



[sv] Bruksanvisning

Integrerad ugn 5BD3..50

SV Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	2	Tabell över fel	8
Felorsaker	3	Byta ugnslampan	8
Din nya ugn	4	Skyddsglas	9
Kontroller	4	Service	9
Funktionsvred	4	E-nummer och FD-nummer	9
Termostatvred	4	Energi- och miljötips	9
Ugnens insida	4	Spara energi	9
Dina tillbehör	5	Återvinning	9
isättning av tillbehör	5	Testat i vårt provkök	9
Extratillbehör	5	Kakor, tårter och småkakor	10
Före första användning	5	Rekommendationer och praktiska gräddningsråd	12
Värma upp ugnen	5	Kött, fågel, fisk	12
Rengöring av tillbehör	5	Tips vid stekning och grillning	14
Ställa in ugnen	6	Gratänger, suffléer, varma mackor	15
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	6	Färdigmat	15
Snabbuppvärmning	6	Specialrätter	16
Skötsel och rengöring	6	Uptining	16
Rengöringsprodukter	6	Torka	16
Belysningsfunktion	7	Koka marmelad	17
Ta bort och sätta dit gallren eller falsarna till höger och vänster	7	Akrylamid i livsmedlen	18
Ta bort och sätta dit ugnsluckan	7	Provrätter	18
Ta ur och sätta i luckans glasskivor	8	Grädda	18
Vad gör jag om ett fel uppstår?	8	Grilla	19

Viktiga säkerhetsanvisningar!

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. Laktta särskilda monteringsanvisningar.

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

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

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

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

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

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

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören* i användarhandboken.

Brandrisk!

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

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.

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. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personskador!

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

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten 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!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontaktorna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Felorsaker

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- 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.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktättningen 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.

Din nya ugn

Här presenteras din nya ugn. I det här kapitlet förklaras manöverpanelens funktioner och delar. Dessutom beskrivs de olika tillbehören och delarna inuti ugnen.

Kontroller

Här finns en översikt över kontrollerna. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



	Användning
1	Funktionsvred
2	Termostatvred

Intryckbara vridreglage

Vissa ugnar har intryckbara vridreglage. När vridreglaget är i nollläget kan du låsa eller frigöra det genom att trycka på det.

Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
○ Nolläge	Ugnen är av.
☉ 3D-varmluft*	För kakor och småkakor Du kan baka på 3 falsar. Fläkten i bakväggen sprider värmen jämnt i ugnen.
☐ Över- och undervärme*	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på 1 fals. Värmen kommer ovan- och underifrån.
☉ Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller bakverk av smördeg. Värmen kommer underifrån och från fläkten i bakväggen.
☐ Varmluftsgrillning	Ugnsstekning av kött, fågel och fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider grillvärmen jämnt runt maten.
☐ Grill, stor grilllyta	Grillar biffar, korvar, varma smörgåsar och fisk. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
☐ Grill, liten grilllyta	Grillar små mängder biff, korv, varma smörgåsar och fisk. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☐ Undervärme	Konservering och eftergräddning eller bryning. Värmen kommer underifrån.
☐ Uptining	Uptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN60350.

Läge	Användning
☐ Snabbuppvärmning	Ugnen uppnår snabbt inställd temperatur.
☐ Ugnsbelysning	Slår på ugnsbelysningen.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN60350.

Ställ in en ugnsfunktion, så slår ugnsbelysningen på.

Termostatvred

Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.

Läge	Betydelse	
● Nolläge	Ugnen blir inte varm.	
50-270	Temperaturintervall	Ugnstemperatur i °C.
1, 2, 3	Grillägen	Grillägen för liten ☐ och stor grilllyta ☐. Läge 1 = låg effekt Läge 2 = medeffekt Läge 3 = hög effekt

Anvisning: När grillen används under längre tid än 15 minuter ska temperaturreglaget ställas på lätt grillning.

Ugnens insida

Inuti ugnen sitter lampan. En fläkt gör att ugnen inte hettas upp för mycket.

Lampa

Lampan inne i ugnen är tänd när ugnen är igång.

Men man kan även tända lampan när ugnen är avstängd genom att placera funktionsreglaget i läge ☐.

Fläkt

Fläkten ansluts och frånkopplas enligt behov. Varmluften kommer ut ur luckans övre del. OBS! Täck inte ventilationsöppningen. Ugnen kan överhettas.

Fläkten fortsätter att fungera under en viss tid efter att du har stängt av ugnen, för att den ska kylas av snabbare.

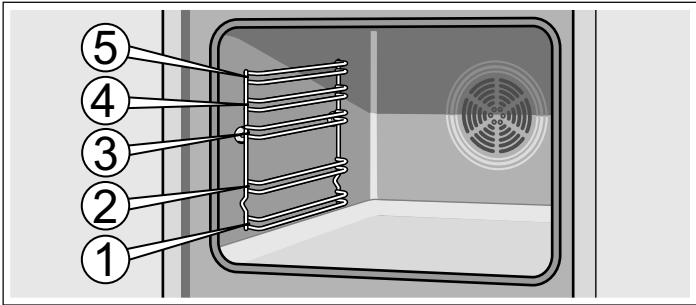
Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträtter. Men var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.

För att du ska lyckas bättre med din matlagning och för att underlätta hanteringen finns det mängder av tillbehör att välja bland.

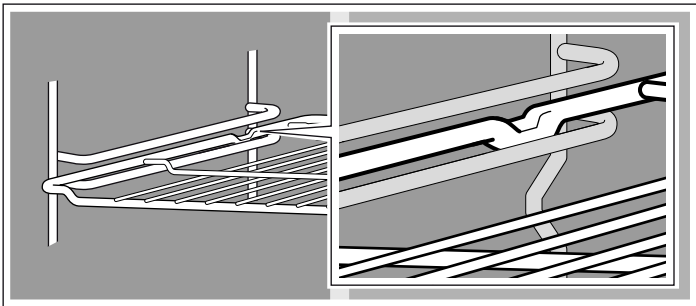
isättning av tillbehör

Tillbehören kan placeras på 5 olika höjdnivåer inuti ugnen. Sätt alltid i tillbehören ända in så att de inte vidrör ugnsluckans glas.



Tillbehören kan dras ut till hälften, tills de låses i position. På så sätt kan du enkelt ta ut livsmedlen.

När du sätter i ett tillbehör i ugnen bör du se till att den rundade änden är på tillbehörets bakre sida. Endast då kan det sitta perfekt på sin plats.



Om apparaten är utrustad med utdragningsckenor stoppar dessa litet grann när de är helt utdragna. På så sätt kan tillbehöret lättare placeras. För att öppna stoppet trycker du lätt på utdragningsckenorna så att de skjuts in i ugnen igen.

Anvisning: När tillbehören värms upp kan de deformeras. När de svalnar igen återtar de sin vanliga form. Detta påverkar inte deras normala funktion.


Det är inte säkert att din ugn har alla listade tillbehör.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Ange nummer 5Z.



Galler

För kokkärl, pajformar, stekar, grillrätter och frysta rätter.

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



Platt emaljerad ugnsplåt

För tårtor, kakor och småkakor.

För in plåten i ugnen med den lutande kanten mot ugnsluckan.



Emaljerad långpanna

För rinniga pajer, bakverk, frysta rätter och stora stekar. Den kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

För in plåten i ugnen med den lutande kanten mot ugnsluckan.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du hos service eller i butik. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjlighet att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i dokumentationen.


Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Extratillbehör	HZ-nummer	Användning
Emaljerad plan bakplåt	5Z1342X0	För kakor och småkakor.
Emaljerad djup långpanna	5Z1242X1	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekdetaljer. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.
Galler	5Z4132X1	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
3-delade utdragsskenor med maxutdrag	5Z11TA13	Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehör helt utan att de välter.

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Värma upp ugnen

För att bli av med lukten när ugnen är ny, värma upp ugnen när den är tom och stängd. Det mest effektiva sättet är att värma upp ugnen under en timme med över- och undervärme  på 240 °C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester inuti ugnen.

1. Välj över- och undervärme  med funktionsreglaget.

2. Välj 240 °C med temperaturreglaget.

Stäng av ugnen efter en timme. Placera funktionsreglaget i nollläget.

Rengöring av tillbehör

Innan du använder tillbehören för första gången, rengör dem grundligt med varmt såpvatten och en disktrasa.

Ställa in ugnen

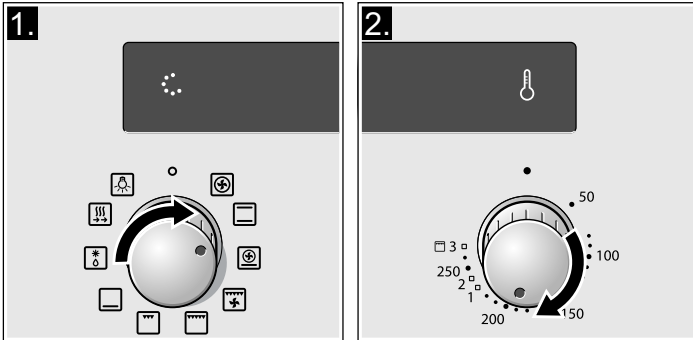
Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

Anvisning: Du bör alltid förvärma ugnen innan du ställer in livsmedlet, annars kan det bildas för mycket kondens på glaset.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bilden: över- och undervärme ☐ på 190°C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.
2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.



Ugnen börjar värma upp.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen gör att ugnen uppnår inställd temperatur mycket snabbare.

Använd snabbuppvärmning vid temperaturer över 100°C.

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

1. Välj snabbuppvärmning ☐ med funktionsvredet.
2. Ställ in den temperatur du vill ha med termostatvredet.

Ugnen börjar värma upp.

Snabbuppvärmningen är klar

Snabbuppvärmningen slår av efter 10 minuter. Sätt in maten i ugnen och välj den funktion och temperatur du vill ha.

Avbryta snabbuppvärmningen

Placera funktionsreglaget i nolläget. Ugnen stängs av.

Skötsel och rengöring

Ugnen behåller sitt fräscha utseende och sin funktion under mycket lång tid om man rengör den och utför lämpligt underhåll. Nedan beskrivs hur ugnen rengörs och underhålls.

Anvisningar

- Det kan hända att olika färgtoner uppstår på ugnens framsida på grund av de olika materialen som ingår i ugnen, till exempel glas, plast och metall.
- De skuggor som syns på glaset i luckan liknar smuts men är endast reflexer från ugnsbelysningen.
- Emaljen bränns när mycket höga temperaturer uppnås. Detta kan leda till lätt missfärgning. Detta fenomen är normalt och påverkar inte ugnens funktion. Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras helt. Därför kan de bli sträva, även om rostskyddet inte påverkas.

Rengöringsprodukter

Följ anvisningarna i tabellen så att inga ugnsytor skadas på grund av användning av fel rengöringsmedel. Använd inte

- frätande eller sura rengöringsmedel,
- starka medel som innehåller alkohol,
- stålull eller hårda svampar,
- högtrycks- eller ångrengöringsapparater.

Rengör nya disktrasor innan du använder dem.

Område	Rengöringsprodukter
Ugnens framsida	Varmvatten med lite såpa: Rengör med disktrasa och torka med en mjuk trasa. Använd inte glasrengöringsmedel eller hållskrapor.
Rostfritt stål	Varmvatten med lite såpa: Rengör med disktrasa och torka med en mjuk trasa. Ta genast bort fläckar av kalk, fett, majsstärkelse och äggvita. Under sådana fläckar kan korrosion uppstå. Hos kundtjänstcentra eller specialbutiker kan man skaffa specialprodukter för vård av rostfritt stål som är anpassade för heta ytor. Applicera rengöringsmedlet med en mycket len och mjuk trasa.
Glas	Glasrengöringsmedel: Rengör med en mjuk trasa. Använd inte hållskrapan.
Glaset på luckan	Glasrengöringsmedel: Rengör med en mjuk trasa. Använd inte hållskrapan.
Ugnens insida	Varmvatten med lite såpa eller vatten med vinäger: Rengör med en disktrasa. Vid extrem smuts, använd stålull eller särskilt ugnrengöringsmedel. Används endast när ugnens insida är sval.
Skyddsglas för ugnens belysningslampa	Varmvatten med lite såpa: Rengör med en disktrasa.

Område	Rengöringsprodukter
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten med lite såpa: Rengör med en disktrasa. Skrapa inte.
Galler eller falsar	Varmvatten med lite såpa: Blöt dem och rengör dem med en disktrasa eller borste.
Glidskenor	Varmvatten med lite såpa: Rengör med disktrasa eller en borste. Blöt dem inte och diska dem inte i diskmaskin.
Tillbehör	Varmvatten med lite såpa: Blöt dem och rengör dem med en disktrasa eller borste.

Belysningfunktion

För att underlätta rengöringen i ugnen går det att tända lampan inuti ugnen.

Slå på ugnsbelysningen

Vrid funktionsvredet till

Ugnsbelysningen slår på. Termostatvredet ska vara nollställt.

Stänga av ugnslampan

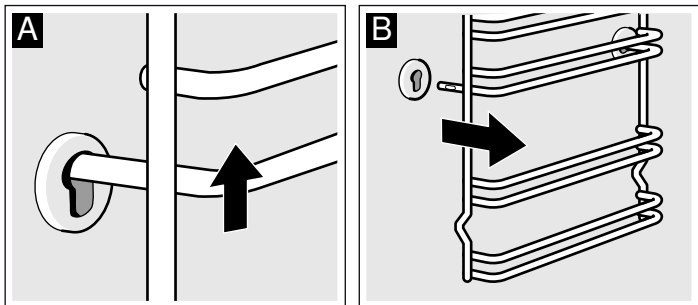
Vrid funktionsreglaget till läget

Ta bort och sätta dit gallren eller falsarna till höger och vänster

Det går att ta bort gallren eller falsarna till vänster och höger för att rengöra dem. Ugnen ska vara kall.

Ta bort gallren eller falsarna

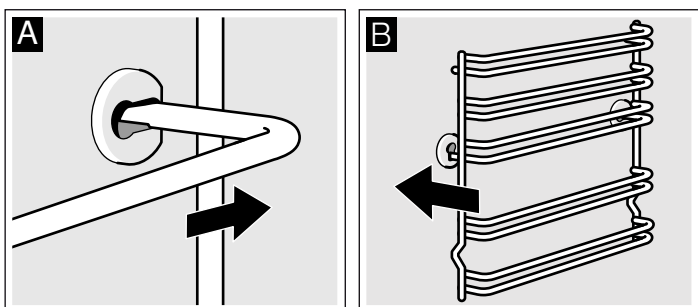
1. Lyft gallret eller falsen framtill och ta bort den (bild A).
2. Dra sedan gallret eller falsen så långt det går framåt och dra ut den (bild B).



Rengör gallren eller falsarna med diskmedel och svamp. För svåra fläckar bör man använda en borste.

Sätta dit gallren eller falsarna

1. Sätt först dit gallret eller falsen i det bakre urtaget. Tryck något bakåt (bild A).
2. Sätt därefter dit gallret eller falsen i det främre urtaget (bild B).

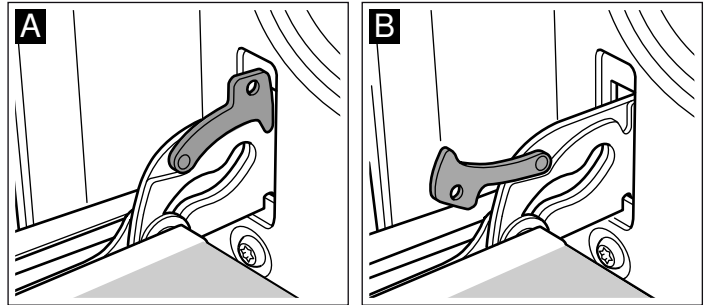


Gallren eller falsarna justeras åt vänster och höger. Den böjda delen ska placeras nedåt.

Ta bort och sätta dit ugnsluckan

För att lättare kunna ta isär luckan och rengöra glaset kan man ta bort ugnsluckan.

Ugnsluckans gångjärn är försedda med en spärr. När spärren är i låsläge (bild A) kan man inte ta loss luckan. Om spärren frigörs när man ska ta bort luckan (bild B) låses gångjärnen. På så sätt kan de inte plötsligt slå igen.

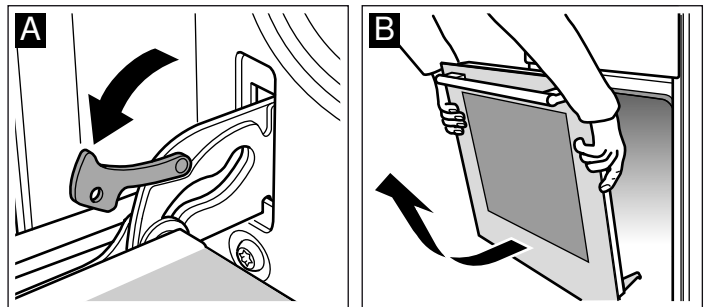


⚠ Risk för skador!!

Om gångjärnen inte låses med spärren kan de plötsligt slå igen. Notera att spärrarna alltid ska vara i låst läge när utom när luckan tas bort, då spärrarna ska vara öppna.

Ta bort luckan

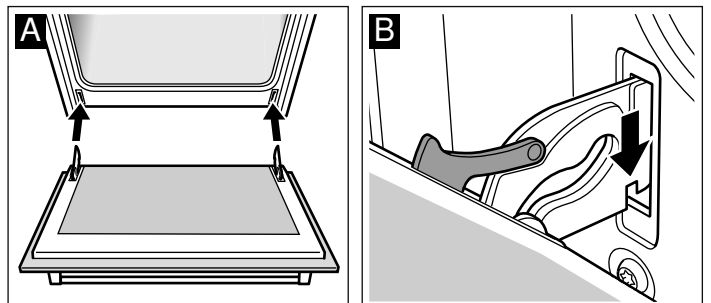
1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Vippa ut de båda spärrarna till höger och vänster (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till stoppet (bild B). Ta tag i luckan till vänster och höger med båda händerna. Stäng den något och dra ut den.



Sätta fast luckan

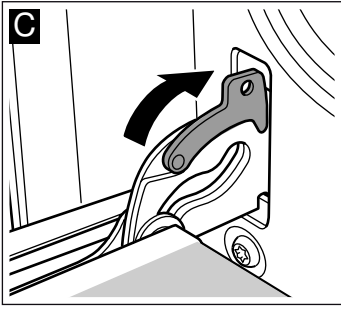
Sätt fast luckan på samma sätt som vid borttagningen fast i omvänd ordningsföljd.

1. När du sätter dit luckan igen, se till att de båda gångjärnen hamnar rätt i öppningarna (bild A).
2. Gångjärnens nedre spår ska haka i på båda sidor (bild B).



Om gångjärnen inte sätts dit på rätt sätt kan hela luckan bli sned.

3. Fäll in spjärrarna på nytt (bild C). Stäng ugnsluckan.



⚠ Risk för skador!!

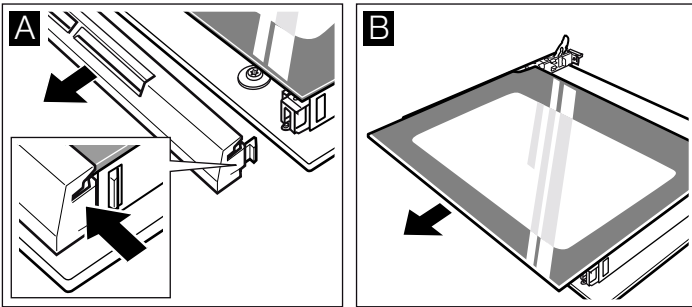
Rör inte vid gångjärnen. Luckan kan falla ner och gångjärnet kan slå igen plötsligt. Kontakta kundtjänst.

Ta ur och sätta i luckans glasskivor

Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

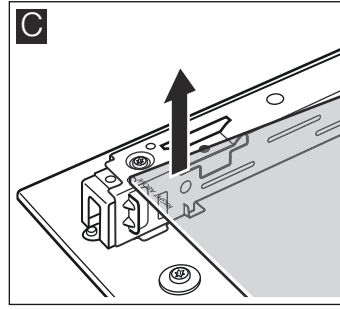
Demontering

1. Ta bort ugnsluckan och placera den på en duk på golvet med handtaget nedåt.
2. Ta loss ugnsluckans övre hölje. Gör detta genom att trycka med fingrarna på klämman som sitter till vänster och höger (bild A).
3. Lyft upp och dra ut det övre glaset (bild B).



Om luckan har tre glas ska du även utföra följande steg:

4. Lyft upp och dra ut glaset (bild C).



Rengör glasen med fönsterputsmedel och en mjuk trasa.

⚠ Risk för personskador!

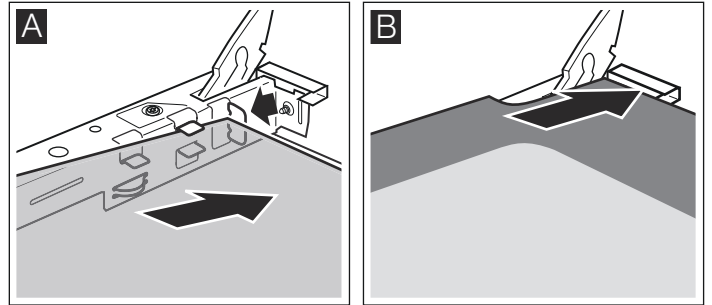
Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Montera

För luckor med två glas ska steg 2 till 4 utföras.

Vid montering bör du se till att texten "right above" längs ner till vänster är vänd upp-och-ner.

1. Sätt i glaset bakåt i lutande position (bild A).
2. Sätt i det övre glaset bakåt i båda stöden i lutande position. Den släta ytan ska vara mot utsidan. (bild B)



3. Sätt dit skyddet och tryck på det.

4. Sätt dit ugnsluckan.

Du kan använda ugnen igen när glasen har monterats korrekt.

Vad gör jag om ett fel uppstår?

När ett fel uppstår handlar det oftast om ett mindre fel som är lätt att åtgärda. Innan du kontaktar kundtjänst bör du försöka lösa problemet med hjälp av följande tabell.

Tabell över fel

Fel	Möjlig orsak	Lösning/råd
Ugnen fungerar inte.	Fel på säkring.	Kontrollera att säkringen i säkringscentralen är i gott skick.
	Stäng av strömmen.	Kontrollera om belysningen i köket tänds eller om andra hushållsapparater fungerar.

⚠ Varning för elstöt!!

Felaktiga reparationer är farliga. Reparationer får enbart utföras av utbildad personal från kundtjänst.

Byta ugnslampan

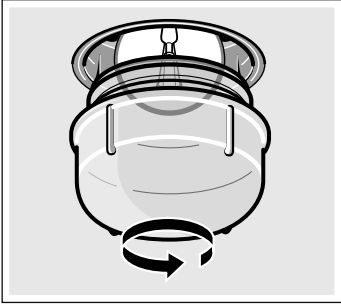
Om ugnslampan skadas ska den bytas. Ersättningslampor på 220-240 V och 25 W, med E14-sockel och värmeståliga (till 300 °C), kan anskaffas via vår tekniska service eller i fackhandeln. Använd endast denna typ av lampor.

⚠ Varning för elstöt!!

Koppla från spänningen. Kontrollera att den verkligen är fränkopplad.

1. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.

2. Ta bort skyddsglasets genom att skruva ur det åt vänster.



3. Byt lampan mot en lampas av liknande typ.

4. Skruva fast skyddsglasets.

5. Ta bort kökshandduken och anslut apparaten till elnätet.

Skyddsglas

Man måste byta skadade skyddsglas. Skyddsglasen går att beställa från kundtjänst. Ange apparatens produkt- och tillverkningsnummer.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan. Skriv upp numren här på en gång, så slipper du leta efter dem när något går fel.

E-nr

FD-nr

Service ☎

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

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.

Energi- och miljötips

Här hittar du tips om hur du kan spara effekt vid gräddning och stekning och hur du återvinner enheten miljövänligt.

Spara energi

- Förvärm endast ugnen när så anges i receptet eller i tabellerna.
- Använd mörka formar eller formar som har lackerats eller emaljerats i svart. De absorberar värmen bättre.
- Håll ugnsluckan stängd under hela tillagningen.
- Om du gräddar flera kakor, grädda dem helst direkt efter varandra. Ugnen är då fortfarande varm. På så sätt minskar gräddningstiden för den andra kakan. Man kan även grädda flera rektangulära formar samtidigt bredvid varandra.

- Vid långa tillagningstider kan man stänga av ugnen 10 minuter innan tiden har gått för att utnyttja eftervärmen.

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.

Testat i vårt provkök.

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion och temperatur som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.

Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvämmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.

- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst. Ta ut tillbehören och kärl du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Kakor, tårter och småkakor

Grädda på en nivå

Det bästa för att grädda bakverk är att placera dem på en nivå med över- och undervärme ☐.

Om du gräddar med 3D-varmluft ☉ rekommenderas följande nivåer för tillbehören:

- Kakor i form: nivå 2
- Kakor på plåt nivå 3

Grädda på flera nivåer

Använd läget 3D-varmluft ☉.

Grädda på två nivåer:

- Långpanna: höjd 3.
- Ugnsplåt: höjd 1.

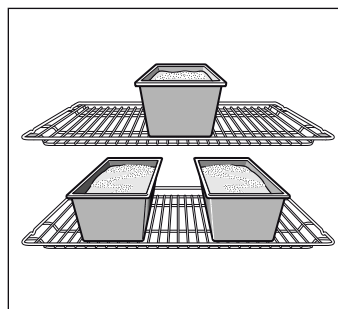
Grädda på tre nivåer:

- Långpanna: höjd 5.
- Ugnsplåt: höjd 3.
- Ugnsplåt: höjd 1.

Det är inte säkert att plåtar som ställs in i ugnen samtidigt blir klara samtidigt.

I tabellerna kan du hitta ett flertal råd för dina rätter.

Om du använder tre rektangulära formar samtidigt bör du placera dem på gallret enligt bilden.



Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformar eller glasformar förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

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

Tabeller

I tabellen visas lämpliga uppvärmningstyper för varje typ av produkt. Temperaturen och tillagningstiden beror på degens mängd och konsistens. Därför anges alltid tidsintervall i matlagningstabellerna. Man ska alltid börja med att testa den kortare tiden. Med lägre temperatur uppnår man jämnare gräddning. Om det behövs kan man öka nästa gång.

Om man förvärmer ugnen kan tillagningstiderna minskas med 5 eller 10 minuter.

I bilagan till tabellerna, Rekommendationer för gräddning, finns mer information.

Om du endast ska grädda en tårta på en nivå, placera formen på den emaljerade plåten.

Om du gräddar flera kakor samtidigt kan du ställa formarna tillsammans på gallret.

Kakor i form	Form	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Bakverk av sockerkakssmet, enkla	Rund form/rektangulär form	2	☉	160-180	60-75
	Tre rektangulära formar	3+1	☉	140-160	70-90
Bakverk av smet, tunna	Rund form/rektangulär form	2	☐	150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Tårtform	3	☐	160-180	20-30
Tunn fruktpaj, sockerkakssmet	Rund form/avtagbar botten	2	☐	160-180	50-60
Sockerkaksbotten, två ägg (förvärm)	Tårtform	2	☐	150-170	20-30
Sockerkaksbotten, sex ägg (förvärm)	Isärtagbar form	2	☐	150-170	40-50
Pajbotten med kant	Isärtagbar form	1	☐	180-200	25-35
Fruktpaj eller ostkaka, pajbotten*	Isärtagbar form	1	☐	160-180	70-90
Ostpaj	Pizzaplåt	1	☐	220-240	35-45
Sockerkaka i rund form	Koncentrisk form	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tunn bas med lätt skorpa (förvärm)	Pizzaplåt	1	☐	270	10-20
Salt deg*	Isärtagbar form	1	☐	170-190	45-55

* Låt bakverket kylas av i cirka 20 minuter i den avstängda och stängda ugnen.

Pizza, pajer och bakverk på plåt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Smet för sockerkaka med hård skorpa	Långpanna	2	☐	170-190	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☉	160-170	30-40
Smet för sockerkaka med mjuk skorpa, frukt	Långpanna	2	☐	170-190	25-35
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☉	140-160	40-50

Pizza, pajer och bakverk på plåt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Jästbaserad deg för bakverk med hård skorpa	Långpanna	3	☐	170-180	25-35
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	150-170	35-45
Jästbaserad deg för bakverk med mjuk skorpa, frukt	Långpanna	3	☐	160-180	40-50
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	150-160	50-60
Mördegskaka med strössel	Långpanna	1	☐	180-200	20-30
Paj med mjuk skorpa, frukt	Långpanna	2	☐	160-180	60-70
Ostpaj	Långpanna	1	☐	210-230	40-50
Rulltårta (förvärm)	Långpanna	2	☐	170-190	15-20
Fläta med jäst och på 500 g mjöl	Långpanna	2	☐	170-190	25-35
Bröd på 500 g mjöl	Långpanna	3	☐	160-180	60-70
Bröd på 1 kg mjöl	Långpanna	3	☐	150-170	90-100
Smördegprodukter, söta	Långpanna	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Långpanna	2	☐	200-220	25-35
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	180-200	40-50
Flamberad tårta (förvärm)	Långpanna	2	☐	270	15-20
Börek	Långpanna	2	☐	190-200	40-55

Småkakor	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Kakor och småkakor	Långpanna	3	☒	140-160	15-25
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	130-150	25-35
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1	☒	130-150	25-40
Småkakor (förvärm)	Långpanna	3	☐	140-150	30-40
	Långpanna	3	☒	140-150	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	140-150	25-35
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1	☒	140-150	25-35
Mandelkakor	Långpanna	2	☐	110-130	30-40
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	110-120	35-45
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1	☒	110-120	35-45
Maränger	Långpanna	3	☒	80-100	100-150
Småpajer	Galler med plåt, småpajform	3	☐	180-200	20-25
	Två galler med plåt, småpajform	3+1	☒	160-180	25-30
Söta bakverk med ister	Långpanna	2	☐	210-230	30-40
Smördegprodukter	Långpanna	3	☒	190-200	25-35
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	190-200	30-40
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1	☒	170-180	35-45
Efterrätter av jästbaserad deg	Långpanna	2	☐	190-210	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	160-180	25-35


Bröd och bullar

Förvärm ugnen vid brödbakning om inte annat anges.

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Bröd och bullar	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Bröd med jäst, 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	270	8
				200	35-45
Bröd av jäst deg, 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	270	8
				200	40-50
Kaka gjord på gammalt bröd	Långpanna	2	☐	270	15-20
Bullar (ingen förvärmning)	Långpanna	3	☐	200	20-30
Bullar av söt deg med jäst	Långpanna	3	☐	180-200	15-20
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	☒	150-170	20-30

Rekommendationer och praktiska gräddningsråd

Om du vill använda ett eget recept.	Du kan utgå från en liknande produkt i matlagningstabellen.
Så här kontrollerar du om en kaka är klar.	Cirka 10 minuter innan tiden enligt receptet har gått ut kan du sticka in en sticka i kakans högsta punkt. Om stickan är ren och utan smet när du drar ut den är kakan klar.
Tårtan har sjunkit ihop.	Nästa gång bör du använda mindre vätska eller minska ugnens temperatur med 10°. Följ de tider som anges i receptet för vispning av smeten.
Tårtan har svällt ordentligt i mitten, men mot kanten är den lägre.	Smörj inte formen. När tårtan är klar kan du lossa den försiktigt från formen med hjälp av en kniv.
Kakan är för brun högst upp.	Placera kakan längre ner i ugnen, välj en lägre temperatur och låt den gräddas längre tid.
Kakan blir för torr.	Stick flera små hål i kakan med en sticka när den är klar. Häll några droppar juice eller alkoholhaltig dryck över den. Nästa gång väljer du en 10 grader högre temperatur och minskar gräddningstiden.
Brödet eller kakan (till exempel cheesecake) ser bra ut men är degig inuti (fuktig, med blöta områden).	Använd mindre vätska nästa gång och låt kakan vara längre tid i ugnen på lägre temperatur. För kakor med rinnig garnering bör du först förgrädda underdelen. Sprid därefter ut krossade mandlar eller ströbröd på kakans underdel innan du lägger dit garneringen. Följ receptet och angiven tillagningstid.
Kakorna har blivit ojämnt bruna.	Välj en lägre temperatur. Kakorna blir då mer jämnt bruna. Grädda tunnare kakor med över- och undervärme  på en nivå. Bakplåtspapper som sticker ut kan också påverka luftcirkulationen. Klipp alltid av det i kant med plåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Ställ in kakan en nivå lägre nästa gång.
Fruktsaften rinner ut.	Använd en långpanna nästa gång.
Små kakor gjorda på jäsmedel kan fastna i varandra under gräddningen.	Se till att det finns ett avstånd på cirka 2 cm mellan kakorna. Då finns det plats för kakorna att svälla och gräddas runt om.
Gräddningen har skett på flera nivåer. På den övre plåten har kakorna fått mörkare färg än på den nedre.	Vid gräddning på flera nivåer bör du alltid använda 3D-varmluft  . Om du gräddar flera plåtar är det inte säkert att de blir klara samtidigt.
Vid gräddning av saftiga kakor skapas kondens.	Vid gräddning kan vattenånga uppstå. En del av denna ånga leds ut genom ugnsluckans handtag och kan kondensera i form av vattendroppar på manöverpanelen eller på framsidan av möbler intill. Detta har fysiska orsaker.

Kött, fågel, fisk

Kärl

Man kan använda vilka värmeståligena kärl som helst. För stora stekar kan man även använda den emaljerade plåten.

Det bästa är att använda glaskärl. Kontrollera att grytans lock försluter grytan väl.

Om du använder emaljerade kärl bör du tillsätta mer vätska.

Om du använder grytor av rostfritt stål bryns inte köttet lika mycket och kan även förbli lättstekt. Om så är fallet, förläng tillagningstiden.

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppet

Kärl med lock = stängt

Placera alltid kärlet mitt på gallret.

Heta glaskärl ska alltid placeras på lämpligt underlägg. Glaset kan spricka om underlaget är fuktigt eller kallt.

Steka

Tillsätt lite vätska till magert kött. Grytbotten ska vara täckt till ca 1/2 cm.

Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Grytbotten ska vara täckt till ca 1 -2 cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet. Om du tillagar kött i emaljgryta går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Grilla

Grilla alltid med ugnen stängd.

Före grillningen, förvärm ugnen i cirka 3 minuter innan du ställer in produkten i ugnen.

Placera delarna direkt på gallret. Om du endast tillagar en bit bör den placeras mitt på gallret.

Placera den emaljerade plåten på nivå 1. På så sätt samlas kötsaften upp och du håller ugnen ren.

Placera inte bakplåten eller universalplåten på nivå 4 eller 5. På grund av den starka värmen kan den deformeras och skada ugnens insida när den tas ut.

Tillaga så långt det är möjligt delar av samma tjocklek. På så sätt bryns de jämnt och förblir saftiga. Salta filéer efter grillningen.

Vänd på delarna när 2/3 av tillagningstiden har gått.

Grillelementet sätts på och stängs av automatiskt. Detta är normalt. Frekvensen bestäms av den inställda grillnivån.

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas kötsaften bättre.

Täck rostbiffen med aluminiumfolie efter tillagning och låt den vila i 10 minuter i ugnen.

Skåra fläsksvålen korsvis och lägg först köttet med svålen nedåt i kärlet.

Kött	Vikt	Tillbehör och former	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		220-240	60
Biff, medium, 3 cm tjock		Galler + långpanna	5+1		3	15
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalvlägg	1,5 kg	öppen	2		210-230	140
Fläskkött						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek med svål (t.ex. ryggedel)	1,0 kg	öppen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kotlettrad	500 g	Galler + långpanna	3+1		230-240	30
Skinkstek, mager	1,0 kg	öppen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70
Biff, 2 cm tjock		Galler + långpanna	5+1		3	15
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	10
Lammkött						
Lammsadel med ben	1,5 kg	öppen	2		190-210	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		160-180	120
Viltkött						
Rådjursadel med ben	1,5 kg	öppen	2		200-220	50
Rådjursfiol, benfri	1,5 kg	täckt	2		210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	täckt	2		220-240	60
Köttfärs						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		180-200	80
Korv						
Korv		Galler + långpanna	4+1		3	15

Fågel

Vikterna i tabellen gäller fåglar utan fyllning som är färdiga att grillas.















Placera först hela fåglar på gallret med bröstet nedåt. Vänd på fågeln när $\frac{2}{3}$ av tiden har gått.

Vänd på grillbitarna, kalkonrullen eller kalkonbröstet när halva tiden har gått. Vänd på fågelbitar efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Om man tillagar anka eller gås, stick hål på skinnet under vingarna så att fett frigörs.

Fågeln blir knaprig och väldigt fin och gyllenbrun i färgen om man vid slutet av tillagningstiden smörjer den med smör, saltvatten eller apelsinjuice.

Om du grillar direkt på gallret, placera den emaljerade plåten på första falsen.

Fågel	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		220-240	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		210-230	80-90
Kycklinghalvor	à 500g	Galler	2		220-240	40-50
Kycklingdelar	à 150 g	Galler	3		210-230	30-40
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3		210-230	35-45
Kycklingbröst	à 200 g	Galler	3		3	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		190-210	100-110
Ankbröst	à 300 g	Galler	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2		170-190	120-140
Gåslår	à 400 g	Galler	3		220-240	40-50
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
Kalkonrullader	1,5 kg	öppen	1		200-220	110-130
Kalkonbröst	1,0 kg	täckt	2		180-200	90
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

Fisk

Vänd på fiskbitarna efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Hela fiskar behöver inte vändas. Placera hela fisken i ugnen i med ryggen uppåt. För att fisken ska stå stadigare kan du placera en bit potatis eller ett litet kärl som tål ugnsvärme i fiskens mage.

Om du tillagar fiskfiléer, tillsätt några matskedar vätska före stekningen.

Om du grillar direkt på gallret, placera den emaljerade plåten på första falsen.

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	ca 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Galler	2		190-210	60-70
	2,0 kg	täckt	2		190-210	70-80
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		täckt	2		210-230	25-30

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.
Hur vet jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.
När du öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

Gratänger, suffléer, varma mackor

Ställ alltid formen på gallret.

Ska du grilla direkt på gallret, sätt in emaljplåten på fals. Det håller ugnen ren längre.

Gratängens slutresultat beror på formstorleken och vilken fals du använt. Tabelluppgifterna är bara riktvärden.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2	☐	180-200	50-60
Sufflé	Gratängform	2	☐	180-200	35-45
	Portionsformar	2	☐	200-220	25-30
Makaronilåda	Gratängform	2	☐	200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2	☐	180-200	40-50
Gratäng					
Potatisgratäng på råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2	☒	160-180	60-80
	2 gratängformar	3+1	☒	150-170	60-80
Varma smörgåsar					
4 skivor, gratinerade	Galler + långpanna	3+1	☒	160-170	10-15
12 skivor, gratinerade	Galler + långpanna	3+1	☒	160-170	15-20

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspapperet är avsett för hög temperatur. Anpassa papperets storlek efter maten.

Slutresultatet beror på livsmedlet. Det kan finnas bruna delar och ojämnheter redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Pizza, djupfryst					
Pizza med tunn botten	Långpanna	2	☒	200-220	15-25
	Långpanna och galler	3+1	☒	180-200	25-35
Pizza med tjock botten	Långpanna	2	☒	170-190	20-30
	Långpanna och galler	3+1	☒	170-190	30-40
Pizzabaguette	Långpanna	3	☒	170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3	☒	190-210	10-20
Pizza, kylvara					
Pizza (förvärm)	Långpanna	1	☒	180-200	10-15
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	Långpanna	3	☒	190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☒	190-200	35-45
Kroketter	Långpanna	3	☒	190-210	20-25
Rösti, krosskakor	Långpanna	3	☒	200-220	15-25
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska, baguette	Långpanna	3	☒	180-200	10-20
Salta kringlor (bake-off)	Långpanna	3	☒	200-220	10-20
Bakverk, förgräddade					
Småfranska, baguette	Långpanna	2	☐	190-210	10-20
	Långpanna och galler	3+1	☒	160-180	20-25

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Fiskburgare, djupfrysta					
Fiskpinnar	Långpanna	2		220-240	10-20
Kycklingsticks, nuggets	Långpanna	3		200-220	15-25
Smördegskakor, djupfrysta					
Smördegskakor	Långpanna	3		190-210	30-35

Specialrätter

Med lägre temperatur får man en krämigare yoghurt och luftigare jäsdeg.

Ta först bort de vänstra och högra gallren eller falsarna från ugnen.

Tillreda yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 % fett) och låt den svalna till 40 °C.
2. Blanda 150 g yoghurt (kylskåpskall).

3. Håll den i koppar eller formar och täck dem med gladpack.
4. Förvärm ugnen enligt anvisningarna.
5. Placera därefter kopporna eller burkarna på ugnens botten och fortsätt enligt anvisningarna.

Jäsning av deg

1. Förbered degen med jäst enligt receptet. Lägg degen i ett värmetåligt keramikkarl och täck över den.
2. Förvärm ugnen enligt anvisningarna.
3. Stäng av apparaten och låt degen jäsa inne i ugnen när den är avstängd.

Rätt	Kärl	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur	Tid
Yoghurt	Ställ kopporna eller burkarna	längst ner i ugnen		Förvärm till 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Låt degen jäsa	Placera ett värmetåligt kärl	längst ner i ugnen		Förvärm till 50 °C Stäng av apparaten och sätt in degen i ugnen.	5-10 min. 20-30 min.

Upptining

Upptiningstiden beror på livsmedelstyp och -mängd.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Frysvara	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur
t.ex. grädd-, smörkrämstårter, tårter med chokolad- eller sockerglasyr, frukt, kyckling, charkuterier, bröd och småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	1		Termostatvredet är nollställt

Torka

Använd bara frukt och grönsaker i perfekt skick och rengör dem alltid nog.

Låt vattnet rinna av ordentligt och torka livsmedlen nog.

Placera universalplåten på höjdnivå 3 och gallret på höjdnivå 1.

Täck universalplåten och gallret med bakplåtspapper.

Rätt	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tillagningstid, timmar
600 g äpplen i skivor	1+3		80	cirka 5 h
800 g päron skurna i bitar	1+3		80	cirka 8 h
1,5 kg plommon	1+3		80	cirka 8-10 h
200 g rena smakrika örter	1+3		80	cirka 1½ h

Anvisning: Om frukten eller grönsakerna innehåller mycket saft eller vatten, ska du vända på dem flera gånger. Då de är torra, ska du ta bort dem från pappret.

Koka marmelad

Vid kokningen ska burkarna och gummisnoddarna vara rena och i perfekt skick. Använd burkar av samma storlek om det är möjligt. Uppgifterna i tabellerna gäller runda enlitersburkar.

Obs!

Använd inte större eller högre burkar. Locken kan spricka.

Använd endast frukt och grönsaker av god kvalitet. Tvätta den noggrant.

De tider som anges i tabellerna är endast riktvärden. De kan variera beroende på lufttemperatur, antal burkar, mängd och temperatur på innehållet i burkarna. Innan du stänger av apparaten, kontrollera att det har bildats bubblor i burkarna.

Förberedelser

1. Häll frukten eller grönsakerna i burkarna men inte ända upp till kanten.
2. Rengör burkarnas kanter, de ska vara rena.

Frukt i enlitersburkar	När bubblor börjar bildas	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	cirka 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, vinbär	Slå av	cirka 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	cirka 35 minuter

3. Placera en fuktig gummisnodd och ett lock på varje burk.

4. Förslut burkarna med klämmor.

Ställ inte fler än sex burkar samtidigt i ugnen.

Programmering

1. Placera den emaljerade plåten på nivå 2. Placera burkarna på plåten så att de inte kommer i kontakt med varandra.

2. Häll ½ liter hett vatten (cirka 80 °C) på den emaljerade plåten.

3. Stäng ugnsluckan.

4. Sätt funktionsreglaget på undervärme .

5. Ställ in temperaturen på mellan 170 och 180 °C.

Koka marmelad

Efter cirka 40–50 minuter börjar bubblor bildas med korta intervall. Stäng av ugnen.

Ta ut burkarna ur ugnen efter cirka 25–35 minuter (den här tiden används för att utnyttja eftervärmen). Om man låter dem svalna längre än så i ugnen kan det bildas bakterier som gör att marmeladen blir syrligare.

Tillagning av grönsaker

Så fort det bildas små bubblor i burkarna, ställ in temperaturen på cirka 120–140 °C. Cirka 35–70 minuter beroende på grönsakstyp. När denna tid har gått, stäng av ugnen och utnyttja eftervärmen.

Grönsaker med kall tillagning i enlitersburkar	När bubblor börjar bildas 120–140 °C	Eftervärme
Gurka	-	cirka 35 minuter
Rödbeta	cirka 35 minuter	cirka 30 minuter
Brysselkål	cirka 45 minuter	cirka 30 minuter
Bönor, kålrot, rödkål	cirka 60 minuter	cirka 30 minuter
Ärter	cirka 70 minuter	cirka 30 minuter

Ta ut burkarna ur ugnen

Ta ut burkarna ur ugnen när tillagningen är klar.

Obs!

Placera inte varma burkar på kallt eller fuktigt underlag.

Burkarna kan spricka.

Akrylamid i livsmedlen

Akrylamid uppstår särskilt i spannmålsprodukter och potatis som tillagas på hög temperatur, till exempel pommes frites, varma smörgåsar, bullar, bröd och efterrätter (småkakor, pepparkakor etc.).

Råd för tillagning av livsmedel med lågt innehåll av akrylamid

Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Begränsa tillagningstiden så mycket som möjligt. ■ Grädda livsmedlen utan att grilla dem för hårt. ■ Stora och tjocka ingredienser innehåller mindre akrylamid.
Grädda	Med över- och undervärme, max. 200 °C Med 3D-varmluft max. 180 °C.
Kakor och småkakor	Med över- och undervärme, max. 190 °C. Med 3D-varmluft max. 170 °C. Ägg och äggula minskar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugn	Sprid potatisen i ett jämnt lager över hela plåten. Grädda minst 400 g. per plåt så att potatisen inte blir torr.

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Grädda

Grädda på 2 falsar:

Placera alltid den djupa ugnsplåten på den övre nivån och den platta ugnsplåten på den undre nivån.

Grädda på 3 falsar:

Placera alltid långpannan på den översta nivån.

Smörkakor:

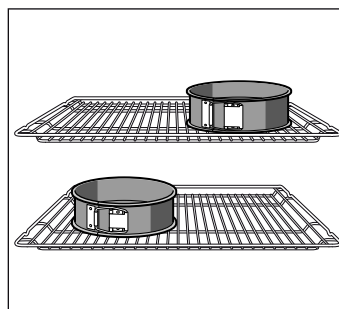
Det är inte säkert att plåtar som ställs in i ugnen samtidigt blir klara samtidigt.

Äppelpaj med lock på 1 nivå:

Placera isärtagbara mörka formar på avstånd från varandra.

Äppelpaj med lock på 2 nivåer:

Placera isärtagbara mörka formar över varandra.



Kakor i isärtagbara aluminiumformar:

Grädda med över- och undervärme ☐ på 1 nivå. Använd universalplåten i stället för gallret och placera ugnsplåtar med borttagbar botten på gallret.

Rätt	Tillbehör och formar	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Smörkakor (förvärm*)	Långpanna	3	☐	150-160	20-30
	Långpanna	3	⊕	140-150	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	⊕	140-150	25-35
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1	⊕	140-150	25-35
Småbakelser (förvärm*)	Långpanna	3	☐	150-170	20-30
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	⊕	140-160	25-35
	Långpanna	3	⊕	150-160	25-30
	2 ugnsplåtar + långpanna	5+3+1	⊕	140-150	25-30
Sockerkaka (förvärm*)	Isärtagbar form på gallret	2	☐	170-180	30-40
Sockerkaka	Isärtagbar form på gallret	2	⊕	165-175	35-45
Platt kaka med jäsmedel	Långpanna	3	☐	160-180	30-40
	Långpanna	3	⊕	150-170	30-45
	Långpanna + ugnsplåt	3+1	⊕	160-170	30-40

* Använd inte snabbuppvärmningen för att förvärma ugnen

Du kan skaffa fler galler och plåtar som extratillbehör från specialbutiker.

Rätt	Tillbehör och formar	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tid i minuter
Täckt äppelpaj	Galler + 2 isärtagbara formar Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 galler + 2 isärtagbara for- mar Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

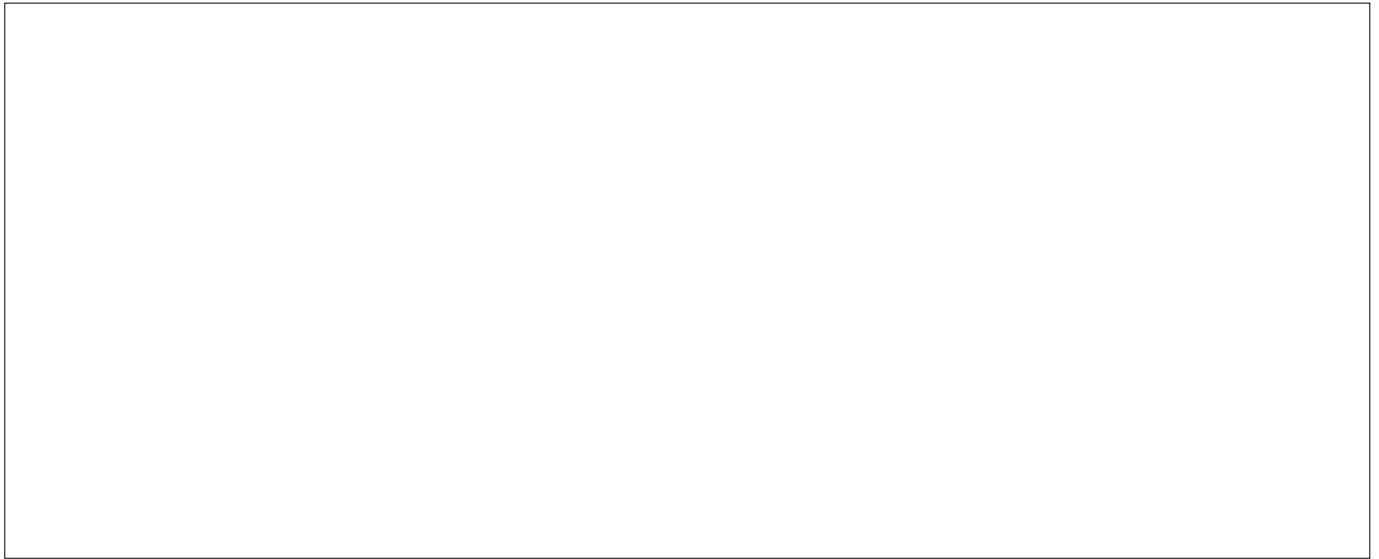
* Använd inte snabbuppvärmningen för att förvärma ugnen
Du kan skaffa fler galler och plåtar som extratillbehör från specialbutiker.

Grilla

Om livsmedlen placeras direkt på gallret, placera den
emaljerade plåten på första falsen. På så sätt samlas
köttsaften upp och du håller ugnen ren.

Rätt	Tillbehör	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Grillnivå	Tid i minuter
Rosta bröd (förvärm i 10 min)	Galler	5		3	1/2-2
Hamburgare av kalvfärs, 12 stycken* (förvärm inte)	Galler + emaljerad plåt	4+1		3	25-30

* Vänd den när 2/3 av tiden har gått.



9000980268

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

00
(940304)