

## **För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen**

Läs igenom den här bruksanvisningen. Därefter kan du dra nytta av spisens alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna spisens olika delar. Och vi visar steg för steg hur du ställer in ugnen. Det är mycket enkelt.

I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Och om det någon gång uppstår en störning – här finns information om hur du själv åtgärdar mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Smaklig måltid!

## **Bruksanvisning**

---

**HBA 23S3.0 S**

**sv**

**9000 294 353**

# Innehållsförteckning

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>4</b>
Före installationen .....	4
Säkerhetsanvisningar .....	4
Orsaker till skador .....	6
<b>Din nya ugn</b> .....	<b>7</b>
Manöverpanel .....	7
Knappar och displayer .....	8
Funktionsvred .....	8
Termostativred .....	9
Ugnsutrymme .....	9
Tillbehör .....	10
Lucklås .....	12
<b>Före första användning</b> .....	<b>13</b>
Ställa in tiden .....	13
Värma upp ugnen .....	13
Rengöra tillbehören .....	13
<b>Ställa in ugnen</b> .....	<b>14</b>
Ugnsfunktion och temperatur .....	14
Snabbuppvärmning .....	15
<b>Ställa in tidsfunktioner</b> .....	<b>16</b>
Timer .....	16
Tillagningstid .....	17
Färdigtid .....	19
Klockan .....	20
<b>Barnspärr</b> .....	<b>21</b>
<b>Ändra grundinställningar</b> .....	<b>22</b>

# Innehållsförteckning

<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>23</b>
Rengöringsmedel .....	23
Ta ut och sätta in ugnsstegar .....	25
Fälla ner grillelementet .....	26
Ta ut och sätta in ugnsluckan .....	27
Ta ur och sätta i luckglas .....	29
<b>Vad gör jag vid fel?</b> .....	<b>31</b>
Felsökningstabell .....	31
Byta ugnslampa i taket .....	32
Lampglas .....	32
<b>Kundtjänst</b> .....	<b>33</b>
<b>Energi- och miljötips</b> .....	<b>34</b>
Spara energi .....	34
Återvinning .....	34
<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>35</b>
Kakor, tårter och småkakor .....	35
Tips vid gräddning .....	40
Kött, fågel, fisk .....	41
Tips vid stekning och grillning .....	46
Gratänger, toasts .....	46
Färdigrätter .....	47
Speciella maträtter .....	48
Upptining .....	49
Torkning .....	50
Konservering .....	50
<b>Akrylamid i livsmedel</b> .....	<b>52</b>
<b>Provrätter</b> .....	<b>53</b>

---

# ⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

---

## Före installationen

### Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

### Elanslutning

Endast en behörig fackman får utföra anslutningen. Vid skador på grund av felaktig anslutning gäller inte garantin.

---

## Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Apparaten får endast användas för tillagning av mat.

Mikrovågsugnen får inte utan uppsikt användas av vuxna och barn

- om de fysiskt eller mentalt inte har förmåga
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med mikrovågsugnen.

### Het ugn

Risk för brännskador!

Vidrör inte de varma ytorna i tillagningsutrymmet eller värmeelementen. Öppna ugnsluckan försiktigt. Varm ånga kan tränga ut.

Håll barn på avstånd.

Brandfara!

Förvara inte brännbara föremål i tillagningsutrymmet. Öppna aldrig luckan om rök tränger ut. Stäng genast av apparaten. Dra ur kontakten eller koppla från säkringen i säkringslådan.

Risk för kortslutning!  
Se till att kablar till elektriska apparater aldrig kläms av den varma ugnsluckan. Kablarnas isolering kan smälta.

Risk för skällning!  
Håll aldrig vatten i det varma tillagningsutrymmet.  
Varm vattenånga bildas.

Risk för brännskador!  
Tillaga aldrig maträtter med stora mängder högprocentiga alkoholhaltiga drycker. Alkoholångor kan antändas i tillagningsutrymmet. Använd endast små mängder högprocentiga drycker och öppna luckan försiktigt.

### **Varma tillbehör och kärl**

Risk för brännskador!  
Ta aldrig ut varma tillbehör eller kärl ur tillagningsutrymmet utan grytlappar.

### **Icke fackmässiga reparationer**

Risk för stötar!  
Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer.  
Om utrustning är defekt ska du dra ut nätkontakten eller koppla från säkringen i säkringslådan. Kontakta service.

---

## Orsaker till skador

**Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller kärl på botten i tillagningsutrymmet**

Ställ inget tillbehör på tillagningsutrymmets botten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på botten av tillagningsutrymmet. Ställ inget kärl på botten av tillagningsutrymmet då temperaturen är inställd på över 50 °C.

Värmen anhopas. Gräddnings- och tillagningstiderna stämmer då inte och emaljen skadas.

**Vatten i hett tillagningsutrymme**

Håll aldrig vatten i det varma tillagningsutrymmet. Vattenånga bildas. Temperaturväxlingen kan orsaka skador på emaljen.

**Fuktiga livsmedel**

Förvara inga fuktiga livsmedel länge i stängt tillagningsutrymme. Emaljen skadas.

**Fruktsaft**

Lägg inte på för mycket av en mycket saftig fruktkaka på bakplåten. Fruktsaft som droppar från bakplåten lämnar fläckar som inte kan tas bort. Använd om möjligt den djupare långpannan.

**Ugnen har fått svalna med öppen lucka**

Låt tillagningsutrymmet svalna enbart med stängd lucka. Även om ugnsluckan bara är lite öppen kan intilliggande skåpytor skadas med tiden.

**Mycket smutsig ugnstätning**

Om ugnstätningen är kraftigt nedsmutsad kan ugnsluckan inte längre stängas ordentligt. Angränsande skåpytor kan skadas. Håll alltid ugnstätningen ren.

**Ugnsluckan som sitt- eller avläggningsyta**

Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan. Ställ inget kärl eller tillbehör på ugnsluckan.

**Transportera enheten**

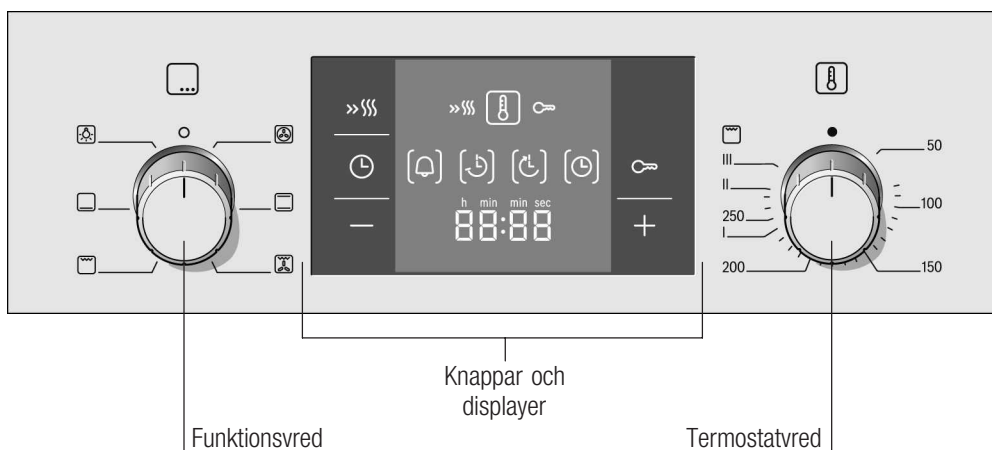
Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

# Din nya ugn

I detta avsnitt lär du känna din nya ugn. Vi förklarar manöverfältet och de enskilda manöverelementen. Du får information om tillagningsutrymmet och om tillbehören.

## Manöverpanel

Här ser du en översikt över manöverpanelen. Alla symboler i displayerna visas aldrig samtidigt. Avvikelser i detaljer kan förekomma, beroende på typ av enhet.



### Vred










Kontaktvreden kan sänkas ned. Tryck på nollställningen på strömbrytarvredet för att låsa eller låsa upp.


### Knappar

Under de enskilda knapparna ligger sensorer. Du behöver inte trycka hårt. Berör bara motsvarande symbol.

## Knappar och displayer







Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar inställningsvärdena.

Knapp	Användning
 Snabbuppvärmning	Hettar upp ugnen extrasnabbt.
 Tidsfunktioner	Väljer timer  , tid  , färdigtid  och klocka  .
 Barnspärr	Låser och låser upp kontrollerna.
 Minus	Minskar inställt värde.
 Plus	Ökar inställt värde.

Hakparanteser [ ] runt symbolen indikerar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen. Undantag: När klockan är på, så lyser bara symbolen  vid ändringar.

## Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
 Nollläge	Ugnen är av.
 3D-varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen jämnt från ringelementet i ugnen.
 Över- och undervärme	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
 Varmluftsgrillning	Stekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
 Grill, stor grilllyta	Grillar stekar, korvar, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
 Undervärme	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.




Läge	Användning
 Ugnslampa	Slå på ugnslampan.


\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in, så tänds ugnslampan.

## Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.


Läge	Beskrivning
● Nolläge	Ugnen blir inte varm.
50-270 Temperaturintervall	Ugnstemperaturen i °C.
I, II, III Grillägen	Grillägen för stor  grilllyta. I = läge 1, låg effekt II = läge 2, mediumeffekt III = läge 3, kraftig effekt

Symbolen  lyser på displayen när ugnen värms upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av.

## Ugnsutrymme

Det sitter en ugnslampa inuti ugnsutrymmet. Kylfläkten skyddar ugnen mot överhettning.

### Ugnslampa

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i läge , så tänder du ugnslampan utan att slå på ugnen.

### Kylfläkt

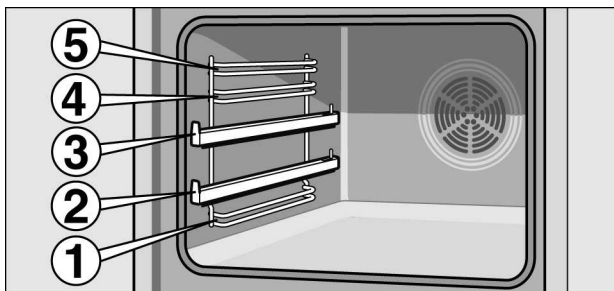
Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

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

## Tillbehör

Tillbehöret kan skjutas in på 5 olika falsar i ugnen.

Med utdragsskenor på fals 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre utan att de välter.



Tillbehöret kan ändra form när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret har svalnat, och den påverkar inte tillbehörets funktion.

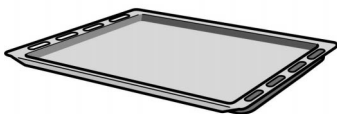
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på internet. Uppge HEZ-numret.



### Galler

för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.

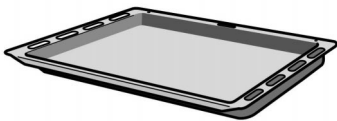
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



### Bakplåt av emalj

för kakor och småkakor.

Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



### Långpannan

för mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den kan även användas som uppsamlingskärl för fett när man grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.

## Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller av kundtjänst. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

Galler HEZ 334000	för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Bakplåt av emalj HEZ 331000	för kakor och småkakor.
Långpannan HEZ 332000	för mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den kan även användas som uppsamlingskärl för fett när man grillar direkt på galletret.
Iläggsgaller HEZ 324000	För stekar. Ställ alltid galletret i långpannan. Droppande fett och köttsaft fångas upp i långpannan.
Grillplåt HEZ 325000	För grillning istället för galletret eller som stänkskydd, så att inte ugnen blir så smutsig. Använd endast grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåten: Används endast på falsarna 1, 2 och 3. Grillplåt som stänkskydd: Skjut in långpannan med grillplåten under galletret.
Glaspanna HEZ 336000	En djup bakplåt av glas. Passar även bra till servering.
Bakplåt av emalj med släppa lätt-beläggning HEZ 331010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna med släppa lätt-beläggning HEZ 332010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Pizzaplåt HEZ 317000	Idealisk för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på galletret och följ anvisningarna i tabellerna.
Baksten HEZ 327000	Bakstenen är mycket lämplig för tillagning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Bakstenen ska alltid förvärmas till rekommenderad temperatur.
Proffspanna med iläggsgaller HEZ 333000	Särskilt lämplig för tillredning av större mängder mat.
Lock till proffspannan HEZ 333001	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.
Stekgryta av glas HEZ 915001	Stekgrytan av glas är lämplig för grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Den är särskilt anpassad för stekautomatiken.
Stekgryta av metall HEZ 6000	Stekgrytan passar till glaskeramikhållens ovala grytzon. Den är lämplig för både koksensornfunktion och stekautomatiken. Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lätt-beläggning på insidan.

Ugnsgryta HEZ 390800	för extrastora eller många portioner. Grytans utsida är granitemaljerad och glaslocket är ugnssäkert. Glaslocket kan användas som gratångform.
Självrengörande tak och sidoväggar HEZ 329020	Du kan komplettera tak och sidoväggar så att tillagningsutrymmet rengör sig självt under driften.
<b>Kundtjänstartikel</b>	Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.
Dukar för rostfritt stål Artikelnr. 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Genom impregnering med speciell olja vårdar du ytor av rostfritt stål på bästa sätt.
Grillrengöringsgel för ugn Artikelnr. 463582	För rengöring av tillagningsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med vågstruktur Artikelnr. 460770	Särskilt lämpligt för rengöring av känsliga ytor, som t ex. glas, keramik, rostfritt stål eller aluminium. Mikrofiberduken avlägsnar fukt och fetthaltig smuts.
Luckspärr Artikelnr. 612594	Så att barn inte ska kunna öppna ugnsluckan. Säkringen skruvas på på olika sätt efter dörrarnas utseende. Beakta bilagan som medföljer dörrsäkringen.

## Lucklås

Enheten har ett bipackat lucklås. Du fäster det i ugnen. Följ monteringsanvisningen.

Tryck på knappen, så öppnar du luckan. Infästningen av lucklåset beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med lucklåset. Se till så att ugnsluckan låser när du stänger den.

---

# Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången.

Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

---

## Ställa in tiden


⊖-symbolen och fyra nollor lyser på displayen när du slår på. Ställa klockan.

1. Tryck på knappen ⊖.  
Displayen visar 12.00.
2. Ställ klockan med knappen + eller −.


Inställd tid blir sparad efter några sekunder.

---

## Värma upp ugnen

För att ta bort lukten av ny ugn, värma upp ugnen tom och stängd. Det gör du bäst med en timmes över-/undervärme  på 240 °C.

Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

1. Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.
2. Ställ termostadvredet på 240 °C.

Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

---

## Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

# Ställa in ugnen

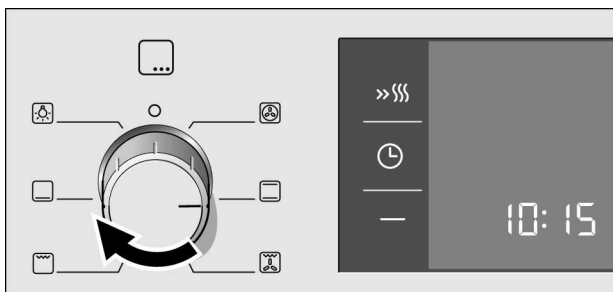
Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

Du kan ställa in maträttens tillagningstid och färdigtid på ugnen. Se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

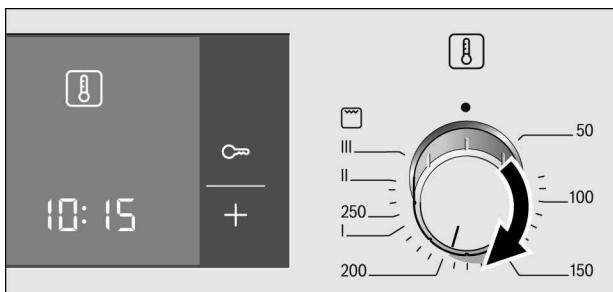
## Ugnsfunktion och temperatur

Exempel på bilden: Över-/undervärme 190 °C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.



Ugnen börjar värmas upp.

Vrid funktionsvredet till noll.

Stänga av ugnen

## Ändra inställningar




Du kan när som helst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

---

## Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen den inställda temperaturen extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen när du ställer in temperaturer över 100 °C. Följande ugnsfunktioner passar:

- 3D-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Pizzaläge 

För att få ett jämnt slutresultat, ställ inte in rätten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på knappen »»»».

På displayen lyser symbolen »»»». Ugnen börjar uppvärmningen.

### Snabbuppvärmningen är klar


Mikron ger signal. Symbolen »»»» slocknar på displayen. Ställ in maträtten i ugnen.

### Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på knappen »»»». Symbolen »»»» slocknar på displayen.

---

# Ställa in tidsfunktioner



Ugnen har olika tidsfunktioner. Med knappen  hämtar du menyn och växlar mellan de olika funktionerna. Inställningar kan göras så länge alla tidssymboler lyser. Klammarna [ ] visar vid vilken tidsfunktion du befinner dig.


En redan inställd tidsfunktion kan du ändra direkt med knappen **+** eller **-** om tidssymbolen står inom klamrar.

---

## Timer

Timern kan även användas som äggklocka. Den går oberoende av tillagningsutrymmet. Timern har en särskild signal. På så sätt hör du om timertiden eller en tillagningstid har löpt ut.

1. Tryck på knappen  en gång.  
I displayen lyser tidssymbolerna, klammarna står runt .
2. Ställ in timertiden med knappen **+** eller **-**.  
Förslagsvärde knapp **+** = 10 minuter  
Förslagsvärde knapp **-** = 5 minuter

Efter några sekunder hämtas den inställda tiden. Timern startar. I displayen lyser symbolen [] och timertiden räknas ned synbart. De andra tidssymbolerna slocknar.

### Timertiden har löpt ut

Mikron ger signal. I displayen står 00.00. Koppla ifrån timern med knappen .

### Ändra timertid


Ändra timertiden med knappen **+** eller **-**. Ändringen genomförs efter några sekunder.






### Radera timertid

Ställ tillbaka timertiden till 00.00 med knappen **-**. Efter några sekunder genomförs ändringen. Timern är avstängd.



## Kontrollera tidsinställningar

Om flera tidsinställningar har gjorts lyser de motsvarande symbolerna i displayen. Timern går i förgrunden. Symbolen  står inom klamrar och timertiden räknas ned synbart.



För att kontrollera timer , tillagningstid , färdigtid  eller klocktid  trycker du på knappen  tills klammrarna står kring den aktuella symbolen. Värdet visas på displayen i några sekunder.

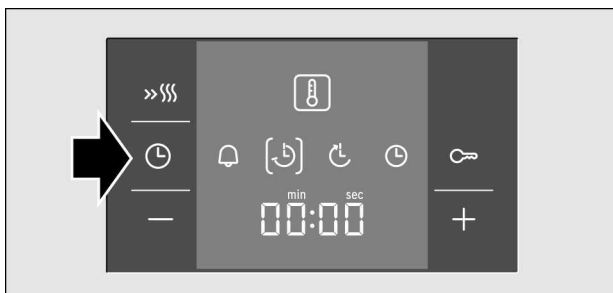
---

## Tillagningstid

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. När tillagningstiden går ut, slår ugnen av automatiskt. Du behöver inte avbryta annat för att slå av ugnen. Tillagningstiden drar inte över av misstag.

Exempel i bilden: Tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.
2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.
3. Tryck två gånger på -knappen. Displayen visar 00:00:00. Klocksymbolerna lyser,  står inom hakparanteser.



4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.  
Förslagsvärde **+**-knappen = 30 minuter  
Förslagsvärde **-**-knappen = 10 minuter



Ugnen går igång inom några sekunder. På displayen räknar tillagningstiden ned och [🕒]-symbolen lyser. De andra tidssymbolerna slocknar.

#### **Tillagningstiden har gått ut**

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00:00.

Tryck på 🕒-knappen. Du kan ställa in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen.

Du kan även trycka två gånger på 🕒-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen slår av.

#### **Ändra tillagningstiden**

Ändra tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.

Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Om timern är inställd, tryck först på 🕒-knappen.

#### **Radera tillagningstid**

Återställ tillagningstiden till 00:00:00 med **-**-knappen.

Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Tillagningstiden är raderad.

Om timern är inställd, tryck först på 🕒-knappen.

#### **Kontrollera tidsinställningar**

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparanteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Vill du kontrollera timer 🕒, tillagningstid 🕒, färdigtid 🕒 eller klockan 🕒, tryck på 🕒-knappen tills aktuell symbol står inom hakparantes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

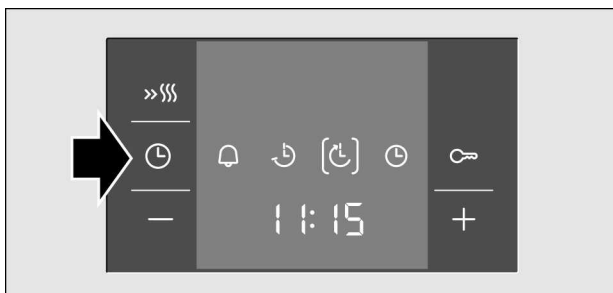
## Färdigtid

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Ugnen går igång automatiskt och är klar vid inställd tid. Du kan t.ex. sätta in maträtten i ugnsutrymmet på morgonen och ställa in så att det är färdigt till lunch.

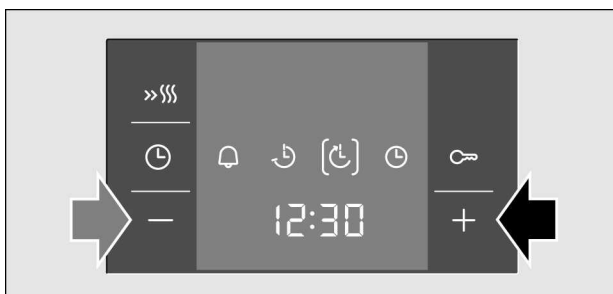
Tänk på att inte låta livsmedel stå för länge i ugnsutrymmet så att det blir förstört.

Exempel i bilden: Klockan är 10.30, tillagningstiden är 45 minuter och maten ska vara klar 12.30.

1. Ställ in funktionsvredet.
2. Ställ in termostadvredet.
3. Tryck två gånger på  $\ominus$ -knappen.
4. Ställ in tillagningstiden med  $+$ - eller  $-$ -knappen.
5. Tryck på  $\ominus$ -knappen.  
 $\text{⌚}$  står inom hakparanteser. Du får upp tiden då maten är klar.



6. Flytta fram färdigtiden med  $+$ - eller  $-$ -knappen.



Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och slår om till standby. Displayen visar tiden när maträtten är klar och ☰ står inom hakparanteser. Symbolerna ☰ och ☱ slocknar. När ugnen startar, räknas tiden ned på displayen och ☱-symbolen står inom hakparantes. ☰-symbolen slocknar.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00:00. Tryck på ☱-knappen. Du kan ställa in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på ☱-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen slår av.

### Flytta färdigtiden

Flytta färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Om timern är inställd, tryck först två gånger på ☱-knappen. Flytta inte färdigtiden om tillagningstiden redan har börjat att räkna ned. Då blir inte slutresultatet som du tänkt.

### Radera färdigtid

Återställ färdigtiden till aktuell tid med **-**-knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Ugnen startar. Om timern är inställd, tryck först två gånger på ☱-knappen.

### Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparanteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Vill du kontrollera timer ☰, tillagningstid ☱, färdigtid ☲ eller klockan ☳, tryck på ☱-knappen tills aktuell symbol står inom hakparantes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

---

## Klockan

☳-symbolen och fyra nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställ klockan

1. Tryck på ☱-knappen.  
Displayen visar 12.00.

## Ställa om klockan

2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.  
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.  
Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på **⊖**-knappen.  
Klocksymbolerna lyser på displayen, **⊖** står inom hakparenteser.
2. Ställ om klockan med **+**- eller **-**-knappen.  
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

## Slå av klockan

Det går att slå av klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

---

# Barnspärr

För att barn inte ska kunna koppla till ugnen av misstag är den försedd med barnspärr.

Ugnen reagerar inte på några inställningar. Timern och klockan kan ställas in även vid inkopplad barnspärr.

Om ugnsfunktion och temperatur eller grilläge har ställts in avbryts uppvärmningen av barnspärren.

## Koppla in barnspärr

Ingen tillagningstid eller färdigtid har ställts in.

Tryck på knappen **☞** i ca fyra sekunder.

I displayen visas symbolen **☞**.  
Barnspärren är inkopplad.

## Koppla ifrån barnspärren

Tryck på knappen **☞** i ca fyra sekunder.

I displayen slocknar symbolen **☞**.  
Barnspärren är fränkopplad.

# Ändra grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Dukan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

Grundinställning	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
<b>c1</b> Klocka	alltid*	bara med ⊖-knappen -	
<b>c2</b> Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	ca 10 sek.	ca 2 min.*	ca 5 min.
<b>c3</b> Väntetid tills inställningen blir överförd	ca 2 sek.	ca 5 sek.*	ca 10 sek.

\* Fabriksinställning

Det får inte finnas några andra tidsfunktioner inställda.

1. Tryck på ⊖-knappen i ca 4 sekunder.  
Displayen visar aktuell grundinställning av klockan, t.ex. c1 1 för alternativ 1.
2. För att ändra grundinställningen trycker du på + eller -.
3. Tryck på ⊖ för att bekräfta.  
Displayen visar nu nästa grundinställning.  
Med ⊖-knappen stegar du dig igenom alla nivåer och med +- eller --knappen ändrar du dem.
4. Tryck till sist på ⊖-knappen i ca 4 sekunder.

Alla grundinställningar är införda.

Du kan ändra dina grundinställningar närsomhelst.

---

# Skötsel och rengöring

Ugnen håller sig fin och funktionsduglig om du sköter och rengör den ordentligt. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

## Obs!

Små färgskillnader på ugnnsfronten förekommer på grund av olika material, såsom glas, plast eller metall.

Skuggor på glasskivan, som ser ut som ränder, är ljusreflexer från ugnslampan.

Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Därför kan små färgavvikelser förekomma. Det är normalt och påverkar inte funktionen.

Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga.

Korrosionsskyddet påverkas inte.

---

## Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen så att de olika ytorna inte får skador pga. olämpliga rengöringsmedel.

Använd

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel,
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- inga hårda skurbollar eller disksvampar,
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

## Del

### Rengöringsmedel

---

Ugnnsfronten

Varmvatten och diskmedel:  
Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.  
Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.

Del	Rengöringsmedel
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar så fort som möjligt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätningen Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugnsutdrag	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Blötlägg inte och kör inte i diskmaskin.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

## Rengöra de själv- rengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg har en självrengörande emaljbeläggning. Stänk från bakverk och stekar sugts upp av beläggningen när ugnen är på. Ju högre temperatur och längre ugnen är igång, desto bättre resultat.

Sitter smutsen kvar även efter att du använt enheten flera gånger, rengör ugnens bakvägg med varmvatten, diskmedel och mjuk disksvamp.

Du kan så småningom få missfärgningar som inte går att ta bort. Men det påverkar inte emaljen.

### Viktiga anvisningar

Använd aldrig skurmedel. Du repar resp. förstör beläggningen.



## Rengöra ugnens botten, tak och sidoväggar

Använd aldrig ugnrensning på bakväggen. Om det hamnar ugnrensning på beläggningen, ta genast bort den med mjuk disksvamp och ordentligt med vatten.

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

Är det jättesmuttigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd dem bara i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

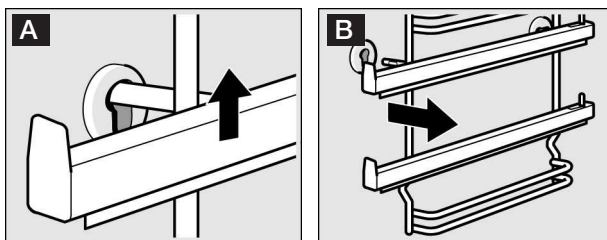
---

## Ta ut och sätta in ugnstegar

### Ta loss ugnstegarna

Vid rengöring kan du ta ut ugnstegarna. Ugnen måste ha svalnat.

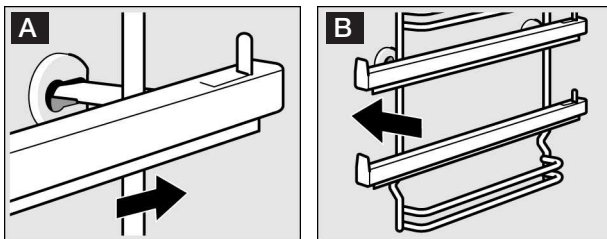
1. Lyft upp ugnstegen framtill
2. och ta loss (Bild A).
3. Dra sedan hela ugnstegen framåt och ta ut den (Bild B).



Rengör ugnstegarna med hjälp av diskmedel och en svamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

## Hänga in ugnsstegar

1. Stick först in ugnsstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (Bild A)
2. och fäst den sedan i den främre hylsan (Bild B).



Ugnsstegarna passar bara till höger eller vänster. Utbuktningen måste alltid peka nedåt.

---

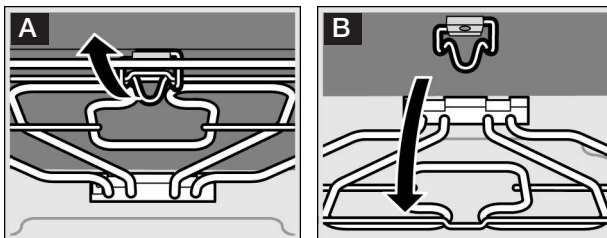
## Fälla ner grillelementet



Du kan fälla ned grillelementet vid rengöring.

Risk för brännskador! Ugnen måste vara kall.

1. Dra hållarbygeln på det fällbara grillelementet framåt och tryck den uppåt, tills det hörs att den hakar i. (Bild A)
2. Håll samtidigt i grillelementet och fäll ned det. (Bild B)



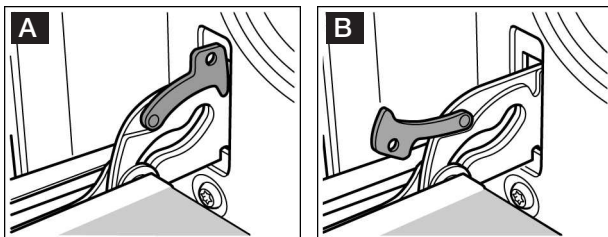
Fäll upp grillelementet igen efter rengöringen. Tryck hållarbygeln nedåt och låt grillelementet haka i.

## Ta ut och sätta in ugnsluckan

Du kan ta ut ugnsluckan för rengöring och för demontering av luckskivorna.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärren är nedfälld (Bild A) är ugnsluckan spärrad. Den kan inte tas bort.

När spärren för borttagning av ugnsluckan är uppfälld är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop (Bild B).

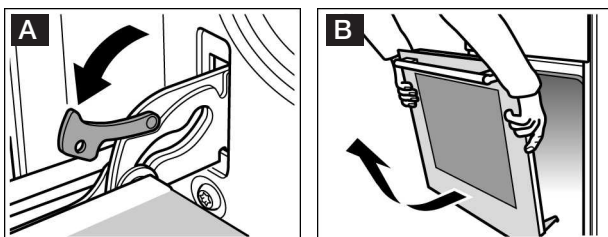


Skaderisk! Gångjärnen går ihop med stor kraft när de inte är säkrade.

Se till att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska ta bort ugnsluckan.

### Haka av luckan

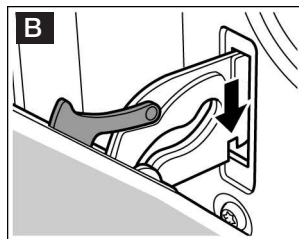
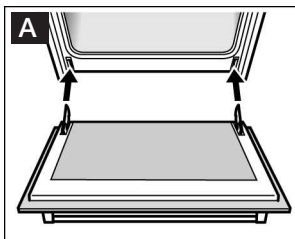
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll upp vänster och höger spärr (Bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget (Bild B).  
Fatta tag till vänster och höger med båda händerna. Stäng luckan en aning och dra ut den.



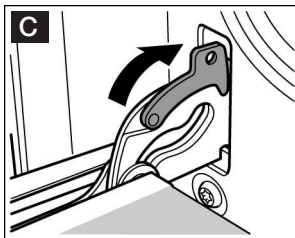
## Haka fast luckan

Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordningsföljd.

1. Se till att både gångjärnen förs in i öppningen när du hakar fast ugnsluckan (Bild A).
2. Gångjärnet måste haka i på båda sidorna (Bild B).



3. Fäll ned båda spärrarna igen (Bild C).  
Stäng ugnsluckan.



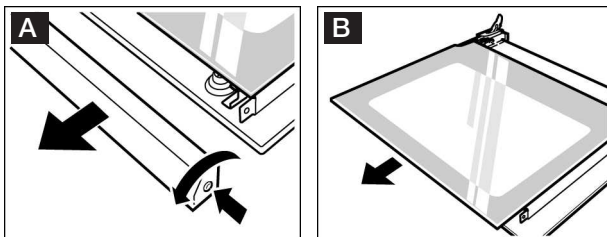
Skaderisk! Ta inte tag i gångjärnet om ugnsluckan faller ut oavsiktligt eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

# Ta ur och sätta i luckglas

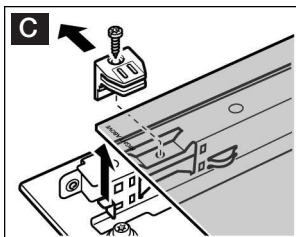
## Demontera

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

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Lossa skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Lyft och dra ur den övre skivan (bild B).



4. Skruva ur hållaren till höger och vänster. Lyft skivan och dra hållaren från den (bild C). Ta ur skivan.



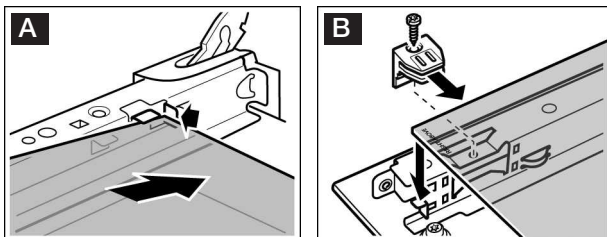
Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

Använd inga kraftiga eller skurande medel, inte heller glasskrapa. Glaset kan skadas.

## Montera

Se till så att texten "right above" nedtill till vänster är uppochned när du monterar.

1. Skjut i glaset snett bakåt (bild A).
2. Sätt fast hållaren till höger och vänster på skivan, justera och skruva fast (bild B).



3. Skjut in det övre glaset snett bakåt. Den blanka ytan ska vara utåt.
4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
5. Häng på ugnsluckan igen.

**Ugnen får användas igen först när du kontrollerat att skivorna monterats korrekt.**

# Vad gör jag vid fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Försök först åtgärda felet själv med hjälp av tabellen innan du kontaktar service.

## Felsökningstabell

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar.
På displayen lyser ☹ och nollor.	Strömavbrott.	Ställ klockan.
Ugnen blir inte varm.	Det är damm på kontaktorna.	Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.

## Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med **E** på displayen, tryck på ☹-knappen. Indikeringen försvinner. Inställd tidsfunktion blir raderad. Försvinner inte felmeddelandet, kontakta service. Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
E011	En knapp har varit intryckt för länge eller är övertäckt.	Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera så att ingen knapp är fastklämd, övertäckt eller smutsig.



Risk för stötar!  
Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

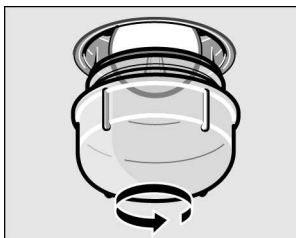
---

## Byta ugnslampa i taket

Om ugnslampnan är trasig måste den bytas. Värmebeständiga lampor på 40 watt kan du köpa via kundtjänst eller i fackhandeln. Använd endast dessa lampor.



1. Risk för elektriska stötar!  
Ta ur säkringen i proppskåpet.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Skruva ut lampglaset genom att vrida det åt vänster.



4. Ersätt lampan med en annan av samma typ.
5. Skruva tillbaka lampglaset.
6. Ta ut kökshandduken och sätt tillbaka säkringen.

---

## Lampglas

Ett skadat lampglas måste bytas ut. Passande lampglas beställer du hos kundtjänst. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.



---

# Kundtjänst

Om din spis måste repareras står vår service till din tjänst. Adress och telefonnummer till närmaste kundtjänst finns i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också informera om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

## E-nummer och FD-nummer

Ange produktens E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst.

Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan.

För att du ska slippa leta länge vid en störning, kan det vara bra att skriva upp numren här på en gång.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundtjänst 📞
--------------

---

# Energi- och miljötips

Här finner du tips om hur du kan spara energi vid gräddning och stekning och om hur du avyttrar apparaten på ett miljövänligt sätt.

---

## Spara energi

Förvärm ugnen endast om det anges i ett recept eller i tabellerna i bruksanvisningen.

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

Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.

Flera kakor gräddas med fördel efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även skjuta in 2 avlånga formar bredvid varandra.

För längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter före färdigtiden och använda restvärmen för att laga färdigt maträtten.

---

## Återvinning



Avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna apparat är märkt i enlighet med EG-direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och 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 de ska skjutas in. Du får tips om kärll och tillagning.

## Anmärkningar

Tabellvärdena gäller alltid vid inskjutning i kallt tillagningsutrymme. Förvärm bara om det anges i tabellen.

Före användningen ska du ta ut alla tillbehör som inte behövs ur tillagningsutrymmet.

Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvämningen.

Tidsangivelserna 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.


Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller kärll ur tillagningsutrymmet.

---

## Kakor, tårter och småkakor

### Gräddning på en fals

Använd över-/undervärme  när du gräddar kakor på en fals, då lyckas du bäst med kakan.

När du gräddar med varmluft  :

Kakor i form, fals 2

Kakor på plåt, fals 3.

### Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Grädda på 2 falsar:

Långpannan på fals 3

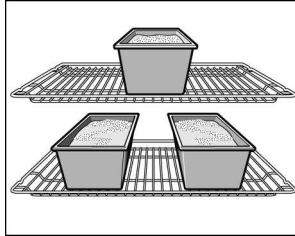
Bakplåt på fals 1.

Grädda på 3 falsar:  
Bakplåt på fals 5  
Långpannan på fals 3  
Bakplåt på fals 1.

Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.

I tabellen finns flera förslag till dina maträtter.

Om du gräddar i 3 avlånga formar samtidigt, ska dessa ställas på gallren som bilden visar.



## Bakformar

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga. Vid ljusa bakformar av tunn metall eller vid glasformar förlängs 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 tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk.

Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Om det behövs ställer du in ett högre värde nästa gång.














Vid förvärmning blir gräddningstiderna 5 till 10 minuter kortare.











Ytterligare information finns under Tips vid bakning i anslutning till tabellerna.






Kakor i form	Kärl	Fals	Ugns- funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Sockerkaka, enkel	Kransform/ avlång form	2		160-180	50-60
	3 Kransformar	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Kransform/ avlång form	2		150-170	65-75
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	3		160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten/ sockerkaksform	2		160-180	50-60
Biskvibotten, 2 ägg förvärm	Pajform	2		160-180	20-30
Tartbotten, 6 ägg förvärm	Mörk kakform med löstagbar botten	2		160-180	40-50
Mördegsbotten med kant	Mörk kakform med löstagbar botten	1		170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake med mördegsbotten*	Mörk kakform med löstagbar botten	1		170-190	70-90
Schweizisk paj	Pizzaplåt	1		220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Pizza, tunn botten, lite fyllning, förvärm	Pizzaplåt	1		250-270	10-15
Kryddade bakverk*	mörk kakform med löstagbar botten	1		180-200	45-55

\* Låt kakor svalna ca 20 minuter i avstäng och stängd ugn.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Sockerkakssmet med saftig fyllning (frukt)	Bakplåt	2		180-200	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	40-50
Jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	3		170-190	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Bakplåt	3		160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	50-60
Mördeg med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
Mördeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	2		170-190	60-70
Schweizisk kaka	Långpanna	1		210-230	40-50
Rulltårta, förvärm	Bakplåt	2		170-190	15-20
Vetelängd med 500 g mjöl	Bakplåt	2		170-190	25-35
Stollen med 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk stollen med 1 kg mjöl	Bakplåt	3		140-160	90-100
Strudel	Långpanna	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplåt	2		210-230	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	40-50
Lök- och fläskpaj, förvärm	Långpanna	2		250-270	10-12

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		130-150	30-40
Nötkakor	Bakplåt	2		100-120	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		100-120	35-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-150
Muffins	Galler med muffinsplåt	2		170-190	20-25
	2 galler med muffinsplåtar	3+1		160-180	25-30
Kakor gräddade på låg temperatur	Bakplåt	2		210-230	30-40







Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Smördegskakor	Bakplåt	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	25-35
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		170-190	35-45
Jäsdeggar	Bakplåt	2		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	25-35

## Bröd och småfranska

Förvärm ugnen när du bakar bröd, om det inte står något annat.

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Skjut alltid in långpannan ovanför bakplåten vid gräddning på två falsar.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		270	5
				200	30-40
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		270	8
				200	35-45
Foccacia	Långpanna	2		270	10-15
Småfranska förvärm inte	Bakplåt	3		200-220	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3		180-200	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	20-30

## Tips vid gräddning

---

Du vill använda ett eget recept när du bakar.

---

Hur du avgör om sockerkakan är färdigräddad.

---

Kakan sjunker ihop.

---

Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.

---

Kakan blir för hårt gräddad på ovsidan.

---

Kakan är för torr.

---

Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).

---

Bakverket är ojämnt gräddat.

---

Fruktkakan är för ljus nedtill.

---

Fruktsaften rinner över.

---

Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.

---

Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.

---

Leta upp ett liknande bakverk i tabellen för bakning.

---

Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.

---

Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 grader lägre. Följ tiden för omröringen som anges i receptet.

---

Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.

---

Skjut in kakan längre ner i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.

---

Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och förkorta gräddningstiden.

---

Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten vid kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.

---

Välj en lägre temperatur så gräddas bakverket jämnare. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme ☒ på en fals. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.

---

Skjut in kakan på en lägre fals nästa gång.

---

Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.

---

Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och gräddas runtom.

---

Använd alltid varmluft ☀ när du gräddar bakverk på flera falsar. Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.



När saftiga kakor gräddas bildas kondens.

Vid gräddning kan vattenånga uppstå. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på manöverfältet eller på intilliggande skåpfronter. Detta är fysikaliskt betingat.

---

## Kött, fågel, fisk

### Om kärl och formar

Du kan använda vilket värmebeständigt kärl som helst. För stora stekar är även långpannan lämplig.

Använd helst glaskärl. Locket ska passa formen och sluta tätt.

Använder du emaljkärl, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria kärl blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Förläng tillagningstiderna.

Ställ alltid kärlet mitt på gallret.

Kärl utan lock = öppet

Kärl med lock = övertäckt

Ställ heta glaskärl på torrt underlägg. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

### Tips om stekning

Tillsätt lite vätska till magert kött. Kärlets botten ska vara täckt till ca ½ cm. Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Kärlets botten ska vara täckt till 1-2 cm. Mängden vätska beror på köttsorten och kärlmaterialet. Om du tillagar kött i emaljerad stekgryta behövs det lite mer vätska än i glaskärl.

Stekgrytor av rostfritt stål är endast lämpliga i begränsad utsträckning. Köttet tillagas långsammare och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

### Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Förvärm i ca 3 minuter vid grillning innan du lägger in köttstyckena.

Lägg köttskivorna direkt på gallret. Om du grillar ett enda köttstycke, så blir resultatet bäst om du lägger det mitt på gallret.

Sätt dessutom in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Sätt inte in bakplåt eller långpanna på fals 4 eller 5. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugnsutrymmet när du tar ut dem.

Köttskivorna bör helst vara lika tjocka. Då får de jämn och fin färg och blir saftiga. Salta alltid efter grillningen.

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

Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.








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 köttsaften bättre.

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

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

## Kött

Kött	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
<b>Nötkött</b>						
Nöstek	1,0 kg	övertäckt	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Oxfile, 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
Biffar, 3 cm tjocka, medium		Galler + långpanna	5+1		3	15

Kött	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
<b>Kalkvött</b>						
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
<b>Fläskvött</b>						
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. bog)	1,0 kg	öppen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Fläskfilé	500 g	Galler + långpanna	3+1		220-230	30
Skinkstek, mager	1,0 kg	öppen			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Kassler med ben	1,0 kg	övertäckt	2		200-220	70
Kotletter, 2 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	10
<b>Lammvött</b>						
Lammrygg med ben	1,5 kg	öppen	2		190-210	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		150-170	120
<b>Viltvött</b>						
Renrygg med ben	1,5 kg	öppen	2		200-220	50
Renfiol, benfri	1,5 kg	övertäckt	2		210-230	100

Kött	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Vildsvinsstek	1,5 kg	övertäckt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	övertäckt	2		180-200	130
Kanin	2 kg	övertäckt	2		220-240	60
<b>Köttfärslimpa</b>	på 500 g färs	öppen	1		180-200	80
<b>Grillkorv</b>		Galler + långpanna	4+1		3	15

## Fågel

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Om du grillar direkt på gallret skjuter du in långpannan på fals 1. Köttsaften fångas upp och ugnen hålls ren.

Anka och gås: Stick hål på skinnet under vingarna så att fettet kan rinna ut.



Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter  $\frac{2}{3}$  av den angivna tiden.

Vänd stekar, som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden.

Vänd bitar av fågel efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Fågel blir särskilt knaprig och brun, om du vid slutet av stektiden penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice.

Fågel	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		230-250	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		200-220	80-90
Kycklinghalvor	å 500 g	Galler	2		220-240	40-50
Kycklingdelar	å 150 g	Galler	3		210-230	30-40
Kycklingdelar	å 300 g	Galler	3		220-240	35-45
Kycklingbröst	å 200 g	Galler	2		3	30-40

Fågel	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		190-210	100-110
Ankbröst	å 300 g	Galler	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4 kg	Galler	2		170-190	120-140
Gåslår	å 400 g	Galler	3		220-240	50-60
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
Kalkonrullader	1,5 kg	öppen	1		190-210	110-130
Kalkonbröst	1,0 kg	övertäckt	2		180-200	80-90
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100







## Fisk

Grillar du direkt på gallret, skjut in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften så att du håller ugnen ren.

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

Du behöver inte vända hel fisk. Skjut in hela fisken med ryggen uppåt i ugnen. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.

Tillsätt en matsked vätska som ångar med när du kör fiskfilé.

Fisk	Vikt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	per ca 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Galler	2		180-200	60-70
	2,0 kg	övertäckt	2		180-200	70-80
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		övertäckt	2		210-230	20-30

## Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.

Hur vet jag att steken är färdig?

Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.

Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.

Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.

När du öser steken bildas vattenånga.

Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.

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.

Kontrollera falsnivån och temperaturen.

Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.

Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.






Detta är helt normalt. En stor del av vattenångan släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

## Gratänger, toasts

Grillar du direkt på gallret, skjut in långpannan på fals 1. Ugnen förblir ren.

Ställ alltid kärlet på gallret.

När du lagar gratäng så beror tillagningstiden på storleken på kärlet samt höjden på gratängen. Tabellvärdena är bara riktvärden.

Gratängrätter	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Gratäng, söt	Gratängform	2		180-200	50-60
Soufflé	Gratängform	2		170-190	35-45
	Portionsformar	2		190-210	25-30
Lasagne	Gratängform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2		180-200	40-50

Gratångrätter	Tillbehör och kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformar	1+3		150-170	60-80
Gratinera bröd, 12 stycken	Galler	4		3	5-8

## Färdigrätter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret måste du kontrollera att bakplåtspappret är avsett för dessa temperaturer. Anpassa papprets storlek efter maträtten.

Tillagningsresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Bruna områden och ojämnheter kan finnas redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Baktid i minuter
<b>Pizza, djupfryst</b>					
Pizza med tunn botten	Långpanna	2		190-210	15-25
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Pizza med tjock botten	Långpanna	2		180-200	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3		180-200	20-30
Minipizza	Långpanna	3		190-210	10-20
Pizza, kyld, förvärm	Långpanna	3		190-210	10-15
<b>Potatisprodukter, djupfrysta</b>					
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3		200-220	20-25

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Baktid i minuter
Rösti, fyllda potatisknyten	Långpanna	3		210-230	15-25
<b>Bakverk, djupfrysta</b>					
Småfranska, baguette	Långpanna	3		170-190	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3		210-230	15-25
<b>Bakverk, förgräddade</b>					
Franska eller baguette för uppvärmning	Långpanna	3		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25
<b>Veg. biffar, djupfrysta</b>					
Fiskpinnar	Långpanna	2		220-240	10-20
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3		200-220	15-25
<b>Strudel, djupfryst</b>	Långpanna	3		200-220	35-40

## Speciella maträtter

Du kan ställa in temperaturer från 50 till 270 °C på enheten. Du lyckas lika bra med en krämig yoghurt på 50 °C som med en lös jäsdeg.

### Yoghurt



Koka upp standardmjölk (3,5%), kyl den till 50 °C. Rör ned 150 g yoghurt. Häll över i koppar eller glasburkar med skruvlock och ställ dem övertäckta på gallret. Förvärm i 5 minuter på 50 °C. Tillred enligt anvisningarna.

### Jäsa deg

Gör jäsdegen som vanligt. Lägg i en värmebeständig form av glas eller keramik. Förvärm ugnsutrymmet i 5 minuter. Slå av enheten och låt degen jäsa i avstängd ugn.



## Tillagning

Maträtt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tid
Yoghurt	Ställ koppar eller glasburkar med skruvlock på galler	1		50	6-8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form	på ugnsbotten		50 °C, slå av enheten, sätt in jäsdegen i ugnsutrymmet	5 min. 20-30 min.


## Upptining

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i ett lämpligt kärl och ställ det på gallret i ugnen.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Upptiningstiden kan variera beroende på vilken typ av livsmedel det rör sig om och i vilken mängd.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Frysgods	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C
t ex gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	1		Termostatvredet förblir frånkopplat





## Torkning

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

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.

Skjut in långpannan på fals 3, gallret på fals 1. Lägga bakplåtspapper på långpannan och gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta. Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

Maträtt	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i timmar
600 g äppelringar	1+3		80	ca 5
800 g päronklyftor	1+3		80	ca 8
1,5 kg sviskon eller plommon	1+3		80	ca 8-10
200 g kryddväxter, ansade	1+3		80	ca 1½

## Konservering

### Förberedelser

Glasen och gummiringarna måste vara rena och felfria. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellerna gäller för runda enlitersglas.

Varning! Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

Fyll i frukt eller grönsaker i glasen. Torka eventuellt av glasens kanter en gång till. De måste vara rena. Lägga på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glasen med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glaset. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glaset.

## Gör så här

1. Skjut in långpannan på fals 2. Ställ glaset så att de inte vidrör varandra.
2. ½ liter hett vatten (ca 80 °C) hälls i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ funktionsvredet på undervärme .
5. Ställ in termostatvredet på 170 till 180 °C.

## Konservering av frukt

Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Slå av ugnen.

Ta ut glaset ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glaset svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten surnar. Slå av ugnen.

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Äpplen, Vinbär, Jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, Aprikoser, Persikor, Krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, Päron, Plommon	Slå av	ca 35 minuter

## Konservering av grönsaker

När det småbubblar, sänk temperaturen till ca 120 till 140 °C beroende på grönsakerna, kör i 35 till 70 minuter. Slå sedan av ugnen och kör på eftervärmningen.

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Gurka	-	ca 35 minuter
Rödbetor	ca 35 minuter	ca 30 minuter
Brysselkål	ca 45 minuter	ca 30 minuter
Böner, Kålrabbi, Rödkål	ca 60 minuter	ca 30 minuter
Ärter	ca 70 minuter	ca 30 minuter

## Ta ut glaset

Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

---

# Akrylamid i livsmedel

## Vilka maträtter berörs?

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

---

## Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

---

### Allmänt

Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.  
Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.  
Tjockt och stort livsmedel innehåller mindre akrylamid.

---

### Gräddning

Med över-/undervärme max. 200°C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 180°C.

### Småkakor

Med över-/undervärme max. 190°C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 170°C.

Ägg eller äggula minskar bildningen av akrylamid.

### Pommes frites i ugnen

Fördela jämnt på plåten i ett lager. Anrätta minst 400 g per plåt så att slipper du få torr pommes frites.

---

# Provrätter

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

Enligt EN/IEC 60350.

## Gräddning

Skjut alltid in långpannan ovanför bakplåten vid gräddning på två falsar.

Skjut alltid in långpannan i mitten vid gräddning på 3 falsar.

Spritskakor: Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.


Äppelpaj på 2 falsar:








Ställ mörka formar med löstagbar botten över varandra.









Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka formar med löstagbar botten snett bredvid varandra.

Formar med löstagbar botten av bleckplåt:



Grädda på 1 fals med över-/undervärme . Använd långpanna istället för galler och ställ formarna med löstagbar botten på den.

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritsade kakor	Bakplåt	3		160-180	20-30
	Bakplåt	3		160-180	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	30-40
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		140-160	40-50
Småkakor förvärm	Bakplåt	3		160-180	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	30-40
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		140-160	35-45

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		160-180	20-30
Sockerkaka förvärm	Springform på gallret	2		170-190	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2		160-180	30-40
Vetebröd (pizza)	Långpanna	3		160-180	40-50
	Långpanna	3		160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	50-60
Äppelpaj	Galler + 2 formar med löstagbar botten Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 galler + 2 springformar Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

## Grilla

Grillar du direkt på gallret, skjut in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsoften så att du håller ugnen ren.

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rostat bröd Förvärm 10 minuter	Galler	5		3	½-2
Hamburgare, 12 st., förvärm inte	Galler + Långpanna	4+1		3	25-30

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



