



[sv] Bruksanvisning

5CD331.0
Inbyggnadsugn

Viktiga säkerhetsanvisningar!	2	Grilla.....	9
Energi- och miljötips	3	Upptining	11
Din nya enhet	4	Yoghurt	11
Tillbehör.....	5	Rengöring och skötsel	11
Före första användning	5	Fel och reparationer	14
Använda enheten	5	Kundtjänst	14
Gräddning.....	6	Provrätter.....	15
Steka	8		

Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandrisk!

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

Risk för brännskador!

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

Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personskador!

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

Risk för stötar!

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

Felorsaker

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktättningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Energi- och miljötips

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

Spara energi

Fövärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.

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

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

Flera kakor gräddas med fördel efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Därmed får du en kortare gräddningstid för den andra kakan.

Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 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).

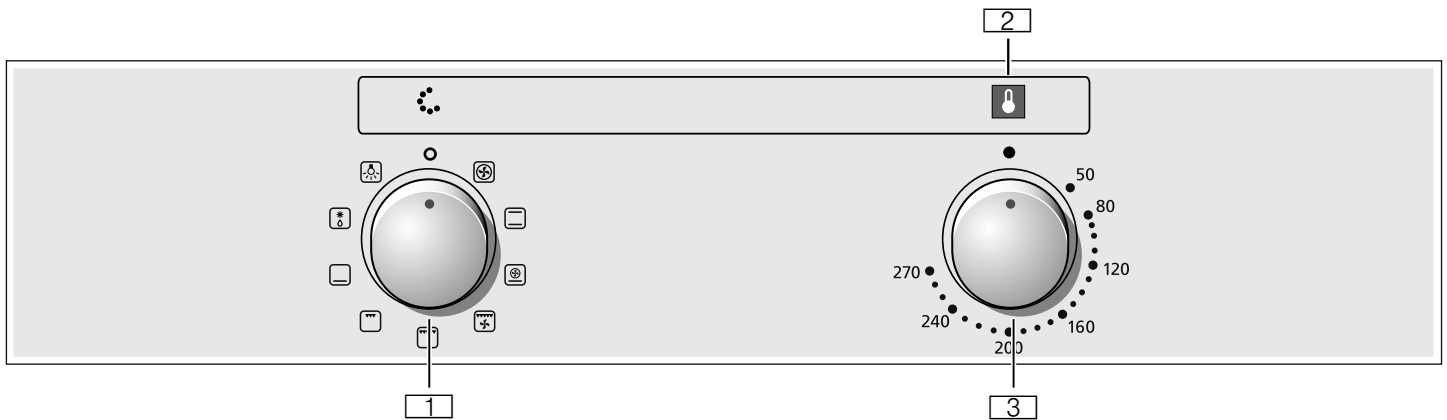
Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.


Din nya enhet

Kapitlet ger dig information om enheten och ugnsfunktionerna.










Manöverfält

Tryck till på popoutvredet, så åker det ut eller in.



Kontroller	Användning
Ugn	
1	Funktionsvred Välja ugnsfunktion (se kap. Använda enheten)
2 	Kontrollampa termostatvred Kontrollampan lyser när ugnen värmer upp och värmer på.
3	Termostatvred Välja temperatur

Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Användning
 3 D-varmluft	för bakning eller ugnstekning på en eller två falsar
 Över-/undervärme	för bakning och ugnstekning på en fals. Passar till kakor med fuktig garnering (t.ex. cheesecake)
 Pizzaläge	för djupfrost färdigmat och maträtter som kräver kraftig undervärme (se kap. Bakning)
 Varmluftsgrillning	för fågel och större köttbitar
 Grill, stor grillyta	för platta, små grillprodukter (t.ex. biffar, korvar)
 Grill, liten grillyta	för små mängder platta, små grillprodukter (t.ex. biffar, varma mackor)
 Undervärme	för mat och bakverk som kräver kraftig värme på undersidan för att få färg eller skorpa. Slå på undervärmen en stund i slutet av baktiden
 Upptining	ger en skonsam upptining av kött, bröd och ömtåliga bakverk (t.ex. gräddtårta)
 Ugnsbelysning	underlättar när du ska rengöra och sköta ugnen invändigt

Tillbehör

I det här kapitlet informerar vi om tillbehören, hur tillbehören placeras i ugnen och på vilken fals, samt specialtillbehör.

Tillbehör

Följande tillbehör är bipackade med enheten:



Bakplåt, emaljerad
när du bakar småkakor på plåt



Galler
när du gör formkakor, ugnssteker i stekgryta och grillar

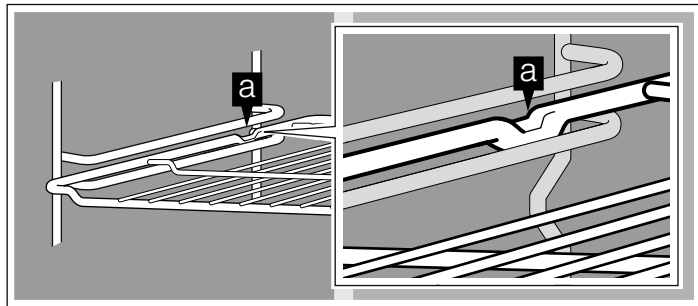
Anvisning: Undvik att utsätta bakplåt och långpanna för stora temperaturskillnader (t.ex. djupfrysta produkter i en het ugn).

Sätta in tillbehöret

Tillbehöret har snäpplägen. Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

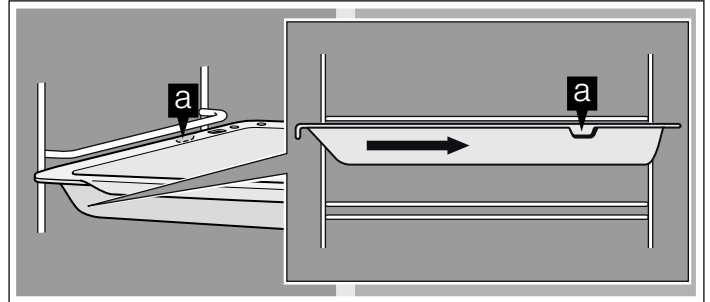
Tänk på följande när du sätter in gallet:

- att snäppfästet (a) pekar nedåt
- att snäppfästet (a) är baktill på gallet




Tänk på följande när du sätter in plåt eller långpanna:

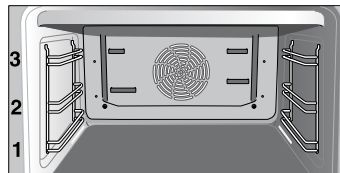
- att snäppfästet (a) är baktill på tillbehöret
- att du sätter in tillbehöret med avfasningen mot ugnsluckan



Falsar

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

Du kan inte använda fals 2 till ugnsfunktionen 3D-varmluft . Det påverkar luftcirkulationen och du får sämre bak- och stekresultat.



Extratillbehör

Extratillbehör köper du hos service eller i butik.

Tillbehör	Best.nr
Bakplåt, emaljerad	5Z 1343 X1
Långpanna med iläggsgaller	5Z 1243 X1
Utdragsskenor, 2-ledade	5Z 11TA 15

Före första användning

Rengör enheten innan du använder den första gången.

1. Ta ut tillbehör och förpackningsmaterial ur ugnsutrymmet.
2. Rengör tillbehör och ugnsutrymme med hett vatten och diskmedel (se kapitlet Rengöring och skötsel).

3. Kör över-/undervärme  på 240 °C i 60 minuter.

4. Torka ur med varmvatten och diskmedel när ugnen svalnat.


5. Rengör enheten utvändigt med mjuk, fuktig trasa och diskmedel.

Använda enheten

Kapitlet talar om hur du slår på och av enheten samt hur du ställer in funktioner och temperaturer.

Slå på enheten

1. Välj den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
2. Välj den temperatur du vill ha med termostadvredet.

Indikatorlampan  lyser när ugnen värmer upp och när ugnsuppvärmningen slår på.

Slå av enheten

1. Vrid tillbaka funktionsvredet till 0-läge.
 2. Vrid tillbaka termostadvredet till ●-läge.
- Kylfläkten kan ha en viss eftergångstid.

Gräddning

Vid bakning med 3D-varmluft  bör du inte använda fals 2. Den påverkar luftcirkulationen och du får sämre bakresultat.

Ugnstillbehör

Bakformar

Använd mörka bakformar av metall. Ljusa bakformar och glasformar förlänger baktiden och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Ställ alltid den lådformade formen diagonalt och en rund form alltid i mitten av ugnen.

Bakplåtar

Vi rekommenderar att du använder originalplåtarna eftersom de är optimalt anpassade till ugnsutrymme och -funktioner.

Skjut alltid in bakplåtarna försiktigt tills det tar emot. Se till så att den nedbockade delen av plåten pekar mot luckan.

Grädda på två falsar

Vid gräddning på två falsar, använd bakplåtar och skjut in dem samtidigt.

Tänk på att kakorna kan bli gräddade olika snabbt på falsarna. Kakorna på översta falsen gräddas snabbast och går att ta ut tidigare.

Baktabell för grunddeg



Tabelluppgifterna är riktvärden och gäller emaljerade bakplåtar och mörka bakformar. Värdena kan variera beroende på degens typ och storlek, samt bakformen.

Värdena för bröddegar gäller såväl för degar på plåt som degar i form.



Vi rekommenderar att du ställer in lägsta temperaturen vid första försöket. Lägre temperatur brukar ge jämnare resultat.

Bakar du efter egna recept, försök att hitta liknande bakverk i tabellen.



Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna.

Grunddeg	3D-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Deg för saftig sockerkaka					
Småkakor med garnering	1	150 - 160	30 - 40	2	160 - 170
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Spring-/formbrödsform	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170
Mördeg					
Småkakor med torr garnering, t.ex. strössel	1	160 - 170	45 - 65	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Småkakor på plåt med mjuk garnering, t.ex. glasyr	-	-	60 - 80	2	170 - 180
Springform, t.ex. ostkaka	1	160 - 170	60 - 100	1	170 - 180
Pajform	1	160 - 170*	20 - 35	1	180 - 190*
Tårtbottnar					
Rulltårta	1	180 - 190*	10 - 15	2	190 - 200*
Rulltårta (6 ägg)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Rulltårta (3 ägg)	1	150 - 160*	20 - 35	1	160 - 170*
Jäsdeg					
Småkakor med torr garnering, t.ex. strössel	1	160 - 170	40 - 50	2	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	60 - 70	-	-
Vetekrans/-längd (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Springform	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Sockerkaksform	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180



* Förvärm ugnen

Småkakor	3D-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Jäsdeg	1	170 - 180	25 - 35	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	30 - 45	-	-
Maränger	1	80	100 - 130	2	80
	1 + 3	80	130 - 160	-	-

* Förvärm ugnen

Småkakor	3D-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Smördeg/petit-choux-deg	1	180 - 190*	20 - 30	2	190 - 210*
	1 + 3	180 - 190*	25 - 35	-	-
Smet, t.ex. muffins	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Mördeg, t.ex. ryttare	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	15 - 20	-	-

* Förvärm ugnen

Bröd/småfranska	3D-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Småfranska	1	220*	15 - 25	2	240*
Focaccia	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	220*	20 - 30	2	240*

Bröddeg 0,75 - 1 kg

färdiggrädda	1	220*	35 - 40	2	210*
--------------	---	------	---------	---	------

Bröddeg 1 - 1,25 kg


grädda	1	220*	10 - 15	2	240*
färdiggrädda	1	180	40 - 45	2	190

Bröddeg 1,25-1,5 kg

grädda	1	220*	10 - 15	2	240*
färdiggrädda	1	180	40 - 50	2	190

* Förvärm ugnen

Tabell för maträtter och djupfrysta färdigrätter

Pizzaläge  passar bra för färsk mat som kräver kraftig undervärme samt djupfryst färdigmat.

Tänk på följande:



- Täck plåten med bakplåtspapper
- Lägg inte pommes frites på varandra.
- Vänd de djupfrysta potatisprodukterna efter cirka halva tillagningstiden
- Krydda inte potatisen förrän efter tillagningen
- Se till att det finns utrymme mellan degstyckena, så att småfranskorna kan jäsa. Lägg inte för mycket på plåten
- Följ tillverkarens anvisningar

Uppgifterna i tabellen är riktvärden och gäller emaljerade bakplåtar. Värdena kan variera beroende på degens typ och storlek, samt typ av bakform.



Vi rekommenderar att du ställer in lägsta temperaturen vid första försöket. Lägre temperatur brukar ge jämnare resultat.

Uppgifterna i tabellen utgår ifrån att du sätter in plåten i kall ugn.

Med Pizzaläge  kan du bara använda en fals i taget.

Maträtter	3D-varmluft 			Pizzaläge 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Pizza, färsk	1	200 - 220*	25 - 35	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Lök- och baconpaj	1	210 - 230*	10 - 20	1	200 - 220
Ostpaj	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Tarte	1	190 - 200*	30 - 45	1	210 - 230
Schweizisk paj	1	170 - 180*	45 - 55	1	180 - 200
Potatisgratäng på rå potatis	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Strudel, djupfryst	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, djupfryst	1	170 - 190	15 - 25	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	20 - 35	-	-

* Förvärm ugnen

Maträtter	3D-varmluft 			Pizzaläge 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	1	190 - 210	25 - 30	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Kroketter/rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Bakverk					
Småfranskor, djupfrysta	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Bake off-småfranskor, förgräddade, djupfrysta	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Bake off-småfranskor, förgräddade	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

* Förvärm ugnen


Tips och råd

Kakan är för lite gräddad	Kontrollera vilken fals och form du använder. Ställ på formen på galler, inte på plåt. Öka på baktiden eller höj temperaturen.
Kakan är för hårt gräddad	Kontrollera vilken fals du använt. Minska på baktiden eller sänk temperaturen.
Kakan är ojämnt gräddad i formen.	Kontrollera vilken fals och temperatur du använder. Ställ inte formen direkt framför fläkten i ugnens bakvägg. Kontrollera att formen är rätt placerad på gallret.
Kakan är ojämnt gräddad på plåten	Kontrollera vilken fals och temperatur du använder. Se till så att kakorna är lika stora och tjocka när du bakar småkakor.
Kakan är för torr	Minska på baktiden och höj temperaturen lite.
Kakan är inte klar inuti	Sänk temperaturen. Tänk på att du kan inte korta gräddningen med högre temperatur (gräddad utanpå, inte klar inuti). Öka på baktiden och låt kakdegen jäsa längre. Använd mindre degvätska.
Kakan sjunker ihop när du tar ut den	Använd mindre degvätska. Öka på baktiden eller sänk temperaturen.
Den angivna baktiden stämmer inte	Kontrollera hur många småkakor du har på plåten. Småkakorna ska inte ligga emot varandra.
Djupfryst är ojämnt gräddat	Djupfryst blir ojämnt gräddat i ugnen.
Djupfryst är inte gräddat, knaprigt eller så stämmer inte tiderna	Ta bort is från det djupfrysta för gräddning. Använd inte djupfryst som är isigt.

Steka

Risk för skador på grund av ej ugnselfasta stekgrytor!


Använd bara stekgrytor som är avsedda för ugnstekning.

Vid ugnstekning med 3D-varmluft  bör du inte använda fals 2. Det påverkar luftcirkulationen och du får sämre stekresultat.

Öppen ugnstekning

Vid den här typen av ugnstekning använder du stekgryta utan lock.

Tillsätt vätska i grytan efter behov. Vid ugnstekning ångar vätskan bort. Vid behov fyller du på med varm vätska.

När du ugnsteker med över-/undervärme  bör du vända steken efter ca. halva resp. två tredjedelar av tillagningstiden.

Ugnstekta i långpannan

Långpannan finns som tillbehör hos återförsäljarna (se kap.:Tillbehör).

Ugnsteker du i långpanna, så får du en steksky. Stekskyn kan du använda som god såsbas.

Du kan även låta tillbehör (t.ex. grönsaker) gå med vid ugnstekning i långpannan.

Har du liten stek, så kan du använda en mindre stekgryta i stället för långpannan. Ställ den direkt på gallret.

Ugnspräservering

Vid ugnspräservering använder du stekgryta med lock. Täckt ugnstekning passar bra för grytstekar.

Stektabell

Stektid och temperatur beror på stekens storlek, höjd, typ och kvalitet.



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

Tabelluppgifterna är riktvärden och gäller öppen ugnstekning. Värdena kan variera beroende på stekens typ och storlek samt stekgrytan.

Ställ in lägsta temperaturen vid första försöket. Lägre temperatur brukar ge jämnare resultat.

Låt steken vila ca 10 minuter i avstängd, stängd ugn efter stekningen. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Tabelluppgifterna gäller kött direkt från kylskåpet insatt i kall ugn.

Stek	3D-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Stektid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Köttfärslimpa (på 500 g färs)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Fisk, hel (300 g)	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
Fisk, hel (700 g)	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
Fläsk					
Filé, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Fläskstek med svål (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220
Stek, marmorerad utan svål, t.ex. karrébit (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Stek, mager (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
Kassler	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
Nöt					
Filé, medium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Rostbiff, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Grytstek (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
Kalv					
Kalvstek/-bringa (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Lägg	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
Fågel (utan fyllning)					
Kyckling, hel (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Anka, hel (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Gås, hel (3-4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

* Ugnsbräsera en stek

Tips och råd

För tjock skorpa/torr stek	Kontrollera vilken fals du använt. Sänk temperaturen eller korta stektiden.
För lite skorpa	Höj temperaturen eller slå på grillen strax före slutet av stektiden.
Köttet är rått inuti	Ta ut tillbehör som inte behövs ur ugnsutrymmet. Öka på stektiden. Kontrollera kötttemperaturen på steken med stektermometer.
Vattenången i ugnsutrymmet kondenserar på luckan.	Ången dunstar när ugnen är igång. Är det jättemycket ånga, så kan du försiktigt öppna luckan lite, så försvinner ången snabbare.

Grilla

Obs!

Materiella skador orsakade av värme: Inuti ugnen bildas mycket höga temperaturer. Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.


Använd alltid galler och långpanna när du grillar. Långpannan köper du som ett tillbehör i fackhandeln (se kapitlet Tillbehör). Sätt gallret på den fals som anges i tabellen. Undvik alltför kraftig nedsmutsning genom att sätta långpannan på falsen under. Lägg det som ska grillas mitt på gallret.

Anvisning: Använd alltid långpannan åt rätt håll (inte uppochner).



Om du grillar flera köttstycken, se till att de är av samma typ, att de är lika tjocka och väger lika mycket.

Varmluftsgrillning

Varmluftsgrillning  passar bra för fågel eller kött (t.ex. fläskstek med svål) som du ska grilla knaprigt runtom.

Vänd det du grillar efter ca 1/2 till 2/3 av grilltiden.

Picka skinnet på anka och gås, under vingarna och låren, så att fett kan rinna ut.

Det kan stänka lite mer i ugnen vid varmluftsgrillning och beroende på vad du grillar. Rengör alltså ugnen efter varje användning, så att smutsen inte bränner fast.

Uppgifterna i tabellen är riktvärden och gäller emaljerad långpanna med galler. Värdena kan variera beroende på vad och hur mycket du ska grilla.

Välj den lägsta temperaturen vid första försöket. Lägre temperatur brukar ge jämnare resultat.

Låt det du grillat vila ca 10 minuter i avstängd, stängd ugn efter grillningen. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven grilltid.

Uppgifterna gäller kött direkt från kylskåpet insatt i kall ugn.

Grillmat	Fals	Temperatur i °C	Grilltid i minuter
Rostbiff, medium (1,5 kg)	1	210 - 230	40 - 60
Benfri lammfiol, medium	1	190 - 210	120 - 150
Fläsk			
Fläskstek med svål	1	170 - 190	130 - 140
Fläsklägg	1	180 - 200	150 - 180
Fågel (utan fyllning)			
Kycklinghalvor, 1 - 2 st.	1	200 - 220	40 - 50
Hel kyckling, 1 - 2 st.	1	200 - 220	50 - 70
Anka, hel, 2 - 3kg	1	180 - 200	90 - 120
Gås, hel, 3 - 4kg	1	150 - 170	140 - 160

Plangrillning

Använd stor grilllyta ☐ när du plangrillar större mängder.

Använd liten grilllyta ☐ när du plangrillar mindre mängder. Lägg det du ska grilla mitt på gallret. Med liten grilllyta sparar du energi.


Pensla gärna det du ska grilla med lite olja.

Vänd det du grillar efter ca 1/2 till 2/3 av grilltiden.


Tabelluppgifterna är riktvärden. Värdena kan variera beroende på vad och hur mycket du ska grilla. Uppgifterna gäller kött direkt från kylskåpet insatt i kall ugn.

Grillmat	Fals	Temperatur i °C	Grilltid i minuter	Anmärkningar
Korv	3	250	10 - 14	Snitta lite
Grönsaker	3	275	15 - 20	
Varma smörgåsar	2	220	10 - 15	Fyllningen avgör vilken fals du kan använda
Fläsk				
Filébitar, medium (3 cm tjocka)	3	275	14 - 18	
Biff, genomstekt (2 cm tjock)	3	275	18 - 22	
Nöt				
Filébitar (3 - 4 cm tjocka)	3	275	18 - 22	Öka eller minska grilltiderna beroende på hur välgrillat du vill ha det
Tournedos	3	275	15 - 18	
Lamm				
Filé	3	275	8 - 12	Öka eller minska grilltiderna beroende på hur välgrillat du vill ha det
Kotletter	3	275	10 - 15	
Fågel				
Kycklingklubbor	2	250	30 - 40	Picka skinnet, så slipper du blåsor vid grillningen
Kycklingdelar	2	250	25 - 35	
Fisk				
Filébitar	3	220	15 - 20	Delarna ska vara lika tjocka
Kotletter	3	220	15 - 20	
Hel fisk	2	220	25 - 30	

Upptining

Kapitlet lär dig tina med 3D-varmluft  eller Upptining .

Upptining med 3D-varmluft


Använd alltid ugnsfunktionen 3D-varmluft  vid upptining och tillagning av djupfrysta livsmedel.


Tänk på följande:

- Upptinade djupfrysta produkter (framför allt kött) kräver kortare tillagningstid än färsivaror
- Upptiningen av fryst kött kan räknas in i tillagningstiden
- Tina alltid fryst fågel före tillagning, så att du kan ta ur inkråmet
- Tillaga fryst kött på samma temperatur som färskt kött
- Du kan även lägga in större mängder djupfrysta grönsaker i en aluminiumskål i ugnen, samtidigt med köttet
- Om du tinar på en fals, använd fals 1 och om du använder två falsar, kör på fals 1+3
- Läs även tillverkarens anvisningar när det gäller frysta livsmedel

Frysvara	Temperatur i °C	Upptinings-tid i minuter
Råa djupfrysta produkter/frusna livsmedel	50	30 - 90
Bröd/kuvertbröd (0,75 - 1,5 kg)	50	30 - 60
Torra, djupfrysta småkakor	60	45 - 60
Fuktiga, djupfrysta småkakor	50	50 - 70


Upptining

Ugnsfunktionen Upptining  tinar känsliga bakverk på ett skonsamt sätt (t.ex. gräddtårter).



1. Slå på ugnsfunktionen Upptining .
2. Djupfrysta produkter tinar du 25-45 minuter, beroende på typ och mängd.
3. Ta ut det djupfrysta ur ugnen och låt eftertina i 30-45 minuter.

Vid mindre mängder (småbitar) kan du korta upptiningen till 15-20 minuter och eftertiningen till 10-15 minuter.

Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten. Funktionen använder värmen från ugnsbelysningen .

1. Ta ur tillbehör och ugnsgaller, utdragskenor eller fasta ugnsskenor.
2. Värm 1 l H-mjölk (3,5% fett) eller pastöriserad, färsk mjölk till 40°C eller
Koka upp 1 l färsk mjölk och låt svalna till 40°C.

3. Tillsätt 150 g riktig yoghurt till den uppvärmda mjölken, rör om och fördela i glas eller skålar. Håll inte mer än 2 dl i varje.
4. Täck de fyllda skålarna med lock eller plastfolie.
5. Förvärm ugnen med Grill, stor grilllyta  i 15 minuter på 100°C.
6. Ställ funktionsvredet på ugnsbelysning .
7. Fördela skålarna över hela ugnsbotten och stäng luckan.
8. Slå av ugnsbelysningen efter 8 timmar och ställ skålarna i kylskåp i minst 12 timmar.

Rengöring och skötsel

Risk för kortslutning!

Rengör inte enheten med högtryckstvätt eller ångtvätt.

Obs!

Ytskador på grund av felaktig rengöring: Använd inte

- skarpa eller skurande rengöringsmedel
- alkoholhaltiga rengöringsmedel
- skurande rengöringsmedel som stålull eller skursvampar.

lakttag uppgifterna i tabellerna.

Anvisning: Kontakta service om du behöver hjälp med rekommenderade rengöringsmedel. Följ alltid tillverkarens anvisningar.

Rengöra enheten utvändigt

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Del/yta	Rengöringsmedel/-material
Rostfria ytor	Stryk på diskmedel med en mjuk, fuktig torkduk och torka efter med en torr mjuk torkduk. Vid hårt sittande smuts, använd medel för matta rostfria ytor.
Kontroller	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasrengöring eller glashällsskrapa.
Luckor	Stryk på fönsterputsmedel eller diskmedel med en mjuk, fuktig torkduk och torka efter med en torr mjuk torkduk. Det inre luckglaset har en laminering som ser ut som en ljus beläggning.

Rengöra ugnsutrymmet

Obs!

Ytskador! Rengör aldrig med ugnrensning och varm ugn.


Anvisningar

- Emaljen kan av tekniska skäl ha färgskiftningar, men det påverkar inte funktionen.
- Kanterna på tunna plåtar kan vara skrovliga. De har trots det bra korrosionsskydd.

Del	Rengöringsmedel/-material
Emaljytor	Stryk på diskmedel eller ättiksvatten med en mjuk, fuktig trasa eller sämskskinn, efter torka med en mjuk trasa. Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa och diskmedel. Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar. Sitter smutsen hårt bör du använda ugnrensning. Följ alltid tillverkarens anvisningar när du använder ugnrensning.
Lucktätningen	Varmvatten och diskmedel
Ugnsgallret	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugnsutdragen	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Blötlägg eller maskindiska dem inte.
Tillbehör	Blötlägg i varmt vatten och diskmedel. Rengör med diskborste och svamp eller maskindiska.

Undvik spill

Rengör ugnen invändigt efter användning, annars bränner smutsen fast nästa gång du använder enheten och blir sedan svårare att få bort. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt.

Använd helst ugnsfunktionen 3D-varmluft . Den ugnsfunktionen smutsar ned mindre.

Haka av och hänga på ugnsluckan

Du kan haka av ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Risk för skador!

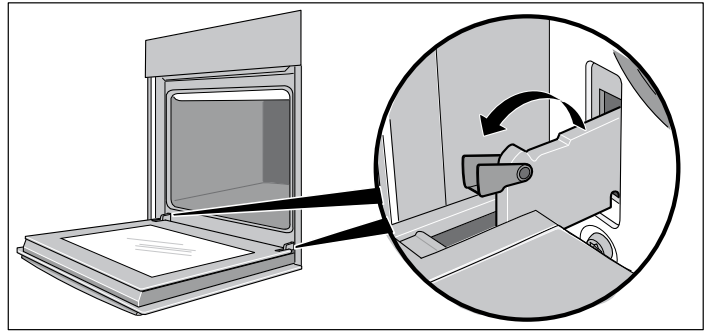
Gångjärnen till ugnsluckan kan slå igen med stor kraft. Fäll ut gångjärnsspärren helt när du hakar av ugnsluckan och fäll in den när du hänger på luckan igen. Ta aldrig i gångjärnet.

Risk för skador!

Har ugnsluckan lossnat på ena sidan, ta aldrig i gångjärnet. Gångjärnet kan slå igen med stor kraft. Kontakta service.

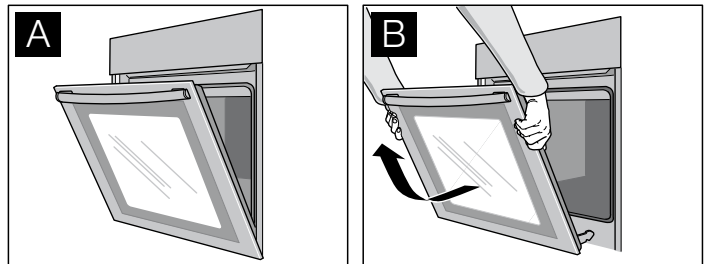
Haka av ugnsluckan

1. Öppna luckan helt.
2. Fäll ut spjärrarna till vänster och höger helt.



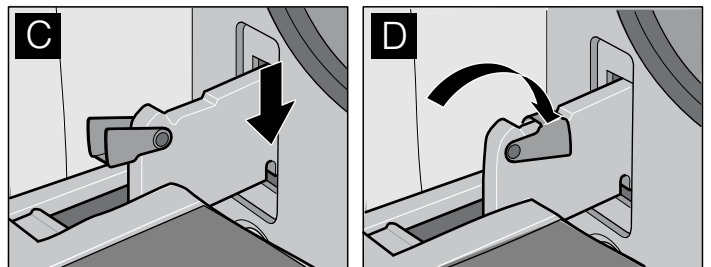
Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.

3. Stäng luckan så pass att du känner lite motstånd (bild A)
4. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna, stäng lite till och dra ut (bild B).



Haka på ugnsluckan.

1. Sätt gångjärnen i fästena till vänster och höger (bild C). Skårorna i gångjärnen ska snäppa fast.
2. Öppna luckan helt.
3. Fäll in spjärrarna till vänster och höger helt (bild D).



Ugnsluckan är säkrad och går inte att haka av längre.

4. Stäng luckan.

Rengöra luckglasen

Du kan ta bort de inre luckglasen, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Risk för skador!

Komponenterna i ugnsluckan kan vara vassa. Risk för skärskador. Använd skyddshandskar.

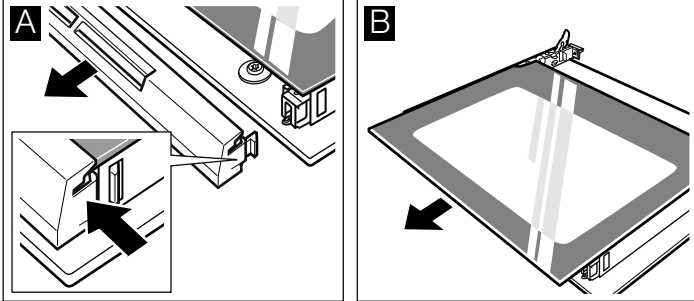
Risk för skador!

Använd inte ugnen förrän luckglas och ugnslucka är på plats som de vara ska igen.

Ta loss luckglaset

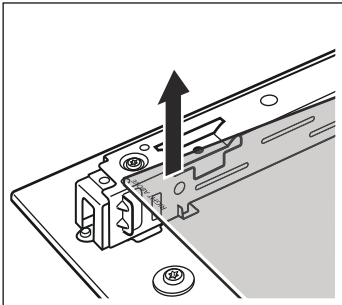
Anvisning: Märk luckglaset innan du lossar det, så att du får tillbaka det i rätt läge efteråt.

1. Haka av ugnsluckan och lägg den med framsidan nedåt på mjukt, rent underlag (se kapitlet Montera och ta av ugnsluckan).
2. Ta bort skyddet upptill på luckan. Tryck in vänster och höger spärr med fingrarna (bild A).
3. Lyft upp luckglaset lite och dra ur (bild B).



Ta loss inre luckglaset

Lyft upp det inre luckglaset lite och dra ur framåt.



Rengöring

Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

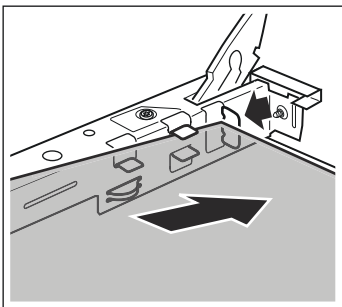
⚠ Risk för personskador!

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

Sätta i det inre luckglaset

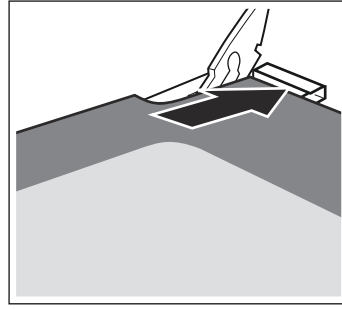
Anvisning: Se till så att texten "right above" är uppochned nedtill till vänster när du monterar.

Skjut i det inre luckglaset snett bakåt tills det tar emot.



Sätta i luckglaset

1. Skjut i luckglaset tills det tar emot. Den blanka ytan ska vara utåt.



2. Sätt tillbaka skyddet och tryck till, så att det snäpper fast.
3. Haka på ugnsluckan igen.

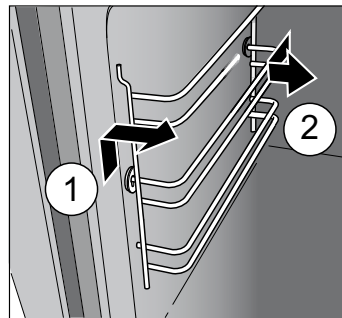
Rengöra ugnstegarna

Du kan ta ur ugnstegarna, så att du kommer åt att rengöra bättre.

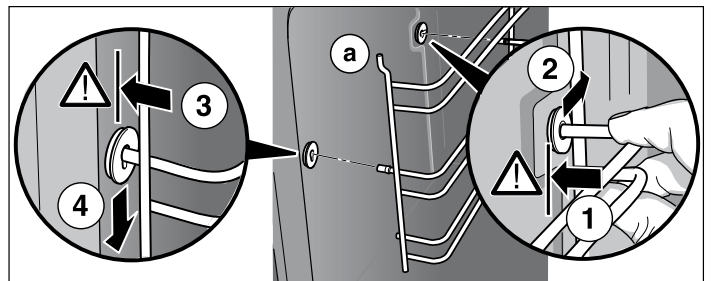
⚠ Risk för brännskador på grund av heta delar inuti ugnen!

Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat.

1. Tryck gallret framåt, uppåt och haka ut åt sidan.
2. Tryck gallret bakåt, framåt och haka ut åt sidan.



3. Rengör ugnsgallren med diskmedel och disksvamp eller -borste.
4. Skjut in gallret med böjningen (a) vänd uppåt, så att inskjutningshöjderna stämmer.
5. Skjut in ugnsgallrets bakre del mot anslaget.
6. Tryck ugnsgallret bakåt.
7. För in gallret fram till stoppet.
8. Tryck gallret nedåt.



Fel och reparationer

Du behöver inte alltid ringa service. Många gånger kan du själv åtgärda felet. I tabellen nedan hittar du några tips på åtgärder.

Risk för stötar!

- Det är bara behörig elektriker som får jobba med elektroniken.
- Enheten ska vara strömlös vid reparation. Slå av automatsäkringens eller ta ur proppen i proppskåpet i våningen.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Elproblem (t.ex. kontrollampor som inte lyser)	Trasig säkring	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt om det behövs.
Vätska eller lös deg hamnar på ena sidan.	Enheten står inte vågrätt	Kontrollera inbyggnaden (se monteringsanvisningen)
Det ryker vid ugnstekning och grillning	Fett förbränns på grillelementet	Grilla eller ugnstek vidare tills fettets på grillelementet bränts bort.
	Gallret eller långpannan sitter fel	Kontrollera falsarna (se kapitlet Ugnstekning eller grillning)
Det bildas mycket kondens inuti ugnen	Det är normalt (t.ex. för kakor med fuktig garnering eller stora stekar)	Öppna luckan lite då och då medan ugnen är igång.
Emaljerade tillbehör har matta, ljusa fläckar	Helt normalt, beror på droppande kött- eller grönsaksaft	Ingen åtgärd
Immiga luckglas	Helt normalt, beror på temperaturskillnaderna	Värm upp enheten till 100 °C och stäng av igen efter 5 minuter

Byta ugnslampa

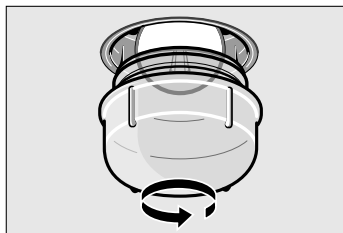
Byt ugnslampan om den är trasig.

Lampan får du hos kundtjänst eller hos en återförsäljare: E14, 220 - 240 V, 40 W, värmebeständig upp till 300 °C. Använd endast dessa ugnslampor.

Risk för elektriska stötar!

Gör enheten strömlös. Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet i våningen.

1. Lägg en kökshandduk i det kalla ugnsutrymmet, så att du inte skadar något.
2. Vrid lampglaset åt vänster och ta av.



3. Byt ugnslampan mot en lampa av samma typ.

4. Skruva tillbaka lampglaset.

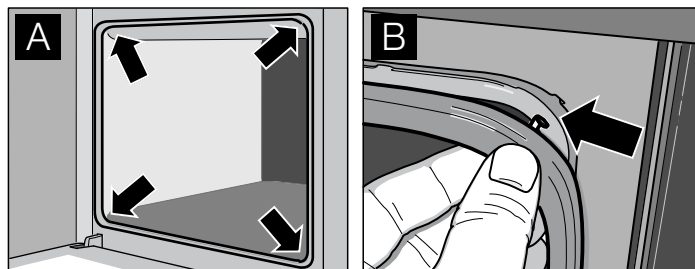
5. Ta ut kökshandduken och sätt tillbaka säkringen.

Anvisning: Använd gummihandskar om lampglaset inte går att vrida loss. Du kan också beställa demonteringsverktyg hos kundtjänst (best.nr 613634).

Byta lucktätning

Om tätningslisten är trasig, byt den. Nya tätningar beställer du av service.

Lucktätningen är fäst på fyra ställen (bild A). Lossa resp. haka i hakarna på alla fyra ställena när du byter (bild B).



Kontrollera igen att tätningen sitter ordentligt i hörnen.

Kundtjänst

Kontakta service vid fel och reparationer som du inte kan åtgärda själv.

Du hittar adresserna i serviceförteckningen.

Anvisning: Kontakta du service på grund av användarfel, så blir du debiterad.










Ange E- och FD-numren när du kontaktar service.

Du hittar uppgifterna på typskylten på sidan ned till vänster bakom luckan.

E-nr _____ FD-nr _____



Provrätter

Provrätter enligt standard EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350. Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna.

Gräddning	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Spritskakor	2		150 - 160*	25 - 35
	1		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Småkakor (20 st. per plåt)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Tårtbotten med vatten, utan fett	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Äppelpaj med lock (placera formarna bredvid varandra)	1		160 - 170	70 - 80

* Förvärm ugnen

** Förvärm 10 minuter

Grilla	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilltid i minuter
Varma smörgåsar (långpanna + galler)	2 + 3		270*	1 - 2
Biffar, 12 st. (långpanna + galler)	2 + 3		270	25 - 30**

* Förvärm i 10 minuter

** Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tiden



9001162961

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

(951106)