



---

[sv] Bruksanvisning

---

Ugn  
**5B47M80..**



# Innehållsförteckning

|                                                                                     |                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|
|     | <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .  | <b>4</b>  |
|     | <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .  | <b>5</b>  |
|                                                                                     | Allmänt . . . . .                               | 5         |
|                                                                                     | Halogenlampa . . . . .                          | 5         |
|                                                                                     | Rengöringsfunktion . . . . .                    | 6         |
|     | <b>Skadeorsaker</b> . . . . .                   | <b>6</b>  |
|                                                                                     | Allmänt . . . . .                               | 6         |
|     | <b>Återvinning</b> . . . . .                    | <b>7</b>  |
|                                                                                     | Spara energi . . . . .                          | 7         |
|                                                                                     | Återvinning . . . . .                           | 7         |
|     | <b>Lär dig enheten</b> . . . . .                | <b>8</b>  |
|                                                                                     | Kontroller . . . . .                            | 8         |
|                                                                                     | Knappar och display . . . . .                   | 8         |
|                                                                                     | Ugnsfunktioner och funktioner . . . . .         | 9         |
|                                                                                     | Temperatur . . . . .                            | 10        |
|                                                                                     | Ugnsutrymme . . . . .                           | 10        |
|     | <b>Tillbehör</b> . . . . .                      | <b>10</b> |
|                                                                                     | Reglertillbehör . . . . .                       | 10        |
|                                                                                     | Sätta in tillbehör . . . . .                    | 10        |
|                                                                                     | Extratillbehör . . . . .                        | 11        |
|   | <b>Före första användning</b> . . . . .         | <b>12</b> |
|                                                                                     | Första användningen . . . . .                   | 12        |
|                                                                                     | Rengöra ugn och tillbehör . . . . .             | 12        |
|   | <b>Använda maskinen</b> . . . . .               | <b>12</b> |
|                                                                                     | Slå på och av enheten . . . . .                 | 12        |
|                                                                                     | Ställa in ugnsfunktion och temperatur . . . . . | 12        |
|                                                                                     | Snabbuppvärmning . . . . .                      | 13        |
|   | <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .                 | <b>13</b> |
|                                                                                     | Ställa in tillagningstiden . . . . .            | 13        |
|                                                                                     | Ställa in färdigtiden . . . . .                 | 14        |
|                                                                                     | Ställa timern . . . . .                         | 15        |
|                                                                                     | Ställa klockan . . . . .                        | 15        |
|   | <b>Barnspärr</b> . . . . .                      | <b>15</b> |
|                                                                                     | Slå på och av . . . . .                         | 15        |
|   | <b>Grundinställningar</b> . . . . .             | <b>16</b> |
|                                                                                     | Grundinställningslista . . . . .                | 16        |
|                                                                                     | Ändra grundinställningar . . . . .              | 16        |
|   | <b>Rengöring</b> . . . . .                      | <b>17</b> |
|                                                                                     | Lämpliga rengöringsmedel . . . . .              | 17        |
|                                                                                     | Håll enheten ren . . . . .                      | 18        |
|    | <b>Rengöringsfunktionen</b> . . . . .           | <b>18</b> |
|                                                                                     | Självrengöring . . . . .                        | 18        |
|                                                                                     | Rengöringsguiden för våtrengöring . . . . .     | 19        |
|    | <b>Ugnsstegar</b> . . . . .                     | <b>20</b> |
|                                                                                     | Ta ur och sätta i ugnsstegarna . . . . .        | 20        |
|    | <b>Ugnsluckan</b> . . . . .                     | <b>21</b> |
|                                                                                     | Haka av och hänga på luckan . . . . .           | 21        |
|                                                                                     | Ta bort luckskyddet . . . . .                   | 21        |
|                                                                                     | Ta ur och sätta i luckglasen . . . . .          | 22        |
|    | <b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .               | <b>23</b> |
|                                                                                     | Åtgärda fel själv . . . . .                     | 23        |
|                                                                                     | Maximal funktionstid . . . . .                  | 24        |
|                                                                                     | Byta lampa i ugnsbelysningen i taket . . . . .  | 24        |
|    | <b>Service</b> . . . . .                        | <b>25</b> |
|                                                                                     | E- och FD-nummer . . . . .                      | 25        |
|    | <b>Program</b> . . . . .                        | <b>25</b> |
|                                                                                     | Formar . . . . .                                | 25        |
|                                                                                     | Förbereda maträtten . . . . .                   | 25        |
|                                                                                     | Program . . . . .                               | 26        |
|                                                                                     | Ställa in program . . . . .                     | 27        |
|  | <b>Testat i vårt provkök</b> . . . . .          | <b>28</b> |
|                                                                                     | Allmänna anvisningar . . . . .                  | 28        |
|                                                                                     | Kakor och småkakor . . . . .                    | 29        |
|                                                                                     | Puddingar och gratänger . . . . .               | 32        |
|                                                                                     | Fågel, kött och fisk . . . . .                  | 32        |
|                                                                                     | Tillbehör och grönsaker . . . . .               | 35        |
|                                                                                     | Desserter . . . . .                             | 35        |
|                                                                                     | Akrylamid i livsmedel . . . . .                 | 36        |
|                                                                                     | Torkning . . . . .                              | 36        |
|                                                                                     | Konservering . . . . .                          | 37        |
|                                                                                     | Jäsa deg . . . . .                              | 38        |
|                                                                                     | Upptining . . . . .                             | 38        |
|                                                                                     | Varmhållning . . . . .                          | 38        |
|                                                                                     | Provrätter . . . . .                            | 39        |



## Bestämmelser för användningen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 10

## **Viktiga säkerhetsanvisningar!**

### **Allmänt**

#### **Varning – Brandrisk!**

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. 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.

#### **Varning – Risk för brännskador!**

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

#### **Varning – Skållningsrisk!**

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

#### **Varning – Risk för personskador!**

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

#### **Varning – Risk för stötar!**

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

#### **Varning – Fara för magnetpåverkan!!**

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

### **Halogenlampa**

#### **Varning – Risk för brännskador!!**

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

#### **Varning – Risk för stötar!**

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

## Rengöringsfunktion

### **Varning – Brandrisk!!**

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

### **Varning – Risk för allvarliga personskador!!**

Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen. Rent generellt, rengör inga tillbehör samtidigt.

### **Varning – Risk för brännskador!!**

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



## Skadeorsaker

### Allmänt

#### Obs!

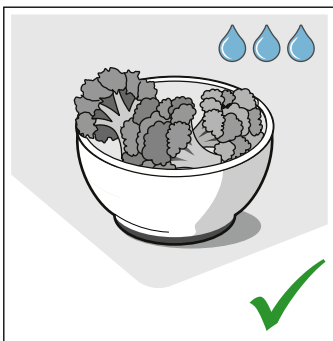
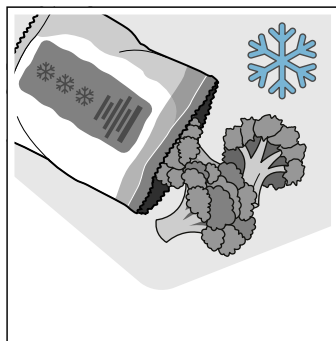
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom. Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Är tätningen skadad, köp ny hos service.
- 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.

## Återvinning

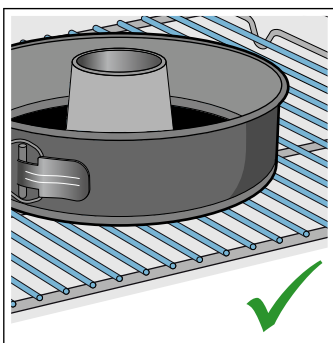
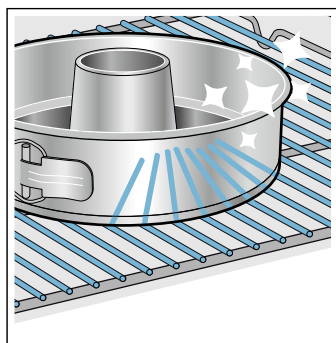
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

### Spara energi

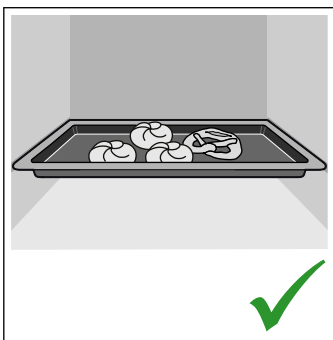
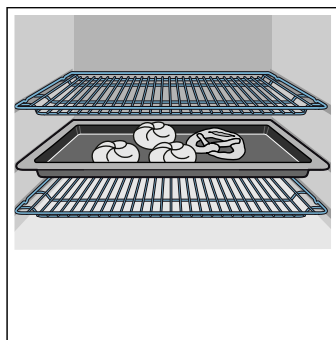
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



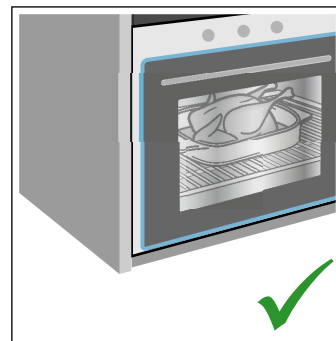
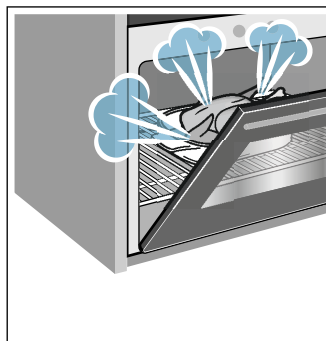
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



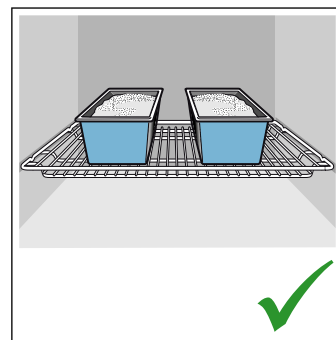
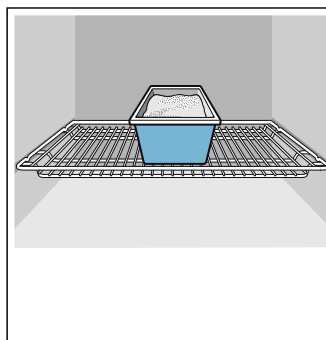
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



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



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

## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

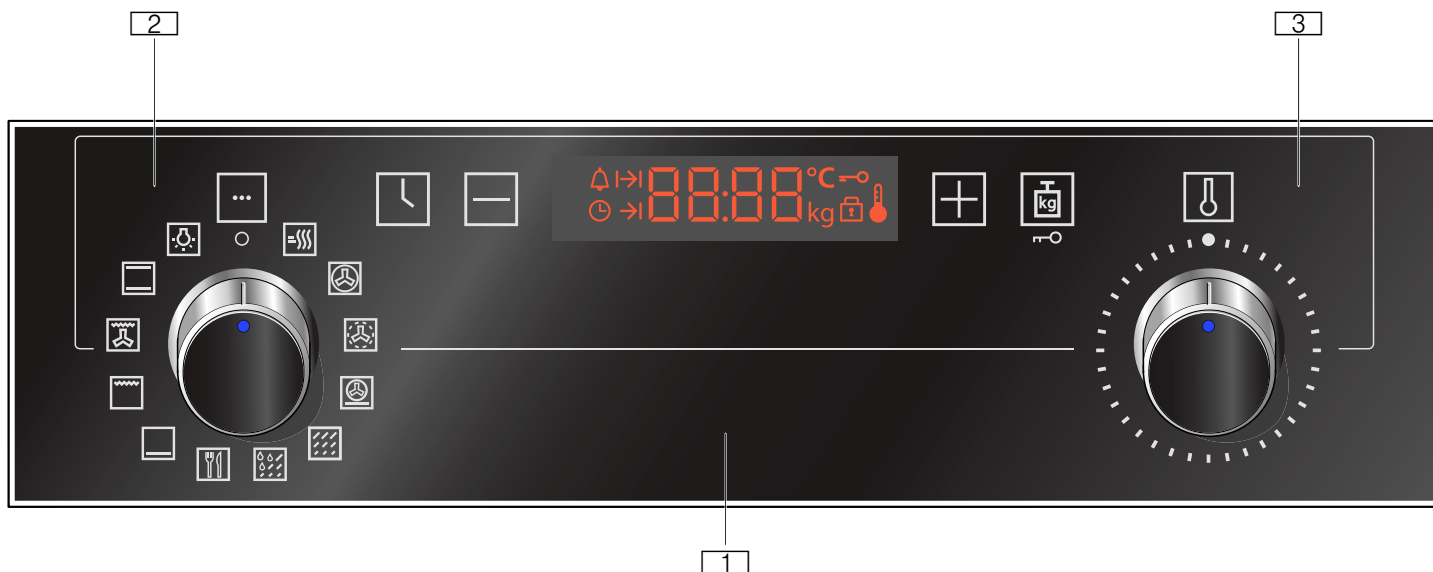
## Lär dig enheten

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

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

### Kontroller

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



#### 1 Knappar och display

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

#### 2 Funktionsvred

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

#### 3 Temperaturväljare

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

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

#### Knappar och display

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

| Sensorfält                                                                          | Betydelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tidsfunktioner<br>Tryck tills du valt timer  , tillagningstid  , färdigtid  eller klockan. |
|  | Minus<br>Minskar inställt värde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Plus<br>Ökar inställt värde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Vikt<br>Väljer vikt i programmen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Barnspärr<br>Låser och låser upp ugnsfunktionerna på kontrollerna.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

#### Display

Du får upp ugnstemperaturen som du kan ställa in med termostatvredet på displayen.

Dessutom får du upp tidsfunktionernas inställningar. Tryck flera gånger på sensorfält  för att välja de olika tidsfunktionerna. Symbolen för vald funktion lyser.

## Ugnsfunktioner och funktioner

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

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

| Ugnsfunktion                                                                                             | Temperatur                                         | Användning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  3D-varmluft             | 50-275°C                                           | För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Anpassad varmluft       | 50-275°C                                           | En effektsnål ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på res-tvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livs-medel avgör hur mycket effekt du kan spara. Man använder ugnsfunktionen för att beräkna energieffektivitetsklassen. |
|  Pizzaläge               | 50-275°C                                           | För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  Undervärme              | 50-275°C                                           | För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  Grill, stor yta         | Grilllägen:<br>1 = låg<br>2 = medel<br>3 = kraftig | För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratine-ring. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.                                                                                                                                                                                                                                |
|  Varmluftsgrill         | 50-275°C                                           | För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.                                                                                                                                                                                                                   |
|  Över- och under-värme | 50-275°C                                           | För vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad under- och ovanifrån.                                                                                                                                                                                                                                     |

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

### Andra funktioner

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

| Funktion                                                                                                            | Användning                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Snabbuppvärmning                 | Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör.                                                           |
|  Ugnsbelysning                    | Slår på ugnsbelysningen utan funktion. Det underlättar t.ex. vid rengöring av ugnsutrymmet.           |
|  Program                          | Lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter i enheten.                               |
|  Rengöringsguide för våtrengöring | Rengöringsguiden för våtrengöring underlättar ugnrensningen.<br>→ "Rengöringsfunktionen" på sidan 18  |
|  Pyrolys                          | Rengöringsfunktionen rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv.<br>→ "Rengöringsfunktionen" på sidan 18 |

## Temperatur

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

Du får upp inställningarna på displayen.

### Anvisningar

- Temperaturen går att ställa in i 1°-steg upp till 100°C, sedan i 5°-steg.
- Enheten sänker temperaturen något efter ett tag vid mycket höga temperaturer.

### Temperaturindikering

⏻ lyser på displayen när enheten värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av.

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

### Anvisningar

- Du får bara upp temperaturindikeringen vid ugnsfunktioner med inställd temperatur. Du får t.ex. inte upp den vid grillägena.
- Visad temperatur kan avvika lite från den faktiska ugnstemperaturen pga. termisk tröghet.

## Ugnsutrymme

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

### Öppna luckan

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

### Ugnsbelysning

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

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

### Kylfläkt

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

### Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

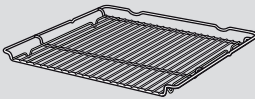
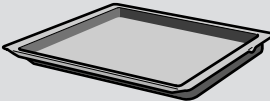
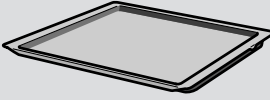
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning.

## Tillbehör

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

### Reglertillbehör

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Galler</b><br>För formar, kak- och gratängformar.<br>För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.                                                                 |
|  | <b>Långpanna</b><br>För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar.<br>Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. |
|  | <b>Bakplåt</b><br>För småkakor på plåt                                                                                                                                |

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

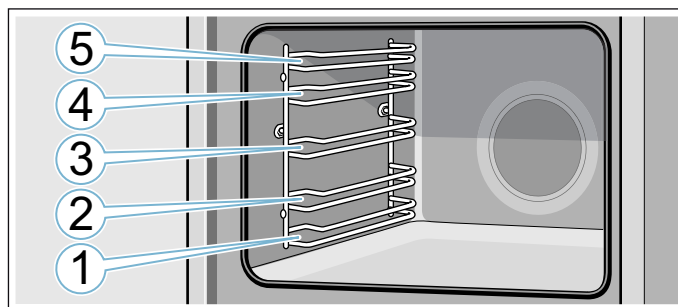
Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

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

### Sätta in tillbehör

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

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



Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar.

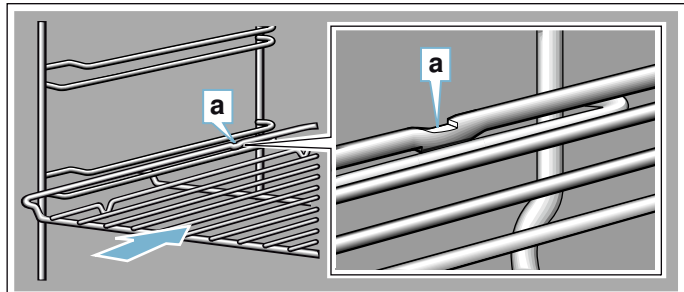
### Anvisningar

- Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.
- Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

## Snäpplägena

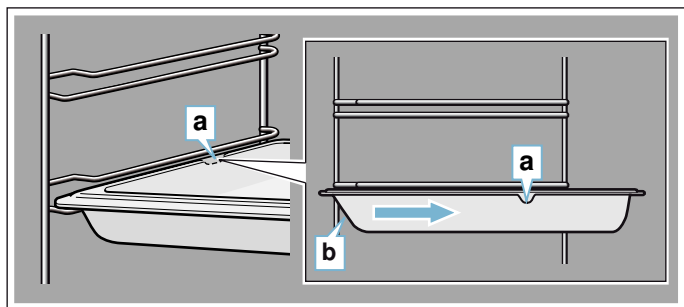
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret. Den öppna sidan ska vara mot luckan med försänkningen nedåt .



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

Exempel i bilden: långpanna

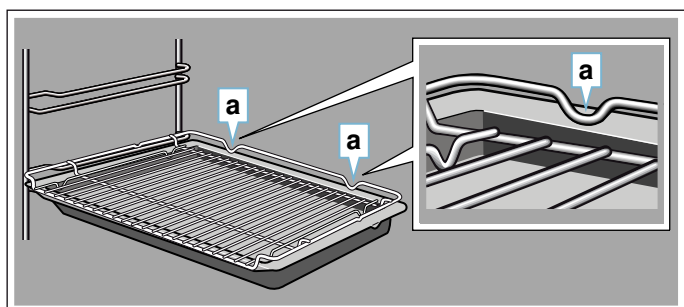


## Kombinera tillbehör

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

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

Exempel i bilden: långpanna



## Extratillbehör

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

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

**Anvisning:** Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → "Service" på sidan 25

### Extratillbehör

#### Galler

För formar, kak- och gratångformar samt stekar och grillbitar.

#### Bakplåt

För småkakor på plåt

#### Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar.

Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

#### Utdragssystem, 2 par

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

#### Utdragssystem, 3 par

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

## Före första användning

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

### Första användningen

Du får upp klockan på displayen vid elanslutning. Ställ klockan.

#### Ställa klockan

Funktionsvredet måste vara i nolläge.

Klockan är fabriksinställd på 12:00.

1. Ställ klockan med  eller .
  2. Tryck på sensorfält  för att bekräfta.
- Du får upp inställd tid på displayen.

### Rengöra ugn och tillbehör

Rengör ugsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

#### Rengöra ugsutrymmet

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

Se till så att det inte finns några förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor kvar inuti ugnen. Torka av de glatta ugsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning. Vådra köket när ugnen värmer upp.

Gör de angivna inställningarna. Nästa kapitel tar upp hur du ställer in ugsfunktion och temperatur.

→ "Använda maskinen" på sidan 12

| Inställningar |                                                                                                          |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugsfunktion   | Över- och undervärme  |
| Temperatur    | 240°C                                                                                                    |
| Tid           | 1 timme                                                                                                  |

Slå av ugnen när tiden går ut.

Rengör de glatta ugsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när ugnen svalnat.

#### Rengöra tillbehör

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

## Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten.

### Slå på och av enheten

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

### Ställa in ugsfunktion och temperatur

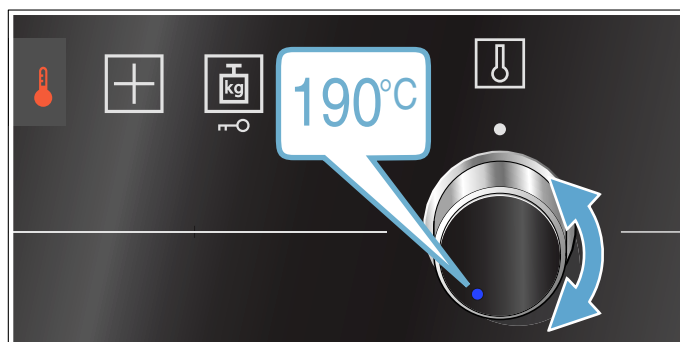
Du ställer smidigt in enheten med funktions- och termostadvreden. I ugsfunktionstabellen hittar du rätt ugsfunktion till rätt maträtt.

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

1. Ställ in ugsfunktionen med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.



Ugnen börjar värma upp inom några sekunder.

Vrid funktionsvredet till nolläget för att slå av ugnen.

**Anvisning:** Det går även att ställa in tillagningstid och färdigtid på enheten. → "Tidsfunktioner" på sidan 13

#### Ändra

Du kan närsomhelst ändra ugsfunktion och temperatur med respektive vred.

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

## Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden.

Använd sedan helst:

-  3D-varmluft
-  Över-/undervärme

Använd bara snabbuppvärmning vid inställd temperatur över 100°C.

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

1. Vrid funktionsvredet till .
2. Ställ in temperaturen med termostadvredet. Ugnen börjar värma upp inom några sekunder.

Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. Sätt in maten i ugnen och ställ in ugsfunktion och temperatur.

## Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

| Tidsfunktion                                                                                     | Användning                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Tillagningstid | Ugnen slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.                                                          |
|  Färdigtid      | Välj den tillagnings- och färdigtid du vill ha. Ugnen slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill. |
|  Timern         | Timern fungerar som en äggklocka. Den fungerar oberoende av funktion och påverkar inte ugnen.                          |
|  Klockan        | Väljer du ingen annan funktion, så får du upp klockan på ugnsdisplayen.                                                |

Välj ugsfunktion och tryck på sensorfält  för att komma till tillagningstiden. Du kan ställa in en färdigtid när du ställt in tillagningstiden. Timern går att ställa in närsomhelst.

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

**Anvisning:** Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna.

## Ställa in tillagningstiden

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. Så du drar inte över tillagningstiden av misstag och behöver inte avbryta det du håller på med för att slå av funktionen.

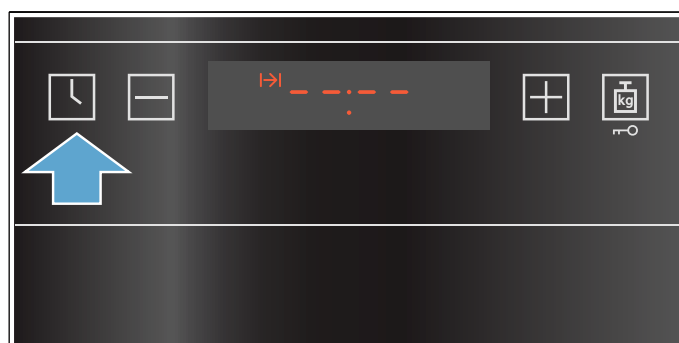
Det får inte finnas någon inställd timertid om du ska programmera tillagningstiden.

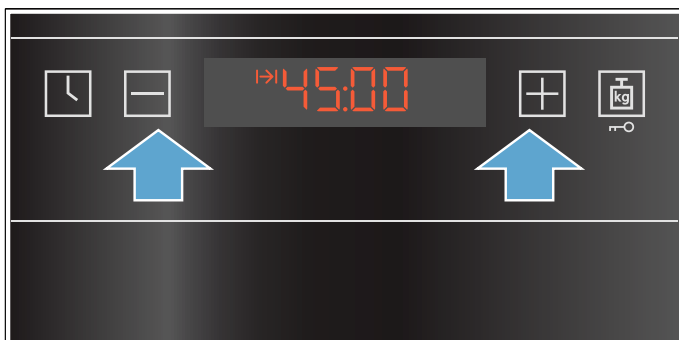
Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter. Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.

Beroende på vilket sensorfält du trycker på först, så börjar tillagningstiden på annat tidsförslag: 10 minuter med sensorfält  och 30 minuter med sensorfält .

Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställa in ugsfunktion och temperatur eller grilläge.
2. Tryck två gånger på sensorfältet . Du får upp -- : -- och I->I på displayen.



3. Ställ in tillagningstiden med  eller .

Ugnen börjar värma upp inom några sekunder. Du får upp vald temperatur på displayen.

**När tiden gått ut**

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp **00:00** på displayen.

Du kan ställa in tillagningstid igen med sensorfält  när signalen slutat.

Slå av ugnen när maten är klar. Vrid funktionsvredet till nolläge.

**Ändra och avbryta**

Du kan närsomhelst ändra tillagningstiden genom att trycka på sensorfält  och ändra tillagningstiden med  eller . Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Vill du avbryta, så trycker du på sensorfält  och ställer tillagningstiden på **00:00**. Ugnen fortsätter uppvärmningen utan tillagningstid.

**Kolla tidsfunktionerna**

Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Du får upp symbolen för den tid som displayen visar.

Vill du kolla de olika tidsfunktionernas värden, tryck på sensorfält  tills du får upp den symbol du vill ha.

**Ställa in färdigtiden**

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

**Anvisningar**

- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
- Ställ in färdigtiden med kall ugn.
- Du kan inte ställa in färdigtid när funktionen är igång. Det påverkar slutresultatet.

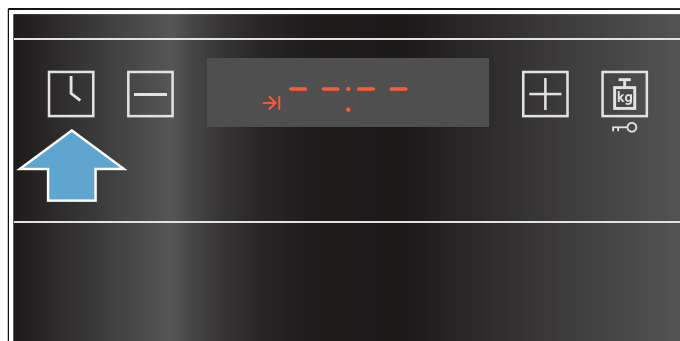
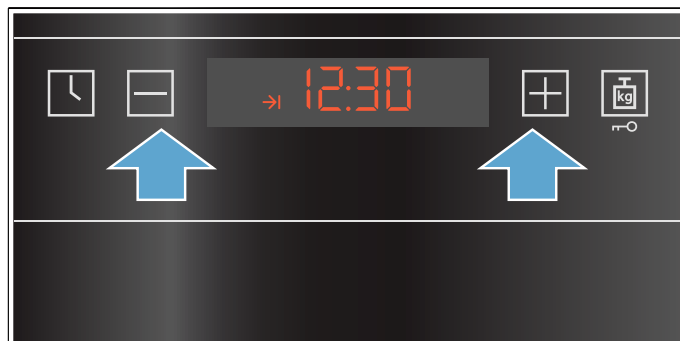
Det går att flytta färdigtiden max. 23 timmar och 59 minuter.

Exempel i bilden: klockan är 10:30, inställd tillagningstid 45 minuter och maten ska vara klar 12:30.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.
2. Tryck två gånger på sensorfält  och ställ in tiden med  eller .

3. Tryck på sensorfältet .

Du får upp **-- : --** och  på displayen.

4. Flytta fram färdigtiden med  eller .

Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder. Du får upp färdigtiden på displayen. Du får upp inställd temperatur när ugnen är igång.

**När tiden gått ut**

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du får upp **00:00** på displayen.

Du kan ställa in tillagningstid igen med sensorfält  när signalen slutat.

Slå av ugnen när maten är klar. Vrid funktionsvredet till nolläge.

**Ändra och avbryta**

Du kan flytta färdigtiden med sensorfält  eller . Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Det går inte flytta färdigtiden om tillagningstiden redan börjat räkna ned. Det påverkar slutresultatet.

Återställ färdigtiden till aktuell tid plus tillagningstiden med sensorfält  för att avbryta. Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

**Kolla tidsfunktionerna**

Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Du får upp symbolen för den tid som displayen visar.

Vill du kolla de olika tidsfunktionernas värden, tryck på sensorfält  tills du får upp den symbol du vill ha.

## Ställa timern

Du kan använda timern både när ugnen är på och av. Men det får inte finnas någon inställd tillagnings- eller färdigtid.

Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter. Timertiden går att ställa in i 30-sekunderssteg upp till 10 minuter. Sedan blir tidsstegen större med ökande värden.

Beroende på vilket sensorfält du trycker på först, så börjar timertiden på annat tidsförslag: 5 minuter med sensorfält  och 10 minuter med sensorfält .

1. Tryck på sensorfält  tills  tänds.
  2. Ställ timern med  eller .
- Timertiden börjar räkna ned inom några sekunder.

**Tips:** Vill du att inställd timertid ska påverka ugnsfunktionen, använd tillagningstid. Så slår ugnen av automatiskt.

### Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Du får upp  på displayen. Slå av timern med någon av sensorfälten.

### Ändra och avbryta

Du kan närsomhelst ändra timertiden med  eller . Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Vill du avbryta, så använder du sensorfält  för att ställa timern på . Timern slår av.

### Kolla tidsfunktionerna

Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Du får upp symbolen för den tid som displayen visar.

Vill du kolla de olika tidsfunktionernas värden, tryck på sensorfält  tills du får upp den symbol du vill ha.

## Ställa klockan

Klockan blinkar på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställ klockan.

Funktionsvredet ska vara i nolläge.

1. Tryck två gånger på sensorfältet . Klockan slutar blinka.
  2. Ställ klockan med sensorfält  eller .
- Du får upp inställd tid inom några sekunder.

**Anvisning:** Du kan ställa in i grundinställningarna om displayen ska visa klockan. → *"Grundinställningar"*

### Ställa klockan

Du kan t.ex. ställa om klockan från sommar- till vintertid, om det behövs.

Tryck på sensorfält  när ugnen är av tills klockan tänds och ställ den sedan med  eller .

## Barnspärr

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

### Anvisningar

- Du kan ändra i grundinställningarna om barnspärren ska gå att ställa in eller inte. → *"Grundinställningar" på sidan 16*
- Ev. ansluten håll blir inte påverkad av ugnens barnspärr.

### Slå på och av

Funktionsvredet måste vara i nolläge när du slår på barnspärren.

Tryck på sensorfält  i ca 4 sekunder.

Du får upp resp. symbol på displayen. Barnspärren är på.

**Anvisning:** Har du ställt in en timertid , så fortsätter den att gå. Du kan inte ändra timertid när barnspärren är på.

Slå av genom att trycka 4 sekunder på sensorfältet  igen tills symbolen slocknar på displayen.

### Låsa ugnsluckan

Du kan även ändra grundinställningarna så att ugnsluckan låser. → *"Grundinställningar" på sidan 16*

Är ugnen av låser luckan direkt när du slår på barnspärren.

## Grundinställningar

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

### Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

| Grundinställning                                              | Alternativ                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b> Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut   | <b>1</b> = ca 10 sekunder<br><b>2</b> = ca 30 sekunder<br><b>3</b> = ca 2 minuter  |
| <b>c 2</b> Väntetid tills inställningen blir sparad           | <b>1</b> = ca 3 sekunder*<br><b>2</b> = ca 6 sekunder<br><b>3</b> = ca 10 sekunder |
| <b>c 3</b> Knappton vid knapptryckning                        | <b>0</b> = av<br><b>1</b> = på*                                                    |
| <b>c 4</b> Displayens ljusstyrka                              | <b>1</b> = mörk<br><b>2</b> = medel*<br><b>3</b> = ljus                            |
| <b>c 5</b> Klocka                                             | <b>0</b> = dölj klockan<br><b>1</b> = visa klockan*                                |
| <b>c 6</b> Det går att slå på barnspärren                     | <b>0</b> = nej<br><b>1</b> = ja*<br><b>2</b> = ja, med lucklås**                   |
| <b>c 7</b> Ugnsbelysning på vid användning                    | <b>0</b> = nej<br><b>1</b> = ja*                                                   |
| <b>c 8</b> Kylfläkteftergång                                  | <b>1</b> = kort<br><b>2</b> = medel*<br><b>3</b> = lång<br><b>4</b> = extralång    |
| <b>c 9</b> Eftermonterade utdragsskenor**                     | <b>0</b> = nej*<br><b>1</b> = ja                                                   |
| <b>c R</b> Återställa alla värden till fabriksinställningarna | <b>0</b> = nej*<br><b>1</b> = ja                                                   |

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

\*\* Finns inte på alla enhetstyper.

## Ändra grundinställningar

Funktionsvredet ska vara i nolläge.

- Tryck på sensorfält  i ca 4 sekunder. Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. **c 1 1**.
- Ändra inställningen med  eller , om det behövs.
- Tryck på sensorfält  för att bekräfta. Du får upp nästa grundinställning på displayen.
- Tryck flera gånger på sensorfält  för att få upp alla grundinställningar. Tryck på sensorfält  eller  och ändra inställningarna.
- Tryck till slut igen på sensorfält  i ca 4 sekunder för att bekräfta de valda inställningarna.

Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra grundinställningarna igen när som helst.

**Anvisning:** Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

# Rengöring

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

## Lämpliga rengöringsmedel

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

### Obs!

#### Ytskador

Använd inte

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

### Varning – Risk för brännskador!

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

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

|         |                                                                                                                                                                                                 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Handtag | <p>Varmt vatten och diskmedel:<br/>Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.</p> |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Enhetsens insida

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaljytor               | <p>Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning:<br/>Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa, varmt vatten och diskmedel. Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll eller ugnsurengöring.</p> <p>Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar.</p> <p>Använd helst rengöringsfunktionen.<br/>→ "Rengöringsfunktionen" på sidan 18</p> <p><b>Anvisning:</b> Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen.</p> <p>Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.</p> |
| Ugnsbelysnings lampglas | <p>Varmt vatten och diskmedel:<br/>Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Om det är jättesmuttigt, använd ugnsurengöring.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Lucksydd                | <p>i rostfritt:<br/>Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt av plast:<br/>Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.</p> <p>Ta bort lucksyddet och rengör det.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ugnsstegarna            | <p>Varmt vatten och diskmedel:<br/>Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Utdragssystem           | <p>Varmt vatten och diskmedel:<br/>Rengör med disktrasa eller -borste.</p> <p>Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tillbehör               | <p>Varmt vatten och diskmedel:<br/>Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.</p> <p>Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

### Anvisningar

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

## Håll enheten ren

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

### **Varning – Brandrisk!**

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

### Tips

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



## Rengöringsfunktionen

Enheten har självrengöring och rengöringsguider för våtrengöring.

Ugsfunktionen Självrengöring rengör ugnen smidigt och rengöringsguiden underlättar den dagliga ugsrengöringen.

### Självrengöring

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

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

| Läge | Rengöringsgrad | Tillagningstid         |
|------|----------------|------------------------|
| 1    | lätt           | ca 1 timme, 15 minuter |
| 2    | medel          | ca 1 timme, 30 minuter |
| 3    | intensiv       | ca 2 timmar            |

Ju kraftigare och äldre smuts, desto intensivare rengöringsläge måste du välja. Det räcker att rengöra ugsutrymmet varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen drar bara ca 2,5-4,8 kWh.

### Anvisningar

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



### **Varning**

#### **Risk för brännskador!!**

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

### Före rengöringsfunktionen

Ugsutrymmet ska vara tomt. Ta ut tillbehör, formar och ugnsstegar ur ugsutrymmet. Hur du tar ut ugnsstegarna, se resp. kapitel. → "Ugnsstegar" på sidan 20

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



### **Varning**

#### **Brandrisk!!**

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

## Ställa in rengöringsfunktionen

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

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

1. Välj ugnsfunktion  med funktionsvredet. Du får upp — — på displayen.
  2. Ställ in rengöringsläget med termostadvredet. Du får upp valt läge på displayen.
- Rengöringsfunktionen går igång inom några sekunder. Programtiden räknar ned på displayen.

Vädra köket när självrengöringen är igång.

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

Enheten ger signal när självrengöringen går ut. Du får upp 00:00 på displayen. Slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Ugnsluckan går att öppna igen när ugnen svalnat tillräckligt och låssymbolen  slocknat.

## Flytta färdigtiden

Det går att flytta fram färdigtiden. Tryck på sensorfältet  före start tills färdigtidsymbolen blir framlyft på displayen. Flytta fram färdigtiden med vredet .

Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.

## Ändra och avbryta

Du kan inte byta rengöringsläge när funktionen är igång.

Färdigtiden går att ändra när enheten är i standbyläge.

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

Luckan är ev. låst tills ugnsutrymmet svalnat tillräckligt och låssymbolen slocknar på displayen.

## Efter rengöringsfunktionen

Låt ugnsutrymmet svalna ordentligt. Torka upp askan ur ugnsutrymmet och vid luckan med fuktig trasa.

Sätt i ugnsstegarna igen.

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

## Rengöringsguiden för våtrengöring

Rengöringsguiden för våtrengöring underlättar ugnsrengöringen. Smutsen blir upplöst av ånga och diskmedel. Sedan får du bort den lättare.

### Varning – Risk för skållning!

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

## Ställa in rengöringsguiden

**Anvisning:** Rengöringsguiden för våtrengöring går bara att använda i kall ugn. Låt ugnsutrymmet svalna ordentligt.

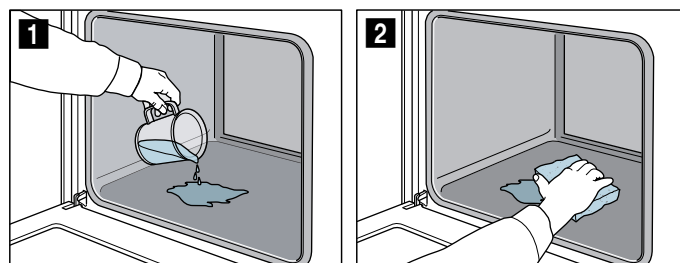
1. Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
  2. Blanda 0,4 l vatten (inte destillerat) med en droppe diskmedel och häll mitt på ugnsbotten (bild **1**).
  3. Stäng luckan.
  4. Välj ugnsfunktion  med funktionsvredet. Du får upp tillagningstiden på displayen.
- Rengöringsguiden går igång inom några sekunder. Programtiden räknar ned på displayen.

### Anvisningar

- Tiden är fast förinställd och går inte ändra.
- Färdigtiden går inte att flytta.

 blinkar på displayen tills ugnen svalnat. Slå av ugnen. Vänta tills ugnen har svalnat helt innan du slår på rengöringsguiden igen.

Enheten ger signal när rengöringsguiden är klar. Du får upp 00:00 på displayen. Slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.



## Torka ur

Du måste torka upp restvattnet i ugnsutrymmet efteråt. Låt inte restvattnet stå kvar i ugnsutrymmet någon längre tid (t.ex. över natt). Du får inte använda ugnen om ugnsutrymmet fortfarande är vått eller fuktigt.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa eller liknande (bild **2**).
2. Rengör med de glatta ugnsytorna med disktrasa eller -borste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa (även under lucktätningen).
4. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att emaljytorna i ugnen torkar. Du kan även snabbtorka ugnen.

## Snabbtorka ugnen

1. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) när rengöringsguiden är klar.
2. Ställ in 3D-varmluft på 50°C.
3. Slå av ugnen efter 5 minuter och stäng ugnsluckan.

## Ta bort grovsmuts

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

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

## Ugnstegar

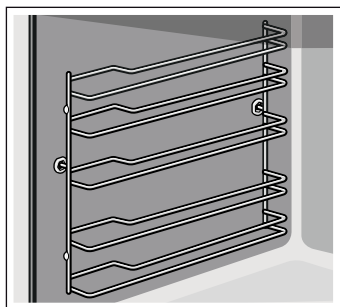
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnstegarna.

### Ta ur och sätta i ugnstegarna

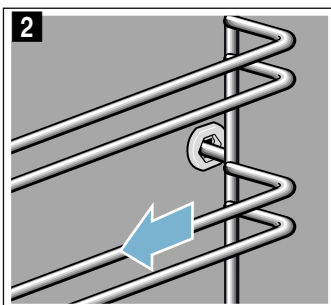
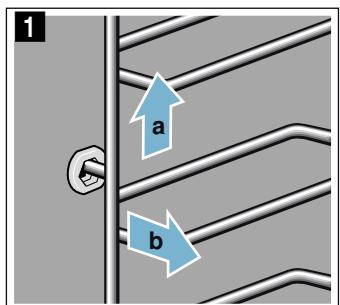
#### **Varning – Risk för brännskador!!**

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

#### Ta ur ugnstegarna



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

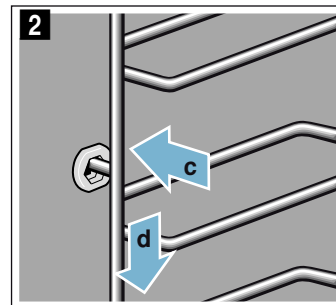
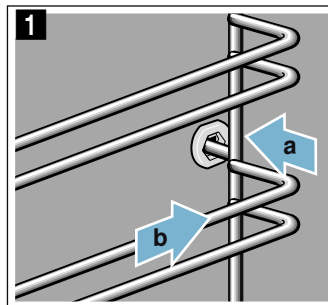


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

### Sätta i ugnstegarna

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

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



## Ugnsluckan

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

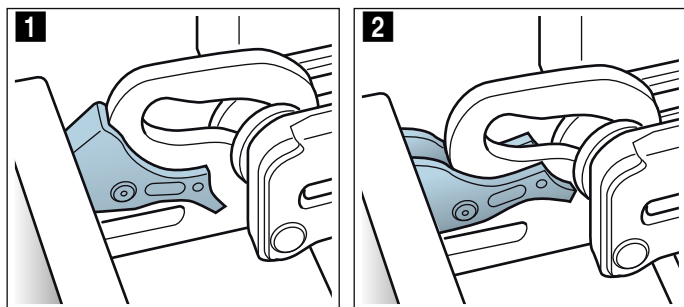
### Haka av och hänga på luckan

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

Luckgångjärnen har varsin spärr.

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

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



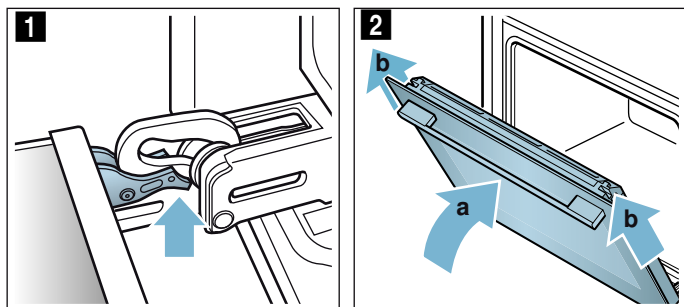
### Varning

#### Risk för personskador!!

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

### Haka av luckan

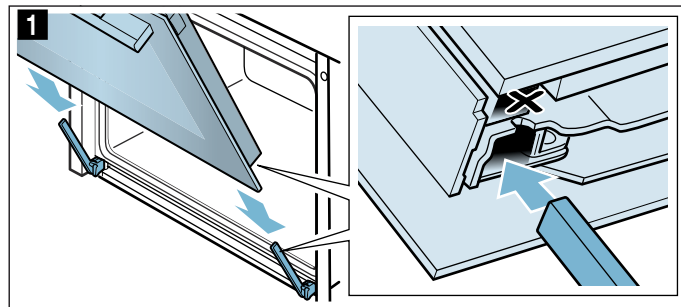
1. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger (bild **1**).
3. Stäng luckan helt **a**. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna **b** och dra upp (bild **2**).



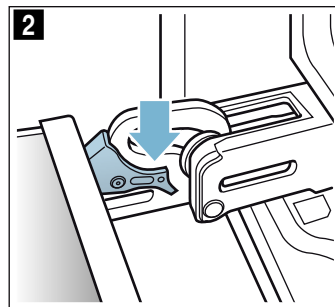
### Hänga på luckan

Häng på luckan igen i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen rakt i öppningen när du hänger på luckan (bild **1**). Lägga båda gångjärnen nedtill på ytterglaset och använd det som stöthjälp. Se till så att sätter gångjärnen i rätt öppning. Det ska gå att sätta i dem lätt och utan motstånd. Om det tar emot, kontrollera att du satt gångjärnet i rätt öppning.



2. Öppna luckan helt. Fäll in båda spärrarna igen (bild **2**).

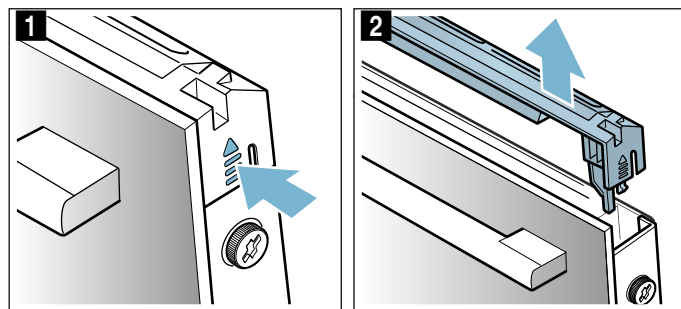


3. Stäng luckan.

### Ta bort luckskyddet

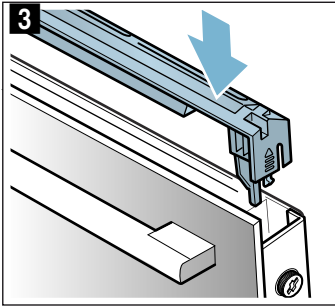
De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Skyddet går att ta bort, så du kan rengöra ordentligt. → "Rengöring" på sidan 17

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



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

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



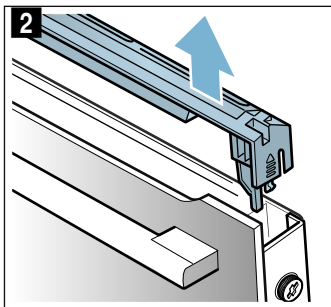
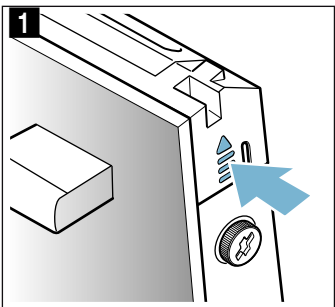
5. Stäng luckan.

## Ta ur och sätta i luckglasen

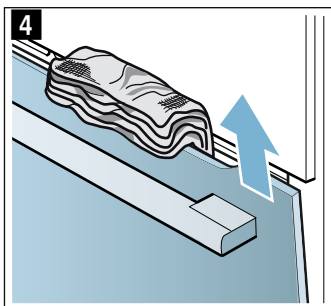
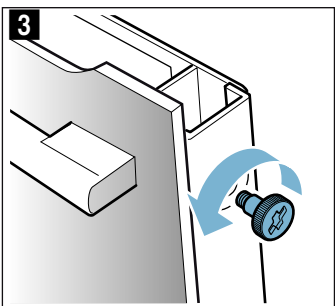
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

### Ta ur på enheten

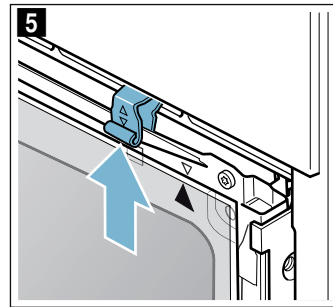
1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild 1).
3. Ta av skyddet (bild 2B).



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



6. Tryck upp mellanglasets båda fästen, men ta inte bort det (bild 5). Håll glaset med ena handen. Ta ur glaset.



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

### ⚠ Varning

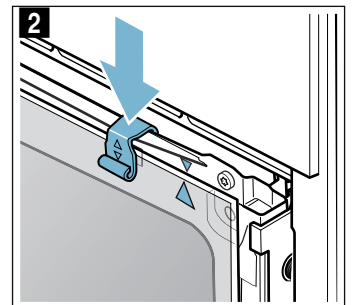
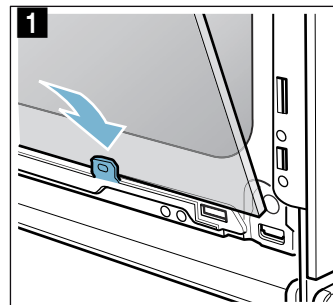
#### Risk för personskador!

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

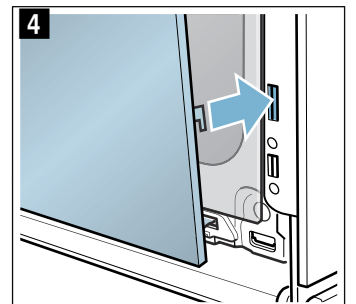
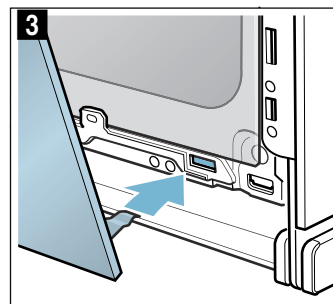
### Sätta i på enheten

Se till så att pilen uppe till höger på glaset matchar pilen på plåten när du sätter i innerglaset.

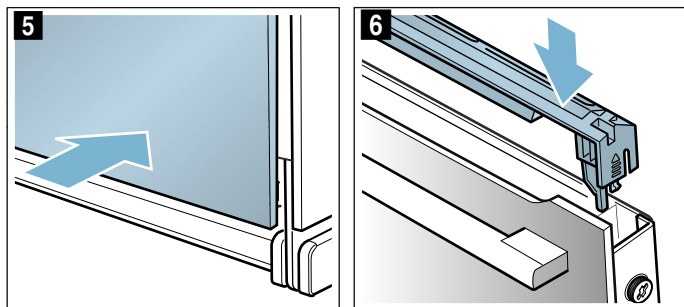
1. Sätt i mellanglasets nedtill i fästena (bild 1) och snäpp fast upptill.
2. Tryck ned båda fästena (bild 2).



3. Sätt ned ytterglaset i fästena (bild 3).
4. Stäng ytterglaset tills de båda övre hakarna är mitt emot öppningen (bild 4).



5. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast (bild 5).
6. Öppna luckan lite igen och ta bort kökshandduken.
7. Skruva i de båda skruvarna till höger och vänster igen.
8. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild 6).



9. Stäng luckan.

### Obs!

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

## ? Hur åtgärda fel?

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

### Åtgärda fel själv

Du kan oftast själv smidigt åtgärda tekniska fel på enheten.

Om maten inte blir perfekt tillagad, så finns det matlagningstips och -anvisningar i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 28

| Fel                                                                                                                                                 | Möjlig orsak                                     | Åtgärd/anvisning                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enheten fungerar inte.                                                                                                                              | Trasig säkring.                                  | Kontrollera säkringen i proppskåpet.                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | Strömavbrott                                     | Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar                                                                                                                                                                       |
| Klockan blinkar på displayen.                                                                                                                       | Strömavbrott.                                    | Ställ klockan igen.                                                                                                                                                                                                                    |
| Det går inte att ställa in enheten. Nyckel-symbolen lyser på displayen eller <b>SAFE</b> .                                                          | Barnspärren är på.                               | Slå av barnspärren genom att trycka ca 4 sekunder på knappen med nyckel-symbolen.                                                                                                                                                      |
| Luckan går inte att öppna. Nyckel-symbolen lyser på displayen.                                                                                      | Barnspärren har låst luckan.                     | Slå av barnspärren genom att trycka ca 4 sekunder på knappen med nyckel-symbolen.<br>Det går att slå av spärren i grundinställningarna.                                                                                                |
| Luckan går inte att öppna. Hänglås-symbolen  lyser på displayen. | Rengöringsfunktionen har låst luckan på enheten. | Vänta tills ugnen har svalnat och hänglås-symbolen  slocknar.                                                                                     |
| Enheten värmer inte upp. Kolonet blinkar på displayen. På många enheter får du även upp <b>d</b> på displayen.                                      | Demoläget är på.                                 | Slå av och på strömmen till enheten (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom ca 5 minuter genom att ställa in grundinställning <b>c 13</b> resp. <b>cb</b> på <b>0</b> .<br>→ "Grundinställningar" på sidan 16 |

### **⚠ Varning – Risk för stötar!**

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

### **Felindikeringar på displayen**

Får du upp en felindikering med "E" på displayen som t.ex. **E0502**, tryck på sensorfältet . Felindikeringen blir återställd. Ställ klockan igen, om det behövs.

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

→ "Service" på sidan 25

### **Maximal funktionstid**

Rör du inte inställningarna på ett par timmar, så slår enheten av uppvärmningen automatiskt. Det förhindrar att funktionen är på av misstag.

Enhetens olika inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd.

### **Maximal funktionstid är uppnådd**

Du får upp **F8** på displayen.

Vrid funktionsvredet till neutralläge. Ställ in igen, om det behövs.

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

### **Byta lampa i ugnsbelysningen i taket**

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller din återförsäljare.

Håll halogenlampan med torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd. Använd bara den här lamptypen.

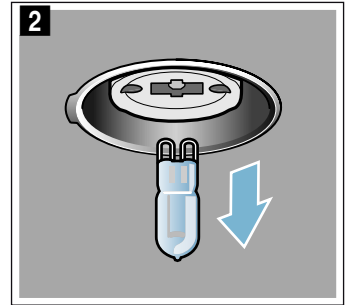
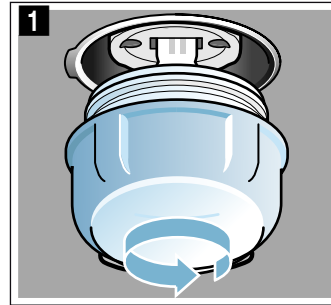
### **⚠ Varning – Risk för stötar!**

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

### **⚠ Varning – Risk för brännskador!**

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

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva ur lampglaset åt vänster (bild **1**).
3. Dra ut lampan - vrid den inte (bild **2**).  
Sätt i ny lampa, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.



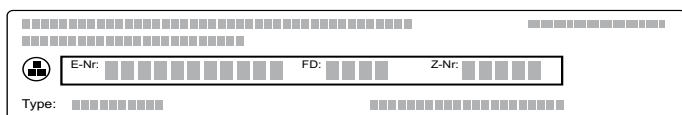
4. Skruva på lampglaset igen.  
Lampglaset kan ha en tätningssring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningssringen innan du skruvar i.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

## Service

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

### E- och FD-nummer

Ange fullständigt serienummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan ge dig rätt råd. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan. Har din enhet ångfunktion, så sitter typskylten på höger sida bakom panelen.



The diagram shows a control panel with a grid of buttons. A label 'E-Nr' is located in the middle row, second column. A label 'FD' is located in the middle row, third column. A label 'Z-Nr' is located in the middle row, fourth column. Below the grid, there is a 'Type:' label followed by a row of buttons.

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

| E-nr                                                                                                 | FD-nr |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <div>Service </div> |       |

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

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.

## Program

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

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

### Formar

Följ formtillverkarens anvisningar.

#### Lämpliga formar:

Använd alltid eldfasta formar som klarar upp till 300°C.

Glas- eller glaskeramikformor passar bäst. Grillen går igenom glaslocket och ger steken en fin, knaprig yta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Den blanka ytan reflekterar värmestrålningen kraftigt. Maten får ingen färg och köttet blir inte ordentligt tillagat. Om du använder en stekgryta i rostfritt, ta av locket när programmet är klart. Eftergrilla köttet på grilläge 3 i ytterligare 8 till 10 minuter.

Använder du emaljgrytor av stål, gjutjärn eller pressgjutet aluminium, så bryner maten på mer underifrån. Tillsätt lite mer vätska.

**Tips:** Är stekskyn för ljus eller mörk, tillsätt mindre resp. mer vätska nästa gång.

#### Olämpliga formar:

Enheten är inte avsedd för formar av ljus, blank aluminium, oglaserat lergods, plast eller formar med plasthandtag.

#### Formens/grytans storlek:

Steken ska täcka ca två tredjedelar av formens botten. Då får du fin steksky.

Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Kött kan svälla vid ugnstekning.

### Förbereda maträtten

Använd färska livsmedel, helst kylskåpskalla.

**Tips:** Magert kött blir saftigare om du lägger på remsor av fläsk.

Väg maträtten. Du behöver vikten för inställningen. Ställ alltid in nästhögsta vikten.

Ställ formen på gallret. Ställ alltid in i kall ugn.

## Program

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften.

Vikten går att ställa in i intervallet 0,5 kg till 2,5 kg.

**Anvisning:** . Viktintervallet är medvetet begränsat. Det är ofta svårt att hitta lämplig form för stora maträtter och slutresultatet skulle inte stämma.

| Program                            | Livsmedel                               | Formar                 | Tillsatt vätska                                     | Fals | Viktinställning           | Obs!                                                                                                                         |
|------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------|------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01 Kyckling</b> , utan fyllning | förberedd, kryddad                      | Stekgryta med glaslock | Nej                                                 | 2    | Kycklingvikt              | lägg med bröstet upp i stekgrytan                                                                                            |
| <b>02 Kalkonbröst</b>              | styckdelar, kryddade                    | Stekgryta med glaslock | Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker       | 2    | Kalkonbröstvikt           | Bryn inte på köttet innan                                                                                                    |
| <b>03 Grönsaksgryta</b>            | vegetarisk                              | hög stekgryta med lock | enligt recept                                       | 2    | Totalvikt                 | Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomat)er) |
| <b>04 Gulasch</b>                  | Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker | hög stekgryta med lock | enligt recept                                       | 2    | Totalvikt                 | Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan.                                                     |
| <b>05 Köttfärslimpa</b> , färsk    | Nöt-, fläsk- eller lammfärs             | Stekgryta med lock     | Nej                                                 | 2    | Stekvikt                  | -                                                                                                                            |
| <b>06 Nötstek</b>                  | t.ex. högre, bog, lår eller surstek     | Stekgryta med lock     | Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker       | 2    | Köttvikt                  | Bryn inte på köttet innan                                                                                                    |
| <b>07 Nötköttssrullader</b>        | med grönsaker eller köttfyllda          | Stekgryta med lock     | Täck nästan rulladerna, t.ex. med fond eller vatten | 2    | Vikt alla fyllda rullader | Bryn inte på köttet innan                                                                                                    |
| <b>08 Lammfiol</b> , genomstekt    | benfri, kryddad                         | Stekgryta med lock     | Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker       | 2    | Köttvikt                  | Bryn inte på köttet innan                                                                                                    |
| <b>09 Kalvstek</b> , mager         | t.ex. ytter- eller innerlår             | Stekgryta med lock     | Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker       | 2    | Köttvikt                  | Bryn inte på köttet innan                                                                                                    |
| <b>10 Fläskkarré</b>               | benfri, kryddad                         | Stekgryta med glaslock | Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker       | 2    | Köttvikt                  | Bryn inte på köttet innan                                                                                                    |

## Ställa in program

Ugnen väljer optimal ugnsfunktion och ställer in tid och temperatur åt dig. Du behöver bara ställa in vikten.

Vikten går bara att ställa in inom ett visst viktintervall.

1. Välj ugnsfunktion  med funktionsvredet.  
Du får upp **PQ 1** på displayen.
2. Välj det program du vill ha med  eller .
3. Tryck på sensorfält  för att bekräfta valt program.  
Du får då upp vikten på displayen.
4. Ange matens vikt med sensorfält  eller .

Du får upp beräknad tillagningstid på displayen när enheten sparar vikten. Du kan återgå till programmet med sensorfält , om det behövs.

Programmet går igång inom några sekunder. Inställd tillagningstid räknar ned på displayen.

Enheten ger signal när programmet är klart. Du får upp tillagningstiden **00:00** på displayen.

Är du nöjd med slutresultatet, slå av ugnen genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

### Programtid

Enheten beräknar tillagningstiden automatiskt för inställt program. Du får upp den när du ställt in vikten i valt program.

Du kan inte ändra tillagningstiden i programmet.

### Fortsatt tillagning

Du kan ställa in tillagningstid igen med vredet  när programmet och signalen slutat. Ugnen fortsätter värma på med programinställningarna.

**Anvisning:** Du kan fortsätta tillagningen hur många gånger du vill med funktionen.

Är du nöjd med slutresultatet, slå av ugnen genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

### Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden i vissa program. Tryck på sensorfält  före start tills färdigtidsymbolen blir framlyft på displayen. Flytta fram färdigtiden med sensorfält .

Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.

### Ändra och avbryta

Du kan inte ändra programnummer och vikt när funktionen är igång.

Färdigtiden går att ändra när enheten är i standbyläge.

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

## Testat i vårt provkök.

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

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

### Allmänna anvisningar

#### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

**Anvisning:** Tillagningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. Maten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.

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

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

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

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

#### Ugnsfunktion anpassad varmluft

Sätt in maten i kall, tom ugn när du använder ugnsfunktionen anpassad varmluft. Håll luckan stängd vid tillagning. Använd bara 1 fals vid tillagningen.

#### Grädda på en fals

Använd följande falsar för gräddning på 1 fals:

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

#### Grädda på flera falsar

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

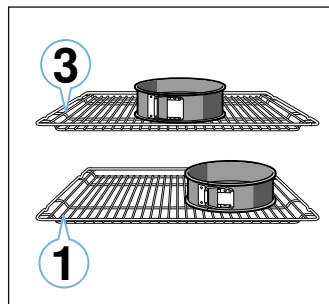
Gräddning på två falsar:

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

Grädda på 3 falsar:

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

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



#### Tillbehör

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

Se till så att du alltid använder rätt tillbehör och sätter in dem ordentligt i ugnen. → "Tillbehör" på sidan 10

#### Bakplåtspapper

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

## Kakor och småkakor

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

Läs även anvisningarna i avsnittet Jäsläge.

### Bakformar

Vi rekommenderar mörka metallbakformar för bästa slutresultat.

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

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

### Formkakor

| Maträtt                                    | Tillbehör/form       | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|--------------------------------------------|----------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Sockerkaka, enkel                          | Krans-/formbrödsform | 2    |               | 140-150         | 75-85                     |
| Sockerkaka, enkel, 2 falsar                | Krans-/formbrödsform | 3+1  |               | 140-150         | 70-85                     |
| Sockerkaka, fin                            | Krans-/formbrödsform | 2    |               | 150-170         | 60-80                     |
| Tårtbotten av sockerkakssmet               | Tårtbottenform       | 3    |               | 160-180         | 20-30                     |
| Frukt- eller cheesecake med mördegssbotten | Springform Ø 26 cm   | 2    |               | 170-190         | 55-80                     |
| Tarte                                      | Pajform              | 1    |               | 200-240         | 25-50                     |
| Vetebröd                                   | Springform Ø 28 cm   | 2    |               | 150-160         | 25-35                     |
| Gugelhupf                                  | Hög sockerkaksform   | 2    |               | 150-170         | 50-70                     |
| Biskvibotten, 3 ägg                        | Springform Ø 26 cm   | 2    |               | 160-170         | 30-35                     |
| Biskvibotten, 6 ägg                        | Springform Ø 28 cm   | 2    |               | 150-160*        | 30-40                     |
| * förvärm                                  |                      |      |               |                 |                           |

## Kakor på plåt

| Maträtt                                           | Tillbehör/form      | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|---------------------------------------------------|---------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Sockerkaka med garnering/fyllning                 | Bakplåt             | 3    |               | 160-180         | 20-45                     |
| Sockerkaka, 2 falsar                              | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 140-160         | 30-55                     |
| Mördegskaka med torr garnering/fyllning           | Bakplåt             | 2    |               | 170-190         | 30-45                     |
| Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 160-170         | 35-45                     |
| Mördegskaka med saftig garnering/fyllning         | Långpanna           | 2    |               | 160-180         | 55-95                     |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning              | Bakplåt             | 3    |               | 160-180         | 15-20                     |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 falsar    | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 150-170         | 20-30                     |
| Vetebröd med saftig garnering/fyllning            | Långpanna           | 3    |               | 180-200         | 30-55                     |
| Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar  | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 150-170         | 45-65                     |
| Vetelängd, vetekrans                              | Bakplåt             | 2    |               | 160-170         | 35-40                     |
| Rulltårta                                         | Bakplåt             | 3    |               | 180-200*        | 10-15                     |
| Strudel, söt                                      | Långpanna           | 2    |               | 190-200         | 45-60                     |
| Strudel, fryst                                    | Långpanna           | 3    |               | 200-220*        | 35-45                     |
| * förvärm                                         |                     |      |               |                 |                           |

## Djupfrysta produkter

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

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

### Bröd och småfranska

#### Obs!

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

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

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

**Småkakor**

| Maträtt                      | Tillbehör/form        | Fals  | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|------------------------------|-----------------------|-------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Muffins                      | Muffinsplåt           | 2     |               | 170-190         | 20-40                     |
| Muffins, 2 falsar            | Muffinsplåtar         | 3+1   |               | 160-170*        | 20-45                     |
| Små, jästa bakverk           | Bakplåt               | 3     |               | 150-170         | 20-30                     |
| Små, jästa bakverk, 2 falsar | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |               | 150-170         | 25-40                     |
| Smördegskakor                | Bakplåt               | 3     |               | 170-190*        | 20-35                     |
| Smördegskakor, 2 falsar      | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |               | 170-190*        | 25-45                     |
| Smördegskakor, 3 falsar      | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |               | 170-190*        | 25-45                     |
| Petits-choux                 | Bakplåt               | 3     |               | 190-210         | 35-50                     |
| Petit-choux, 2 falsar        | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |               | 190-210         | 35-45                     |

\* förvärm

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

**Småkakor**

| Maträtt               | Tillbehör/form        | Fals  | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|-----------------------|-----------------------|-------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Spritskakor           | Bakplåt               | 3     |               | 140-150**       | 25-40                     |
| Spritskakor, 2 falsar | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |               | 140-150**       | 25-35                     |
| Spritskakor, 3 falsar | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |               | 130-140**       | 40-55                     |
| Småkakor              | Bakplåt               | 3     |               | 140-160         | 15-25                     |
| Småkakor, 2 falsar    | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |               | 140-160         | 15-25                     |
| Småkakor, 3 falsar    | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |               | 140-160         | 15-25                     |
| Maräng                | Bakplåt               | 3     |               | 80-90*          | 120-150                   |
| Maräng, 2 falsar      | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |               | 90-100*         | 100-150                   |
| Nötkakor              | Bakplåt               | 3     |               | 90-110          | 20-30                     |
| Nötkakor, 2 falsar    | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |               | 90-110          | 20-35                     |
| Nötkakor, 3 falsar    | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |               | 90-110          | 30-40                     |

\* förvärm

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

**Bröd och småfranska**

| Maträtt                            | Tillbehör/form                | Fals | Ugns-funktion | Steg | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|------------------------------------|-------------------------------|------|---------------|------|-----------------|---------------------------|
| Bröd, 750 g (formbröd och limpor)  | Långpanna eller formbrödsform | 2    |               | -    | 180-200         | 60-70                     |
| Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)   | Långpanna eller formbrödsform | 2    |               | -    | 200-220         | 35-50                     |
| Bröd, 1,5 kg (formbröd och limpor) | Långpanna eller formbrödsform | 2    |               | -    | 180-200         | 60-70                     |
| Focaccia                           | Långpanna                     | 3    |               | -    | 240-250         | 20-25                     |
| Småfranska, söta, färska           | Bakplåt                       | 3    |               | -    | 150-160*        | 25-35                     |
| Småfranska, söta, färska, 2 falsar | Långpanna + bakplåt           | 3+1  |               | -    | 150-170*        | 15-25                     |
| Småfranska, färska                 | Bakplåt                       | 3    |               | -    | 180-200         | 20-30                     |
| Varma smörgåsar, 4 st.             | Galler                        | 3    |               | -    | 200-220         | 15-20                     |
| Varma smörgåsar, 12 st.            | Galler                        | 3    |               | -    | 220-240         | 15-25                     |

\* förvärm

**Pizza, quiche och pajer**

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

**Baktips**

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Om du vill se efter om bakverket är genomgräddat.                                                     | Stick in en tandpetare i bakverkets tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är bakverket klart.                                                                                                                                                                                                                 |
| Bakverket faller ihop.                                                                                | Använd mindre vätska nästa gång. Eller så sänker du temperaturen 10°C och förlänger gräddningstiden. Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna.                                                                                                                                                        |
| Bakverket är för högt i mitten och lägre runt kanterna.                                               | Smör bara botten i springformen. Lossa bakverket försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen                                                                                                                                                                                                                       |
| Fruktsaften rinner över.                                                                              | Använd en långpanna nästa gång.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.                                                        | Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.                                                                                                                                                                                  |
| Bakverket är för torrt.                                                                               | Ställ temperaturen 10° högre och korta gräddningstiden.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bakverket är för ljust gräddat.                                                                       | Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bakverket är för mörkt upptill och för ljust nedtill.                                                 | Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bakverket är för mörkt upptill och för ljust nedtill.                                                 | Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.                                                                                                                                                                                                                            |
| Bakverket blir för mörkt i formen.                                                                    | Formen ska stå mitt på tillbehöret och inte nära bakväggen.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bakverket är för mörkt gräddat.                                                                       | Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bakverket är ojämnt gräddat.                                                                          | Ställ in en något lägre temperatur.<br>Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.<br>Se till så att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg.<br>Se till så att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor. |
| Du har gräddat på flera falsar. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre. | Använd alltid varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.                                                                                                                                                      |
| Bakverket ser bra ut men är inte färdigt inuti.                                                       | Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på bakverk med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.                                                                                                                                |
| Bakverket lossar inte när du vänder formen uppochner.                                                 | Låt bakverket svalna ytterligare 5 till 10 minuter efter gräddning. Lossa det fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd bakverket en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smör och ströa formen nästa gång.                                                                        |

## Puddingar och gratänger

Enheten har många ugnsfunktioner för pajbakning. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många maträtter.

När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek samt gratängens höjd.

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

Använd alltid de angivna falsarna.

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

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

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

| Maträtt                                              | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion                                                                       | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|------------------------------------------------------|----------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Gratäng, tillagade ingredienser                      | Gratängform    | 2    |  | 200-220         | 30-60                     |
| Pudding                                              | Gratängform    | 2    |  | 170-190         | 40-60                     |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög           | Gratängform    | 2    |  | 150-170         | 60-80                     |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög, 2 falsar | Gratängform    | 3+1  |  | 150-160         | 65-80                     |

## Fågel, kött och fisk

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

### Steka på galler

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

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

→ "Tillbehör" på sidan 10

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

### Ugnssteka i form

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

### **⚠ Varning – Risk för skällning!!**

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

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

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

Följ tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

### Öppen form

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

### Täckt form

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

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

**Grilla**

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

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

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

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

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

**Anvisningar**

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

**Stektermometer**

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

**Rekommenderade inställningsvärden**

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

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

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

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

**Fågel**

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

Snitta skinnet på ankbrösten. Vänd inte ankbrösten.

Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.

**Kött**

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

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

Snitta svålen korsvis. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften. Vira steken i aluminiumfolie, om det behövs. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

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

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

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

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

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

**Fisk**

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

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

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

## Fågel

| Maträtt                         | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|---------------------------------|----------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Kyckling, 1,3 kg                | Galler         | 2    |               | 200-220         | 60-70                     |
| Kycklingdelar, à 250 g          | Galler         | 3    |               | 220-230         | 30-35                     |
| Kycklingsticks, nuggets, frusna | Långpanna      | 3    |               | 190-210         | 20-25                     |
| Anka, 2 kg                      | Galler         | 2    |               | 180-200         | 90-110                    |
| Ankbröst, medium, à 300 g       | Galler         | 3    |               | 210-230         | 35-40                     |
|                                 |                |      |               | 3               | 3-5                       |
| Gås, 3 kg                       | Galler         | 2    |               | 140             | 130-140                   |
|                                 |                |      |               | 160             | 50-60                     |
| Gåslår, à 350 g                 | Galler         | 2    |               | 150-160         | 150-160                   |
| Liten kalkon, 2,5 kg            | Galler         | 2    |               | 180-200         | 75-90                     |
| Kalkonbröst, utan ben, 1 kg     | Täckt form     | 2    |               | 240-260         | 80-100                    |
| Kalkonovanlår, med ben, 1 kg    | Galler         | 2    |               | 180-200         | 80-100                    |
| * Förvärm 5 min.                |                |      |               |                 |                           |

## Kött

| Maträtt                                  | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Steg | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|------------------------------------------|----------------|------|---------------|------|-----------------|---------------------------|
| Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg | Öppen form     | 2    |               | -    | 160-170         | 150-160                   |
| Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg       | Öppen form     | 2    |               | -    | 180-190         | 160-180                   |
| Fläskkarréstek, 1,5 kg                   | Öppen form     | 2    |               | -    | 190-200         | 100-110***                |
| Fläskkotletter, 2 cm tjocka              | Galler         | 4    |               | -    | 3               | 20-25**                   |
| Oxfilé, medium, 1 kg                     | Öppen form     | 3    |               | -    | 210-220         | 40-50**                   |
| Nötgrystek, 1,5 kg                       | Öppen form     | 2    |               | -    | 200-220         | 130-150                   |
| Rostbiff, medium, 1,5 kg                 | Öppen form     | 3    |               | -    | 200-220         | 60-70                     |
| Hamburgare, 3-4 cm hög                   | Galler         | 4    |               | -    | 3               | 25-30                     |
| Kalvstek, 1,5 kg                         | Öppen form     | 2    |               | -    | 160-180         | 140-160                   |
| Kalvlägg, 1,5 kg                         | Öppen form     | 2    |               | -    | 200-220         | 125-140                   |
| Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg          | Öppen form     | 2    |               | -    | 170-190         | 70-80***                  |
| Lammsadel med ben, medium, 1,5 kg        | Galler         | 2    |               | -    | 180-190         | 45-55***                  |
| Grillkorv                                | Galler         | 3    |               | -    | 3               | 15-20                     |
| Köttfärslimpa, 1 kg                      | Öppen form     | 2    |               | -    | 170-180         | 70-80                     |

\* förvärm

\*\* Sätt in långpannan under på fals 2

\*\*\* Vänd inte

## Fisk

| Maträtt                                   | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|-------------------------------------------|----------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell    | Galler         | 2    |               | 160-180         | 20-30                     |
| Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax      | Galler         | 2    |               | 170-190         | 30-40**                   |
| Fiskfilé, -kotlett, grillad, 2-3 cm tjock | Galler         | 4    |               | 3               | 12-22**                   |
| Fiskfilé, ångkokt, 2-3 cm tjock           | Täckt form     | 2    |               | 170-190         | 35-45                     |
| Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell    | Täckt form     | 2    |               | 170-190         | 40-50                     |
| Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax      | Täckt form     | 2    |               | 190-210         | 50-60                     |

\* förvärm

\*\* Sätt in långpannan under på fals 2

**Tips vid stekning, sjudning och grillning**

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

**Tillbehör och grönsaker**

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

Följ uppgifterna i tabellen.

| Maträtt                                                                   | Tillbehör/form      | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Grillgrönsaker                                                            | Långpanna           | 5    |               | 3               | 10-15                     |
| Bakpotatis, halverade                                                     | Långpanna           | 3    |               | 160-180         | 45-60                     |
| Potatisprodukter, frusna t.ex. pommes frites, kroketter, krockakor, rösti | Långpanna           | 3    |               | 200-220         | 25-35                     |
| Pommes frites, 2 falsar                                                   | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 190-210         | 30-40                     |

**Desserter**

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

**Suffléer**

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

**Yoghurt**

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

- Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C.  
Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.

- Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpstemperatur).
- Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
- Ställ kopparna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
- Låt yoghurten svalna i kylan när den är klar.

| Maträtt                    | Tillbehör/form | Fals       | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid |
|----------------------------|----------------|------------|---------------|-----------------|-----------------|
| Yoghurt                    | Portionsformar | Ugnsbotten |               | -*              | 8-9h            |
| Sufflé i portionsformar    | Portionsformar | 2          |               | 160-180         | 35-45           |
| * värm upp med  till 100°C |                |            |               |                 |                 |

## Akrylamid i livsmedel

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

| Tips för akrylamidfattig tillagning |                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Allmänt                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li> <li>Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.</li> <li>Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid.</li> </ul> |
| Gräddning                           | Med över-/undervärme, max 200° C.<br>Med varmluft max. 180° C.                                                                                                                                                      |
| Småkakor                            | Med över-/undervärme, max 190° C.<br>med varmluft, max. 170°C.<br>Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.                                                                                                |
| Pommes frites i ugnen               | Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Kör på ca 400-600 g per plåt, så att din pommes frites blir inte blir torr och hård.                                                                                |

## Torkning

Du kan torka mat med varmluft. Konserveringssättet koncentrerar smakämnen genom att ta bort vattnet.

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

Skär eventuellt i jämnstora bitar eller tunna skivor. Lägg oskalad frukt med snittytan upp. Se till så att frukt och svamp inte ligger på varandra på gallret.

Riv grönsakerna och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka lite och sprid ut dem jämnt på gallret.

Torka örter med stjälk. Sprid ut örterna i små högar på gallret.

Använd följande falsar för torkning:

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

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

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

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

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

## Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

### **Varning – Risk för personskador!!**

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

### Glas

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

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

Rör inte glasburkarna i ugnen vid konservering.

### Förbereda frukt och grönsaker

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

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

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

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

Grönsaker: håll kokhett vatten över grönsakerna i konserverglaset.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glaset med klämmor. Ställ glaset på långpanna så att de inte har kontakt med varandra. Håll 5 dl hett vatten (ca 80°C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

### Avsluta konserveringen

Frukt: efter en viss tid så småbubblar det. Slå av ugnen när det småbubblar i alla glasburkarna. Ta ur glaset ur ugnen efter kokningen.

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

Ta ut glaset ur ugnen efter kokningen och ställ dem på en ren trasa. Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag, då kan de spricka. Täck över glaset så att de inte står i drag. Ta av klämmorna när glasburkarna har kallnat.

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

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

## Jäsa deg

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

Låt alltid jästdeg jäsa två gånger. Följ anvisningarna i inställningstabellen för 1:a och 2:a jäsningsen (degjäsnings och styckjäsnings).

### Degjäsnings

Vid degjäsnings ska du ställa 200 ml vatten på ugnsbotten.

### Obs!

#### Ytskador

- Håll aldrig vatten i varm ugn. Temperaturskiftningar kan ge skador på emaljen.
- Använd inte destillerat vatten. Använd endast kranvatten.

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

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

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

### Styckjäsnings

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

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

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

| Maträtt              | Tillbehör/form                | Fals | Ugns-funktion | Steg | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|----------------------|-------------------------------|------|---------------|------|-----------------|---------------------------|
| Jäsdeg, lätt         | Bunke                         | 2    |               | 1.   | -*              | 25-30                     |
|                      | Långpanna eller formbrödsform | 2    |               | 2.   | -*              | 10-20                     |
| Jäsdeg, tung och fet | Bunke                         | 2    |               | 1.   | -*              | 60-75                     |
|                      | Långpanna eller formbrödsform | 2    |               | 2.   | -*              | 45-60                     |

\* värm upp med till 50°C

## Uptining

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

Använd följande falsar för upptining:

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

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

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

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

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

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

| Maträtt       | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|---------------|----------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Bröd, allmänt | Bakplåt        | 2    |               | 50              | 40-70                     |
| Kaka, saftig  | Bakplåt        | 2    |               | 50              | 70-90                     |
| Kaka, torr    | Bakplåt        | 2    |               | 60              | 60-75                     |

## Varmhållning

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

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

## Provrätter

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

Enligt EN 60350-1.

## Gräddning

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

Gräddning på två falsar:

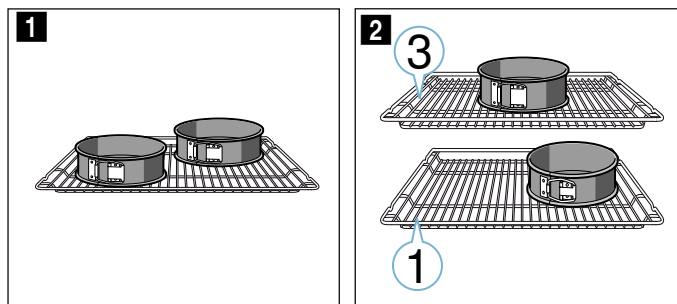
- Långpanna: fals 3  
Bakplåt: fals 1
- Formar på gallret  
första gallret: fals 3  
andra gallret: fals 1

Gräddning på tre falsar:

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

Baka med 2 springformar:

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



## Anvisningar

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

## Grilla

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

## Gräddning

| Maträtt                     | Tillbehör/form                 | Fals  | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i min |
|-----------------------------|--------------------------------|-------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Spritskakor                 | Bakplåt                        | 3     |               | 140-150*        | 25-40                 |
| Spritskakor                 | Bakplåt                        | 3     |               | 140-150*        | 20-30                 |
| Spritskakor, 2 falsar       | Långpanna + bakplåt            | 3+1   |               | 140-150*        | 25-35                 |
| Spritskakor, 3 falsar       | Bakplåtar + långpanna          | 5+3+1 |               | 130-140*        | 40-55                 |
| Småkakor                    | Bakplåt                        | 3     |               | 150-160*        | 20-30                 |
| Småkakor                    | Bakplåt                        | 3     |               | 140-150         | 30-40                 |
| Småkakor, 2 falsar          | Långpanna + bakplåt            | 3+1   |               | 140-150*        | 25-35                 |
| Småkakor, 3 falsar          | Bakplåtar + långpanna          | 5+3+1 |               | 140-150*        | 25-35                 |
| Biskvibotten                | Springform Ø 26 cm             | 2     |               | 160-170**       | 25-35                 |
| Biskvibotten                | Springform Ø 26 cm             | 2     |               | 160-170         | 30-35                 |
| Biskvibotten, 2 falsar      | 2 st. springformar Ø 26 cm     | 3+1   |               | 150-160**       | 35-50                 |
| Äppelpaj med lock           | 2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm | 2     |               | 160-170         | 70-90                 |
| Äppelpaj med lock           | 2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm | 1     |               | 190-210         | 70-80                 |
| Äppelpaj med lock, 2 falsar | 2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm | 3+1   |               | 160-180         | 70-90                 |

\* Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

\*\* Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

## Grilla

| Maträtt            | Tillbehör | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i minuter |
|--------------------|-----------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Rosta bröd         | Galler    | 5    |               | 3               | 5-6*                      |
| Hamburgare, 12 st. | Galler    | 4    |               | 3               | 25-30**                   |

\* Förvärm inte

\*\* Vänd efter 2/3 av tiden

