

Bruks- och installationsanvisningar

Register your
new device on
YourBlaupunkt:
**blaupunkt-
einbaugeraete.com**



5B10M00.0

Enjoy it.

Inbyggadsugn

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av saksador	3
3	Miljöskydd och sparsamhet	4
4	Lär känna.....	5
5	Före första användningen	7
6	Användningsprincip	7
7	Rengöring och skötsel	8
8	Ugnsstegar	8
9	Ugnslucka.....	9
10	Avhjälpning av fel	11
11	Transport och omhändertagande	11
12	Kundtjänst	12
13	Så här lyckas du.....	12
14	MONTERINGSANVISNING	23



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. I-aktta särskilda monteringsanvisningar.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000°möh.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

WARNING! – Brandrisk!

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- ▶ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

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 och tillagning.
- ▶ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år 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.

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
- ▶ Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING! – Risk för personsador!

Repat luckglas kan spricka.

- ▶ Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

⚠ VARNING! – Kvävningrisk!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

1.5 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 elstötar!

Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C. Då stämmer inte gräddnings- och ugnsstekningstiderna och emaljen kan få skador.

- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper eller folie på ugnsbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C.

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Låt ugnsutrymmet torka efter användning.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

- ▶ Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.
- ▶ Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.

Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.

- ▶ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.

Använd helst den djupa långpannan.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

- ▶ Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn!
- ▶ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- ▶ Håll tätningen ren.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- ▶ Ställ eller häng inget på ugnsluckan.
- ▶ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

- Du spar upp till 20% effekt om du inte förvärmer enheten.

Använd svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid tillagning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

- Ugnen är redan varm från första baket. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

- Maten går klart på restvärmen.

Ta bort tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

- Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.

4 Lär känna

4.1 Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

Kontroller

Med hjälp av manöverorganen kan du ställa in apparatens alla funktioner och få information om drifttillståndet.

Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.



1 Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner. Funktionsvredet går att vrida både åt höger och vänster från nollläget 0. Funktionsvreden är popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på funktionsvredet när det är i nolläge 0, så fjädrar det in eller ut. → "Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 5

2 Termostatvred

Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställningar för andra funktioner. Termostatvredet går bara att vrida åt höger till anslaget från nollläget ●, inte längre. Termostatvredet kan vara popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på termostatvredet i nolläge ●, så fjädrar det in eller ut. → "Temperatur- och inställningslägen", Sid. 6

Ugnsfunktioner och funktioner

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du hittar rätt ugnsfunktion till maten.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning och funktionssätt
	3D-varmluft	Bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt energieffektivitetsklassen.
	Anpassad varmluft	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme.
	Grill, stor grillyta	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Varmluftsgrillning	Ugnstekar fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Över-/undervärme	Traditionell bakning eller ugnstekning på en fals. Uppvärmningssättet passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

Andra funktioner

Här hittar du en översikt över enhetens andra funktioner.

Symbol	Funktion	Användning
	Snabbuppvärmning	Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör.
	Ugnsbelysning	Ugnsbelysning utan uppvärmning.

Temperatur- och inställningslägen

Ugnsfunktioner och funktioner har olika inställningar.

Symbol	Funktion	Användning
●	Nolläge	Enheten värmer inte upp.
50 - 275	Temperaturintervall	Ställer in ugnstemperaturen i°C.
1, 2, 3 eller I, II, III	Grilllägen	Grilllägena ställer in grillen för stor eller liten grillyta beroende på enhetstyp. 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt

Uppvärmningsindikering

Enheten indikerar när den värmer upp. Kontrollampan ovanför termostattvredet lyser när enheten värmer upp. Kontrollampan slocknar när uppvärmningen slår av. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när kontrollampan slocknar första gången.

Anmärkningar

- Uppvärmningsindikeringen lyser även om ugnsbelysning och temperatur är inställda. Men enheten värmer inte upp.
- Uppvärmningsindikeringen lyser även om enheten har ugnsbelysning som funktion och en temperatur är inställd. Men enheten värmer inte upp.
- På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

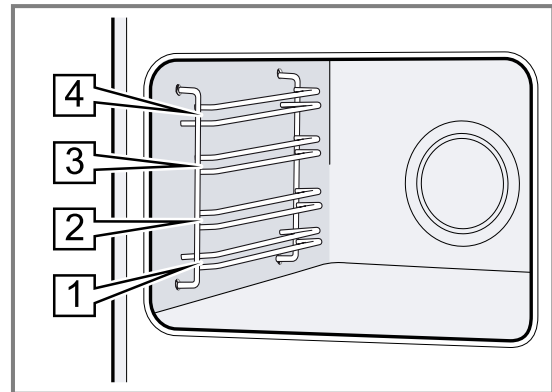
4.2 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. Ugnen har 4 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Det går att ta ur ugnsstegarna, t.ex. för rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 8



Lucka

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

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av beroende på enhetens temperatur. Den varma luften evakueras via luckan.

OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

- Håll ventilationsöppningen fri.

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

Kondensvatten

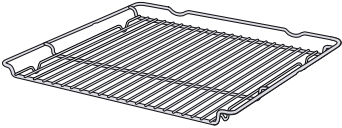
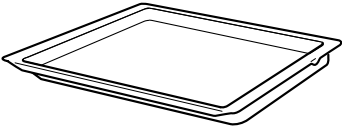
Det kan bildas kondens på luckan vid ugnstillagning. Kondensen är normal och påverkar inte enhetens funktion. Torka av kondensen efter tillagningen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

4.3 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Notera: Tillbehöret kan bli deformerat av värmen. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Tillbehör	Användning
Galler 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bakformar ■ Gratängformar ■ Form ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mjuka kakor ■ Småkakor ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.

Använda tillbehör

Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen. Det är bara så du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar.

1. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Galler	Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.
--------	--

Plåt t.ex. långpanna eller bakplåt	Sätt in plåten med avfasningen mot ugnsluckan.
---------------------------------------	--

2. Skjut in tillbehöret ordentligt så att tillbehöret inte går emot luckan.

Notera: Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Extratillbehör

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

Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

www.blaupunkt.com

Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshopen eller hos service.

5 Före första användningen


Gör inställningarna för den första idrifttagningen. Rengör apparaten och tillbehören.

5.1 Rengöra enheten före första användningen

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten för första gången.

1. Ta bort tillbehör och förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
2. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
3. Vädra rummet när enheten värmer upp.

4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
→ "Användningsprincip", Sid. 7

Ugnsfunktion	3D-varmluft 
--------------	---

Temperatur	Max.
------------	------

Tillagningstid	1 timme
----------------	---------

5. Slår av enheten efter angiven tid.
6. Vänta tills ugnen har svalnat.
7. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
8. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

6 Användningsprincip

6.1 Slå på enheten

- ▶ Vrid bort funktionsvredet från nollläget 0.
- ✓ Enheten är på.

6.2 Slå av enheten

- ▶ Vrid funktionsvredet till nollläget 0.
- ✓ Enheten är av.

6.3 Ugnsfunktioner och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostattvredet.

✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.

3. Slå av enheten när maten är klar.

Tips! Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i beskrivningen av ugnsfunktionerna.

Ändra ugnsfunktion

Du kan ändra ugnsfunktionen närsomhelst.

- ▶ Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

- ▶ Ställ in den temperatur du vill ha med termostattvredet.

7 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

7.1 Rengöringsmedel

Använd inte olämpliga rengöringsmedel, så skadar du inte enhetens olika ytor.

⚠ **WARNING! – Risk för elstötar!**

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- ▶ Använd inte kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- ▶ Använd inte specialmedel när enheten fortfarande är varm.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

- ▶ Använd inte ugnsrengöring i varm ugn.
- ▶ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

7.2 Rengöra enheten

Rengör bara enheten enligt anvisningarna och med lämpliga rengöringsmedel för att undvika skador på den.

⚠ **WARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ **WARNING! – Brandrisk!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▶ Ta bort grovsmutts ur ugnsutrymme, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Krav: Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 8

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

8 Ugnsstegar

Det går att ta ur ugnsstegarna så att du kan rengöra dem och ugnsutrymme ordentligt.

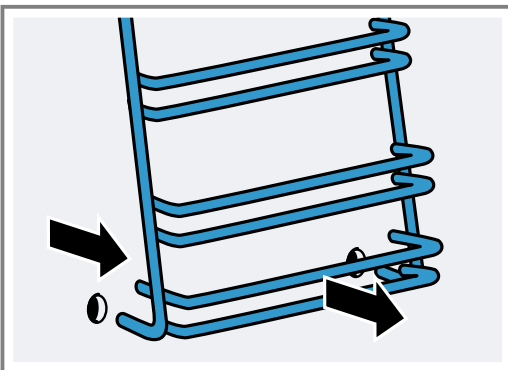
8.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ **WARNING! – Risk för brännskador!**

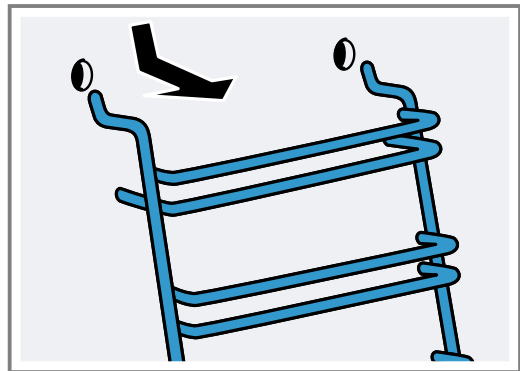
Ugnsstegarna kan vara jättevarma.

- ▶ Ta aldrig på de varma ugnsstegarna.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen på säkert avstånd.

1. Håll ugnsstegarna undertill och dra lite framåt. Dra ut förlängningsstiften ur fästöppningarna undertill på ugnsstegarna.

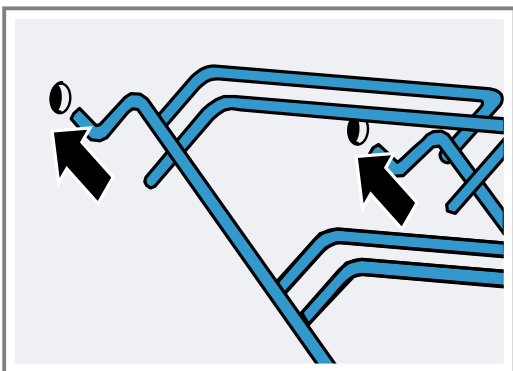


2. Dra sedan hela ugnsstegen först nedåt, sedan framåt och ut.



8.2 Sätta i ugnsstegarna

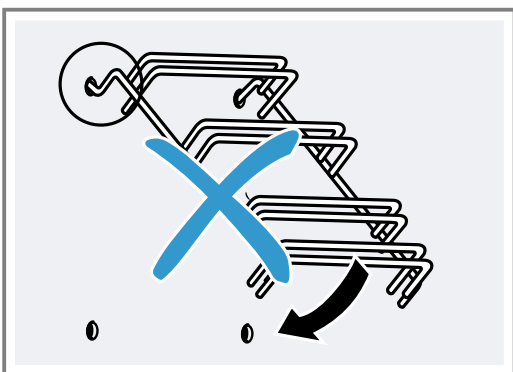
1. Sätt i de båda hakarna över ugnsstegen i de övre hålen.



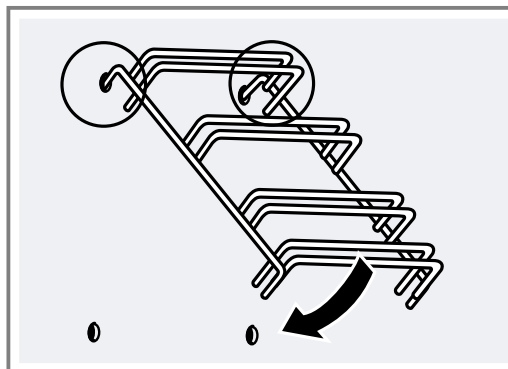
2. OBS!

Felmontering

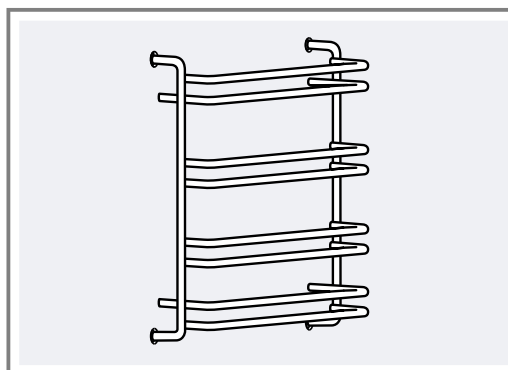
- Rör aldrig vid ugnsstegen innan de två hakarna sitter helt fast i de övre hålen. Annars kan emaljbeläggningen bli skadad och spricka.



3. Båda hakarna måste sitta på plats helt i de övre hålen. Flytta ugnsstegen långsamt och försiktigt nedåt och häng in den i de undre hålen.



4. Sätt i båda ugnsstegarna på ugnsidoväggarna.



Är ugnsstegen rätt monterade är avståndet mellan de två övre falsarna större.

9 Ugnslucka

Det räcker oftast att bara rengöra luckans utsida. Är luckan jättsmutsig ut- och invändigt, så kan du haka av och rengöra den.

9.1 Luckgångjärnen

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.

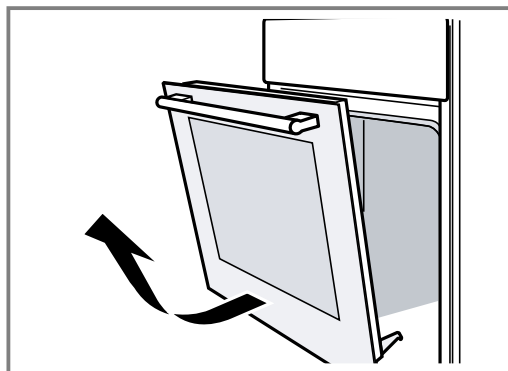
- Öppnar du luckan, se till så att spärrarna är helt stängda eller öppnade.

1. Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda är ugnsluckan säkrad. Den går inte att ta bort.
2. När gångjärnsspärren är uppfälld är gångjärnen säkrade. Gångjärnen kan inte slå igen.

9.2 Ta av luckan

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger om luckan. Fäll upp luckan ytterligare en liten bit och dra den sedan rakt ut.



9.3 Ta ur luckglasen

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

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

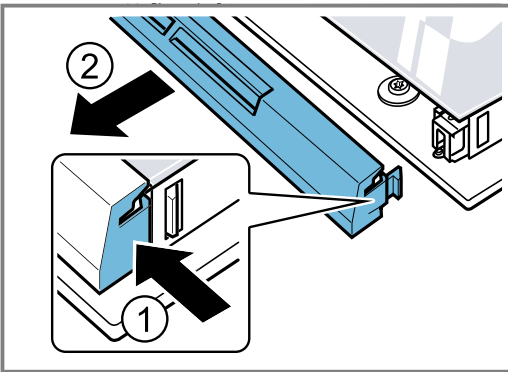
Repat luckglas kan spricka.

- Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

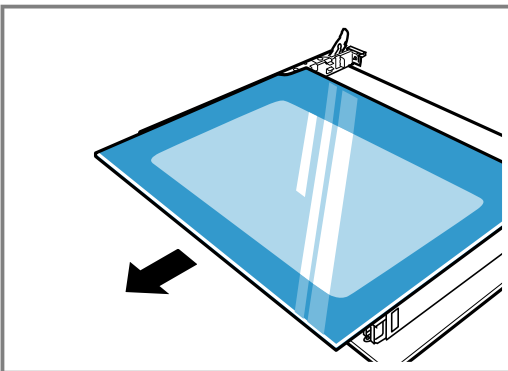
Luckkomponenterna kan ha vassa kanter.

- Använd handskar.

1. Haka av ugnsluckan.
→ "Ta av luckan", Sid. 9
2. Lägg på en handduk med handtaget nedåt.
3. Tryck in flikarna till vänster och höger med fingrarna för att ta bort ugnsluckans övre skydd. Dra ur och ta bort skyddet.

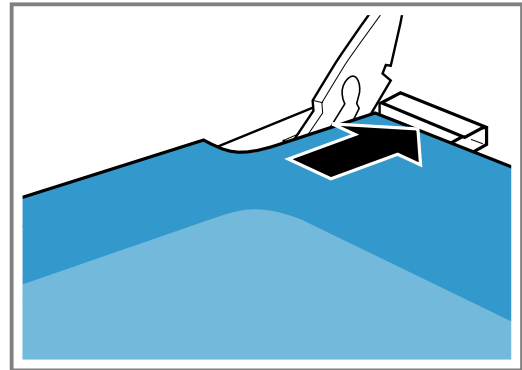


4. Lyft och dra ur det övre glaset.



9.4 Sätta i luckglasen

1. Håll fast det övre glaset i båda sidor och skjut sedan i snett bakåt.



För in glaset i de båda öppningarna på undersidan. Den blanka ytan ska vara utåt, den grova inåt.

2. Sätt på skyddet upptill på ugnsluckan och tryck till. Flikarna ska snäppa fast på båda sidor.
3. Häng på ugnsluckan.
→ "Hänga på luckan", Sid. 10

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

9.5 Hänga på luckan

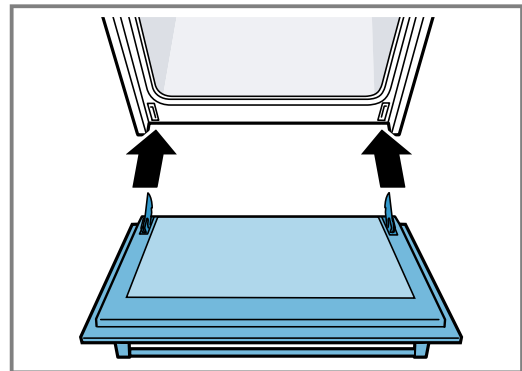
Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Ugnsluckan kan falla ur av misstag eller om ett gångjärn plötsligt snäpper igen.

- Håll i så fall inte i gångjärnet. Ring service!

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningens riktning när du hänger på ugnsluckan.



2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor.
3. Fäll in båda spärrarna igen.
4. Stäng luckan.

9.6 Extra lucksäkerhet

Det finns extra skyddsanordningar som förhindrar kontakt med ugnsluckorna. Du kan sätta på skyddsanordningarna när det finns barn i närheten av ugnen. Du köper specialtillbehöret 11023590 hos service.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Vid längre tillagningstider kan ugnsluckan bli mycket varm.

- Håll småbarn under uppsikt när du använder ugnen.

10 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

10.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet.
	Säkringen är defekt. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.

Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

Notera: Värmetåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller återförsäljarna. Använd bara den här lamptypen. Håll alltid den nya halogenlampan med ren, torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enheten blir jättevarm.

- ▶ Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen.
- ▶ Låt alltid enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

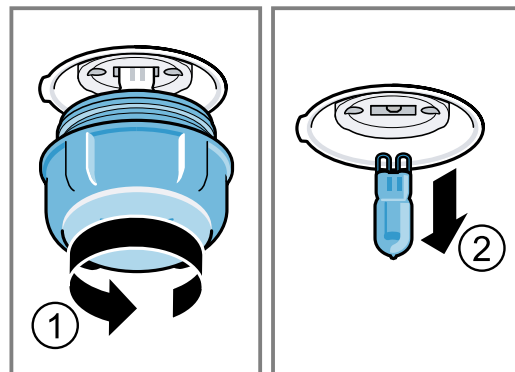
Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande.

- ▶ Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

Krav

- Enheten är strömlös.
- Ugnen har svalnat.
- Den nya halogenlampan finns tillhands.

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att undvika skador.
2. Skruva ur lampglaset åt vänster.
3. Dra ur halogenlampan utan vrida.



4. Sätt i den nya halogenlampan och tryck fast den i fattningen. Håll koll på hur stiften sitter.
5. Lampglaset kan ha en tättningsring beroende på enhetstyp. Sätt på tättningsringen.
6. Skruva på lampglaset.
7. Ta ut kökshandduken ur ugnen.
8. Elanslut enheten.

11 Transport och omhändertagande

Här får du veta hur du förbereder enheten för transport. Du får också veta hur du omhändertar uttjänta enheter.

11.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- ▶ Omhänderta apparaten miljömässigt korrekt.



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.

11.2 Transportera enheten

Spara enhetens originalförpackning. Transportera alltid enheten i originalförpackningen. Följ alltid transportpi-larna på förpackningen.

1. Fäst alla rörliga delar i och på enheten med tejp som är lätt att ta bort.
2. Skjut in alla tillbehör som t.ex. bakplåtar på lämpligt ställe med en tunn kartongbit i kanterna, så att enheten inte skadas.
3. Lägg en kartongbit eller liknande mot fram- och baksidan inuti ugnen, så att inget stöter emot insidan av luckglaset.

4. Tejpa fast luckan och ev. övre skydd mot enhetens sidor.

Om du saknar originalförpackningen

1. Skyddsförpacka enheten så att den får tillräckligt skydd mot eventuella transportskador.
2. Transportera enheten upprätt.
3. Håll inte i enhetens luckhandtag eller anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas.
4. Lägg inga tunga föremål på enheten.

12 Kundtjänst

Om du har frågor beträffande användningen, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst.

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notera: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

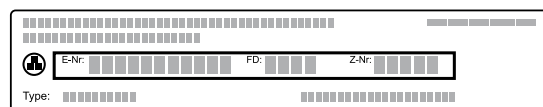
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

12.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

13 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och formar för olika slags mat. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

13.1 Gör så här:

Notera:

Följ de viktiga anvisningarna nedan när du använder enheten för första gången:

- → "Säkerhet", Sid. 2
- → "Spara energi", Sid. 4
- → "Förhindrande av saksador", Sid. 3

1. Välj den maträtt du vill ha i översikten.

Notera: Hittar du inte precis den mat eller funktion du vill ha för tillagningen resp. tillagningssättet, titta på en liknande maträtt.

2. Ta ut tillbehören ur ugnen.
3. Välj lämpliga formar och tillbehör. Använd de formar och tillbehör som inställningsrekommendationerna anger.
4. Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

6. **⚠ VARNING! – Skållningsrisk!**

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Slå av enheten när maten är klar.

13.2 Kondensbildning

Här får du veta hur kondens uppstår, hur du undviker skador och minskar kondensbildningen. Det kan bildas mycket vattenånga när du ugnstillagar livsmedel. Eftersom enheten är väldigt energieffektiv, så tränger bara lite värme ut vid användning. De stora temperaturskillnaderna mellan ugnsutrymme och enhetens yttre delar kan ge kondens på lucka, kontroller och intilliggande stomfronter. Kondensbildning är ett normalt, fysiskt fenomen.

Torka av kondensvattnet för att undvika skador. Du minskar kondensbildningen genom att förvärma enheten.

13.3 Bra att veta

Följ anvisningarna vid matlagningen.

- Temperatur och tillagningstid beror på mängd och recept. Det är därför det finns angivna inställningsintervall. Välj låga värden först och högre nästa gång, om det behövs.
Tillagningstider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maten blir bara klar på ytan men inte genomgräddad.
- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Du kan spara upp till 20% effekt.
Du behöver oftast inte förvärma. Förvärmer du ändå ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare. Viss mat kräver förvärmning. Sätt inte in tillbehöret förrän ugnen är förvärmad.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.
- Anpassad varmluft är en smart ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir maten saftigare och bränner inte vid så lätt. Du kan spara effekt beroende på tillagning och livsmedel. Effekten försvinner om du förvärmer eller gläntar på luckan för tidigt vid tillagning.
Anpassad varmluft används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.
- Använd bara originaltillbehör.
Originaltillbehören är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna.
Se till så att du sätter in tillbehöret ordentligt.

Bakplåtspapper

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

VARNING! – Brandrisk!

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspapperet kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.

- ▶ Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning.
- ▶ Tyng alltid ned bakplåtspapperet med en stekgryta eller form.
- ▶ Lägg bara bakplåtspapper där det behövs.
- ▶ Bakplåtspapperet får inte sticka ut utanför tillbehöret.

13.4 Anvisningar för bakning

Använd de angivna falsarna vid bakning.

Baka på en fals	Fals
förkokt pasta/bakverk resp. form på galler	2
platt pasta/bakverk resp. på plåt	2 - 3

Baka på flera falsar	Fals
Långpanna	3
Bakplåt	1
Formar på galler:	Fals
första gallret	3
andra gallret	1

Anmärkningar

- Använd varmluft om du bakar på flera falsar. Mat du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdig samtidigt.
Du kan i så fall ta ut det tillagade och fortsätta tillaga den andra bakplåten. Du kan ändra bakplåtens läge och riktning, om det behövs.
- Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen. Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara effekt.
- Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.

13.5 Kakor, tårter och småkakor

Inställningsrekommendationer för kakor och bakverk
Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det finns angivna intervall i tabellerna. Börja med en kort tillagningstid. Ställ in en längre tillagningstid nästa gång, om det behövs. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat.











Baktips

Här har vi sammanställt tips så att du ska få bra bakresultat.














Ämne	Tips
Kakan ska jäsa jämnt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Smörj bara botten på springformen. ■ Lossa kakan försiktigt med kniv från formen efter gräddningen
Små bakverk ska inte fastna i varandra vid gräddningen.	Ge varje bakverk 2 cm runt om. Då finns det tillräcklig plats för bakverken att jäsa och bli gräddade runt om.
Kontrollera om kakan är färdigbakt.	Stick in en tandpetare i kakans tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.
Använd bakformar av silikon, glas, plast och keramik.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Formen måste vara elfast och tåla 250°C. ■ Kakorna blir inte så bruna i de här formarna.

Inställningsrekommendationer

Formkakor



Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Sockerkaka, enkel	Krans- eller formbrödsform	2		160-180	50-60
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans- eller formbrödsform	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans- eller formbrödsform	2		150-170	60-80
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	30-40
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Strudel	Tarteform	1		200-240	25-50
Paj	Springform Ø 28°cm	2		160-180	25-35
Sockerkaka	Gugelhupf-form	2		150-170	60-80
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28°cm	2		160-170	35-45

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Sockerkaka med garnering	Långpanna	3		160-180	20-45
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140-160	30-55
Mördegskakor med torr garnering	Långpanna	2		170-190	25-35
Mördegskakor med torr garnering, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		160-170	35-45
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	60-90
Vetebröd med torr fyllning	Långpanna	3		170-180	25-35
Vetebröd med torr fyllning, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150-170	20-30
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		160-180	30-50
Vetebröd med saftig fyllning, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150-170	40-65
Vetelängd, vetekrans	Långpanna	2		160-170	35-40
Rulltårta	Långpanna	2		170-190 ¹	15-20
Strudel, söt	Långpanna	2		190-210	55-65
Strudel, fryst	Långpanna	3		200-220	35-40

¹ Förvärm spisen.

Små, jästa bakverk

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Muffins	Muffinsplåt på galler	2		170-190	20-40
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåt på galler	3+1		160-170	30-40

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Småkakor	Långpanna	3		150-170	25-35
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150-170	25-40
Smördegskakor	Långpanna	3		180-200	20-30
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180-200	25-35
Petits-chouxer, t.ex. profiterole-, éclair-bakelser	Långpanna	3		190-210	35-50
Petits-chouxer, 2 falsar, t.ex. profiterole-, éclair-bakelser	Långpanna + Bakplåt	3+1		190-210	35-45

Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Spritskakor	Långpanna	3		140-150 ¹	30-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140-150 ¹	30-45
Småkakor	Långpanna	3		140-160	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		130-150	25-35
Maräng	Långpanna	3		80-100	100-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		90-100	100-150
Kokosmakroner	Långpanna	2		100-120	30-40
Kokosmakroner, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		100-120	35-45
Spritskakor	Långpanna	3		180-200	25-35

¹ Fövärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

Baktips för nästa gång

Här finns tips om något går snett vid bakningen.

Ämne	Tips
Kakan sjunker ihop.	<ul style="list-style-type: none"> Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna. Använd mindre vätska. Eller: Sänk baktemperaturen 10°C och förläng gräddningstiden.
Kakan är för torr.	Höj baktemperaturen 10°C och korta gräddningstiden.

Ämne	Tips
Kakan är för ljus runt om.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera fals och tillbehör. Höj baktemperaturen 10°C. Eller: Förläng gräddningstiden.
Kakan är för ljus upptill men för mörk nedtill.	Sätt in kakan en fals högre.
Kakan är för mörk upptill men ljus mörk nedtill.	<ul style="list-style-type: none"> Sätt in kakan en fals lägre. Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden.

Ämne	Tips
Bakverket är ojämnt gräddat.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sänk baktemperaturen. ▪ Klipp till bakplåtspappret. ▪ Centrera bakformen. ▪ Forma lika stora och tjocka bakverk.
Kakan är klar utanpå, men fortfarande inte färdigbakt inuti.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden. ▪ Tillsätt mindre vätska. På kakor med saftig fyllning: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Förgrädda botten. ▪ Ströa botten med mandlar eller ströbröd. ▪ Lägg fyllningen på botten.
Kakan lossar inte när du stjälpur upp den.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Låt kakan svalna 5 - 10 minuter efter gräddningen. ▪ Lossa kakans kant försiktigt med kniv. ▪ Stjälp upp kakan igen och täck formen med våt, kall trasa ett par gånger. ▪ Smöra och ströa formen nästa gång du bakar.

13.6 Bröd och småfranskor

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











OBS!

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- ▶ Häll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Inställningsrekommendationer

Bröd och småfranskor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Bröd, 0,75 kg, formbröd och limpör	Långpanna eller Formbrödsform	2		180-200	50-60
Bröd, 1 kg, formbröd och limpör	Långpanna eller Formbrödsform	2		200-220	35-50
Bröd, 1,5 kg, formbröd och limpör	Långpanna eller Formbrödsform	2		180-200	60-70
Focaccia	Långpanna	3		240-250	25-30
Focaccia, fryst ¹	Långpanna	2		200-220 ²	10-25
Småfranska, söta, färska	Långpanna	3		170-180 ²	20-30
Småfranska, söta, färska, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		160-180 ²	15-25
Småfranska, färska	Långpanna	3		200-220	20-30
Varma mackor, 4 st.	Galler	3		200-220	15-20
Varma mackor, 12 st.	Galler	3		220-240	15-25

¹ Tillagningen måste ske på enhetens bakplåt.

² Förvärm spisen.

13.7 Pizza, quiche och matpajer

Här hittar du information om pizza, quiche och matpajer.

Inställningsrekommendationer

Pizza, quiche och matpajer

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Pizza, färsk	Långpanna	2		190-210	20-30
Pizza, färsk, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		160-180	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Långpanna	2		250-270 ¹	20-30
Pizza, kyld	Långpanna	2		190-210 ¹	10-15
Pizza, frusen, tunn botten, 1 st.	Galler	2		190-210	15-25
Pizza, frusen, tunn botten, 2 st.	Långpanna + Galler	3+1		190-210	20-25
Pizza, frusen, tjock botten, 1 st.	Galler	2		200-210	20-30
Pizza, frusen, tjock botten, 2 st.	Långpanna + Galler	3+1		170-190	20-30
Minipizzor, frusna	Långpanna	3		190-210	10-20
Matpaj i form	Springform Ø 28cm	3		170-190	50-60
Quiche, schw. Wähe	Tarteform	1		210-230	40-50
Piroger	Gratängform	2		170-190	55-65
Empanada	Långpanna	3		180-190	35-45
Paj på yufkadeq	Långpanna	2		190-210	35-45

¹ Förvärm spisen.

13.8 Matpajer och gratänger

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

Använd en bred, låg form till matpajer och gratänger.

Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovasidan i smala och höga formar.

Du kan tillaga i formar eller långpanna.

- Formar på galler: fals 2

- Långpanna: fals 2

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara effekt. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

WARNING! – Risk för personskador!

Ställer du het glasform på vått eller kallt underlag, så kan glaset spricka.

- Ställ heta glasformar på torrt underlag.

Inställningsrekommendationer

Matpajer och gratänger

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Matpaj, färsk, tillagade ingredienser	Gratängform	2		200-220	30-60
Pudding, söt	Gratängform	2		180-200	50-60
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	70-80

13.9 Fågel, kött och fisk

I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktförslag.

Tillagar du mat som är större eller tyngre än inställningsrekommendationerna, använd i så fall den lägre temperaturen. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden. De olika köttbitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Ugnssteka och grilla på galler

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

- Du kan hålla upp till 1/2 l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ. Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.
- 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 ned. Den fångar upp droppande fett.

Ugnssteka i form

Tillagar du maten i form, så kan du smidigare ta ut den ur ugnen och direkt servera den. Tillagning i täckt form håller ugnstrycket rent.

Allmänt om ugnstekning i form

- Använd elfasta ugnsglasformar.
- Ställ formen på gallret.
- Kontrollera först att formen får plats i ugnen.
- Glasformar passar bäst.
- Glänsande stekgrytor av rostfritt eller aluminium fungerar inte så bra. De reflekterar värme som en spegel. Maten tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Hög temperaturen och förläng tillagningstiden.
- Följ tillverkarens anvisningar till ugnsglasformen.

Öppen form

- Använd en hög form.
- Ställ formen på gallret.
- Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

Täckt form

- Använd lock som passar och sluter tätt.
- Ställ formen på gallret.
- Kött, fågel och fisk kan bli frasiga även i stekgryta med lock. Använd en stekgryta med glaslock. Välj högre temperatur.

WARNING! – Risk för personskador!

Ställer du het glasform på vått eller kallt underlag, så kan glaset spricka.

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.

WARNING! – Skållningsrisk!

Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.
- ▶ Håll barnen borta.

Anvisningar för ugnstekning och grillning

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

- Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.
- Vänd fågeln, köttet eller fisken efter ca 1/2 till 2/3 av angiven tid.
- Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Täck stekgrytans botten med ca 1-2 cm vätska.
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och köttet blir torrt.
- Salta alltid först efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

Tips för fågel, kött och fisk

Följ anvisningarna vid tillagning av fågel, kött och fisk

Fågel

- Picka huden under vingarna på gås eller anka. Då kan fettets rinna ut.
- Snitta skinnet på ankbrösten. Vänd inte ankbrösten.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden

Kött

- Pensla gärna lite fett på magert kött eller skiva det.
- Tillsätt lite vätska till stekar på magert kött. I glasformar ska botten vara täckt till ca 1/2 cm med vätska.
- 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. Slå in steken i aluminiumfolie, om det behövs. 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 köttens sort och formmaterialet samt om du använder lock. Om du tillagar kött i emaljgryta eller mörka metallgrytor går det åt mer vätska än i en glasform.
- Vätskorna förångar i formen vid ugnstekningen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer varm vätska.
- Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3cm. Köttet kan svälla.
- Bryn på köttet före bräseringen, om det behövs. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande. Grytbotten ska vara täckt till 1-2cm.

Fisk

- Du behöver inte vända 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 ser att fisken är tillagad om ryggfenan lossar lätt.
- För att ångkoka, tillsätt två till tre matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i grytan.

Stek- och bräseringstips

Följ tipsen för att ugnssteka och bräsa med bra slutresultat.

Ämne	Tips
Magert kött får inte torka ut.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pensla på lite fett på köttet eller täck med baconskivor.
Vill du tillaga stek med svål, gör följande moment:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Snitta svålen korsvis. ▪ Stek först på steken med svålen ned.

Ämne	Tips
Håll ugnen så ren som det går.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tillaga maten i stekgryta med lock på hög temperatur. Eller: ▪ Använd grillplåt. Du kan köpa till grillplåten som extratillbehör, om det behövs.
Köttet ska bli hett men saftigt, t.ex. rostbiff.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av kötsaften. Vilotiden är inte med i angiven stektid. ▪ Slå in maten i aluminiumfolie efter tillagningen.

Inställningsrekommendationer

Fågel

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Öppen form	2		200-220	60-70
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	3		220-230	30-35
Kycklingsticks, -nuggets, frusna	Långpanna	3		190-210	20-25
Anka, utan fyllning, 2 kg	Öppen form	2		190-210	100-110
Ankbröst, à 300 g, medium	Öppen form	3		240-260	30-40
Gås, utan fyllning, 3 kg	Öppen form	2		170-190	120-140
Gåslår, à 350 g	Öppen form	3		220-240	40-50
Minikalkon, 2,5 kg	Öppen form	2		180-200	80-100
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Täckt form	2		240-260	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Öppen form	2		180-200	90-100

Kött

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	1		180-200	140-160
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	1		170-190	190-200
Fläskkarréstek, 1,5 kg	Täckt form	2		190-210	130-140
Fläskkotletter, 2 cm tjocka	Galler	4		3	20-25 ¹
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	3		210-220	45-55
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200-220	100-120 ²
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		200-220	60-70
Hamburgare, 3-4 cm tjocka	Galler	4		3 ³	25-30 ¹
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		180-200	120-140
Kalvlägg, 1,5 kg	Täckt form	2		210-230	130-150

¹ Sätt in långpannan under gallret.

² Tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan

³ Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

⁴ Vänd inte maten. Täck botten med vatten.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-190	70-80 ⁴
Lammsadel med ben, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	45-55 ⁴
Grillkorv	Galler	3		3	20-25 ¹
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		170-180	70-80

¹ Sätt in långpannan under gallret.

² Tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan

³ Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

⁴ Vänd inte maten. Täck botten med vatten.

Fisk

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		2	20-25 ¹
Fisk, grillad, hel, 1 kg, t.ex. guldsparid	Galler	2		180-200	45-50 ¹
Grillad fisk, hel, 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		170-190	50-60 ¹
Fiskfilé/-kotlett, 2-3 cm tjock, grillad	Galler	3		2	20-25 ¹

¹ Sätt in långpannan under gallret.

Ugnsstekningstips för nästa gång

Här finns tips om du inte lyckas första gången med ugnsstekningen.

Ämne	Tips
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Välj lägre temperatur. ▪ Korta tillagningstiden.
Steken är för torr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Välj lägre temperatur. ▪ Korta tillagningstiden.
Steken är inte tillräckligt knaprig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Höj temperaturen. ▪ Eller: ▪ Slå på grillen ett tag i slutet av stektiden.

Ämne	Tips
Stekskyn är bränd.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Välj mindre form. ▪ Tillsätt mer vätska vid ugnsstekningen.
Stekskyn är för ljus och urvattnad.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Välj större form så att mer vätska förångas. ▪ Tillsätt mindre vätska vid ugnsstekningen.
Kötter bränner vid när du bräserar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollera om stekgryta och lock passar ihop och sluter tätt. ▪ Sänk temperaturen. ▪ Tillsätt mer vätska vid ugnsbräseringen.

13.10 Grönsaker & tillbehör

Här hittar du information om tillagning av grönsaksprodukter som du kan använda som måltidstillbehör.

Inställningsrekommendationer

Grönsaker & tillbehör

Följ uppgifterna i tabellen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Grillgrönsaker	Långpanna	4		3	10-20
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		190-210	25-35
Potatisprodukter, frusna, t.ex. pommes frites, kroketter, kroppkakor, rösti	Långpanna	3		200-220	25-35
Pommes frites, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		190-210	30-40

13.11 Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

Tillaga yoghurt

1. Ta ut ugnstegar och tillbehör ur ugnstrymmet.
2. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C. Mjök med lång hållbarhet värmer du bara till 40°C.

3. Rör ned 30 g yoghurt i mjölken.
4. Fyll massan i småformar, t.ex. småglas med lock.
5. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
6. Ställ formarna på ugnsbotten.
7. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
8. Låt yoghurten vila i kylan när den är klar.

Inställningsrekommendationer

Yoghurt

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion/funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Yoghurt	Kopp/glas	Ugnsbotten		-	4-5 timmar

13.12 Tips för akrylarmidsnål tillagning

Akrylamid är hälsofarligt och uppstår när du tillagar gryn- och potatisprodukter på väldigt hög värme.

Maträtt	Tips
Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ▪ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ▪ Använd stor, tjock mat. Den innehåller mindre akrylamid.
Bakning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ställ in över-/undervärme på max. 200°C. ▪ Ställ in varmluft med temperatur på max. 180°C.
Småkakor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pensla bakverk och småkakor med ägg eller äggula. Det minskar akrylamidbildningen.
Ugnspommes-frites	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bred ut pommes fritesen jämnt fördelat i ett lager på plåten. ▪ Ta minst 400 g per plåt, så att pommes fritesen inte blir torra.

Inställningsrekommendationer

Torkning

I tabellen hittar du inställningar för att torka olika livsmedel. Om du vill torka andra livsmedel kan du använda liknande livsmedel i tabellen som riktvärden.

Notera:

Använd följande falsar för torkning:

- 1 galler: fals 3

13.13 Torkning

Du kan torka livsmedel med varmluft. Konserverings-sättet koncentrerar smakämnen genom att ta bort vattnet.

Temperatur och torktid beror på vilken typ av livsmedel du ska torka, hur saftiga, mogna och tjocka bitarna är. Ju längre du låter livsmedlet torka, desto bättre konserverat blir det. Ju tunnare du skär, desto snabbare sker torkningen och desto mer smakar det torkade livsmedlet. Det är därför det finns angivna inställningsintervall.

Förbereda torkning

1. Använd bara felfri frukt samt felfria grönsaker och örter och skölj dem noggrant. Lägg bakplåtspapper på gallret. Låt frukten droppa av ordentligt och torka av den.
2. Skär frukten 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.
3. Riv grönsakerna och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka lite och sprid ut dem jämnt på gallret.
4. Torka örter med stjälk. Sprid ut örterna i små högar på gallret.
5. Vänd frukt och grönsaker med mycket vätska ofta. Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

- 2 galler: fals 3+1

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Kärnfrukt, t.ex. äppelringar, 3 mm tjocka, 200 g per galler	Galler	3 3+1		80	4-8 timmar
Rotfrukter, t.ex. morötter, rivna, blancherade	Galler	3 3+1		80	4-7 timmar
Skivad svamp	Galler	3 3+1		80	5-8 timmar
Örter, rensade	Galler	3 3+1		60	2-5 timmar

13.14 Degjäsning

Jästdegar jäser snabbare i enheten än i rumstemperatur.

Degjäsning

Jäs alltid i 2 steg: först hela degen (degjäsning) sedan i bakform (styckjäsning).

- Häll i degen i en värmetålig bunke.
- Ställ bunken på gallret.

- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen. Slå inte på funktionen förrän ugnsutrymmet svalnat helt.
- Öppna inte luckan under jäsningen, då försvinner mycket fukt.
- Fortsätt att knåda och forma degen för bakning.
- Sätt in degen på angiven fals.

Tips! Vill du förvärma, styckjäs inte i enheten.

Inställningsrekommendationer

Degjäsning

Temperatur och tid beror på ingrediensernas typ och mängd. Så tabelluppgifterna är bara riktvärden.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Jäsdeg, lätt	1. Bunke	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 25-30
	2. Långpanna	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 10-20
Jäsdeg, tung och fet	1. Bunke	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 60-75
	2. Långpanna	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 45-60

¹ Förvärm spisen i 5 minuter.

13.15 Upptining

För upptining av djupfrysta frukter, 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

Notera: Platt infrusna eller portionsförpackade matvaror tinar snabbare än blockfrusna.

- Ta ut livsmedlet ur förpackningen, lägg det i passande form och ställ på gallret i ugnen.
- Vänd eller rör om maten en till två gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger. Du kan dela maten och ta ut redan upptinade delar ur enheten, om det behövs.
- Låt den tinade maten vila i avstängd ugn i 10 till 30 minuter, så att den temperaturutjämnar.

Inställningsrekommendationer

Upptining

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Bakverk, kakor och bröd, frukt, grönsaker, köttprodukter	Galler	2 3+1		-	-

13.16 Provrätter

Översiktarna är framtagna för provningsinstitutet för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1.

Bakning

Följ anvisningarna vid bakning av provrätterna.

Allmänna anvisningar

- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Använd de lägre angivna temperaturerna vid bakning.

Falsar

Gräddning på en fals:

- Långpanna/bakplåt: fals 3
- Formar på galler: fals 2

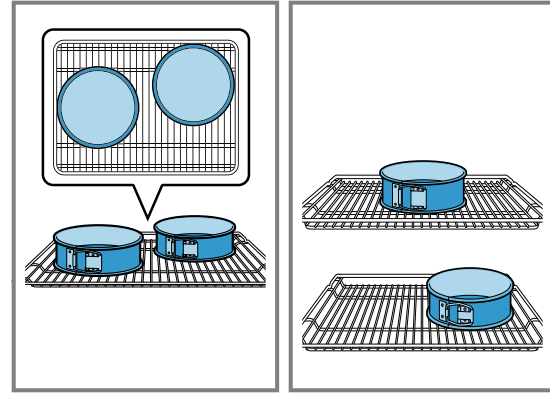
Notera: Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Bakning på två falsar:

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

Baka med två springformar:

Har enheten flera falsar, ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.



Inställningsrekommendationer

Bakning

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Spritskakor	Långpanna	3	☐	140-150	30-40
Spritskakor	Långpanna	3	☒	140-150	30-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1	☒	140-150 ¹	30-45
Kakor:	Långpanna	3	☐	150 ¹	25-35
Kakor:	Långpanna	3	☒	150 ¹	25-35
Kakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1	☒	150 ¹	25-35
Tårtbotten	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	30-40
Tårtbotten	Springform Ø 26 cm	2	☒	170	30-40
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1	☒	150-160 ²	30-45

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

Grilla

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	4	☐	3	0,2-1,5

14 Monteringsanvisning

Följ anvisningarna vid monteringen av enheten.



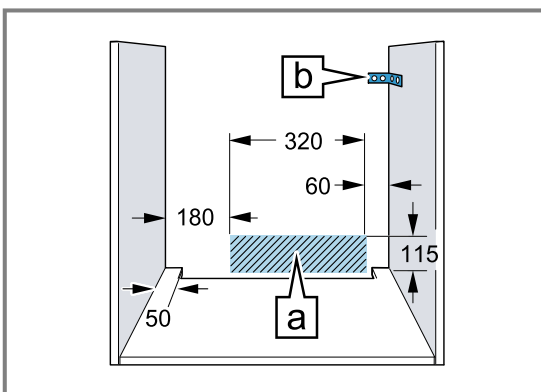
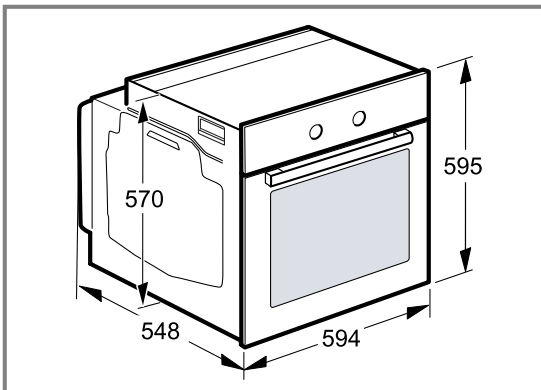
14.1 Viktiga anvisningar

Enheten är avsedd för användning upp till max. 4000 möh. Använd inte enhetens handtag vid transport eller montering. Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Alla bildmått är i mm

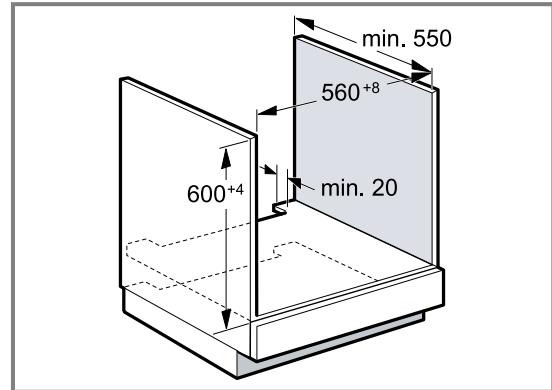
14.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått.



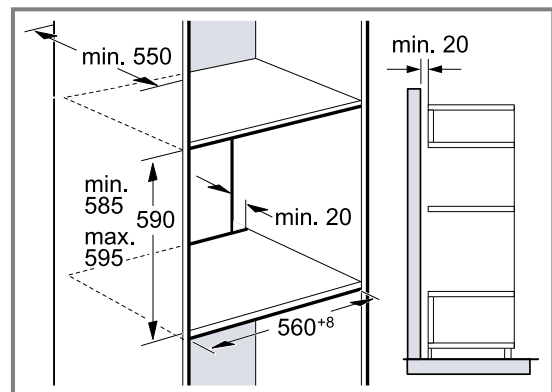
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området A eller utanför inbyggnadsutrymme.
- Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar B mot väggen.

14.3 Montera enhet under bänkskiva



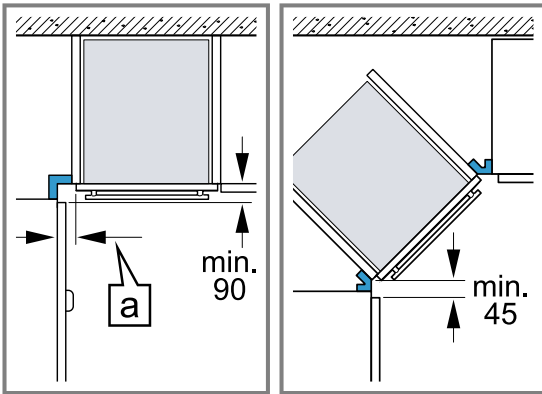
- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Fäst bänkskivan på stommen.
- Följ hållens monteringsanvisning.

14.4 Montering i högskåp



- Hyllplanen ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

14.5 Hörnmontering



- Håll minimimåtten vid hörnmontering, så att locket går att öppna. Måttet [a] beror på bänkskivans tjocklek och beslagen.

14.6 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Se till så att bostadens elnät är jordat och uppfyller gällande säkerhetskrav innan du använder enheten första gången. Det är bara behörig elektriker som får installera enheten. Följ lokala elleverantörens bestämmelser samt gällande lagar. Skyddsjordfel eller felinstallation kan i vissa fall leda till saksador eller dödliga eller allvarliga personskador pga. elstöt. Tillverkaren tar inget ansvar för person- och saksador på grund av felaktig eller obehörig elanslutning.
- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Enheten har skyddsklass I och är bara avsedd för anslutning till jordade uttag.
- Sladden H05 V V-F 3G måste ha minst 1,5 mm² tvärsnittsarea. Anslut den gul-gröna jordledaren först, den ska vara längre än nollan och fasen vid enheten.
- Säkerhetsföreskrifterna kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Sladdanslutning via lättåtkomligt, jordat uttag kräver ingen brytare.
- Det måste finnas petskydd vid monteringen.
- Bestäm vad som är fas och nolla i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.
- Anslut ugnen enligt uppgifterna på typskylten.
- Ställ enheten framför stommen vid anslutning. Sladden måste vara tillräckligt lång. Obs! Se till så att sladden inte blir klämd eller kommer i kontakt med heta delar på enheten vid montering.
- Det är bara behörig servicetekniker som får arbeta på enheten, inkl. byta sladd.


14.7 Viktig information om elanslutningen

Följ anvisningarna nedan och tänk på att:

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Risk för elstötar vid kontakt med spänningsatta delar.

- ▶ Ta bara i kontakten med torra händer.
- ▶ Dra aldrig ut kontakten ur uttaget vid användning.
- ▶ Dra alltid direkt i kontakten och aldrig i sladden eftersom den kan bli skadad.
- Sätt kontakten i uttaget.

- det ska alltid gå att komma åt kontakten.
- sladden måste ha tillräcklig tvärsnittsarea.
- sladden inte får bli veckad, klämd, ändrad eller kapad.
- det är bara behörig elektriker som får byta sladd, om det behövs. Det går att beställa reservsladd hos service.
- Du får inte använda några grenuttag, sladdosor eller förlängningsladdar.
- jordsystemet måste vara installerat enligt föreskrifterna.
- använd bara jordfelsbrytare märkta med . Det är bara jordfelsbrytare märkta med den symbolen som uppfyller gällande föreskrifter.
- sladden inte får komma i kontakt med värmekällor.

14.8 Jordad sladd

Du får bara ansluta enheten till rätt installerade, jordade eluttag.


Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste den fasta installationen ha en fasavskiljare enligt föreskrifterna.

14.9 Ojordad sladd

Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten.

Fast installation kräver fasavskiljare enligt föreskrifterna. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.

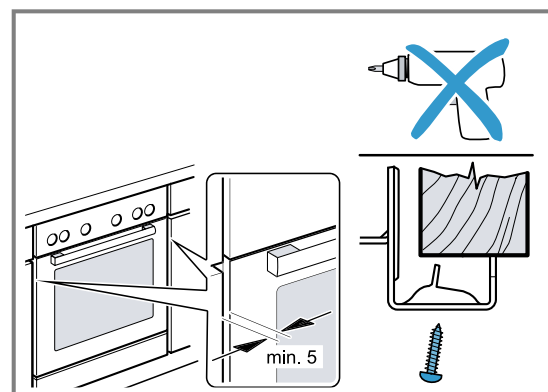
Anslut enligt anslutningsschemat. Du hittar information om spänning på typskylten. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:

Ledarfärg	Ledartyp
Grön-gul	Jordledare 
Blå	Neutralledare (nolla)
Brun	Fas (fasledare)

14.10 Gäller bara Sverige, Finland och Norge

Du kan även ansluta enheten med den medföljande jordade kontakten. Det ska gå att komma åt kontakten efter inbyggnad. Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste den fasta installationen ha en fasavskiljare enligt föreskrifterna.

14.11 Skruva fast enheten



sv Monteringsanvisning

- Skjut in enheten helt och centrera den.
- Skruva fast enheten.

Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.

Sätt inga termoskyddslistor på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

Demontering:

- Gör enheten spänningslös.
- Lossa fästskruvarna.
- Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Deutschland/Germany

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands

service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium

service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden

service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France

service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy

service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain

service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta

service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia

CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India



9001685365 010920 A sv