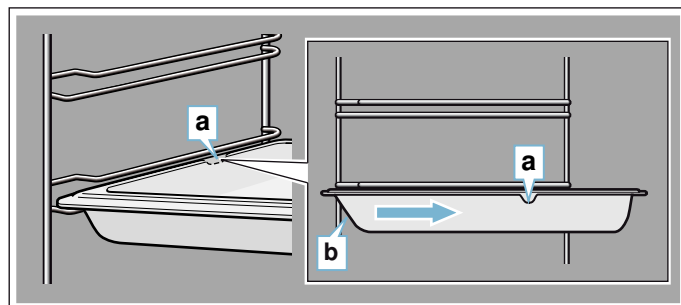
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippas när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tipskyddet ska fungera.

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 **a** pekar nedåt när du sätter i plåtarna. Den sluttande kanten på tillbehöret **b** ska vara mot luckan.

Exempel i bilden: långpanna

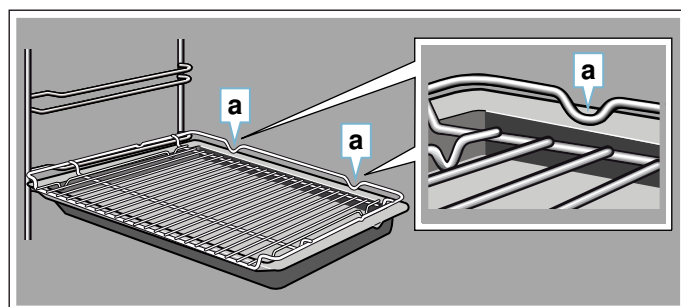


Kombinera tillbehör

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.

Exempel i bilden: långpanna



Små ångbehållare går bara att ställa in på ugns gallret.

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 38

Extratillbehör
<p>Galler För formar, kak- och gratängformar samt stekar och grillbita.</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>Iläggsgaller För kött, fågel och fisk. Det går att lägga i långpannan för att samla upp stekskyn.</p>
<p>Långpanna, släppa lätt-beläggning För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Bakverk och stekar lossar lättare från långpannan.</p>
<p>Bakplåt, teflonbehandlad För småkakor på plåt Bakverk lossar lättare från bakplåten.</p>
<p>Proffspanna med iläggsgaller För tillagning av stora mängder.</p>
<p>Lock till proffspannan Locket gör proffspannan till en proffsstekgryta.</p>
<p>Pizzaplåt För pizza och stora, runda kakor.</p>
<p>Grillplåt För grillning i stället för gallret eller som stänkskydd. Använd bara i långpannan.</p>
<p>Baksten För hembakt bröd, småfranska och pizza med knaprig botten. Förvärm bakstenen till rekommenderad temperatur.</p>
<p>Glasstekgryta För grytstekar och gratänger. Passar mycket bra för ugnsfunktionen maträtter.</p>
<p>Glasform För stora stekar, saftiga kakor och gratänger.</p>
<p>Ångbehållare, perforerad, storlek XL För ångning av stora mängder.</p>
<p>Ångbehållare, perforerad, storlek S För ångning av grönsaker, saftning av bär och upptining.</p>
<p>Ångbehållare, opererad, storlek S För tillagning av ris, baljväxter och gryn.</p>
<p>Porslinsbehållare, opererad, storlek S För ångning och servering av kött, fisk och grönsaker.</p>

Porslinsbehållare, opererad, storlek L

För ångning och servering av kött, fisk och grönsaker.

Utdragssystem, 1 par

Utdragsskenor på fals 2 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.

Utdragssystem, 3 par

Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.

Dekorlister

Täcker stombotten och enhetens bottenplatta.

Före första användning

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

Före första användning

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användning.

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

Obs!

- Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.
Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.
- Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar.
Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter. Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

Anvisningar

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

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

Första användningen

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

Anvisning: Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst. → "Grundinställningar" på sidan 24

Ställa in språk

Tyska är förinställt.

1. Välj det språk du vill ha med vredet.
2. Tryck till på √.
Du får upp nästa inställning.

Ställa klockan

Klockan börjar på 12:00.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på √.

Ställa in datum

Datumet 1.1.2014 är förinställt.

1. Tryck bara till på √ för nästa inställning.
2. Ställ in dag, månad och år med vredet.

Ställa in vattenhårdheten

Vattenhårdheten är förinställd på "mycket hård".

Ändra värdet om vattnet är mjukare. Fråga vattenverket om vilken hårdhet ditt vatten har.

1. Ställ in hårdhetsintervall med vredet.
2. Tryck till på √.
Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.

Med Home Connect

1. Tryck till på Ställ in med guide.
2. Det finns fler anvisningar i kap. → "Home Connect" på sidan 25

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

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


Förbereda kalibreringen

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

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

Anvisningar

- Kalibreringen går inte slå på förrän ugnsutrymmet svalnat (rumstemperatur).
 - Öppna inte ugnsluckan vid kalibrering. Då avbryter kalibreringen.
1. Slå på enheten med on/off.
 2. Fyll vattentanken. → "Fylla på vattentanken" på sidan 20
 3. Ställ in angiven ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid för kalibreringen och slå på funktionen. → "FullSteam - ångkokning" på sidan 18

Kalibrering	
Ugnsfunktion	Ångning 
Temperatur	100°C
Tillagningstid	30 minuter


4. Värm upp enheten efter kalibrering.

Obs!

Emaljskador

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

5. Torka ur ugnsbotten.
6. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur för uppvärmningen och slå på funktionen.

Värma upp	
Ugnsfunktion	4D-varmluft 
Temperatur	max.
Tillagningstid	30 minuter

7. Vädra köket medan enheten värmer upp.
8. Slå av enheten när angiven tillagningstid går ut. Slå av enheten med on/off.
9. Vänta tills ugnen har svalnat.
10. Rengör de glatta ugnsytorerna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
11. Töm vattentanken och torka ur ugnen. → "Efter varje ångning" på sidan 20

Anvisningar

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

Rengöra tillbehör

Rengör tillbehör ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.



Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten. Du får lära dig vad som händer när du slår på och av samt hur du ställer in ugnsfunktionerna.

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

Undantag: barnspärren och timern går att slå på när enheten är av.

Displayindikeringar och -anvisningar som t.ex. restvärmeindikering för ugnen syns även när enheten är av.

Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

Slå på enheten

Slå på enheten med on/off-knappen. on/off över knappen får belysning.

Du får upp studioLine-loggan på displayen och sedan en ugnsfunktion och temperatur.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna vilken ugnsfunktion som ska komma upp när du slår på.

Slå av enheten

Slå av enheten med on/off-knappen. Belysningen över knappen slocknar.

Inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan på displayen.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten.

Slå på eller avbryta funktion

Tryck på start/stop om du vill slå på funktionen eller avbryta pågående funktion. Avbryter du funktionen så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Vill du radera alla inställningar, tryck på on/off.

Om du öppnar luckan när funktionen är på, så pausar den. Stäng luckan, så fortsätter funktionen.

Ställ in ugnsfunktion

Enheten måste vara på om du ska välja ugnsfunktion.

1. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Tryck till på den ugnsfunktion du vill ha.
Det finns olika alternativ beroende på ugnsfunktionen.
3. Ändra menyalternativ med vredet.
Det går att ändra fler inställningar beroende på menyalternativet.
4. Slå på med start/stop
Du får upp på en funktionstid displayen. Du får upp inställningarna och statusindikeringen.

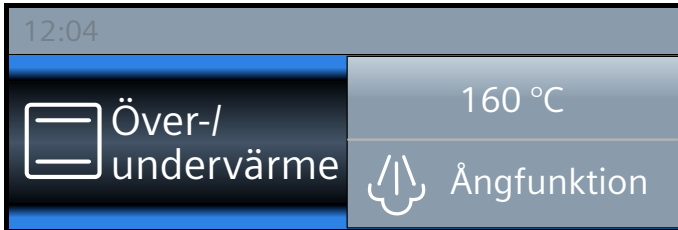
Ställa in ugsnfunktion och temperatur

Du får upp inställt förslag på ugsnfunktion och temperatur på displayen när du slår på enheten. Du kan dra igång inställningen direkt med start/stop. Gör så här om du vill ställa in annan ugsnfunktion:

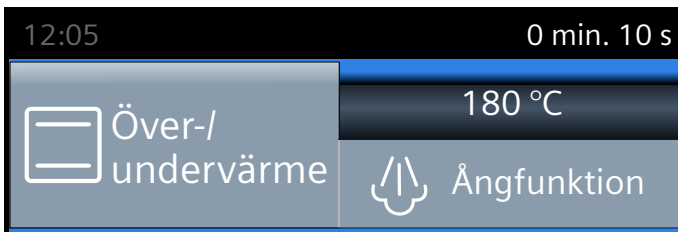
Värdena i övriga inställningar ändrar du så här:

Exempel i bild: över-/undervärme på 180°C.

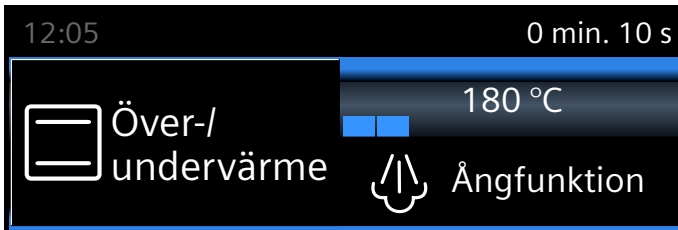
1. Ändra ugsnfunktion med vredet.



2. Tryck till på temperaturförslaget.
3. Ändra temperaturen med vredet.



4. Slå på med start/stop.



Du får upp inställd ugsnfunktion och temperatur på displayen.

Snabbuppvärmning

Tryck på »»» så snabbuppvärmer du ugnen. Snabbuppvärmning fungerar inte med alla ugsnfunktioner.

Lämpliga ugsnfunktioner:

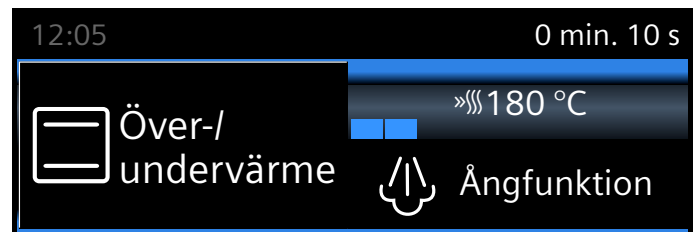
	4 D-varmluft
	Över-/undervärme
	Intensivvärme

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

Ställa in

Se till så att ugsnfunktionen passar funktionen. Temperaturen måste vara inställd på över 100°C, annars går det inte slå på snabbuppvärmningen.

1. Ställa in ugsnfunktion och temperatur
2. Tryck på »»».



Du får upp »»» bredvid temperaturen på displayen. Temperaturövervakningen blir fylld.

Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. »»» slocknar. Ställ in maten i ugnsutrymmet.

Anvisningar

- Inställd tillagningstid går igång direkt när du slår på oberoende av snabbuppvärmningen.
- Du kan kolla aktuell ugnstemperatur vid snabbuppvärmning med .

Avbryta

Tryck på »»».»»» slocknar på displayen.

Ånga

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

Varning – Risk för skållning!

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

Oljud

Pump

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

Panel

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

FullSteam - ångkokning


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


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

Slå på

1. Fyll vattentanken.

Anvisning: Slå inte på ångning förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).

2. Tryck på menu.
3. Tryck till på Ångning.
4. Ställ vredet på Ångning .
5. Tryck till på fältet Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
6. Tryck till på fältet Tillagningstid och välj tillagningstid med vredet.
7. Slå på med start/stop. Enheten värmer upp.

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta

Tryck till på on/off för att slå av enheten.

Menytillagning

Du kan ånga hela menyer samtidigt utan att de tar smak av varandra. → "Testat i vårt provkök." på sidan 40

Tillagning med ångfunktion

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

Maten

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

Du ställer själv in vilken kombination av ugnsfunktion och ångintensitet du vill ha. Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilken ugnsfunktion och ångintensitet som passar bäst eller välj ett program.


Ångintensitet

Ångfunktionen har olika intensiteter:

- låg
- medel
- hög

Lämpliga ugnsfunktioner

Du kan komplettera följande ugnsfunktioner med ånga:

- 4 D-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Varmluftsgrellning 
- Varmhållning 

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Ställ in ugnsfunktion med vredet.
3. Tryck till på Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
4. Tryck till på Ångfunktion och ställ in ångintensitet med vredet.
5. Slå på med start/stop. Enheten värmer upp.

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

Avbryta ångfunktionen

Du kan slå av ångkokningen tidigare genom att trycka till på fältet Ångfunktion. Vrid vredet till Av.

Anvisning: Funktionen fortsätter utan ånga.


Avbryta funktionen

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta


Tryck till på on/off för att slå av enheten.


Värma på

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

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

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Tryck till på menu.
3. Tryck till på Ångning.
4. Ställ vredet på Värma på .
5. Tryck till på Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
6. Tryck till på Tillagningstid och ställ in tillagningstid med vredet.
7. Slå på med start/stop.
Enheten värmer upp.

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med .


Avbryta

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta

Tryck till på on/off för att slå av enheten.


Jäsa deg


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

Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilken inställning som passar bäst. → "Testat i vårt provkök." på sidan 40

Anvisning: Om vattentanken blir tom när du jäser deg, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.
Anvisning: Slå inte på jäsläget förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
2. Tryck till på menu.
3. Tryck till på Ångning.
4. Ställ vredet på Jäsläge .
5. Tryck till på Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
6. Tryck till på Tillagningstid och ställ in tillagningstid med vredet.
7. Slå på med start/stop.
Enheten värmer upp.

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med .


Avbryta

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta


Tryck till på on/off för att slå av enheten.

Upptining

Använd ugnsfunktionen upptining  för att tina kyl- och frysvaror.

Anvisning: Om vattentanken blir tom vid upptining, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Tryck till på menu.
3. Tryck till på Ångning.
4. Ställ vredet på Upptining .
5. Tryck till på Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
6. Tryck till på Tillagningstid och ställ in tillagningstid med vredet.
7. Slå på med start/stop.
Enheten värmer upp.

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp tillagningstiden 00 m 00 s på displayen.

Avbryta

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta

Tryck till på on/off för att slå av enheten.

Sousvide

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

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

Anvisningar


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

Slå på

Obs!

Risk för stomskador

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

1. Fyll vattentanken.
2. Tryck till på menu.
3. Tryck till på Ångning.
4. Vrid vredet till "Sousvide .
5. Tryck till på Temperatur och ställ in temperatur med vredet.
6. Tryck till på Tillagningstid och ställ in tillagningstid med vredet.
7. Slå på med start/stop.
Enheten värmer upp.

Varning – Risk för skällning!!

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

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp tillagningstiden 00 m 00 s på displayen.

Avbryta

Tryck till på start/stop för att avbryta funktionen.

Avsluta

Tryck till på on/off för att slå av enheten.

Fylla på vattentanken

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

Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet.
→ "Grundinställningar" på sidan 24

⚠ 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.

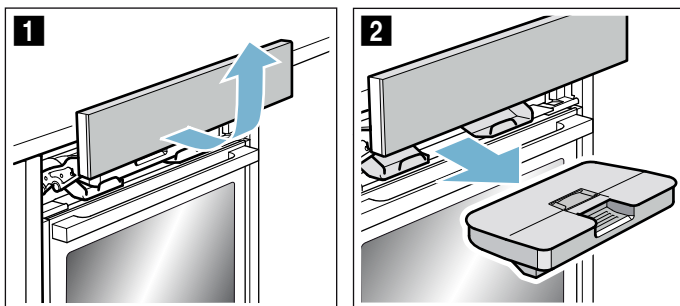
Obs!

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.

Obs!

Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar. Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter. Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

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

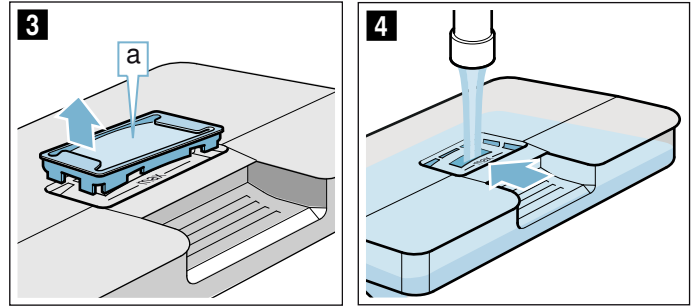


4. Tryck fast locket längs tätningen så att inget vatten kommer ut ur vattentanken.

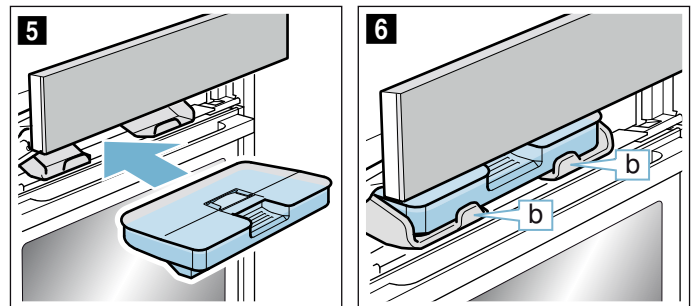
5. Ta av locket **a** (bild 3).

Anvisning: Locket **a** finns beroende på enhetstyp.

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



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



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

Fylla på vattentanken

Anvisningar

- Ugnsfunktionen med kombinerad ångfunktion fortsätter utan ångfunktion.
- Om vattentanken blir tom vid ångkokning, jäsning, påvärmning eller upptining, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

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

Efter varje ångning

⚠ Varning – Risk för skällning!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!


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

Obs!

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

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

Anvisningar

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

Tömma vattentanken

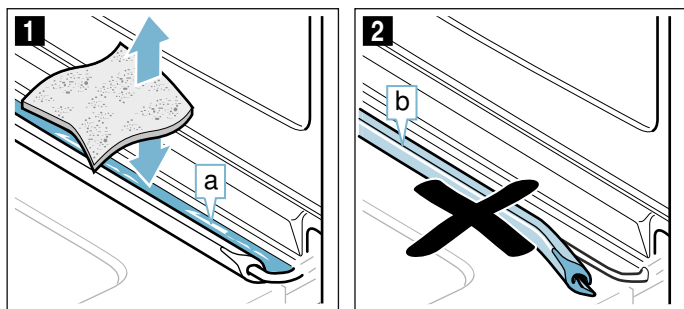
Obs!

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

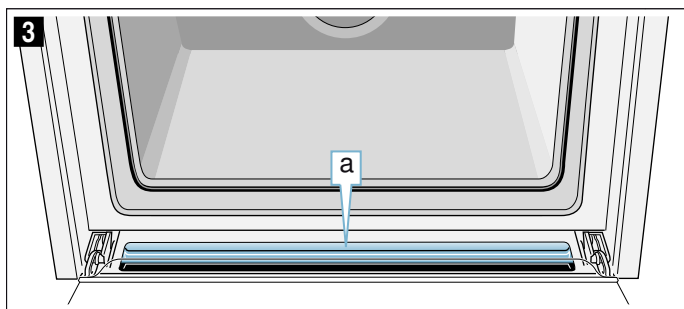
1. Öppna panelen.
2. Ta ur vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast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

Torka ur dropprännan

1. Låt enheten svalna.
2. Öppna luckan.
3. Sug upp vattnet i dropprännan **a** med disktrasa och torka ur försiktigt (bild **1**).
Se till så att tätningen **b** inte lossar från dropprännan när du torkar ur (bild **2**).



Dropprännan **a** sitter under ugnsutrymmet (bild **3**).



Anvisning: Har tätningen lossat, sätt tillbaka tätningen i dropprännan. → "Ugnsluckan" på sidan 34

Slå på torkning

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

Obs!

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




1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts i ugnsutrymmet direkt och torka upp fukt på ugnsbotten.
3. Tryck till på on/off för att slå på enheten, om det behövs.
4. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
5. Tryck till Fortsätt.
6. Tryck till på fältet Torkning.
7. Tryck på start/stop.
Torkningen går igång och slår av automatiskt efter ca 10 minuter.
8. Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugnsutrymmet.

Torka ur ugnen för hand


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

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.



Tidsfunktion	Användning
 Timer	Timern fungerar som en äggklocka. Enheten ger signal när inställd tid går ut.
 Tillagningstid	Enheten ger signal när inställd tillagningstid går ut. Enheten slår av automatiskt.
 Färdigtid	Ställ in en tillagnings- och färdigtid. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill.

Anvisningar


- Du kan ställa in tillagningstider upp till 1 timme i 1-minuterssteg. Du kan ställa in tillagningstider över 1 timme i 5-minuterssteg.
- Tillagningstiden ger olika förslag beroende på åt vilket håll du vrider vredet: åt vänster 10 minuter, åt höger 30 minuter.
- Enheten ger signal när tidsfunktionen går ut och du får upp Klar på statusraden.
- Du kan få upp och kolla infon kort på displayen med .

Timer



Du kan ställa timern närsomhelst, även när enheten är av. Den kan vara igång parallellt med andra tidsinställningar och har egen signal. På så sätt hör du om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut. Du kan ställa in max. 24 timmar.

1. Tryck på . Du får upp timerfältet.
2. Ställ in timern med vredet. Timern går igång inom några sekunder. Du får upp  för timern och tidsnedräkningen till vänster på statusraden.



När tiden har gått ut

Enheten ger signal. Du får upp "Timertiden har gått ut" på displayen. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta timern

Öppna tidsfunktionsmenyn med  och återställ tiden. Stäng menyn med .


Ändra timertiden

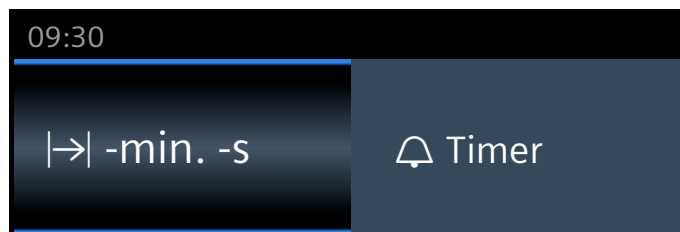
Öppna tidsfunktionsmenyn med  och ändra timertiden inom ett par sekunder. Slå på timern med .

Tillagningstid

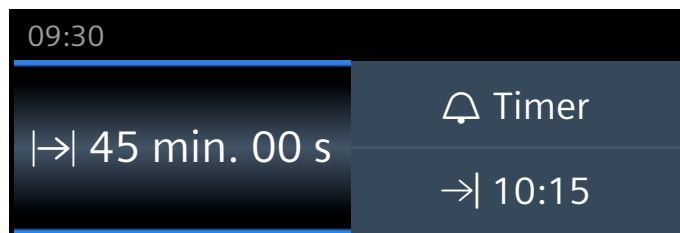
Ställer du in en tillagningstid för maten, så slår funktionen av automatiskt när tiden går ut. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan ställa in max. 23 timmar och 59 minuter. Förutsättning: du har ställt in ugnsfunktion och temperatur.

Exempel: 4 D-varmluft, 180°C, tillagningstid 45 minuter.

1. Tryck på . Du får upp tidsfunktionsmenyn.




2. Välj tillagningstid med vredet.




3. Slå på med start/stop. Tillagningstiden  räknar ned på statusraden.


Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta tillagningstiden


Öppna tidsfunktionsmenyn med . Vrid tillbaka tillagningstiden. Du får nu upp inställd ugnsfunktion och temperatur på displayen i stället.

Ändra tillagningstiden


Öppna tidsfunktionsmenyn med . Ändra tillagningstiden med vredet.

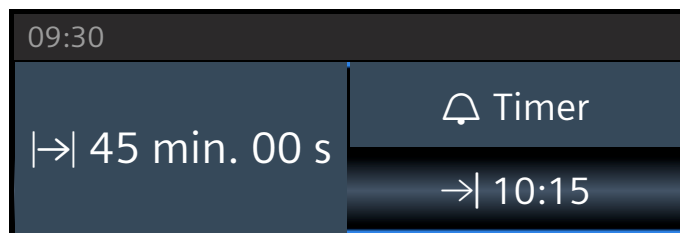
Färdigtid

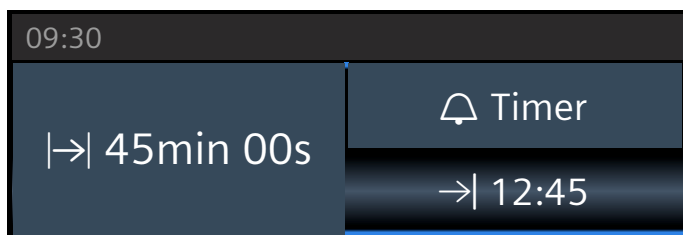
Om du flyttar färdigtiden, se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

Förutsättning: inställd funktion har inte gått igång ännu. Det finns en inställd tillagningstid. Tidsfunktionsmenyn  är öppen.

Exempel i bilden: ställ in maten i ugnen 9:30. Den tar 45 minuter och är färdig 10:15. Du vill att den ska vara klar 12:45.

1. Tryck till på . Du får upp färdigtiden.



2. Flytta färdigtiden med vredet.**3.** Bekräfta med start/stop.

Ugnen är nu i standbyläge. Du får upp →| och färdigtiden på statusraden. Funktionen går igång vid rätt tidpunkt. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med ☹.

Ändra färdigtiden

Det fungerar när ugnen är i standbyläge. Öppna tidsfunktionsmenyn med ☹, tryck till på →| ändra färdigtiden med vredet. Stäng menyn med ☹.

Avbryta färdigtiden

Det fungerar när ugnen är i standbyläge. Öppna tidsfunktionsmenyn med ☹. Tryck till på →| och återställ färdigtiden med vredet. Tillagningstiden går igång direkt.

Barnspärr

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

Kontrollerna blir spärrade och går inte att ställa in. Du kan bara slå av enheten med on/off.

Slå på och av

Du kan slå på och av barnspärren när enheten är på och av.

Tryck ca 4 sekunder på ☹. Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen samt ☹ på statusraden.

Grundinställningar

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

Ändra inställningar

- Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
- Välj Inställningar.
Du får upp första grundinställningen.
- Ändra värdet med vredet.
- Tryck till på pilen ∇ för att hoppa till nästa grundinställning.
- Spara genom att trycka på menu.
Du får upp slänga eller spara på displayen.

Lista med inställningar

Listan innehåller alla grundinställningar och ändringsalternativ. Displayen visar bara de inställningar som gäller just din enhet och ditt utförande.

Du kan ändra följande inställningar:

Inställning	Alternativ
Välj språk	Det finns flera språk att välja bland
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Vattenhårdhet	0 (avhärdat) 1 (mjukt) 2 (medel) 3 (hårt) 4 (mycket hårt)
Ljudsignallängd	Kort (30 s) Medel (1 m) Lång (5 m)
Knappton	Av (knappton vid on/off ligger kvar) På
Displayljusstyrka	5-lägesinställning
Klockdisplay	Digital med datum Analog Av
Belysning	På vid användning Av vid användning
Barnspärr*	Lucklås + knappspärr Bara knappspärr
Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner Ångning Maträtter*
Nattläge	Av På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)

Logga	Indikeringar Dölj
Fläkterfergångstid	Rek. Minimum
Utdragssystem	Inte eftermonterat Eftermonterat
Sabbatläge	På Av
Home Connect	Slå på eller av WiFi → "Home Connect" på sidan 25
Fabriksinställningar	återställ Återställ inte
*) finns, beroende på enhetstyp	

Obs!

Ugnstegar och 1 par utdragsskenor: inte eftermonterade.
2 och 3 par utdragsskenor: eftermonterade.

Anvisning: Ändrar du inställningarna språk, knappton och displayljusstyrka blir de aktiverade direkt. Övriga inställningar kräver att du sparar först.

Ställa klockan

Du ställer klockan i grundinställningarna.

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

- Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
- Tryck till på Inställningar.
- Tryck till med pilen ∇ på Klocka.
- Ställ klockan med vredet.
- Tryck på menu.
Du får upp spara eller slänga på displayen.

Strömavbrott

Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter längre strömavbrott.

Välj språk, ställ klocka och datum igen.


Sabbatläge

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

Slå på sabbatläget

Förutsättning: du har slagit på "Sabbatläge" i grundinställningarna. → "*Grundinställningar*" på sidan 24

Ugnen värmer upp med över-/undervärme på temperatur mellan 85 och 140°C.

1. Tryck på on/off.
Du får upp förslag på ugnsfunktion och temperatur på displayen.
2. Vrid vredet åt vänster och välj ugnsfunktionen Sabbatläge.
3. Tryck till på temperaturförslaget och ställ in temperaturen med vredet.
4. Öppna tidsfunktionsmenyn med  och tryck till på fältet Tillagningstid.
Enheten föreslår 25:00 timmar.
5. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
6. Slå på med start/stop.
Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden.

Flytta färdigtiden

Det går inte flytta färdigtiden.

Avbryta sabbatläget

Tryck på on/off. Alla inställningar är raderade. Nu kan du göra nya inställningar.

Home Connect

Enheten har Wi-Fi-funktion och går att fjärrstyra med mobilenhet.

Om enheten inte är uppkopplad mot hemnätverket, så fungerar den som en vanlig ugn utan nätverksanslutning och går fortfarande att använda med displayen.

Tillgången till Home Connect-funktionen beror på vilka Home Connect-tjänster som finns i ditt land. Home Connect-tjänsterna finns inte i alla länder. Du hittar mer information på www.home-connect.com.

Anvisningar

- Se till så att du följer bruksanvisningens säkerhetsanvisningar även om du inte är hemma utan styr enheten via Home Connect-appen. Du måste alltid följa anvisningarna i Home Connect-appen. → "*Viktiga säkerhetsanvisningar!*" på sidan 5
- Kontrollerna på enheten är alltid prioriterade. Då går det inte att styra enheten med Home Connect-appen.

Inställning

Du måste installera och ställa in Home Connect-appen på din mobilenhet för att ställa in via Home Connect.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.

Följ appanvisningarna och gör inställningarna.

Appen måste var öppnad för att ställa in.

Automatisk inloggning på hemnätverket

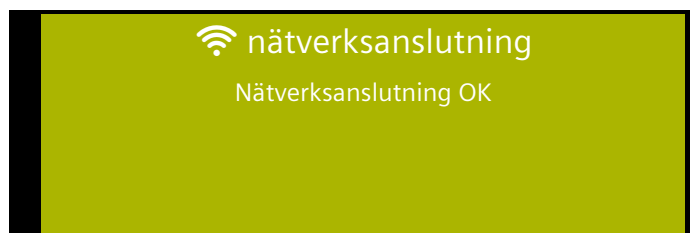
Anvisningar

- Du måste ha en router med WPS-funktion.
- Du kan slå på Home Connect-guiderna vid första användningen eller via Menu.

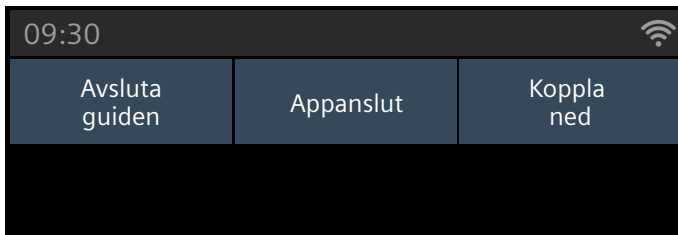
1. Tryck på menu.
2. Tryck till på Home Connect-guide.
Enheten är klar för automatisk nätverksuppkoppling.



3. Tryck på routerns WPS-knapp.
Vänta tills du får upp Nätverksanslutning OK på displayen.



4. Tryck till på Appanslut.



Enheten är klar för appuppkoppling.

5. Slå på appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning. Enheten avslutar inloggningen med att du får upp Appanslutning OK på displayen.



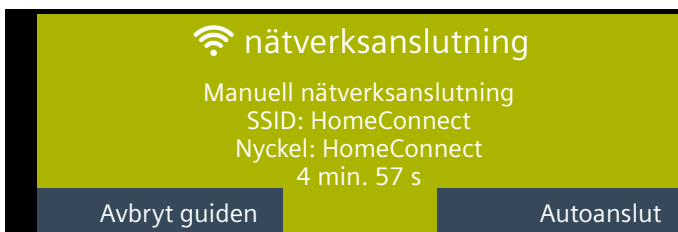
Manuell inloggning på hemnätverket

Anvisning: Du kan slå på Home Connect-guiderna vid första användningen eller via Menu.

1. Tryck på menu.
2. Tryck till på Home Connect-guide.
3. Tryck till på Manuell uppkoppling.



Enheten är klar för manuell nätverksuppkoppling. Du får upp SSID och kod till ugnsnätverket på displayen.



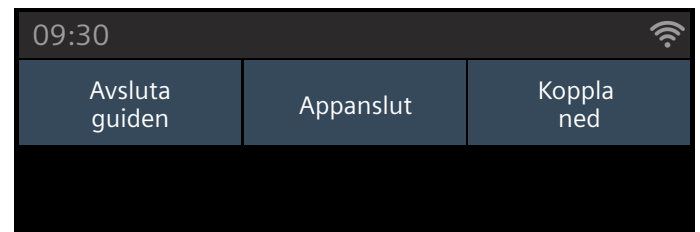
4. Logga in mobilenhet på ugnsnätverket med SSID HomeConnect med HomeConnect-kod.



Vänta tills du får upp Nätverksanslutning OK på displayen.



5. Tryck till på Appanslut.



Enheten är klar för appuppkoppling.

6. Slå på appen på mobilenheten och följ anvisningarna för manuell nätverksinloggning. Enheten avslutar inloggningen med att du får upp Appanslutning OK på displayen.




Fjärrstart

Vill du slå på ugnen via din mobilenhet, så måste fjärrstart vara på.

Anvisningar

- Fjärrstart kommer inte upp förrän Home Connect-guiden är avslutad OK.
- Vissa ugnsfunktioner går bara slå på direkt på ugnen.

1. Tryck på menu.
2. Tryck till på Fjärrstart.
Du får upp  på displayen


Följande situationer slår av fjärrstart automatiskt:

- Ugnsluckan öppnad 15 min. efter Fjärrstart slagit på.
- Ugnsluckan öppnad 15 min. efter ugnsfunktionen slagit av.
- 24 timmar efter att Fjärrstart slagit på.

Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Så du kan göra ändringar eller slå på nytta program på mobilenheten.

Home Connect-inställningar

Du kan närsomhelst anpassa Home Connect som du vill.


Anvisning: Tryck på  i Home Connect-inställningarna, så får du upp nätverks- och enhetsinformation.

WiFi

Du kan använda Home Connect-funktionen om WiFi är på.

Anvisning: Enheten dra max. 3 W i nätverksstandby.

1. Tryck på menu.
2. Tryck till på Inställningar.
3. Tryck till på Home Connect.
4. Tryck till på WiFi, så slår du på resp. av sändarmodulen.

09:30 Home Connect-inställningar 		
WiFi på	Koppla ned nätverksansl.	Appanslut
Tillbaka till Inställningar		Fjärrkontroll på


Koppla ned

Du kan koppla ned ugnen närsomhelst från nätverket.

Anvisning: Du kan inte styra ugnen via Home Connect när du kopplat ned den från nätverket.

1. Tryck på menu.
2. Tryck till på Inställningar.
3. Tryck till på Home Connect.

4. Tryck till på Koppla ned nätverk.

09:30 Home Connect-inställningar 		
WiFi på	Koppla ned nätverksansl.	Appanslut
Tillbaka till Inställningar		Fjärrkontroll på

Nätverksuppkoppling


1. Tryck på menu.
2. Tryck till på Inställningar.
3. Tryck till på Home Connect.
4. Tryck till på Nätverksanslut.
5. Tryck till på Manuell uppkoppling eller Automatisk uppkoppling.
6. Följ anvisningarna i avsnittet Logga in manuellt på hemnätverket resp. Logga in automatiskt på hemnätverket.

Appanslut

Har du installerat Home Connect-appen på din mobilenhet, så kan du koppla upp den mot ugnen.

Anvisning: Enheten måste vara nätverksansluten.

1. Tryck på menu.
2. Tryck till på Inställningar.
3. Tryck till på Home Connect.
4. Tryck till på Appanslut.

09:30 Home Connect-inställningar 		
WiFi på	Koppla ned nätverksansl.	Appanslut
Tillbaka till Inställningar		Fjärrkontroll på

Fjärrkontroll

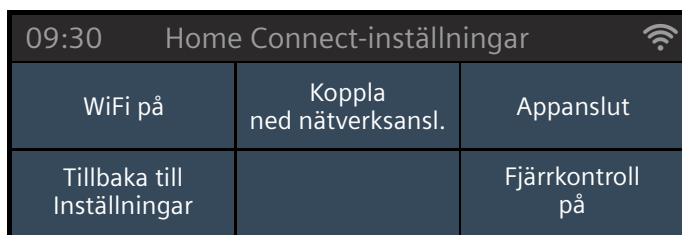
Du kommer smidigt åt ugnsfunktionerna med Home Connect-appen.

Anvisningar

- Kontrollerna på själva enheten är alltid prioriterade. Du kan inte styra via Home Connect-appen just nu.
- Fjärrkontrollen är på vid utleverans.
- Är fjärrkontrollen av, så får du bara upp ugnens funktionsstatusar på Home Connect-appen.
- Fjärrkontrollen slår på automatiskt när du slår på Fjärrstart.

1. Tryck på menu.
2. Tryck till på Inställningar.
3. Tryck till på Home Connect.

4. Tryck till på Fjärrkontroll om du vill slå på resp. av kontrollen via Home Connect-appen.



Fjärrdiagnos

Service kan accessa din enhet med fjärrdiagnos vid fel.

Kontakta service och se till så att enheten är uppkopplad mot Home Connect-servern och kontrollera att fjärrdiagnostjänsten är tillgänglig i landet.

Anvisning: För utförligare information och tillgång till fjärrdiagnostjänsten i landet, gå in på Hjälp & support-delen på landets Home Connect-webbsajt: www.home-connect.com

Uppgiftsskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Anvisning: Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddinfon på Home Connect-appen.

CE-överensstämmelseintyg

Härmed intygar Robert Bosch Hausgeräte GmbH att enheten med Home Connect-funktionalitet uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under www.siemens-home.bsh-group.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.



2,4 GHz-bandet: 100 mW max.

5 GHz-bandet: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning								

Stektermometer

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

Ugnsfunktioner

Har du satt i stektermometern i ugnsutrymmet, så kan du välja följande ugnsfunktioner.

	4 D-varmluft
	Varmluft eco
	Över-/undervärme
	Över-/undervärme eco
	Pizzaläge
	Varmluftsgrillning
	Intensivvärme
	Ångning
	Värma på

Anvisningar

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

Ugnstemperatur

Ställ inte in högre temperaturer än 250°C, annars skadar du stektermometern.

Inställd ugnstemperatur ska vara minst 10°C högre än inställd kötttemperatur.

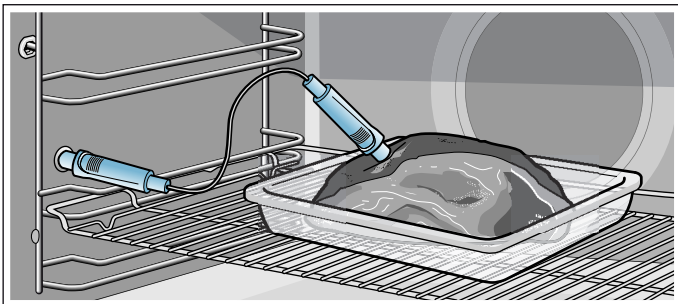
Sätt stektermometern i maten

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

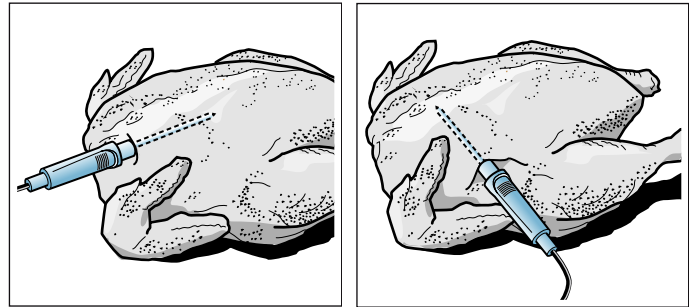
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att mätpunkten i mitten sitter i maten.

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

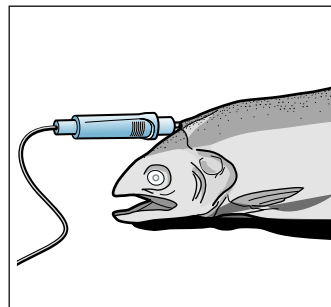
Sätt den i tjockaste stället från sidan på tunna bitar.



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



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



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

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

Obs!

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

Ställa in kötttemperaturen

Ugnsfunktioner

1. Slå på enheten.
2. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.
3. Välj ugnsfunktion med vredet.
4. Tryck till på temperaturförslaget och ställ in temperaturen med vredet.
5. Tryck till på kötttemperaturfältet och ställ in kötttemperatur med vredet.
6. Tryck till på Ångfunktion och ställ in ångintensitet med vredet, om det behövs.
7. Slå på med start/stop.
Temperaturstreckret visar hur kötttemperaturen stiger.

Ångning

1. Slå på enheten.
2. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.
3. Tryck på menu.

- Tryck till på fältet Ångning och välj tillagningstid med vredet.
- Tryck till på köttemperaturfältet och ställ in köttemperatur med vredet.
- Slå på med start/stop.
Temperaturstrecket visar hur köttemperaturen stiger.

Maträtter

- Slå på enheten.
- Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnstrymmet.
- Tryck på menu.
- Tryck till på fältet Maträtter.
- Välj den mat du vill ha med vredet och fältet Fortsätt.
- Tryck till på fältet Anpassa och anpassa inställningarna med vredet, om det behövs.
- Slå på med start/stop.
Temperaturstrecket visar hur köttemperaturen stiger.

Inställd köttemperatur är uppnådd

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan dra ut stektermometern ur uttaget. ✂ slocknar.

Ändra köttemperatur

Du kan ändra köttemperaturen närsomhelst.

Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget.

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Köttemperatur i olika livsmedel

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

Du hittar massor av uppgifter om ugnsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 40

Livsmedel	Köttemperatur i °C
Nötkött	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-52
Rostbiff eller oxfilé, rosa	55-62
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75
Kalvkött	
Kalvstek eller -bog, mager	75-80
Kalvstek, -bog	75-80
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, rosa	60-65
Lammfiol, genomstekt	70-80
Lammsadel, rosa	55-60
Fisk	
Hel fisk	65-70
Fiskfilé	60-65
Övrigt	
Köttfärslimpa, alla köttsorter	80-90
Värma, värma på mat	65-75

Livsmedel	Köttemperatur i °C
Fågel	
Kyckling	80-85
Kycklingbröst	75-80
Anka	80-85
Ankbröst, rosa	55-60
Kalkon	80-85
Kalkonbröst	80-85
Gås	80-90
Fläskkött	
Fläskkarré	85-90
Fläskfilé, rosa	62-70
Kotletterad, genomstekt	72-80

Rengöringsfunktionen

Enheten har ugnsfunktionerna Rengöringsfunktion och Avkalkning. Rengöringsfunktionen rengör ugnens självrengörande ytor. Ugnsfunktionen Avkalkning får bort kalk ur ångsystemet.

Rengöringsfunktionen

De självrengörande ytorna (bakvägg, tak och sidoväggar) har en porös, matt keramikbeläggning. Stänk från bakning, ugnstekning och grillning sugas upp av beläggningen när ugnen är igång. Du kan du få rent ytorna med rengöringsfunktionen när de inte längre rengör sig själva och du ser mörka fläckar.

Anvisning: Enheten styr användningen. Enheten säger till när det är dags för rengöring. Rekommendationen är flaggad tills du kört hela rengöringsfunktionen. De självrengörande ytorna kan bli skadade om du inte följer uppmaningen.

Vänta inte på rengöringsuppmaningen om enheten är jättesmutsig resp. det finns mörka fläckar på bakväggen. Ju oftare du kör rengöringsfunktionen, desto längre klarar ytorna att vara självrengörande. Du kan köra rengöringsfunktionen närsomhelst, om det behövs.

Obs!

Har enheten ångfunktion, så kan det hända att indikeringarna om avkalkning och rengöring överlappar. Följ uppmaningen om att kalka av enheten. Du får inte upp uppmaningen om rengöringsfunktionen förrän efter avkalkningen.

Före rengöringsfunktionen

Ta ut ugnsstegar, utdragsskenor, tillbehör och formar ur ugnsutrymmet.


Rengöra ugnsbotten och inre luckglaset

Ta bort grovsmuts på ugnsbotten, inre luckglaset och ugnsbelysningen. Annars får du fläckar som inte går bort.

Obs!

Använd aldrig ugnrensning på självrengörande ytor. Risk för ytskador! Om det hamnar ugnrensning på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

Varning – Risk för brännskador!!

 Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Ställa in rengöringsfunktionen

Rengöringen tar 60 minuter. Tiden går inte att ändra.

1. Tryck på menu. Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Välj rengöringsfunktionen. Tryck till på "Fortsätt", så får du upp rengöringsinformation.

3. Slå på rengöringen med start/stop. Tiden räknar ned på statusraden. Vädra köket när rengöringen är igång.

Efter rengöringen

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp Klar på statusraden. Du kan slå av signalen tidigare med ☹.

Avbryta rengöringen

Tryck på on/off. Alla inställningar är raderade. Nu kan du göra nya inställningar.

Obs!

Rengöringsrekommendationen blir inte återställd. Du får upp uppmaningen om rengöringsfunktionen på displayen.

Du kan köra rengöringen nattetid

Du kan läsa hur du flyttar färdigtiden i kap. Tidsinställningar. Då du kan använda ugnen dagtid. → "Tidsfunktioner" på sidan 22

Efter rengöringsfunktionen

Torka ev. ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när det svalnat.

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

Avkalkning

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

Avkalkningen består av flera moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygienskäl för att enheten ska vara redo att använda. Totalt tar avkalkningen ca 70 - 95 minuter.

- Avkalkning (ca 55 - 70 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 1:a sköljningen (ca 9 - 12 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 2:a sköljningen (ca 9 - 12 minuter), töm sedan vattentanken och torka ur den

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

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

Slå på

Obs!

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

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

1. Blanda 4 dl vatten och 2 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Tryck på on/off.
3. Ta ur vattentanken och håll i avkalkningslösningen.
4. Skjut in vattentanken med avkalkningslösningen ordentligt.
5. Stäng panelen.
6. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
7. Välj Avkalkning.
Tryck till på Fortsätt, så får du upp rengöringsinformation.
Du får upp avkalkningstiden på displayen. Den går inte att ändra.
8. Slå på rengöringen med start/stop.
Enheten blir avkalkad. Tiden räknar ned på statusraden. Enheten ger signal när avkalkningen är klar.

1:a sköljningen

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
3. Stäng panelen.
4. Slå på med start/stop.
Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

2:a sköljningen

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
3. Stäng panelen.
4. Slå på med start/stop.
Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

Torka ur

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

Rengöringsmedel

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

Lämpliga rengöringsmedel

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

Obs!

Ytskador

Använd inte

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Tips: Du kan köpa de medel vi rekommenderar hos service. Följ resp. 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	
Emaljerade och självrengörande ytor	Följ anvisningarna till ugnsytorna vid tabellen.
Ugnsbelysnings lampglas	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Lucktätningen Ta inte bort den!	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Luckskydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste. Ta bort stärkelseavlagringar (t.ex. ris) på de rostfria behållarna med ättikslösning.
Vattentank	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och skölj ur med rent vatten så du får bort diskmedelsrester. Eftertorka med mjuk trasa. Låt torka med öppet lock. Torka av lucktätningen ordentligt. Maskindiska inte!
Stektermometer	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte!

Anvisningar

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

Ugnsytorna

Ugnens bakvägg, tak och sidoväggar är självrengörande. Det ser du på den skrovliga ytan.

Ugnsbotten är emaljerad och har glatt yta.

Rengöra emaljytorna

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

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

Obs!

Använd aldrig ugnsrengöring 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.

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

Rengöra självrengörande ytor

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

Du kan du få rent de självrengörande ytorna med rengöringsfunktionen när de inte längre rengör sig själva och du ser mörka fläckar. Följ anvisningarna i resp. kapitel. → "Rengöringsfunktionen" på sidan 31

Obs!

Använd aldrig ugnsrengöring på de självrengörande ytorna. Risk för ytskador! Om det hamnar ugnsrengöring på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

Håll enheten ren

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

Varning – Brandrisk!

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

Tips

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

Ugnstegar

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

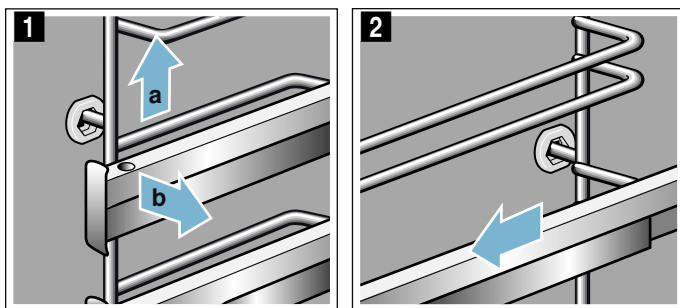
Ta ur och sätta i ugnstegarna

Varning – Risk för brännskador!!

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

Ta ur ugnstegarna

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

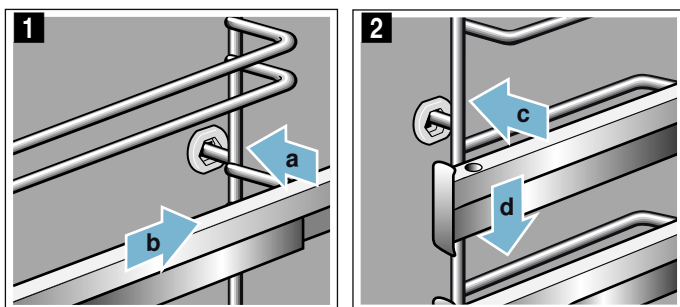


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

Sätta i ugnstegarna

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

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



Ugnsluckan

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

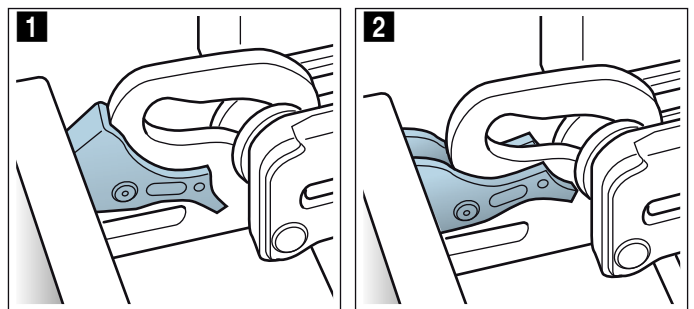
Haka av och hänga på luckan

Du kan haka av luckan vid rengöring och för att ta ur luckglaset.

Luckgångjärnen har varsin spärr.

När spärrarna är nedfällda (bild **1**) är luckan spärrad. Den går inte att ta bort.

När gångjärnsspärren är uppfälld (bild **2**) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.



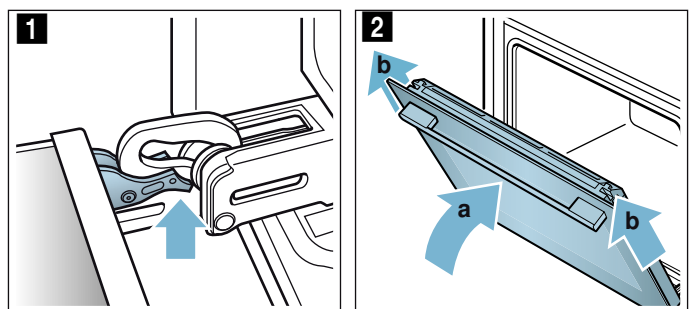
Varning

Risk för personskador!!

- Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

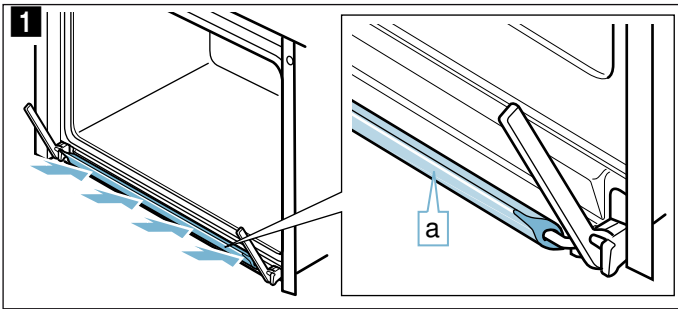
Haka av luckan

1. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger (bild **1**).
3. Stäng luckan helt **a**. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna **b** och dra upp (bild **2**).

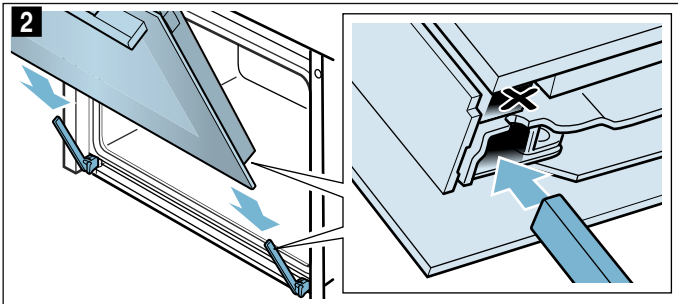


Hänga på luckan

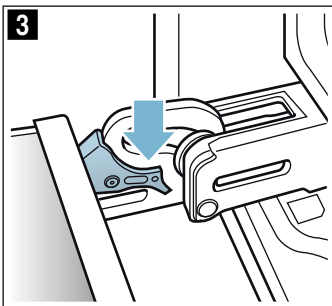
1. Tryck fast tätningen **a** längs dropprännan (bild **1**) eftersom tätningenda **a** kan lossa vid rengöring.



2. Häng på luckan igen i omvänd ordning. Se till så att du för in båda gångjärnen rakt i öppningen när du hänger på luckan (bild **2**). Lägg båda gångjärnen nedtill på ytterglaset och använd det som styrhjälp. Se till så att du sätter gångjärnen i rätt öppning. Det ska gå att sätta i dem lätt och utan motstånd. Om det tar emot, kontrollera att du satt gångjärnet i rätt öppning.



3. Öppna luckan helt. Fäll in båda spärrarna igen (bild **3**).

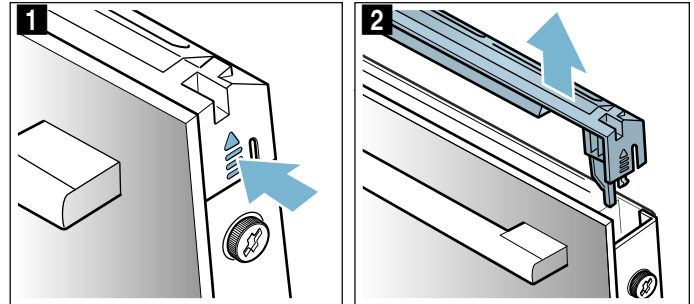


4. Stäng luckan.

Ta bort luckskyddet

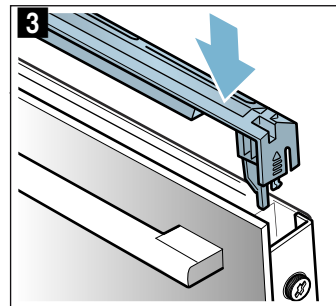
De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Skyddet går att ta bort, så du kan rengöra ordentligt.

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



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

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



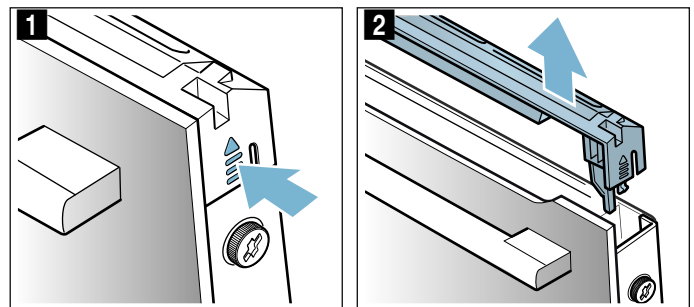
5. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

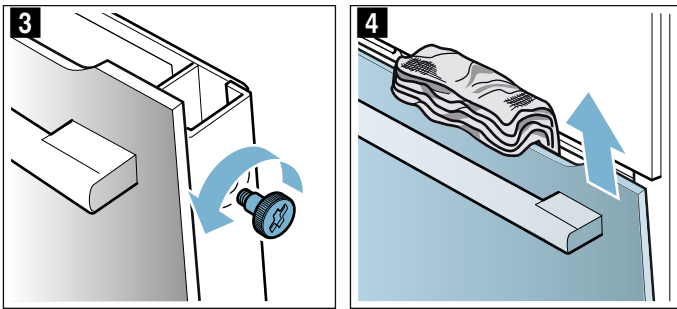
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur på enheten

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



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



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

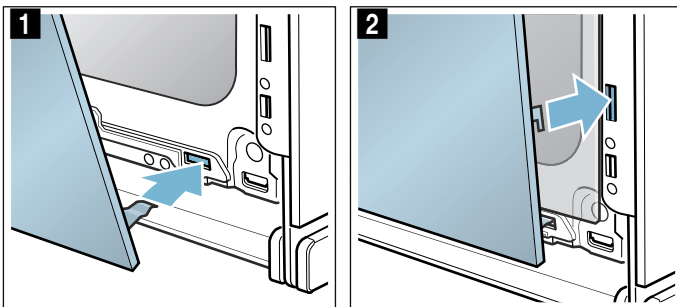
⚠ Varning

Risk för personskador!

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

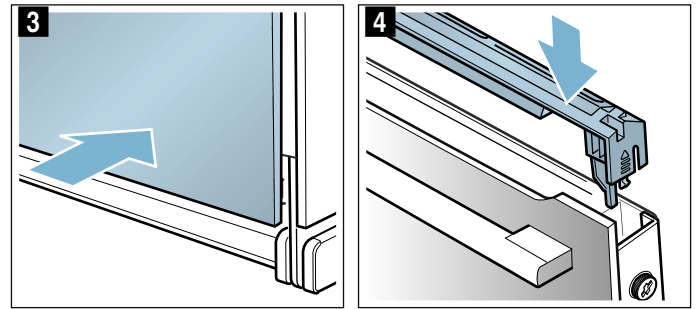
Sätta i på enheten

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



- Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast (bild 3).
- Öppna luckan lite igen och ta bort kökshandduken.

- Skruva i de båda skruvarna till höger och vänster igen.
- Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild 4).



- Stäng luckan.

Obs!

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

? Hur åtgärda fel?

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

Anvisning: Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se tabelldelelen i slutet av bruksanvisningen. Där finns massor med tips och anvisningar. → "Testat i vårt provkök." på sidan 40

⚠ 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!


⚠ Varning – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga. Försök aldrig att själv att reparera enheten. Det är bara servicetekniker

Felsökningstabell

Slå av och på enheten igen vid E-felindikeringar som t.ex. E0111. Får du upp indikeringen igen, ring service.

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/Åtgärd
Enheter fungerar inte	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
Enheter är på men kontrollerna fungerar inte, du får upp ↻ på displayen.	Barnspärren är på	Tryck på ↻ tills ↻ slocknar.
Ugnen blir inte varm och du får upp "Demoläge på" på displayen	Enheter är i demoläge	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på den igen efter ca 10 sekunder. Slå på enheten och välj "Demoläge av" i inställningarna.
Enheter går inte igång och du får upp "För varm ugn" på displayen.	Ugnen är för varm för den maträtt eller ugnsfunktion du valt.	Låt ugnen svalna och börja om igen.
Ugnsbelysningen tänds inte	Trasig LED-lampa	Ring service

Home Connect fungerar inte som den ska.		Gå in på www.home-connect.com
Ångfunktioner eller avkalkning går inte igång eller fortsätter inte.	Vattentanken är tom	Fylla på vattentanken
	Panelen är öppen	Stäng panelen
	Avkalkningen spärrar ångfunktionerna	Kalka av enheten
	Trasig givare	Ring service
Enhetsen uppmanar dig att skölja ur den	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen	Skölj ur enheten 2 gånger när du slår du på den igen
Enhetsen behöver bli avkalkad utan att räknaren kommit upp	Vattenhårdenheten är för lågt inställd	Kalka av enheten Kontrollera inställd vattenhårdenhet, anpassa om det behövs.
Knapparna blinkar	Helt normalt, beror på kondensvatten bakom kontrollerna	Knapparna slutar blinka när kondensvattnet dunstat
Resultatet efter ångkokningen är antingen för torrt eller fuktigt	Du har valt fel ångintensitet	Välj en högre eller lägre ångintensitet
Du får upp indikeringen Fyll på vattentanken fast den är full	Panelen är öppen	Stäng panelen
	Vattentanken är inte fastsnäppt	Snäpp fast vattentanken → "Ånga" på sidan 18
	Trasig givare	Ring service
	Vattentanken har fallit ned. Stöten har lossat delar inuti vattentanken så att den är otät.	Beställ ny vattentank
Det går inte öppna tankpanelen	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
	Trasig givare 	Ring service Töm vattentanken, om det behövs: öppna luckan, ta tag med fingrarna till höger och vänster under panelen och dra ut den
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt	Ingen åtgärd
Vid ångning bildas extremt mycket ånga	Enhetsen blir autokalibrerad	Det är helt normalt
Ångning genererar extremt mycket ånga	Enhetsen går inte att autokalibrera om tillagningstiden är för kort	Återställ enheten till fabriksinställningarna och kalibrera om
Det hörs ett "plopp" när du lagar mat	Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljud effekt	Ingen åtgärd

Maximal funktionstid är överskriden

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

Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

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

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

Tips: Vill du vara säker på att enhetsen inte slår av t.ex. vid långsam tillagning, ställ in en tillagningstid. Enhetsen värmer tills inställd tillagningstid går ut.

Ugnsbelysning

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

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


Service

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

E- och FD-nummer


Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.

På vissa ångenheter hittar du typskylten bakom panelen.



The diagram shows a control panel with several fields for identification: E-Nr (Product Number), FD (Manufacturing Number), Z-Nr (Serial Number), and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating where characters or numbers are entered.

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

E-nr	FD-nr
Service 	

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Maträtter

Ugnsfunktionen Maträtter kan laga många olika maträtter. Enheten väljer optimal inställning åt dig.

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

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och storlek samt typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Du får upp förslag på temperatur, ugnsfunktion och tillagningstid till vissa maträtter. Du kan ändra temperatur och tillagningstid, om det behövs.
- Andra rätter kräver att du anger vikten. Ange alltid totalvikten, om inte enheten anger något annat. Enheten ställer in tid och temperatur åt dig. Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Ugnsstekta maträtter där enheten ställer in temperaturen åt dig kan ha inprogrammerade temperaturer på upp till 300°C. Så se till att du använder eldfasta formar.
- Du får anvisningar om t.ex. form, fals eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 40

Ångkokning

Vissa maträtter slår automatiskt på ångfunktionen. Du hittar allmänna anvisningar om ångfunktionen i resp. kapitel. → "Ånga" på sidan 18

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.

Stektermometer

Du kan använda stektermometern på vissa maträtter. Du får upp matchande maträtter när du sätter i stektermometern i enheten. Du kan ändra ugns- och kötttemperatur närsomhelst. → "Stektermometer" på sidan 29

Välj maträtt

Maträtterna har en enhetlig uppbyggnad:

- Kategori
- Mat
- Maträtt

Följande tabell innehåller kategorierna med tillhörande maträtter. Varje matslag innehåller en eller flera maträtter.

Kategorier	Mat
Kakor, bröd, pizza	Kakor
	Småkakor
	Småkakor
	Bröd
	Småfranska
	Pajer, pizza, quiche
Gratänger, suffléer	Matgratäng, tillagade tillbehör
	Lasagne, färsk
	Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög
	Pudding, söt, färsk
Djupfrysta produkter	Sufflé i portionsformar
	Pizza
	Lådrätter
	Potatisprodukter
	Fågel, fisk
	Grönsaker
Fågel	Kyckling
	Anka, gås
	Kalkon
Kött	Fläskkött
	Nötkött
	Kalvkött
	Lammkött
	Viltkött
	Köttträtter
Fisk	Fisk, hel
	Fiskfiléer
	Fiskkotletter
	Fiskrätter
	Skaldjur
Tillbehör, grönsaker	Potatis
	Ris
	Gryn
	Baljväxter
	Pasta, kroppkakor
	ägg
Desserter, kompott	Crème caramel
	Kroppkakor
	Yoghurt i glas
	Risgrynsgrot
	Fruktkompott
Konservering, saftning och desinficering	Konservering
	Saftning
	Desinficera nappflaskor

Kategorier	Mat
Värma på, baka av	Meny
	Bakverk
	Tillbehör
Tina mat	Frukt, grönsaker

Baktermom.

Enheten har en baktermometer. Den går igång automatiskt när du väljer ett matchande bakverk i följande kategorier bland listalternativen. Du får upp på displayen när baktermometern är på.

Kategori	Mat	Maträtter
Kakor, bröd, pizza	Kakor	Formkakor
		Kakor på plåt
		Schw. Wähe/tarte
	Småkakor	Smördegkakor
		Muffins
		Jäsdeggar
Pajer, pizza, quiche	Pajer, quiche	
	Pizza	
	Lök- och baconpaj	
Djupfrysta produkter	Potatisprodukter	Potatisprodukter

Enheten tar över kontrollen. Enheten styr sedan bakprocessen helautomatiskt, du behöver inte ställa in något mer. Enheten slår av sig själv när bakverket är klart. Enheten ger signal. Tiden motsvarar ungefär bakverkets recept, men du får inte upp den. Du måste ha kall ugn för att börja baka med baktermometer.

Övriga bakverkscategorier går inte övervaka med baktermometer. Här får du upp en beprövad inställning som du kan anpassa.

Mörka bakformar av metall passar bra. Använd inte silikonformar eller silikonhaltiga tillbehör. Det kan skada baktermometern.

Baktermometern är på om det står Öppna inte luckan på displayen. Öppna inte luckan, det slår av inställningarna. Enheten frågar om du vill låta det gå klart. Enheten fortsätter uppvärmningen och du kan anpassa föreslagen tid. Du måste själv övervaka bakningen.

Ställa in maträtten

Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt. Tryck bara till på Fortsätt.

1. Tryck på meny.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Välj ugnsfunktionen Maträtter.
Du får upp första kategorin på displayen.
3. Välj den kategori du vill ha med vredet.
4. Tryck till på Fortsätt.
5. Välj maträtt med vredet.
6. Tryck till på Fortsätt.
7. Välj maträtt med vredet.

8. Tryck till på Fortsätt.

9. Ställ in vikten med vredet.

Anvisning: Trycker du till på fältet Tips, så får du upp information om falsar, formar osv.

10. Slå på med start/stop.

Slå på med start/stop när du är klar med alla inställningar.

Enheten går inte igång förrän den är uppvärmd vid inställningar med ångfunktion.

Inställningen är avslutad

Enheten ger signal. Du får upp Klar på statusraden. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med ☹.

Du kan förlänga tillagningstiden om du inte är nöjd med slutresultatet. Tryck till på Låt gå klart. Du får upp ett förslag på tillagningstid som du kan ändra.

Är du nöjd med slutresultatet, tryck till Klar. Du får upp Smaklig måltid på displayen.

Avbryta inställning

Tryck på on/off. Alla inställningar är raderade. Nu kan du göra nya inställningar.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden på vissa maträtter. Vill du flytta färdigtiden, se tidsfunktioner. → "Tidsfunktioner" på sidan 22

Har du ställt in en färdigtid, så slår displayen om till väntetid. Du får upp tiden när funktionen är klar på statusraden. Inställningarna går inte att ändra. Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

Testat i vårt provkök.

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

Anvisning: När livsmedel tillagas kan det uppstå mycket vattenånga inne i ugnen.

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

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

Använd inga silikonformer

Vi rekommenderar mörka metallbakformer för bästa slutresultat.

Obs!

Använd inte bakformer av silikon eller silikonhaltiga bak-/ugnsdukar, skydd eller tillbehör. Det kan skada stektermometern.

Det kan uppstå skador även om stektermometern inte sitter i.

Undantag:

- Du kan använda silikonbelagt bakplåtspapper.
- Finns det en medföljande stektermometer, så gå det att använda den.

Kakor och småkakor

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda med ångkokningshjälp

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

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

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

Om du använder värmetyper 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

Gräddning på flera falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

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

Grädda på tre falsar:

- Bakplåt: fals 5
Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper
första gallret: fals 5
andra gallret: fals 3
tredje gallret: fals 2
fjärde gallret: fals 1

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

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

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

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

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

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

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

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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




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

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

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






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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Ångintensitetsstegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kakor i form						
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		150-170	-	50-70
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		150-160	1	50-70
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans-/formbrödsform	3+1		140-160	-	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	-	60-80
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhupf-springform	2		160-180	-	40-60
* förvärm						
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillag-ningstid i minuter
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	-	20-30
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	2		150-160	1	25-35
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	3		210-230	-	30-40
Paj	Pajform, svart plåt	1		220-240	-	25-35
Paj	Pajform, svart plåt	3		200-220	1	30-40
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	-	50-70
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-160	1	60-70
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	3		150-170*	-	20-30
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-160	1	20-35
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Kakor på plåt						
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	-	20-40
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-170	1	30-40
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	-	30-50
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-190	-	20-30
Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	-	35-45
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180	-	55-65
Schweizisk kaka	Långpanna	3		200-210	-	50-60
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180*	-	10-15
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-160	1	20-30
Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	20-30
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		180-200	-	30-40
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		160-170	-	25-35
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		150-160	2	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	-	8-15
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	1	10-15
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	2		150-170	-	45-60
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	3		140-150	2	80-90
Strudel, söt	Långpanna	2		170-180	-	50-60
Strudel, söt	Långpanna	3		180-190	2	50-60

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillagningstid i minuter
Strudel, fryst	Långpanna	3		200-220	-	35-45
Strudel, fryst	Långpanna	3		180-200	1	35-45
Småkakor						
Småkakor	Bakplåt	3		160**	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	3		150**	-	25-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150**	-	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Muffinsplåt	3		170-190	-	15-20
Muffins	Muffinsplåt	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1		160-180*	-	15-30
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	-	25-35
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		150-170	-	25-35
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	2	25-35
Små jästa bakverk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	25-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190*	-	20-35
Smördegskakor	Bakplåt	3		200-220*	1	15-25
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190*	-	20-45
Smördegskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190*	-	20-45
Smördegskakor, platta, 4 falsar	4 galler	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Petits-choux	Bakplåt	3		200-220	-	30-40
Petits-choux	Bakplåt	3		200-220*	1	25-35
Petit-choux, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	-	35-45
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	-	20-30
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	1	25-35
Småkakor						
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	-	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150**	-	30-40
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140**	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	-	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	-	15-30
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140-160	-	15-30
Maräng	Bakplåt	3		90-100*	-	100-130
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-100*	-	100-150
Nötkakor	Bakplåt	3		90-110	-	20-40
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	-	25-45

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Tips för kakor och småkakor

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

Fruktsaften rinner över.	Använd en långpanna nästa gång.
Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca. 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Kakan är för torr.	Höj temperaturen med 10 °C och förkorta gräddningstiden.
Kakan är överallt för ljus.	Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.
Kakan är för ljus upptill men nedtill för mörk.	Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.
Kakan är för mörk upptill men nedtill för ljus.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Formkakan blir för mörk baktill.	Formen ska stå mitt i ugnen och inte nära den bakre väggen.
Kakan är överallt för mörk.	Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Ställ in en något lägre temperatur. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar. Se till att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre.	Använd alltid 4D-varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Kakan ser bra ut men är inte färdig inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Kakan lossar inte när du vänder formen uppochned.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter. Lossar den fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Nästa gång kan du fetta in formen och täcka den med ströbröd.

Bröd och småfranska

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda med ångkokningshjälp

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

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

Om du använder värmetyper 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

Gräddning på två falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

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

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

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

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

Bakformer

Mörka bakformer av metall passar bäst.

Ljusa plåtformer, keramikformer och glasformer förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddat. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

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

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

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




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

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

Obs!













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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
-  Grill 
-  coolStart-funktion

Ångintensitets- stegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / Ång-grillläge	Ång-intensitet	Tillagningstid i minuter
Bröd						
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Focaccia	Långpanna	3		230-250	-	20-30
Focaccia	Långpanna	3		220-230	3	20-30
Småfranska						
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade**	Långpanna	3		-	-	-
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	3		200-220	2	10-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190*	-	15-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		150-170	3	25-35
* förvärm						
** Följ uppgifterna på förpackningen						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / Ånggrillläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Småfranska, söta, färska, 2 fals	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170*	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		200-220	2	20-30
Baguette, förgräddad kyl**	Långpanna	3		-	-	-
Baguette, förgräddad, kyl	Bakplåt	3		200-220	1	10-20
Småfranska, baguette, regenerering	Galler	2		150-160*	-	10-20
Småfranska, frusna						
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade**	Långpanna	3		-	-	-
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	3		180-200	1	15-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning**	Långpanna	3		-	-	-
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Bakplåt	3		210-230	1	18-25
Croissant, delar för gräddning	Långpanna	3		170-190	-	30-35
Croissant, delar för gräddning	Bakplåt	3		180-200	1	20-25
Småfranska, baguette, regenerering	Galler	2		160-170	-	10-20
Varma smörgåsar						
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3		190-210	-	10-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3		230-250	-	10-15
Rosta bröd (förvärm inte)	Galler	5		3	-	4-6
* förvärm						
** Följ uppgifterna på förpackningen						

Pizza, paj och kryddiga bakverk

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda med ångkokningshjälp

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

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

Om du använder värmetyper 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

Gräddning på flera falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

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

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper
första gallret: fals 5
andra gallret: fals 3
tredje gallret: fals 2
fjärde gallret: fals 1

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

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

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

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

Bakformer

Mörka bakformer av metall passar bäst.

Ljusa plåtformer, keramikformer och glasformer förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana former och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

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

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och baktid beror på typ av deg och degvolym. Det är därför tabellen anger

inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

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






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

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

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

















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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  Intensivvärme
-  coolStart-funktion

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Pizza						
Pizza, färsk	Bakplåt	3		200-220	-	25-35
Pizza, färsk, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	2		220-230	-	20-30
Pizza, kyld**	Galler	3		-	-	-
Pizza, fryst						
Pizza, tunn botten, 1 st.**	Galler	3		-	-	-
Pizza, tunn botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tjock botten, 1 st.**	Galler	3		-	-	-
Pizza, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	-	20-30
Pizzabaguette**	Galler	3		-	-	-
Minipizzor**	Långpanna	3		-	-	-
Minipizzor, Ø 7 cm, 4 nivåer	4 galler	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Krydd. bakverk & quiche						
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		180-200	-	60-70
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Ostpaj	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	40-50
Lök- och fläskpaj	Långpanna	3		240-250*	-	10-18
Lök- och fläskpaj	Långpanna	2		200-220*	2	15-25
* Förvärm						
** Beakta uppgifterna på förpackningen						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Pirog	Gratängform	2		190-200	-	30-45
Empanada	Långpanna	3		180-190	-	30-45
Empanada	Långpanna	2		170-190	2	30-40
Börek	Långpanna	3		200-210	-	30-40

* Förvärm
** Beakta uppgifterna på förpackningen

Gratäng och sufflé

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

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

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

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

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

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

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna

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

Porslin

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

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

Använda ugnsfunktioner:

- 4D-varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Pizzaläge
- coolStart-funktion
- Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillagningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	2		200-220	-	30-50
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	2		150-170	2	40-50
Puddingar	Gratängform	2		170-190	-	40-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	2		170-180	2	35-45

* Förvärm
** Beakta uppgifterna på förpackningen

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Lasagne, frusen, 400 g**	Galler	2		-	-	-
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	2		180-190	2	40-50
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Gratängform	2		160-190	-	50-70
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Gratängform	2		160-170	3	50-60
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög, 2 nivåer	Gratängform	3+1		150-170	-	60-80
Sufflé	Gratängform	2		160-180*	-	35-45
Sufflé	Gratängform	2		170-180	2	30-40
Sufflé	Portionsformar	3		100	-	40-45

* Förvärm

** Beakta uppgifterna på förpackningen

Fågel

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

Steka på galler

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

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

→ "Tillbehör" på sidan 12

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

Steka i formen

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

Steka med ångkokningshjälp

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

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

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

Ångning

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

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

Fågelstycken behöver inte vändas.

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

Grillning

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

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

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

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

Anvisningar

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

Stektermometer

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

→ "Stektermometer" på sidan 29

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

Vänd fågelstycket efter ca. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.

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

Tips

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
















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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgillning
-  Grill stor grillyta
-  coolStart-funktion
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / grillläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kyckling						
Kyckling, 1 kg	Galler	2		200-220	-	60-70
Kyckling, 1 kg	Galler	2		190-210	2	50-60
Kycklingsbröstfilé, à 150 g	Galler	4		3*	-	15-20
Kycklingsbröstfilé (ånga)	Ångkokningsbehållare	3		100	-	15-25
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220-230	-	30-35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		200-220	2	30-45
Kycklingsticks, nuggets, frusna**	Långpanna	3		-	-	-
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		200-220	-	70-90
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		180-200	2	65-75
Anka & gås						
Anka, utan fyllning, 2 kg	Galler	1		180-200	-	90-110
Anka, utan fyllning, 2 kg	Galler	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Ankbröst, à 300 g	Galler	3		230-250	-	25-30
Ankbröst, à 300 g	Galler	3		220-240	2	25-30
Gås, 3 kg	Galler	2		160-180	-	120-150
* Förvärm i 5 minuter						
** Beakta uppgifterna på förpackningen						

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

Kött

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

Steka och sjuda

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

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

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

Steka på galler

På gallret får köttet en lite knaprigare yta.

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

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

→ "Tillbehör" på sidan 12

Steka och sjuda i porslinsformer

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

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

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

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

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

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

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

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

Steka och sjuda med ångkokningshjälp

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

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

Steken behöver inte vändas.

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

Ångning

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

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

Du behöver inte vända köttbitar.

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

Grillning

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

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

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

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

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

Anvisningar

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

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i

kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsställningar och annan information.
→ "Stektermometer" på sidan 29

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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


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

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

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

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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgillning
- Grill  stor grillyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / käril	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fläskkött						
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	-	110-130
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	1	110-130
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Galler	2		190-200	-	130-140
* Förvärm						
**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Vänd inte						
**** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift						



Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppet kärl	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	2		220-230	-	70-80
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	80-90
Fläskfilé, 400 g	Galler	3		220-230	-	20-25
Fläskfilé, 400 g	Öppen form	3		210-220*	1	25-30
Fläskfilé, 400 g	Ångkokningsbehållare	3		100	-	18-20
Kassler med ben, 1 kg (med lite vattentillsats)	Kärl med lock	2		210-230	-	70-90
Kassler med ben, 1 kg	Öppen form	2		160-170	1	70-80
Fläskköttskivor, 2 cm tjocka	Galler	5		2	-	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka (förvärm 5 min)	Galler	5		3*	-	8-12
Nötkött						
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	-	40-50
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	2		190-200	1	50-60
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	-	130-160
Nötstek, 1,5 kg****	Öppet kärl	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220-230	-	60-70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz**	Öppen form	2		95	-	120-150
Biff, 3 cm tjock, medium (förvärm inte)	Galler	3		3	-	15-20
Hamburgare, 3-4 cm hög	Galler	4		3	-	25-30
Kalvkött						
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		160-170	-	100-120
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	90-110
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		200-210	-	100-120
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	100-120
Lammkött						
Lambbog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-190	-	50-80
Lambbog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	80-90
Lammrygg med ben***	Galler	2		180-190	-	40-50
Lammrygg med ben***	Öppen form	3		200-210*	1	25-30
Lammkotlett	Galler	3		3	-	12-16
Korv						
Grillkorv	Galler	4		3	-	10-15
Wienerkorv	Ångkokningsbehållare	3		80	-	14-20
Tysk fläsk- eller kalvkorv	Ångkokningsbehållare	3		80	-	12-20

* Förvärm

**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift

*** Vänd inte

**** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Köttretter						
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		170-180	-	60-70
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		190-200	1	70-80
* Förvärm						
**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Vänd inte						
**** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift						

Tips vid stekning, sjudning och grillning

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

Fisk

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

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

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

Steka och grilla på galler

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

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

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

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

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

Anvisningar

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

Steka och ångkoka i formen

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

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

Steka med ångkokningshjälp

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

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

Du behöver inte vända på fisk.

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

Ångning

Med funktionen Ångning tillagas fisken skonsammare och blir speciellt saftig.

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

Du behöver inte vända på fisk.

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

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Stektermometer

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

→ "Stektermometer" på sidan 29

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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






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

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

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









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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgillning
- Grill  stor grilllyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i°C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fisk						
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170-190	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, ångkokad, hel 300 g, t.ex. forell	Ångkokningsbehållare	3		80-90	-	15-25
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		170-190	-	30-40
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. torsk	Ångkokningsbehållare	3		80-90	-	35-50
Fiskfiléer						
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	4		1*	-	15-25
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Ångkokningsbehållare	3		80-100	-	10-16
Fiskkotletter						
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	4		3	-	10-20
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 2						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i°C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Fisk, frusen						
Fisk, hel 300 g, t.ex. forell	Ångkokningsbehållare	3+1		80-100	-	20-25
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	2		210-230	-	20-30
Fiskfilé, gratinerad	Galler	2		200-220	-	45-60
Fiskfilé, gratinerad	Öppen form	2		200-220	1	35-45
Fiskpinnar (vänd emellanåt)	Långpanna	3		200-220	-	20-30
Fiskrätter						
Fiskterrin	Terrinform	2		70-80	-	45-80
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 2						

Grönsaker, tillbehör och ägg

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

Ångning

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

Ångning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

Ångning på två falsar

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

- Galler och inhängda ångbehållare, storlek S, perforerad och/eller opererad: fals 5
- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

Diskgods

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

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

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Tillagningstider och -mängder

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

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

Beakta de styckestorlekar, som anges i inställningstabellen. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den. Varans kvalitet och mognadsgrad

påverkar också tillagningstiden. Därför är de angivna inställningsvärdena bara riktlinjer.

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

Ris och säd

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

Bakning och grillning

Använd bara originaltillbehör.

Tillagning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

Tillagning på två falsar

Använd 4D-varmluft. Plåtar du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

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

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden





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

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

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































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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
- Grill  stor grilllyta
-  coolStart-funktion
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i°C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, färska						
Ångkoka kronärtskocka, hel	Ångkokningsbehållare	3		100	-	30-35
Ångkoka blomkål, hel	Ångkokningsbehållare	3		100	-	25-35
Ånga broccolibuketter	Ångkokningsbehållare	3		100	-	7-8
Ånga gröna bönor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	18-25
Ånga morotsslantar	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-20
Ånga skivad kålrabbi	Ångkokningsbehållare	3		100	-	20-25
Ångkoka purjolök i ringar	Ångkokningsbehållare	3		100	-	8-10
Ångkoka majscolvar	Terrinform	3		100	-	30-40
Ångkoka rödbetor, hela	Ångkokningsbehållare	3		100	-	43-50
Ångkoka rödkål i strimlor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	30-35
Ångkoka vit sparris	Ångkokningsbehållare	3		100	-	7-15
Ångkoka spenat	Ångkokningsbehållare	3		100	-	2-3
Ångkoka zucchini i skivor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	3-4
Grönsaker, frysta						
Spenat	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-25
Blomkål	Ångkokningsbehållare	3		100	-	5-8
Gröna bönor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	6-10
Broccoli	Ångkokningsbehållare	3		100	-	6-10
Ärtor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	2-15
Morötter	Ångkokningsbehållare	3		100	-	4-6
Brysselkål	Ångkokningsbehållare	3		100	-	8-12
Blandgrönsaker, 1 kg	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-15
Grönsaksrätter						
Grillgrönsaker	Långpanna	5		3	-	10-15
Ångkoka grönsakstimbäl	Portionsformar	2		100	-	50-70
Potatis						
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		160-180	-	45-60
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		180-190	1	40-50
Skalpotatis, hel	Ångkokningsbehållare	3		100	-	35-45
Kokpotatis, tärnad	Ångkokningsbehållare	3		100	-	20-25
Kroppkakor	Ångkokningsbehållare	3		95	-	20-25
Potatisprodukter, frusna						
Potatisrösti*	Långpanna	3		-	-	-
Potatispiroger, fyllda*	Långpanna	3		-	-	-

* Beakta uppgifterna på förpackningen

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i°C / grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Kroketter	Långpanna	3		-	-	-
Pommes frites*	Långpanna	3		-	-	-
Pommes frites, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	-	30-40
Ris						
Basmatiris 1:1,5	Flata fat	3		100	-	20-30
Långkornigt ris, 1:1,5	Flata fat	3		100	-	20-30
Råris, 1:1,5	Flata fat	3		100	-	35-45
Förvällt ris, 1:1,5	Flata fat	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Flata fat	3		100	-	25-35
Säd						
Couscous, 1:1	Flata fat	3		100	-	6-10
Hirs hel, 1:2,5	Flata fat	3		100	-	25-35
Polenta/mannagryn, för FS 1:5	Flata fat	3		100	-	7-10
Korngryn, 1:3	Flata fat	3		80-100	-	20-45
Gröna linser, 1:2	Flata fat	3		100	-	35-50
Bönor, vita, blötlagda; 1:2	Ångkokningsbehållare	3		100	-	65-75
Mannagrynsjärpar	Ångkokningsbehållare	3		95	-	6-10
Ägg						
Äggkaka av 2 ägg	Öppen form	2		80	-	14-16
Ägg, hårdkokta	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-12
Ägg, löskokta	Ångkokningsbehållare	3		100	-	5-8
* Beakta uppgifterna på förpackningen						

Dessert

Med din enhet kan du enkelt laga olika desserter.

Göra yoghurt

Ta ut tillbehör och ställningar ur ugnsutrymmet. Ugnsutrymmet ska vara tomt. Öppna inte luckan när funktionen är igång.

- Värm upp 1 liter mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på plattan och låt svalna till 40°C. För H-mjölk räcker det att värma upp till 40°C.
- Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
- Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
- Ställ kopporna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
- När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

Laga risgrynsgröt

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

Kompott

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

Crème caramel och crème brûlée

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

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Är portionsformarna jättetjocka, så kan tillagningstiden bli längre.

Ångnudlar

Förbered jäsdegen enligt ditt recept men utan tillagningstid. Lägg de formade kulorna i en infettad, perforerad ångbehållare, storlek XL och låt de jäsa. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rekommenderade inställningsvärden

Använda ugnsfunktioner:

- Ångning
- Jäsa deg

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Crème brûlée	Portionsformar	3		85	20-30
Crème caramel	Portionsformar	3		85	25-35
Ångnudlar	Långpanna	3		100	20-30
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		35-40	300-360
Risgrynsgröt, 1:2,5	Långpanna	3		100	35-45
Fruktkompott, 1/3 vatten	Långpanna	3		100	10-20

Menytillagning

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

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

Ångning

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

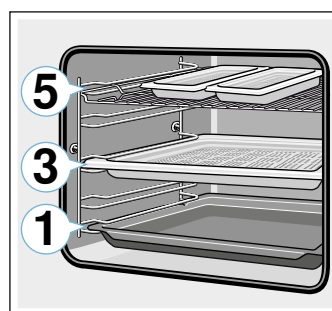
Följ anvisningarna i respektive avsnitt i detta kapitel:

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

Falsar för tillbehören

Sätt alltid in tillbehören i angiven ordningsföljd:

- Fals 5: galler med ångbehållare, storlek S
- Fals 3: ångbehållare, storlek XL
- Fals 1: långpanna



Rekommenderade inställningsvärden

Använd uppvärmningstyp:

- Ångning

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
TK-laxfilé	ohålad ångkokningsbehållare, storlek S	5		100	20
Broccoli	hålad ångkokningsbehållare, storlek XL	3		100	9
Kokpotatis, tärnad	hålad ångkokningsbehållare, storlek S	5		100	25

Eco-ugnsfunktioner

Varmluft Eco och över-/undervärme Eco är smarta ugnsfunktioner för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livsmedel avgör hur mycket effekt du kan spara. 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. Välj en temperatur i intervallet 125-250°C för varmluft Eco och i intervallet 150-250°C för över-/undervärme Eco. Håll luckan stängd vid tillagning. Tillaga bara på en fals.

Ugnsfunktionen varmluft Eco används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen. Ugnsfunktionen över-/

undervärme Eco används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

Tillbehör

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

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

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

Bakformor och porslin

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

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

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

Bakplåtspapper

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



Rekommenderade inställningsvärden





























Här hittar du uppgifter för olika rätterna. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Därför anges

inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Bakningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. Kakor och bakverk skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft eco
-  Över-/undervärme eco

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kakor i form					
Sockerkaka i form	Krans-/formbrödsform	2		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Tårtbotten, 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
Kakor på plåt					
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-170	25-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-180	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-190	15-20
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	3		160-170	25-35
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	15-20
Småkakor					
Muffins	Muffinsplåt	2		160-180	15-25
Småkakor	Bakplåt	3		150-160	25-35
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190	20-35
Petit-choux	Bakplåt	3		200-220	35-45
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150	30-45
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	25-35
Bröd & småfranska					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	3		240-250	20-25
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	20-30
Kött					
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	120-140
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	140-160
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	2		190-210	25-35
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	2		190-210	45-55
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Kärl med lock	2		190-210	15-25

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter,

t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

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

Anpassad tillagning

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

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

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

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

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

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

Formar

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

Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

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


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






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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Anpassad tillagning

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Fågel						
Ankbröst, rosa à 300 g	Öppet kärl	2		6-8	90*	45-60
Kycklingbröstfilé, à 200 g, genomstekt	Öppet kärl	2		4	120*	45-60
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg, genomstekt	Öppet kärl	2		6-8	120*	110-130
Fläskkött						
Fläskfilé, 5-6 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	80*	130-180
Fläskfilé, hel	Öppet kärl	2		4-6	80*	45-70
* Förvärm						

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Nötkött						
Oxstek (rullen), 6-7 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	100*	150-180
Oxfilé, 1 kg	Öppet kärl	2		4-6	80*	90-120
Rostbiff, 5-6 cm tjock	Öppet kärl	2		6-8	80*	120-180
Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka	Öppet kärl	2		4	80*	30-60
Kalvkött						
Kalvstek, 4-5 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	80*	80-140
Kalvstek, 7-10 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	80*	140-200
Kalvfilé, hel, 800 g	Öppet kärl	2		4-6	80*	70-120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppet kärl	2		4	80*	30-50
Lammkött						
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppet kärl	2		4	80*	30-45
Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbunden	Öppet kärl	2		6-8	95*	120-180
* Förvärm						

Tips för anpassad tillagning

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

Torkning

Din enhet har en inställning för torkning. Men den går det utmärkt att torka frukt, grönsaker och örter. Med denna typ av konservering koncentreras aromämnen genom att vattnet avlägsnas.

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

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

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

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

Använd följande falsar för torkning:

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

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

Rekommenderade inställningsvärden



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

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

Använd uppvärmningstyp:

- Torkning

Maträtt	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
Stenfrukt (plommon)	1-2 galler		80	8-10
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	1-2 galler		80	6-8

Maträtt	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i timmar
Skivad svamp	1-2 galler		60	7-9
Örter, rensade	1-2 galler		60	2-4

Konservera och safta

Din enhet kan också användas för konservering och saftning.

Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

Varning – Risk för personskador!!

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

Glas

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

Tips: För rengöring av glaset kan funktionen Desinficering användas.

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

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

Förberedning av frukter och grönsaker

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

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

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

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

Grönsaker: Fyll konserveringsglaset med grönsakerna och kokat vatten.

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

Avsluta konserveringen

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

Torka därefter ur ugnen.

Saftning

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

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

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

Torka därefter ur ugnen.

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Ångning

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Konservering					
Grönsaker, t.ex. morötter	1 liter glaskonservburkar	2		100	30-120
Stenfrukt, .ex. körsbär, sviskon	1 liter glaskonservburkar	2		100	25-30
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 liter glaskonservburkar	2		100	25-30
Saftning					
Hallon	Ångkokningsbehållare XL	3		100	30-45
Vinbär	Ångkokningsbehållare XL	3		100	40-50

Desinficera nappflaskor och hygien

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

Desinficera nappflaskor

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

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

Hygien

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

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



Rekommenderade inställningsvärden

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

De rekommenderade tiderna beror på vilka burkar som används.

Använd uppvärmningstyp:

-  Ångning

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Hygien					
Förbereda marmelad- eller konserveringsburkar	Ångkokningsbehållare XL	2		100	10-15
Efterbehandla marmeladburkar	Ångkokningsbehållare XL	2		100	15-20
Göra rena kärl sterila*	Ångkokningsbehållare XL	2		100	15-20
* Denna metod motsvarar vanlig sterilisering.					

Jäsa deg

Degen jäser betydligt snabbare med inställningen "Degjäsning" än i rumstemperatur och den blir inte torr. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvolat.

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

Degjäsning

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

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

Styckjäsning


Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.









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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Jäsa deg

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Jäsdeg, söt						
T.ex. bullar	Bunke	2		Degjäsning	35-40	30-45
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	10-20
Fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke	2		Degjäsning	40-45	40-90
	Bakplåt	2		Styckjäsning	40-45	30-60
Jäsdeg, matig						
T.ex. pizza	Bunke	2		Degjäsning	35-40	20-30
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	10-15
Bröddeg						
Vitt bröd	Bunke	2		Degjäsning	35-40	30-40
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	15-25

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Mörkt bröd	Bunke	2		Degjäsning	35-40	25-40
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	10-20
Småfranska	Bunke	2		Degjäsning	35-40	30-40
	Bakplåt	3		Styckjäsning	35-40	15-25

Upptining

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

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

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

Lägg bakvaror direkt på gallret.

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

Använda ugnsfunktioner:

- 4D-varmluft
- Upptining

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Bröd, småfranska					
Bröd & småfranska allmänt	Bakplåt	2		50	40-70
Kakor					
Kaka, saftig	Bakplåt	2		50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	2		60	60-75
Frukt, grönsaker					
Frukt och bär	Ångkokningsbehållare	3		30-40	10-15
Grönsaker	Ångkokningsbehållare	3		40-50	15-50

Sousvide

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

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

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

Portioner

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

De angivna mängderna för fisk, kött och fågel motsvarar 1 till 2 portioner. Mängden för grönsaker och desserter är för 4 personer.

Falsar

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

Hygien

Varning – Hälsorisker!

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

- Använd bara färska livsmedel av bra och felfri kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller matlagings-/grilltång.
- Bered hygienkritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- Skölj alltid av och/eller skala grönsaker och frukt.
- Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika livsmedelsslag.

- Håll kylkedjan intakt. Bryt den bara kort före livsmedelsberedningen och kylförvara sedan vaccad mat fram till tillagningen. Förvara förberedd mat max. 24 timmar.
- Maten är avsedd att ätas direkt. Släng överbliven mat från tillagningen, den går inte ens kylförvara längre. Den är inte avsedd för påvärmning.

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

Vakuumpåsen

Använd bara särskilda värmetåliga vakuumpåsar vid sousvide-tillagning.

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

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

Vacning

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

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

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

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

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

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

Livsmedelskvalitet

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

Så här gör du

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

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

Ingredienserna påverkar tillagningen av maten

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

Lägg inte vaccad mat på vartannat eller för tätt på gallret. Livsmedlen ska inte ha kontakt för att få jämn värmefördelning. Sätt alltid in långpannan på fals 1 för att samla upp droppande kondens.

Obs!

Risk för stomskador

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

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

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

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

Varning – Risk för skällning!!

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

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

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

Så här kan du slutföra sousvide-tillagningen:

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


























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

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

Fisk: krydda och ös med varmt smör.

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

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

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

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

Värma på

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

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

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

Täck inte över maten under uppvärmningen.

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

Använd uppvärmningstyp:

- Regenerering

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, kylda					
1 kg	Öppen form	2		120-130	15-25
250 g	Öppen form	2		120-130	5-15
Rätter, kylda					
Tallriksrätt, 1 portion	Öppen form	2		120-130	15-25
Soppe, gryta, 400 ml	Öppen form	2		120-130	10-25
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Öppen form	2		120-130	8-25
Gratänger, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Öppen form	2		120-140	10-25
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
Bakverk					
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		150-160*	10-20
Pastejer (vol au vents)	Galler	2		180*	4-10
Bakverk, fruset					
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		160-170*	10-20
* Förvärm					

Varmhållning

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

Täck inte över maten.

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

De olika ångnivåerna lämpar sig för varmhållning av:

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

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1.

Bakning

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

Gräddning på tre falsar:

- Bakplåt: fals 5
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Äppelpaj med lock

Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.




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

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

Anvisningar


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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Intensivvärme

Ångintensitets- stegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Gräddning						
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	25-40
Spritskakor, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150*	-	30-40
Spritskakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140*	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		160*	-	20-30
Småkakor	Bakplåt	3		150*	-	25-35
Småkakor, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		150*	-	25-35
Småkakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140*	-	35-45
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Tårtbotten med vatten, utan fett, 2 nivåer	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Äppelpaj med lock	2 st svartplåtsformor Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Äppelpaj med lock	2 st svartplåtsformor Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Äppelpaj med lock, 2 nivåer	2 st svartplåtsformor Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						
** Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

Ånga

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

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




- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

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

- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 5
- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

Använd uppvärmningstyp:


-  Ångning



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

Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:

- Grill  stor grilllyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Grill-steg	Tillag-ningstid i minuter
Grillning					
Rosta bröd*	Galler	5		3	4-6
Hamburgare, 12 st.**	Galler	4		3	25-30
* Förvärm inte					
** Vänd efter 2/3 av tiden					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001193714
980427