

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

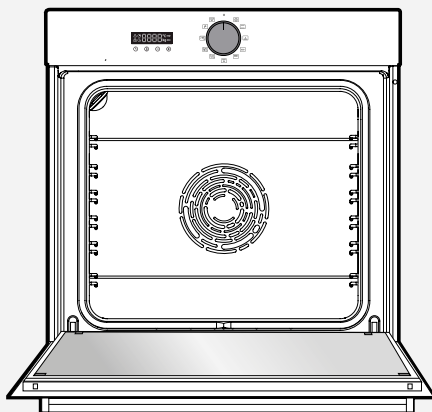
SV ◀

Brandt



BRUKSANVISNING SV

UGN



Bästa kund,

Du har just köpt en **BRANDT**-produkt och vi tackar för det förtroende du visat oss. Vi har konstruerat och tillverkat den här produkten med tanke på dig, ditt levnadssätt och dina behov för att den på bästa sätt ska motsvara dina förväntningar. Vi har lagt ner vår kunskap, innovation och passion som har drivit oss i över 60 år.

I en fortsatt ansträngning att bättre kunna möta dina krav, finns vår kundtjänst till ditt förfogande för att svara på alla dina frågor eller förslag.

Logga in på vår webbplats **www.brandt.com** där du hittar våra senaste innovationer tillsammans med nyttig och kompletterande information.

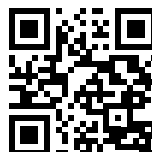
BRANDT är glad att få följa med dig varje dag och önskar dig lycka till med ditt köp.



Etiketten "Origine France Garantie" ger konsumenterna spårbarhet av en produkt genom att ge en tydlig och objektiv ursprungsangivelse. BRANDT-varumärket är stolt över att anbringa denna etikett på produkter från våra franska fabriker med säte i Orléans och Vendôme.

BVC cert. 6011825

<https://brandt.fr/>



 **Viktigt:**
För att snabbare bekanta dig med hur apparaten fungerar, ber vi dig läsa igenom denna installationsmanual innan du börjar använda apparaten.



Säkerhetsanvisningar	4
MILJÖ OCH ENERGIBESPARING	6
Miljö	6
Tips om energibesparing	6
installera din apparat	7
Val av plats och installation	7
Elektrisk anslutning	8
Beskrivning av din apparat.....	9
Presentation av ugnen	9
Display- och kontrollknappar	9
Tillbehör	10
Använda din enhet	12
Inställningar	12
Inställningsmeny.....	13
Tillagningslägen	14
Starta en matlagning	15
Ta hand om din enhet	17
Interiör - utvändig rengöring	18
Anomalier och lösningar	19
Kundtjänst	21
Interventioner	21
TILLAGNINGSSTÖD	21
Matlagningskartor	22
Recept med jäst	24
Funktionella lämplighetsprov	25
Funktioner med automatisk kombinerad ånga	26



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

- Packa eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick.
- Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.
-
- **Viktigt:**
 - Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper.
 - — Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.
 - — Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
-
- **WARNING:**
 - — Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.
 - — Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.
 - — Alla tillbehör och större stänkska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolyt.
 - — När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning.
 - Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.
 - — Använd inte apparater för rengöring med ånga.
 - — Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.
-
- **WARNING :**
 - Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.
 - Det måste gå att komma åt elkontakten efter att apparaten har installerats. Det måste gå att kop-



pla ifrån apparaten från elnätet, antingen via en stickkontakt eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

- — Om nätsladden är skadad ska den för att undvika risk bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.
- — Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.
- — Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidopostererna för högre stabilitet.
- — För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.
- — Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.
- — Ugnen vara avstängd när man

rengör ugnsutrymmet.

-
- Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.
-
- Använd inte ugnen till förvaring av livsmedel eller för att förvara delar i efter användning.
-



Miljö

Förpackningsmaterialet för den här enheten är återvinningsbart. Ta del i återvinningen och hjälp därmed till att skydda miljön genom att placera dem i de kommunala behållare som tillhandahålls för detta ändamål.



Din apparat innehåller också många återvinningsbara material. Det är därför märkt med den här logotypen för att indikera att begagnade apparater inte bör blandas med annat avfall.

Återvinning av anordningar som anordnas av din tillverkare kommer således att ske under de bästa förhållandena, i enlighet med det gällande europeiska direktivet om avfall som är elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta ditt stadshus eller din återförsäljare för insamlingsställen för begagnade apparater närmast ditt hem.

Vi tackar dig för ditt samarbete när det gäller att skydda miljön.

Tips om energibesparing

Håll ugnsluckan stängd under tillagningen.



Installera din enhet

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska hysa ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (A) eller på höjden (B). Om möbeln är öppen ska öppningen bak vara högst 70 mm.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med \varnothing 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.



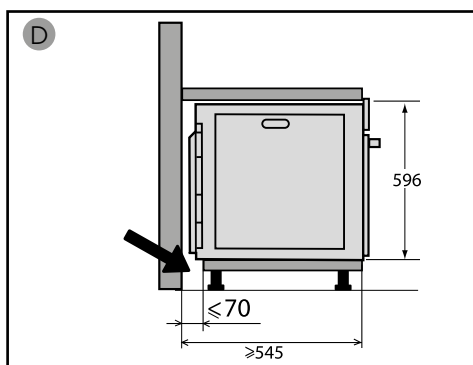
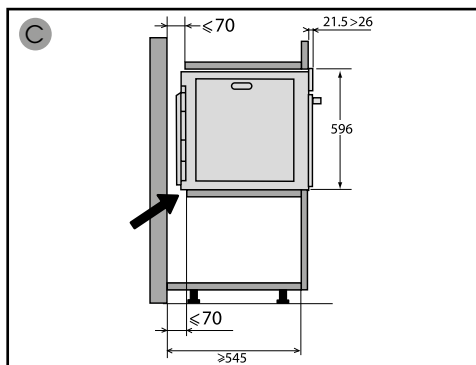
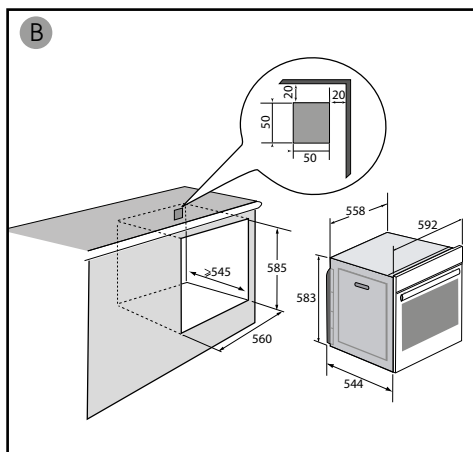
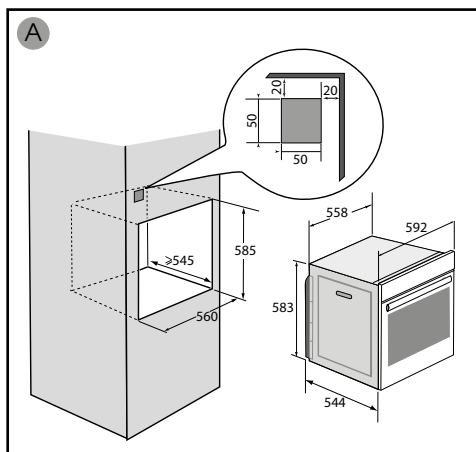
Råd

Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsmaskiner för att vara säkra på att installationen utförs korrekt.



OBS!

Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.






ELANSLUTNING

Ugnen ska anslutas med en matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard CEI 60083 eller en allpolig frånskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

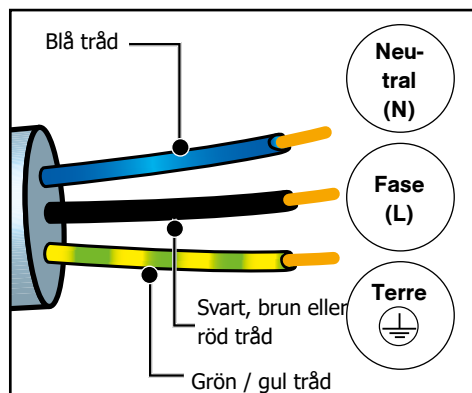
Attention

Jordledningen (grön/gul) är ansluten till apparatens kopplingsplint  och ska anslutas till installationens jord. Installationen ska ha en säkring på 16 ampere.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.

• **Före första användning**

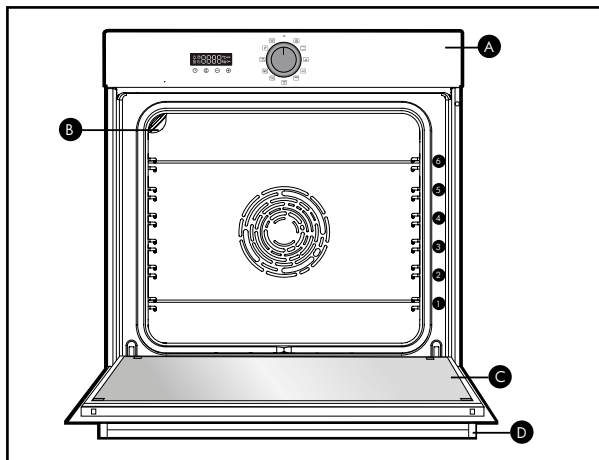
Innan du använder ugnen för första gången, värm den tom, med dörren stängd, i cirka 15 minuter på högsta temperatur. för att bryta in enheten. Mineralullen som omger ugnshålan kan initialt avge en speciell lukt på grund av dess sammansättning. På samma sätt kan du märka rök. Allt detta är normalt.





Lär känna din enhet

PRESENTATION AV UGNEN



A Reglagepanel

B Lampa

C Lucka

D Handtag

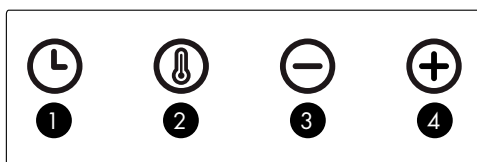
Denna ugn har 6 lägen för tillbehör: från 1 till 6

• Display



- Tillagningstid
- Sluttid för tillagning
- Låsning av display
- Minutur
- emperaturområde
- örvärmning
- Luckspärr

• Knappar



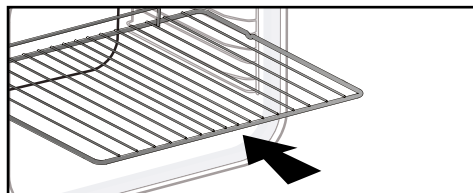
- 1** Inställning av tid och varaktighet
- 2** Temperaturinställning
- 3** Knapp -
- 4** Knapp +



TILLBEHÖR

- **Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning**

Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).




- **Universalplåt, dropplåt 45 mm**

Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



 **Försiktighet :**

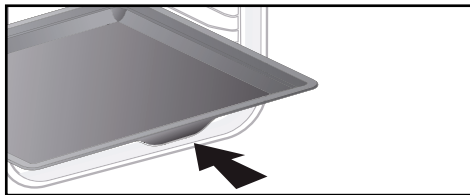
Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrollys.

 **Försiktighet :**
Vid upphettning kan tillbehören deformeras utan att deras funktion påverkas. De återfår sin ursprungliga form när de svalnat.



• Plåt 20 mm

Skjuts in i stegarna med handtaget mot ugnsluckan. Idealisk för cookies, mördegskakor, cupcakes. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett.



Råd

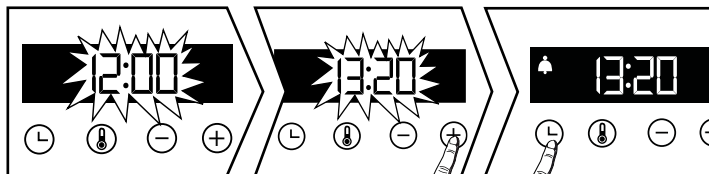
För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i botten på dropplåten.



INSTÄLLNINGAR

• Inställning av tid

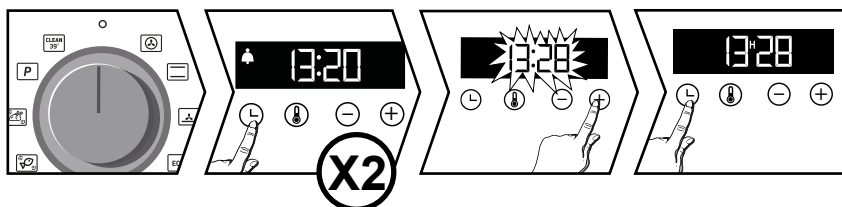
Vid påslagning blinkar 12:00 på skärmen.




Vid påslagning blinkar 12:00 på skärmen. Ställ in tiden med knappen + eller -. Bekräfta med knappen L. Vid strömavbrott blinkar tiden.

• ÄNDRA TIDEN

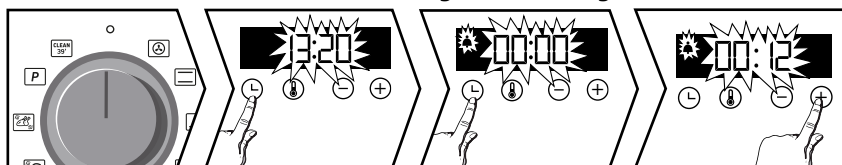
Funktionsväljaren måste stå på läge 0.




Tryck på knappen L symbolen  visas och tryck igen på L. Ställ in tiden med knappen + eller -. Bekräfta med knappen L. Den ändrade tiden sparas automatiskt efter några sekunder.

• Minutur

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.



Funktionsväljaren måste stå på läge 0.

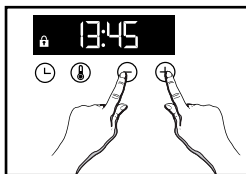
Tryck på knappen L symbolen  visas. Ställ in timern med knapparna + och -. Bekräfta med knappen



OBS: Timerns programmering går när som helst att ändra eller avbryta. För att avbryta gå tillbaka till timerns meny och ställ in det på 00:00. Utan bekräftelse registreras ändringen automatiskt efter några sekunder.



Använda din enhet

• LÅSNING AV DISPLAY

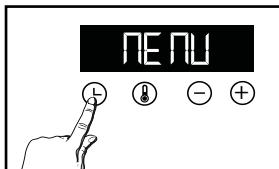



Tryck samtidigt på knapparna + och - till dess att symbolen  visas på skärmen. För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på knapparna + och - till dess att symbolen  försvinner från skärmen.

MENY


Du kan ändra inställningarna för din ugn så här:

Tryck på knappen tills «MENU» visas för att öppna inställningsläget.



Tryck igen på knappen  för att bläddra mellan de olika inställningarna. Aktivera eller inaktivera inställningarna med knapparna + och -, se tabellen nedan:

	AUTO: I tillagningsläge släcks ljuset i ugnen efter 90 sekunder ON: I tillagningsläge lyser lampan konstant.
	Aktivera/inaktivera knapparnas ljudsignal
	Aktivera/inaktivera föruppvärmningsläget
	Aktivera/inaktivera demonstrationsläget

För att gå ur "MENYN" tryck en gång till på .



Använda din enhet

TILLAGNINGSSÄTT

Fonctions manuelles :



VARMLUFT*

Temperatur minst 35°C högst 250°C

Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.



TRADITIONELL

Temperatur minst 35°C högst 275°C

Rekommenderas vid långsam och känslig tillagning som saftigt vilt osv. Bryna rött kött. För att småkoka rätter i gryta med lock som påbörjats på hällen (coq au vin, grytor).



UNDERVÄRME PULS

Temperatur minst 75°C högst 250°C

Rekommenderas för varma rätter (quiches, frukt-pajer, saftiga...). Degen blir krispigare undertill. För tillagningar som ska jäsa (tårta, brioche, kouglof...) och suffléer som inte täcks av en skorpa.



ECO*

Temperatur minst 35°C högst 275°C

Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. All tillagning sker utan förvärmning.



HÖG GRILL

Temperatur minst 180°C högst 275°C

Rekommenderas för att rosta bröd, gratinera mat, bryna en brylépudding.



GRILLNING PULS

Temperatur minst 100 °C högst 250 °C

Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om.

Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen.

Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.

Automatiska funktioner:

För att bevara matens näringsvärde och få en snabbare tillagning erbjuder Brandt tre nya funktioner som automatiskt kombinerar två tillagningssätt – traditionell och med ånga.



VITT KÖTT

Rekommenderas för att fläsk- och kalvstek ska behålla sin form och bli mör.



FISK

Rekommenderas för att laga till hel fisk och fiskfilé.



FÅGEL

Rekommenderas för att laga till kyckling, kalkon och anka.

För dessa tre funktioner behöver du bara ställa in en plåt (dropplåt) med tillräckligt med ljummet vatten längst ned i ugnsstegen och det som ska lagas till på nivå 3 i ugnsstegen.

I tabellen över automatiska kombinerade funktioner med ånga sist i bruksanvisningen finner du information om hur mycket vatten du ska ha i dropplåten.



Ugnen har en "SMART ASSIST"-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

**Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.*



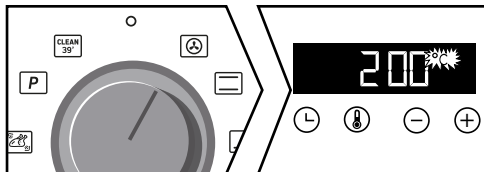
Använda din enhet

STARTAR EN MATLAGNING

• Startar omedelbar matlagning

Programmeraren ska bara visa tiden. Detta ska inte blinka.

Vrid funktionsväljaren till önskad position.



För manuella funktioner:

Temperaturen börjar omedelbart stegras. Din ugn rekommenderar en temperatur som går att ändra. Ugnen blir varm och temperaturindikeringen blinkar. En serie ljudsignaler hörs när ugnen uppnått den inprogrammerade temperaturen.

För automatiska funktioner:

☰ visas på skärmen.

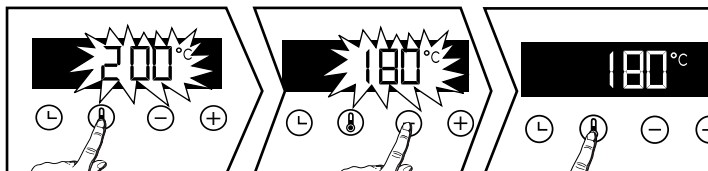
Välj livsmedel med hjälp av tabellen sist i bruksanvisningen. Tryck på knapparna + och - tills önskat schema visas på displayen och bekräfta med knappen ☺.

En vikt blinkar. Ange den faktiska vikten för ditt livsmedel med knapparna + och - och bekräfta ☺. Det är allt du behöver ställa in – temperatur och tillagningstid räknas ut automatiskt. Tillagningstiden blinkar. Bekräfta med knappen ☺. Tillagning startar direkt.

• Temperaturändring

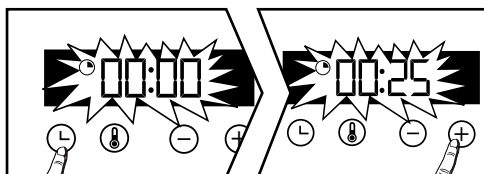
Tryck på ☺.

Ställ in temperaturen med + eller -. Bekräfta genom att trycka på ☺.



• Programmering av tillagningstid

Utför en omedelbar tillagning och tryck sedan på ☺, tillagningstid blinkar ☺ för att ange att inställning är möjlig. Tryck på + eller - för att ställa in tillagningstid.





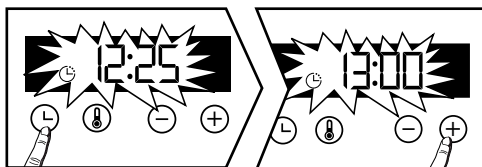
Ugnen har en "SMART ASSIST"-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt. Se nedanstående tabell:

Tillagningstiden sparas automatiskt efter några sekunder. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.

TILLAGNINGSFUNKTION	REKOMMENDATION TID
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Tillagning med fördröjd start

Gör som vid en programmerad tid. Tryck på knappen efter att ha ställt in tillagningstiden, tills indikeringen av avslutad tillagning blinkar.



Displayen blinkar för att ställa in tiden för slutet av tillagningen med + eller -. Tiden för avslutad tillagning sparas automatiskt efter några sekunder. Displayen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.



RENGÖRING

• Rengöring med pyrolyys

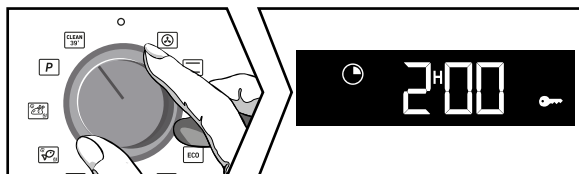
Observera

Ta ut alla tillbehör och ugnstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolyys. Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolyys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringen med pyrolyys bara göras med spärrad lucka. Under denna tid går det inte att låsa upp luckan.

• Omedelbar auto-rengöring

Programverket ska visa dagens tid, utan att blinka. Välj någon av cyklerna för auto-rengöring med funktionsratten eller :



= Rengöring på 39 minuter

– Efter varje tillagning rullar Clean 39 förbi på skärmen för att föreslå att du startar denna rengöring. Ställ ratten på denna funktion och bekräfta med knappen . Tiden 0:39 visas omväxlande med Clean 39 och rengöringen startar. Efter några minuter visas en nyckel. Det betyder att ugnen av säkerhetsskäl automatiskt spärrats under hela den tid programmet körs.

Vill du starta en Clean 39 med kall eller inte tillräckligt varm ugn, hindrar villkoren för att starta programmet från att göra en sådan rengöring. 0:00 visas på skärmen och du måste då välja något annat läge för auto-rengöring .

= **Pyrolyys i två eller 1,5 timmar**, beroende på vad du väljer. Ställ ratten på denna funktion.

Ställ ratten på denna funktion. visas på skärmen. Tryck på + för att välja pyrolyysbehandling beroende på hur smutsig ugnen är.

Beroende på vad du väljer visas tiden 2:00 (eller 1:30). Bekräfta med knappen . (eller) visas och pyrolysen startar.

Efter rengöringen visar displayen 0:00 och luckan låses upp.

Vrid funktionsväljaren till 0.

• Fördröjd auto-rengöring

Du kan välja att fördröja pyrolyysbehandlingens start. När programtiden visas på skärmen trycker du på knappen och ställer in ett nytt klockslag för när den ska vara klar med knapparna + och - och bekräftar med . Auto-rengöringen kommer att starta senare för att vara klar på det nya klockslag som programmerats in. Ställ tillbaka funktionsväljaren på läge 0 efter avslutad rengöring.

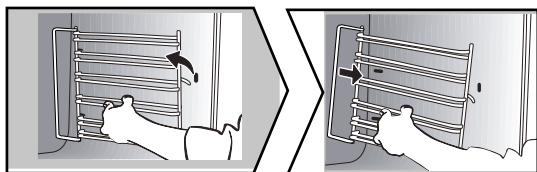


• Utvändig rengöring

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

• Nedmontering av ugnsstegar

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sitt fäste. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina fästen. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



• Rengöra glaset invändigt



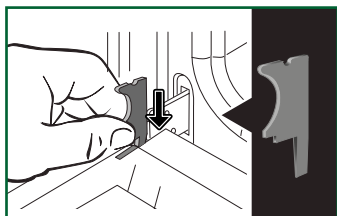
Varning

Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

• Demontering

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan. Ta bort den festsatta glasrutan:



Tryck med ett verktyg (skruvmejsel) vid markeringarna **A** för att ta loss glaset. Ta ut glasrutan.



Viktig:

Se till att du markerar monteringsriktningen för det här första fönstret (blank sida mot dig)

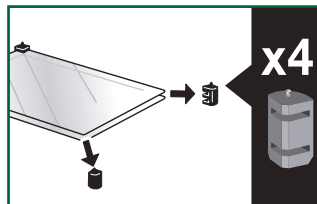
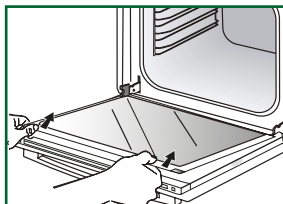
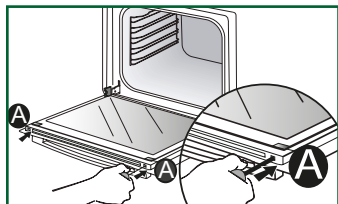


Rengöring



Beroende på modell består dörren av ytterligare två rutor med en svart distansbricka i varje hörn. Ta bort dem vid behov för rengöring.

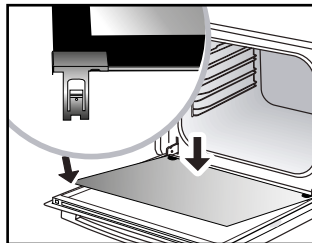
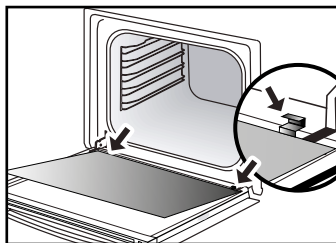
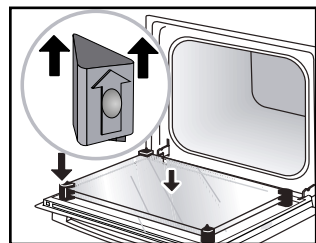
Sänk inte fönstren i vatten. Skölj med rent vatten och torka av med en luddfri trasa.



• Sätta tillbaka luckan

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasrutorna. Sätt efter rengöring tillbaka glasrutan i metallhållarna och fäst den med den glänsande ytan utåt. Ta bort plastkilen.

Apparaten är nu klar att användas igen.

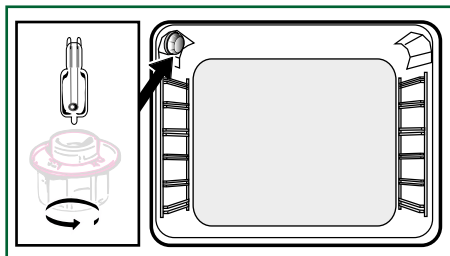


• Byta ugnslampa



Varning:

Undvik eventuell risk för stöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.



Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.



PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Ugnen värms inte.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Höj vald temperatur.

Ugnslampan fungerar inte.

Byt ugnslampa eller säkring. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.

Det är normalt att fläkten kan gå upp till högst en timma efter tillagning för att sänka ugnens inre och yttre temperatur. Kontakta kundservice om den är på längre tid än en timma.

Pyrolysgöringen fungerar inte.

Kontrollera att luckan är stängd. Om det är fel på luckans spärr eller temperaturgivaren, kontakta kundservice.

Symbolen blinkar på displayen.

Dörrlåsningsfel, ring kundtjänst.

Vibrerande ljud.

Kontrollera att nätsladden inte är i kontakt med bakväggen.

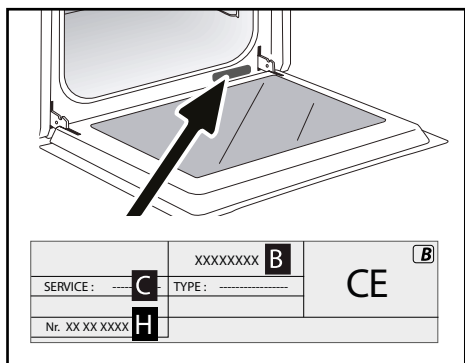
Detta påverkar inte enhetens korrekta funktion men kan ändå generera ett vibrerande ljud under ventilation. Ta bort enheten och flytta sladden. Byt ut ugnen.



Service efter försäljning

ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommerciell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.



- B: Kommerciell beteckning
- C: Servicereferens
- H: Serienummer

ORIGINALDELAR

Kräv vid serviceåtgärder att endast certifierade originalreservdelar används.





RÄTTER	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		⌚
	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	min
Kött															
Fläskstek (1 kg)	200	2					180	2							60
Kalvstek (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Oxstek	240	2													30-40
Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Fjäderfä (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Fjäderfä stora delar	180	1													60-90
Kycklinglår					220	3					210	3			20-30
Fläsk- eller kalvkotletter					210	3									20-30
T-benstek (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Lammkotletter					210	3									20-30
Fisk															
Grillad fisk					275	4									15-20
Bakad fisk	200	3					180	3							30-35
Fiskfjärilar	220	3					200	3							15-20
Grönsaker															
Gratänger (kokta matvaror)					275	2									30
Potatisgratänger	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Fyllda tomater	170	3					160	2							30
Bakverk															
Sockerkaka			180	2									180	2	35
Rulltårta	220	3											180	2	5-10
Bullar	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Tårta – Sandkaka	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Grädde	165	2											150	2	30-40

* Beroende på modell



RÄTTER	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		min
	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA		
Bakverk															
Madelinekakor	220	3					200	3							5-10
Petit-choux-deg	200	3					180	3					180	3	30-40
Petit four med smördeg	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Mördegspaj	200	1					195	1							30-40
Smördegspaj	215	1					200	1							20-25
Jäsdegspaj	210	1					200	1							10-30
Övrigt															
Grillspett	220	3			210	4									10-15
Paté i form	200	2					190	2							80-100
Mördegspizza	200	2													30-40
Bröddegspizza															15-18
Quiche															35-40
Sufflé													180	2	50
Pajer	200	2													40-45
Bröd	220						200		220						30-40
Rostat bröd	180				275	4-5									2-3
Gryta med lock	180	2											180	2	90-180

* Beroende på modell



Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärd ugn

OBS: Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

JÄMFÖRELSE: SIFFROR T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Siifror	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max

Recept med jäst (beroende på modell)

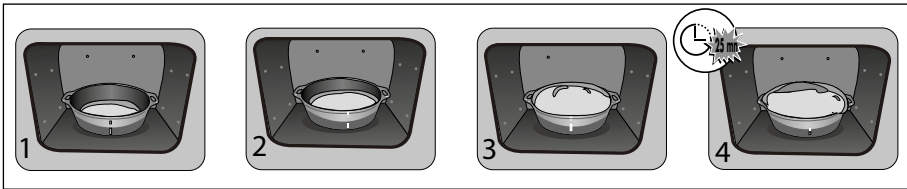
Ingredienser:

● Mjöl 2 kg ● Vatten 1 240 ml ● Salt 40 g ● 4 paket torkad bakjäst

Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut ugnstegarnas fästen och ställ plåten på botten.

Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.





FUNKTIONSTEST ENLIGT STANDARDEN CEI 60350














LIVSMEDEL	* Tillagningssätt	NIVÅ	Tillbehör	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-6	ja

* Beroende på modell

ANMÄRKNING: För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.



TABELL ÖVER KOMBINERADE FUNKTIONER AUTOMATISKA MED ÅNGA

Rattens läge	Visning i programverket	Livsmedel	Mängd vatten som ska tillsättas
		Kyckling	500 ml ljummet vatten i dropplåten
		Anka	500 ml ljummet vatten i dropplåten
		Kalkon	500 ml ljummet vatten i dropplåten
		Pärlehöna	800 ml ljummet vatten i dropplåten
		Hel fisk (stor)	500 ml ljummet vatten i dropplåten
		Hel fisk (plattfisk)	300 ml ljummet vatten i dropplåten
		Små hela fiskar	300 ml ljummet vatten i dropplåten
		Fiskfilé	300 ml ljummet vatten i dropplåten
		Fläskstek	500 ml ljummet vatten i dropplåten
		Kalvstek	500 ml ljummet vatten i dropplåten

VIKTIGT

Placera dropplåten (med ljummet vatten) längst ned i ugnsstegen, nivå 1, och den mat du ska laga till på nivå 3.

