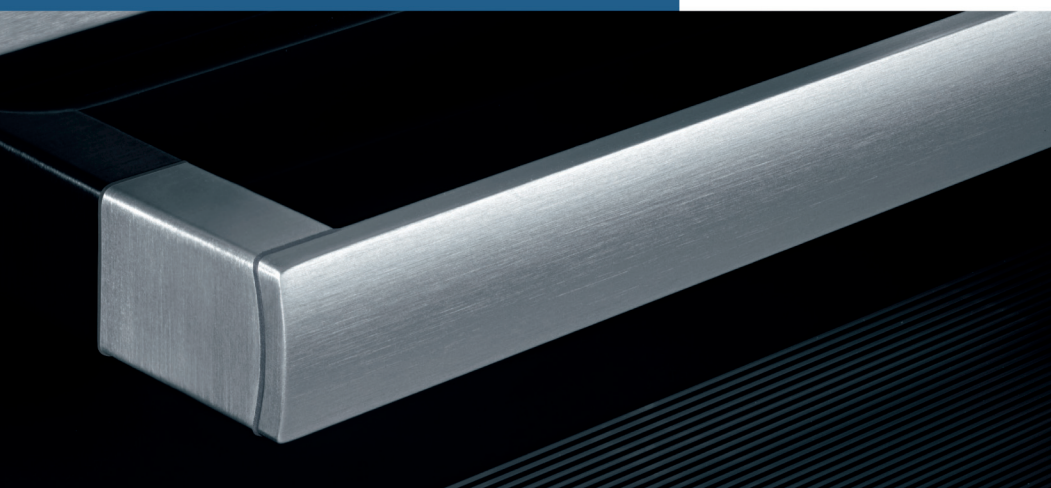




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Spis
HCE7644.3U



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4	Före rengöring.....	19
Felorsaker	5	Ställa in rengöringsläget.....	19
Översikt.....	6	Efter rengöring.....	20
Skador på ugnen	6	Skötsel och rengöring	20
Skador på sockellådan.....	6	Rengöringsmedel.....	20
Uppställning och anslutning	6	Ta ut och sätta in ugnstegar.....	21
Till elektrikern.....	6	Haka av och hänga på ugnsluckan	21
Tippskydd.....	6	Ta ur och sätta i luckans glasskivor	22
Luckspärr.....	6	Felsökning	23
Din nya spis	7	Felsökningstabell	23
Översikt.....	7	Byta ugnslampa i taket.....	23
Hällen	8	Lampglas.....	23
Knappar	8	Service	24
Vred	8	E-nummer och FD-nummer.....	24
Display	8	Energi och miljö	24
Temperaturövervakning	9	Ugnsfunktion varmluft eco	24
Ugnsutrymme	9	Spara effekt.....	25
Dina tillbehör	9	Spara effekt på hällen.....	25
Sätt in tillbehöret	9	Återvinning	25
Extratillbehör	10	Programautomatik	25
Kundtjänstartikel.....	11	Form	25
Före första användning	11	Förbereda maträtten.....	26
Ställa klockan	11	Program.....	26
Värma upp ugnen	11	Välja och ställa in program	28
Rengöra tillbehören.....	11	Tips för programautomatik.....	29
Ställa in hällen	11	Testat i vårt provkök	29
Gör så här	11	Kakor, tårter och småkakor.....	29
Stor dubbelkokzon och grytzn	11	Tips vid gräddning.....	31
Tillagningstider	12	Kött, fågel, fisk.....	32
Slå på och av ugnen	13	Tips vid stekning och grillning.....	34
Slå på	13	Anpassad tillagning	34
Slå av	13	Tips för anpassad tillagning.....	35
Ställa in ugnen	13	Pajer, gratänger, varma smörgåsar.....	35
Ugnsfunktioner	13	Färdigmat	36
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	13	Speciella maträtter.....	37
Ställa in snabbuppvärmningen.....	14	Upptining	37
Tidsfunktioner	14	Torkning.....	37
Ställa in tidsfunktioner - snabbguide.....	14	Konservering.....	37
Ställa in timern.....	14	Akrylamid i livsmedel	38
Ställa in tillagningstiden	15	Provrätter	38
Flytta färdigtiden.....	15	Baka	38
Ställa klockan	16	Grilla	39
Memory	16		
Spara inställningar i minnet	16		
Slå på minnesinställning.....	16		
Sabbatläge	16		
Starta sabbatläget.....	16		
Stektermometer	17		
Sätt i stektermometern.....	17		
Ställa in köttemperaturen	17		
Riktvärden för köttemperaturer	17		
Barnspärr	18		
Grundinställningar	18		
Ändra grundinställningar	19		
Automatisk avstängning	19		
Rengöringssystem	19		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.bosch-home.com och onlineshop: www.bosch-eshop.com

Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

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

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

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

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

Brandrisk!

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

behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir mycket het, brännbara material kan lätt börja brinna. Förvara och använd inga brännbara föremål (t.ex. sprayburkar, rengöringsmedel) under eller i närheten av ugnen. Förvara inga brännbara föremål i eller på ugnen.
- Sockellådans ovan del kan bli mycket varm. Förvara endast ugnstillbehör i den här lådan. Brandfarliga och brännbara föremål får inte förvaras i sockellådan.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Enhetens ovandsida blir het vid användning. Undvik kontakt med de heta ytorna på ovansidan. Håll barnen bort från enheten.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

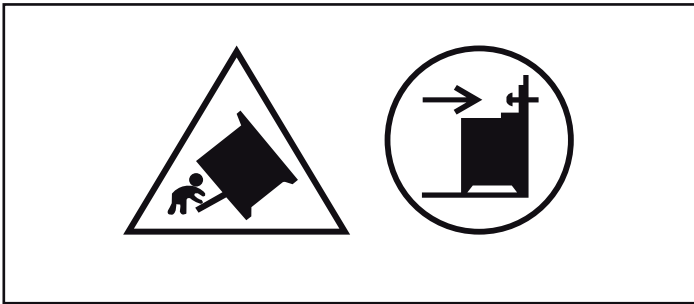
Skållningsrisk!

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

Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Om enheten placeras lös ovanpå en sockel kan den glida av. Se till att enheten fästs ordentligt på sockeln.

Vältrisk!!



Varning! Du måste sätta dit tippskyddet, så att enheten inte välter. Läs monteringsanvisningarna.

Risk för stötar!

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

Felorsaker

Hällen

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glas-keramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgörpning	Socket, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Skador på ugnen

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från

bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.

- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Skador på sockellådan

Obs!

Placera inga heta föremål i sockellådan. Den kan skadas.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Följ elleverantörens föreskrifter.

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Till elektrikern

- Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
- Elsäkerhet: spisen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.
- Använd sladdtyp H 05 VV-F eller liknande vid anslutning av enheten.

Tippskydd

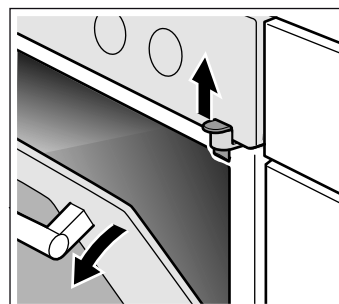
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

Luckspärr

Ugnsluckan har en spärr, så att barn inte kan bränna sig på den heta ugnen. Den sitter ovanför ugnsluckan.

Öppna ugnsluckan.

Tryck upp spärren (bild A).

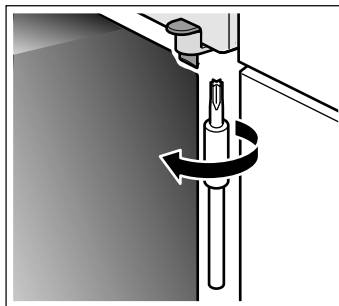


Ta bort luckspärren

Om du inte behöver luckspärren längre eller om lucktätningen är smutsig:

1. Öppna ugnsluckan.

2. Skruva ur skruven och ta bort luckspärren (bild B).



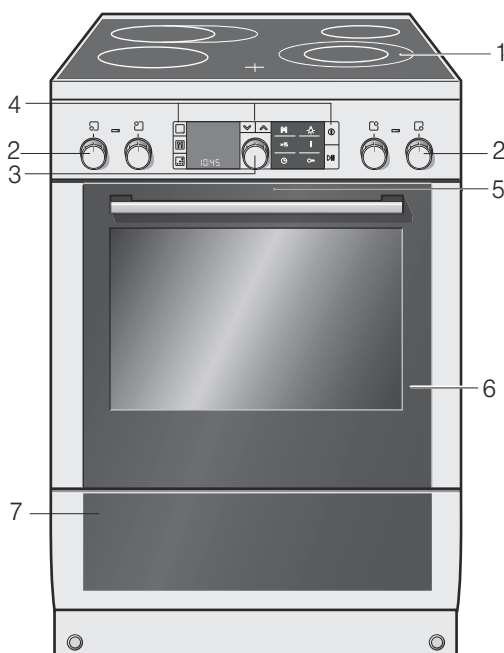
3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

Översikt

Det kan förekomma avvikelser beroende på modell.



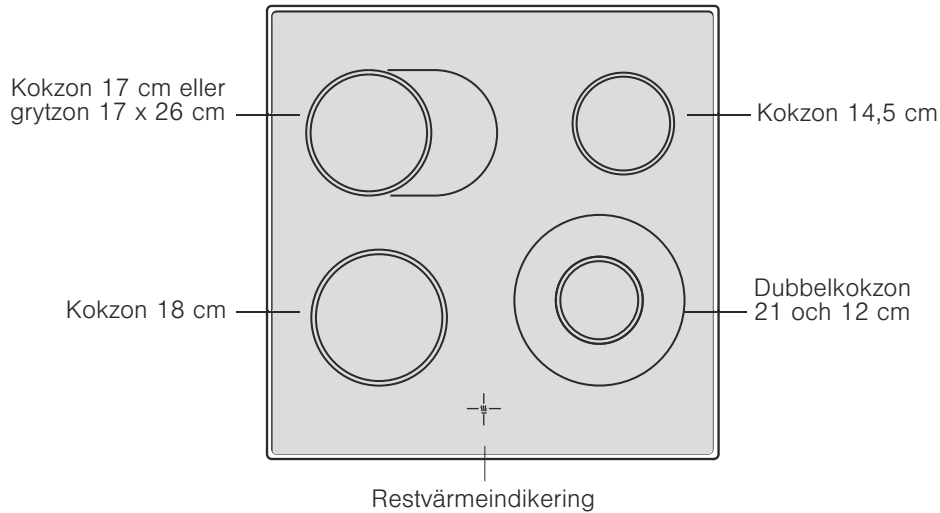
Kommentarer

1	Häll
2	Kokzonsbrytare
3	Vred
4	Kontroller och display
5	Kylfläkt
6	Ugnslucka
7	Låda

Vred

Vreden går att trycka in när de är AV. Tryck till på vredet, så åker det ut eller in.

Hällen



Kokzonsvred

Med de fyra kokzonsvreden justerar du kokzonernas effektlägen.

Läge	Beskrivning
0	Nolläge Kokzonen är avstängd.
1-9	Effektläge 1 = lägsta effekt 9 = högsta effekt
☉/☉/ ☉/☉	Zonaktivering Starta den stora dubbelkokzonen eller grytzonen.

När du startar en kokzon tänds effektdikatorn.

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. De visar vilka kokzoner som fortfarande är varma. Indikeringen lyser tills kokzonen svalnat tillräckligt, även om du slår av hällen.

Du sparar effekt om du utnyttjar restvärmen t.ex. för att varmhålla småvarmt.

Knappar

Det sitter givare under knapparna. Du behöver inte trycka hårt. Tryck bara på respektive symbol.

Symbol	Knappfunktion
☰	Välj ugnsfunktion och temperatur
☹	Välj programautomatik
☹	Välj rengöringssystem
∨	hoppa ner en rad
∧	gå upp en rad
M	håll intryckt = väljer minne tryck till = startar minnet
»»»	Ställa in snabbuppvärmningen
🕒	Öppnar och stänger tidsfunktionen
☹	Slå av och på ugnslampan
i	tryck till = kollar temperaturen håll intryckt = öppnar och stänger menyn grundinställningar
🔒	Slår på/av barnspärren
Ⓜ	Slå på och av ugnen
▶▶▶	tryck till = slår på/pausar funktionen håll intryckt = slår av funktionen

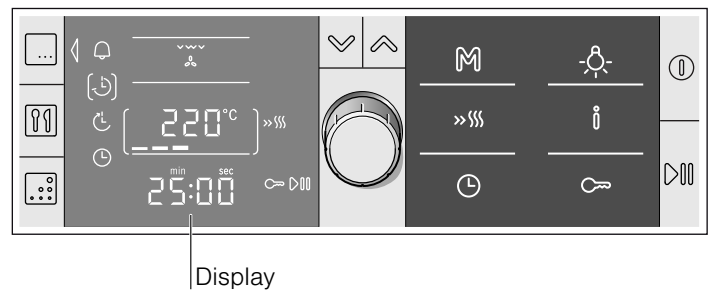
Vred

Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet. Hakparanteserna i inställningsdelen visar vilket värde du kan ändra.

Vredet är av popout-typ. Tryck till på vredet, så fjädrar det in eller ut.

Display

Displayen är uppdelad i olika delar.



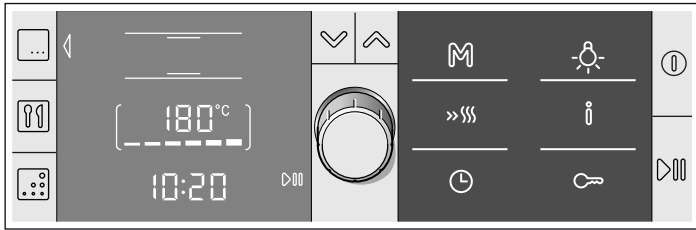
- Vänsterdelen = tidsfunktioner
Öppnar du tidsfunktionsmenyn, får du upp symbolerna för tidsfunktionerna. Längst till vänster finns en pil \leftarrow som visar vald funktion.
- Mittdelen = inställningsdel
1:a raden = funktionsdisplay
2:a raden = visar temperatur
3:e raden = visar klockan
Du hoppar mellan raderna med navigationsknapparna ∇ och \blacktriangle . Raden du är på blir markerad med hakparanteser till vänster och höger. Du kan ändra värdet inom hakparanteserna med vredet.
- Högerdelen = indikering
Här får du upp symboler för olika funktioner, t.ex. att barnspärren är på, snabbuppvärmning osv.

Temperaturövervakning

Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen visar temperaturökningen i ugnsutrymmet. När alla staplar är fyllda, är det dags att sätta in maten i ugnen.



Staplarna lyser inte vid grillning och rengöring.

Du kan kolla aktuell temperatur vid uppvärmning med \uparrow -knappen. Visad temperatur kan avvika något från den faktiska ugnstemperaturen på grund av termisk tröghet.

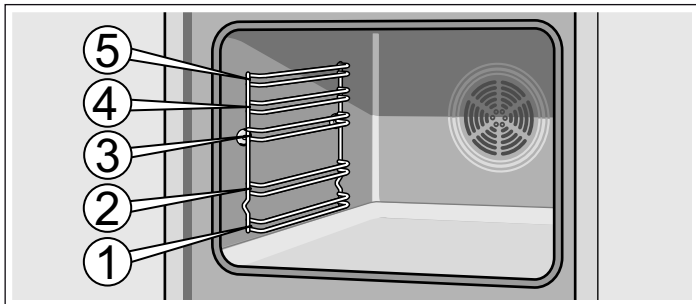
Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträtter. Men var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.

För att du ska lyckas bättre med din matlagning och för att underlätta hanteringen finns det mängder av tillbehör att välja bland.

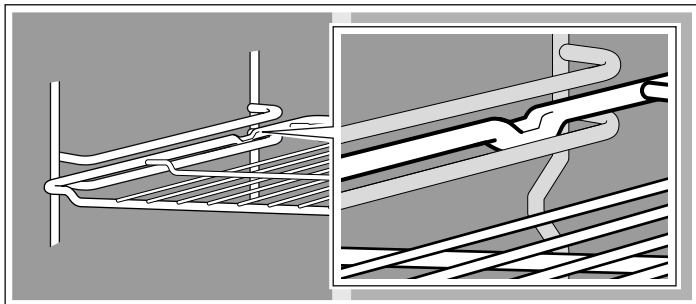
Sätt in tillbehöret

Du kan placera tillbehöret på fem olika falsar i ugnen. Skjut alltid in tillbehöret så långt det går; tillbehöret får inte ligga emot ugnsluckan.



Tillbehöret kan dras ut till hälften, där det låses/hakar i. På så sätt kan du enkelt ta ut maten ur ugnen.

När du sätter in tillbehöret i ugnen, se till att utbuktningen är vänd inåt. Annars låses inte tillbehöret i utdraget läge.



Anvisning: Tillbehöret kan bågna när det blir varmt. När det har fått svalna återtar det sin ursprungliga form. Detta påverkar inte funktionen.

Restvärme

Temperaturövervakningen visar restvärmen när du slagit av ugnen. Är alla staplar fyllda har ugnen uppnått en temperatur på ca 300°C. Sjunker temperaturen till ca 60°C, slocknar displayen.

Ugnsutrymme

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

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen är på när du använder ugnen. Vid temperaturinställning under 60 °C slår ugnsbelysningen av. På så vis kan du göra en optimal fininställning.

Du kan slå av och på belysningen med ☼ .

Kylfläkt

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


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

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



Galler

För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysade rätter.

Skjut in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd  nedåt.



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

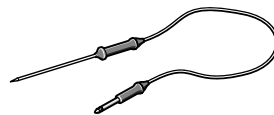
Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysade maträtter och stora stekar. Den går även att använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

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



Stektermometer

Stektermometern hjälper dig att få exakt, noggrann ugnstekning.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos kundservice. Du hittar ett omfattande tillbehörsortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa

extratillbehör online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i försäljningsunderlagen.

Extratillbehören passar inte till alla enheter. Uppge alltid korrekt beteckning (E-nr.) på din enhet när du beställer tillbehör.

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
Ugns-galler	HEZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Emaljerad bakplåt	HEZ331003	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HEZ332003	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Iläggsgaller	HEZ324000	För stekar. Lägg alltid gallret i långpannan. På så sätt kan droppande fett och köttsaft fångas upp.
Grillplåt	HEZ325000	Vid grillning, istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Lägg alltid grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.
Pizzaform	HEZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaformen istället för långpannan. Lägg plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.
Baksten	HEZ327000	Bakstenen är avsedd för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.
Emaljerad bakplåt med nonstick-beläggning	HEZ331011	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna med nonstick-beläggning	HEZ332011	Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan. Vänd långpannans sluttande kant mot ugnsluckan.
Extra djup långpanna med iläggsgaller	HEZ333003	Avsedd för tillredning av stora mängder mat.
Lock till extra djup långpanna	HEZ333001	Med locket blir den extra djupa pannan ett riktigt proffstillbehör.
Stekgryta av glas	HEZ915001	Glasstekgrytan är avsedd för ugnstillagning av grytstekar och gratänger. Passar för både program- och stekautomatik.
Teleskopskenor		
2-delat	HEZ338250	Med teleskopskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret längre utan att det välter.
3-delat	HEZ338352	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det välter. 3-delade teleskopskenor kan inte användas till enheter med roterande spett.
3-delade skenor med maximalt utdrag	HEZ338356	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. 3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett.
3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion	HEZ338357	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. Teleskopskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören. 3-delade teleskopskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett.
Självrengörande sidoväggar		
Enheter med ugnsbelysning	HEZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Enheter med ugnsbelysning och stekautomatik	HEZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Lukt- och fettfilter	HEZ329000	Kan eftermonteras i ugnen. Lukt- och fettfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakueringen, vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffra i E-nr. (t.ex. HBA38B750)

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
Systemångkokare	HEZ24D300	För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.

Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare

eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.


Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan in specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsrengöringsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

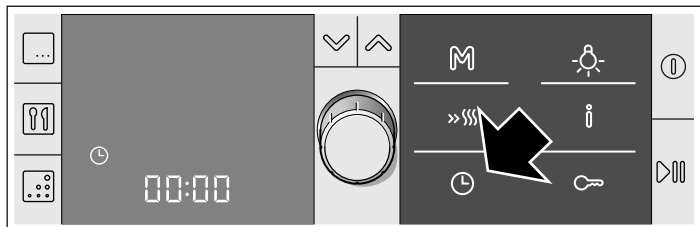
Före första användning




Kapitlet ger information om vad du måste göra före första användning av enheten.

- Ställa klockan
- Värma upp ugnen
- Rengöra tillbehören
- Glöm inte att läsa säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen. De är väldigt viktiga.

Ställa klockan

När du anslutit enheten får du upp  och **00:00** på displayen. Ställ klockan, så är ugnen klar att använda.










1. Tryck på -knappen. Klocksymbolen [] står inom hakparantes och du får upp [**12:00**].
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck på -knappen. Klockan ställs.

Anvisning: Vill du ställa om klockan, läs mer i kapitlet *Tidsfunktioner*.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Ställ in ugnsfunktion över-/undervärme  på 240 °C.

Se till så att det inte finns kvar några förpackningsrester i ugnsutrymmet som t.ex. frigolitkulor.

1. Tryck på -knappen. Enheten föreslår ugnsfunktion 3D-varmluft  och 160 °C. Hakparanteserna är till vänster och höger om ugnsfunktionen.
2. Ändra ugnsfunktion till över-/undervärme  med vredet.
3. Byt till temperatur med -knappen. Hakparanteserna är till vänster och höger om temperaturen.
4. Ändra temperaturen till 240 °C med vredet.
5. Tryck på -knappen. Ugnen går igång. -symbolen lyser på displayen.
6. Slå av ugnen med -knappen efter 60 minuter.

Staplarna i temperaturövervakningen visar restvärmen i ugnsutrymmet.

Rengöra tillbehören

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

Ställa in hällen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Gör så här

Kokzonsvreden ställer in värmeeffekten på kokzonerna.





- Läge 0 = AV
- Läge 1 = lägsta effekt
- Läge 9 = högsta effekt

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

Stor dubbelkokzon och grytzn

Storleken på dessa kokzoner kan justeras.

Aktivera den stora zonen

Vrid kokzonsvredet till position 9 - du kommer att känna ett lätt motstånd - och fortsatt vrida mot symbolen / / /  = stor dubbelkokzon eller grytzn

Vrid sedan tillbaka till önskat effektläge.

Återgå till liten zon

Vrid kokzonsvredet till 0 och gör en ny inställning.

Den lilla dubbelkokzonen är perfekt för att hetta upp mindre volymer.

Obs!

Dra aldrig förbi symbolen ☺/☹/☞/☛ till 0.

Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Värmer du på tjockflytande mat, rör hela tiden.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr, gelatin	1	-
smör	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex.linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1-2	-
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1	3-6 min.
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	3	15-30 min.
Skalpotatis	3-4	25-30 min.
Kokt potatis	3-4	15-25 min.
Pasta, nudlar	5*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker	3-4	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	3-4	-
Bräsera		
Rullader	3-4	50-60 min.
Grytstek	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Steka**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Schnitzel, djupfrost	6-7	8-12 min.
Biff (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfrost, t.ex.fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Frysrätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	5-6	kont.

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

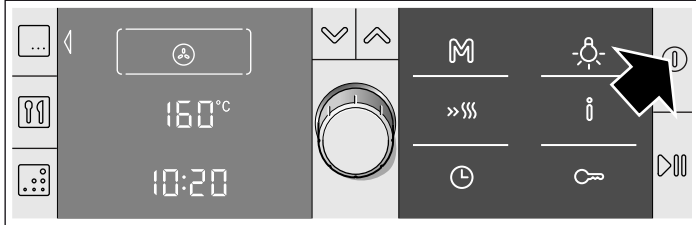
Slå på och av ugnen

ⓘ-knappen slår på och av ugnen.

Slå på

Tryck på ⓘ-knappen.

☼-symbolen för ugnsfunktion 3 D-varmluft och 160 °C kommer upp som förslag på displayen.



Du kan dra igång inställningarna direkt eller

- ställa in en annan ugnsfunktion och temperatur
- välja program med [M]-knappen
- välja självrengöring med [☼]-knappen
- välja sparad Memory-inställning med [M]-knappen

Du kan läsa om hur du ställer in funktionerna i respektive kapitel.

Slå av

Tryck på ⓘ-knappen. Ugnen slår av.

Ställa in ugnen

Kapitlet ger dig information om

- vilka ugnsfunktioner ugnen har
- hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur
- och hur du ställer in snabbuppvärmningen.

Ugnsfunktioner

Ugnen har mängder av olika funktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga maträtterna.

Ugnsfunktion och tempe- Användning raturomfång

☼	3D-varmluft 30-275 °C	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
☼*	Varmluft eco* 30-275 °C	För kakor och bakverk, gratänger, djupfrysta och färdiga produkter, kött och fisk, på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar energioptimerad värme från ringelementet jämnt i ugnen.
☼	Över- och undervärme 30-300 °C	För kakor, gratänger, magra stekar, t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen fördelas jämnt, ovan- och underifrån.
☼	Pizzaläge 30-275 °C	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
☼	Undervärme 30-300 °C	Konservering och eftergräddning eller -bryning. Värmen kommer underifrån.
☼	Cirkulationsluftsgrillning 30-300 °C	Ugnsstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
☼	Grill, stor grillnya Grillläge 1, 2 eller 3	För grillning av biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsfunktion och tempe- Användning raturomfång

☼	Grill, liten grillnya Grillläge 1, 2 eller 3	Grillar biffar, korvar, varma smörgåsar och fiskbitar i mindre mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☼*	Upptining 30-60 °C	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
☼	Varmhållning 60-100 °C	Varmhåller färdiglagad mat.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

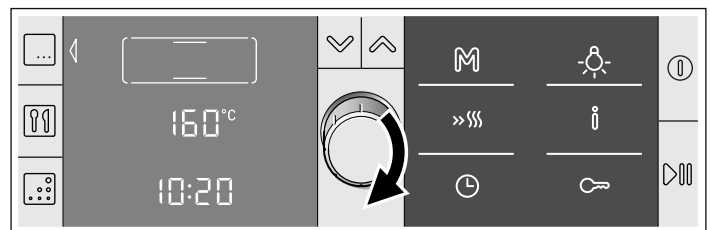
Exempel i bilden: inställning för över-/undervärme ☼, 180 °C.

Slå på ugnen med ⓘ-knappen resp. tryck på ☼-knappen. Displayen föreslår 3D-varmluft ☼ och 160 °C.

Du kan dra igång inställningarna direkt med ☼-knappen.

Gör så här om du vill ställa in annan ugnsfunktion och temperatur.

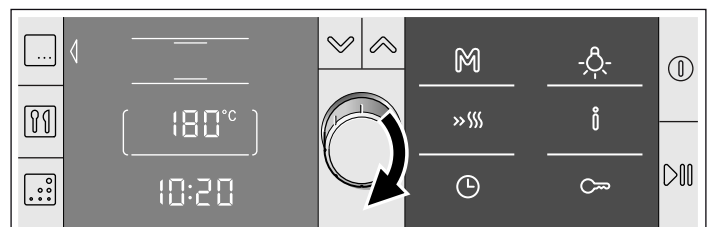
1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med vredet.



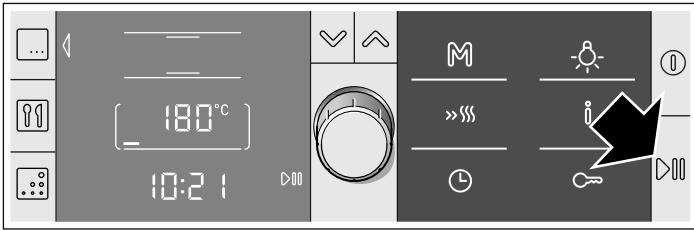
2. Byt till temperatur med ☼-knappen.

Hakparanteserna är till vänster och höger om temperatur eller grillläge.

3. Ändra föreslagen temperatur med vredet.



4. Tryck på -knappen. Ugnen går igång. -symbolen lyser på displayen.



5. Slå av ugnen med -knappen när rätten är färdig eller ställ in ny ugnsfunktion.

Ändra temperatur eller grilläge

Det kan du göra närsomhelst. Ändra temperatur eller grilläge med vredet.

Läsa av aktuell temperatur

Tryck till på -knappen. Du får upp aktuell temperatur i ugnsutrymmet i några sekunder.

Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pausar. -symbolen blinkar. När du stänger luckan går ugnen igång igen.

Slå av funktionen

Tryck till på -knappen. Ugnen pausar. -symbolen blinkar. Tryck på -knappen igen, ugnen går igång.

Slå av ugnsfunktionen

Tryck på -knappen tills du får upp 3D-varmluft och 160 °C. Nu kan du ställa in igen.

Ställa in tillagningstiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ställa in tillagningstid.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

Ställa in snabbuppvärmningen

Snabbuppvärmningen passar inte alla ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner

- 3D-varmluft
- Över- och undervärme
- Pizzaläge

En ljudsignal avges om ugnsfunktionen du har valt inte passar för snabbuppvärmning.

Lämpliga temperaturer

Snabbuppvärmning fungerar inte om inställd temperatur ligger under 100 °C. Om ugnstemperaturen bara är något lägre än inställd temperatur, så behöver du inte köra snabbuppvärmning. Den slår inte på.

Ställa in snabbuppvärmningen

Tryck på -knappen till snabbuppvärmningen. Du får upp -symbolen bredvid inställd temperatur. Staplarna i temperaturövervakningen blir fyllda.

När staplarna är fyllda, slår snabbuppvärmningen av. Du får en kort signal. -symbolen slocknar. Ställ in maträtten i ugnsutrymmet.

Anvisningar

- Byter du ugnsfunktion, slår snabbuppvärmningen av.
- Inställd tillagningstid börjar räkna ned direkt oberoende av snabbuppvärmningen.
- Vid snabbuppvärmning kan du kolla aktuell ugnstemperatur med -knappen.
- Sätt inte in maten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på -knappen. -symbolen slocknar.

Tidsfunktioner

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Enheten har följande funktioner:

När ugnen är av:

- = ställ in timern
- = ställ klockan

När ugnen är på:

- = ställ in timern
- = ställ in tillagningstiden
- = flytta färdigtiden

Hakparanteserna runt symbolen visar att du valt funktionen. Efter start visar hakparanteserna vilken tidsfunktion som räknar ned på displayen.

Ställa in tidsfunktioner - snabbguide

1. Öppna menyn med -knappen.
2. Välj den funktion du vill ha med -knappen.
3. Ställ in det värde du vill ha med vredet.
4. Stäng menyn med -knappen.

Du kan läsa mer om hur du ställer in funktionerna i bilagorna.

Kort signal

Om värdet inte går att ändra eller ställa in, får du en kort signal.

Ställa in timern

Timern fungerar oberoende av ugnen. Du kan använda den som äggklocka och ställa in den närsomhelst. Oavsett om ugnen är på eller av.

1. Tryck på -knappen. Tidsfunktionsmenyn öppnar. Hakparanteserna runt []-symbolen visar att du valt timerfunktionen.
2. Ställ in tiden på timern med vredet.
3. Stäng menyn med -knappen. Tiden räknar ned på klockdisplayen.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal. När tiden gått ut. Displayen visar **00:00**. Tryck på -knappen. Indikeringen slocknar.

Slå av tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Återställ tiden till **00:00** med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Ändra tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Ändra tiden inom de närmsta sekunderna med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Ställa in tillagningstiden

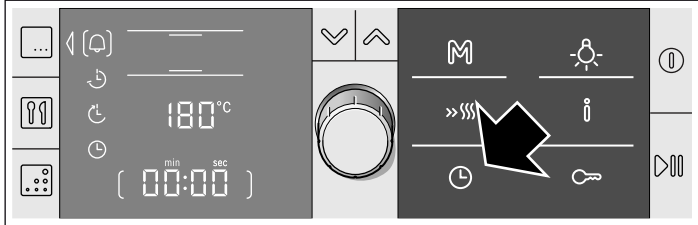
Ställer du in tiden (tillagningstiden) för maträtten, så slår enheten av automatiskt när tiden går ut. Ugnsuppvärmningen slår av.

Förutsättning: ugnsfunktion och temperatur är inställda.

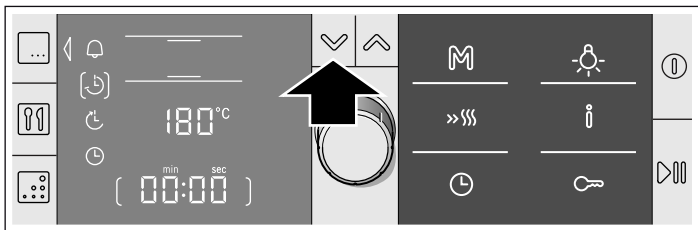
Exempel i bilden: inställning för ☐ över-/undervärme, 180 °C, tillagningstid 45 minuter

1. Tryck på ⏸-knappen.

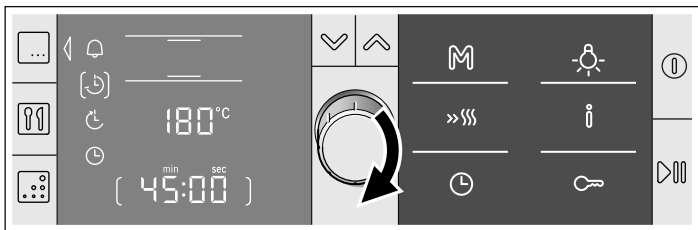
Tidsfunktionsmenyn öppnar. Till vänster på displayen får du upp tidsfunktionerna. Timerfunktionen [🕒] är markerad.



2. Byt till tillagningstid [🕒] med ⏴-knappen.



3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Tryck på ⏸-knappen.

Tidsfunktionsmenyn stänger.

5. Har du inte slagit på enheten, tryck på ▶️-knappen.

Funktionstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Tillagningstiden är satt till 00:00. Du kan slå av signalen tidigare med ⏸-knappen.

Slå av tillagningstiden

Öppna menyn med ⏸-knappen. Byt till tillagningstid [🕒] med ⏴-knappen och sätt tillagningstiden till 00:00 med vredet. Stäng menyn med ⏸-knappen.

Ändra tillagningstiden

Öppna menyn med ⏸-knappen. Byt till tillagningstid [🕒] med ⏴-knappen och ändra tillagningstiden med vredet. Stäng menyn med ⏸-knappen.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden

- oavsett ugnsfunktion
- i många program
- samt vid självrengöring

Exempel: ställ in maten i ugnen 9:30. Den tar 45 minuter och är färdig 10:15. Men du vill att den ska vara färdig 12:45.

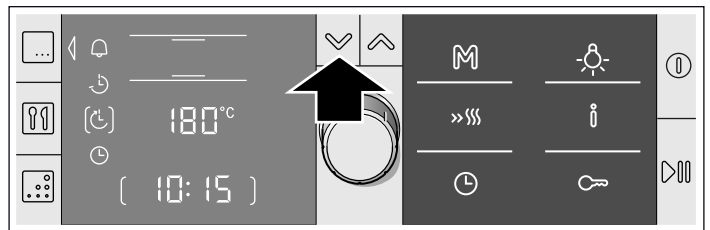
Flytta färdigtiden från 10:15 till 12:45. Den slår på 12:00 och slår av 12:45.

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

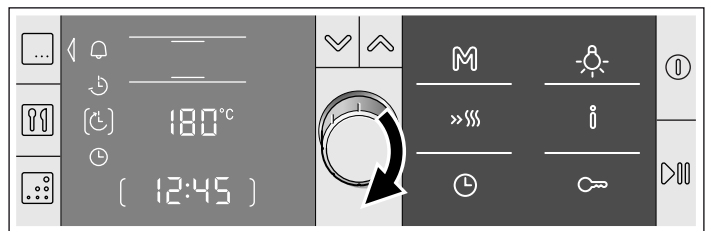
Flytta färdigtiden

Förutsättning: det finns en inställd tillagningstid. Funktionen är inte på ännu. Tidsfunktionsmenyn ⏸ är öppen.

1. Byt till färdigtid [🕒] med ⏴-knappen.



2. Du kan flytta färdigtiden med vredet.



3. Stäng tidsfunktionsmenyn med ⏸-knappen.

4. Bekräfta med ▶️-knappen.

Ugnen ställer sig i standby [🕒]. Färdigtiden kommer upp på klockdisplayen. När funktionen går igång, räknar tiden ned.

Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Klockdisplayen visar 00:00. Du kan slå av signalen tidigare med ⏸-knappen.

Ändra färdigtiden

Det går bara när ugnen är i standby [🕒]. Öppna sedan menyn med ⏸-knappen. Byt till färdigtid med ⏴-knappen. Ändra färdigtiden med vredet. Stäng menyn med ⏸-knappen.

Slå av färdigtiden

Det går bra när ugnen är i standby. Öppna menyn med ⏸-knappen, byt till färdigtid med ⏴-knappen. Vrid vredet åt vänster till aktuell färdigtid. Tillagningstiden börjar direkt.

Ställa klockan

Ugnen måste vara av när du ställer klockan.

Vid strömavbrott

Vid strömavbrott får du upp [⏸] och **00:00** på displayen. Ställ klockan.

1. Tryck på ⏸-knappen.

Displayen visar vald funktion [⏸] och [**12:00**].

2. Ställ klockan med vredet.
3. Bekräfta med ⏸-knappen.

Displayen visar tiden.

Ställa om klockan

Vill du ställa om klockan, t.ex. från sommar- till vintertid:

1. Tryck på ⏸-knappen.
Tidsfunktionsmenyn öppnar.
2. Byt till tid [⏸] med ⏸-knappen.
3. Ställ klockan med vredet.
4. Tryck på ⏸-knappen.
Displayen visar tiden.

Slå av klockan

Du kan dölja klockan. Då syns den bara när ugnen är på. Läs mer i kapitlet *Grundinställningar*.

Memory

Med Memory-funktionen kan du spara inställningen för en maträtt och sedan hämta den när du vill.

Memory är en praktisk funktion när du lagar en viss rätt ofta.

Spara inställningar i minnet

Självrengöringen går inte att spara.

1. Ställ in ugnsfunktion, temperatur och ev. tillagningstid för rätten. Starta inte. Om du vill spara programmet: välj program och ställ in vikten. Starta inte.
2. Tryck på M-knappen tills M-symbolen lyser på displayen. Det tar några sekunder.

Inställningen är sparad och går att starta närsomhelst.

Spara ytterligare inställningar

Ställ in igen och spara. De gamla inställningarna skrivs över.

Slå på minnesinställning

Du kan dra igång sparade inställningar för maträtten närsomhelst.

1. Tryck till på M-knappen.
Du får upp de sparade inställningarna.
2. Tryck på ▶|||knappen.
Memory-inställningen går igång.

Ändra inställningar

Det kan du göra närsomhelst. Nästa gång du slår på Memory-funktionen, så får du upp den sparade inställningen igen.

Sabbatläge

Inställningen kör ugnen med över-/undervärme och temperatur mellan 85 °C och 140 °C. Du kan ställa in en tillagningstid från 24 till 73 timmar.

Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet den här tiden utan att slå på eller av ugnen.

Starta sabbatläget

Förutsättning: du har slagit på "Sabbatläge: ja" i grundinställningarna. Se kapitlet *Grundinställningar*.

1. Tryck på □-knappen.
Displayen föreslår 3D-varmluft [☺], 160 °C.
2. Vrid vredet åt vänster till sabbatläget [||||].
3. Byt till temperatur med ⏸-knappen och ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
4. Öppna tidsfunktionsmenyn med ⏸-knappen och hoppa till tillagningstid [⏸] med ⏸-knappen.
Enheten föreslår 27:00 timmar.

5. Ställ in den tid du vill ha med vredet.
6. Tryck på ⏸-knappen.
Tidsfunktionsmenyn stänger.
7. Tryck på ▶|||knappen.
Sabbatläget går igång. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Ugnsuppvärmningen slår av.

Flytta färdigtiden

Det går inte att flytta färdigtiden.

Avbryta sabbatläget

Tryck på ▶|||knappen tills du får upp 3D-varmluft, 160 °C. Nu kan du ställa in igen.





Stektermometer

Med stektermometern får du en mer exakt ugnstekning. Den mäter temperaturer inuti köttet mellan 30 och 99 °C.

Använd endast medföljande stektermometer. Den finns som tillval hos kundservice.

Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig i ugnsutrymmet.

Lämpliga ugnsfunktioner

-  3D-varmluft
-  Över- och undervärme
-  Pizzaläge
-  Cirkulationsluftsgrillning

Ugnstemperatur

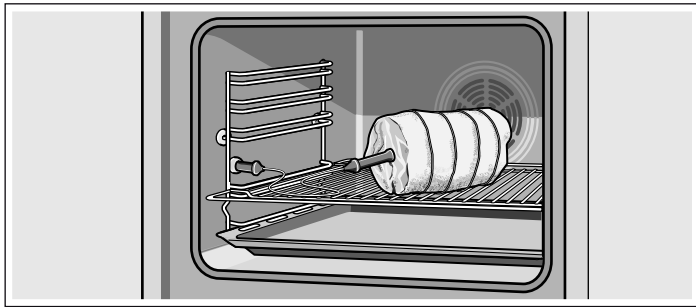
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, eftersom stektermometern kan skadas.

Inställd ugnstemperatur ska vara minst 10 °C högre än inställd köttemperatur.

Sätt i stektermometern

Sätt stektermometern i köttet innan du sätter in det i ugnen.

Sätt metallspetsen i tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär i mitten av köttet. Den ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.







Lägg köttet mitt på gallret.

Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara tillräckligt stort, så att stektermometern inte blir skadad av för stark värme.

Se till så att du inte klämmer sladden till stektermometern.

Ställa in köttemperaturen

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet. -symbolen kommer upp på displayen. Enheten föreslår en köttemperatur.
2. Välj ugnsfunktion med vredet.
3. Byt till temperatur med -knappen och ställ in den ugnstemperatur du vill ha med vredet.
4. Hoppa till nästa rad med -knappen.
5. Ändra föreslagen köttemperatur med vredet.
6. Tryck på -knappen.
Ugnen går igång.
Du får upp aktuell köttemperatur när den är över 30 °C.


Inställd köttemperatur är uppnådd

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan dra ut stektermometern ur uttaget.


Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

Ändra temperatur

Du kan ändra ugnstemperatur närsomhelst. Vill du byta köttemperatur, tryck på -knappen och ändra temperatur med vredet.

Kontrollera aktuell temperatur

Du kan kontrollera ugnstemperaturen med -knappen. Du får upp aktuell köttemperatur på klockdisplayen när temperaturen är över 30 °C.

Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget.

Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

Anvisning: Du kan inte ställa in programautomatik och rengöring när stektermometern sitter i. Enheten ger signal. Dra ut stektermometern ur uttaget.

Riktvärden för köttemperaturer



Använd bara färskt kött, inte djupfryst. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på köttets kvalitet och typ.

Maträtt	Riktvärden för köttemperaturer i °C
Nötkött	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-55
Rostbiff eller oxfilé, medium	55-65
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75
Fläskkött	
Fläskfilé	65-70
Fläskstek (t.ex. karrébit)	85-90
Kalvkött	
Kalvstek	75-85
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, medium	60-70
Lammstek	80-90

Barnspärr


Ugnen har barnspärr så att barn inte kan slå på ugnen eller ändra inställning av misstag.



Slå på barnspärren

Tryck på nyckelknappen  tills du får upp -symbolen. Det tar ca 4 sekunder.

Kontrollerna är spärrade.

Ta bort spärren














































Tryck på nyckelknappen  tills symbolen slocknar. Nu kan du ställa in igen.

Anvisning: Du kan slå av ugnen med  eller genom att trycka länge på -knappen, ställa in timern och slå av ljudsignalen även om barnspärren är på.

Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar som går att anpassa när det behövs.

Anvisning: I tabellen hittar du alla grundinställningar och vilka ändringar som går att göra. Enheterna finns i olika utföranden, displayen visar bara de grundinställningar som gäller din enhet.

Funktion	Grundinställning	Alternativ
 1 Signal när en tillagningstid går ut	 2 = 2 minuter	 1 = 10 sekunder  2 = 2 minuter  3 = 5 minuter
 2 Kvitteringston vid knapptryck	 0 = av	 0 = av*  1 = på *Undantag: enheten ger alltid signal när du slår på och av.
 3 Displayens ljusstyrka	 3 = dag	 1 = natt  2 = medel  3 = dag
 5 Ugnsbelysning när enheten är igång	 1 = på	 0 = av  1 = på
 6 Fortsätta funktionen när du stänger luckan*	 1 = funktionen fortsätter automatiskt	 0 = fortsätt funktionen med   1 = funktionen fortsätter automatiskt
 8 Längden på kylfläktens eftergångstid	 2 = medel	 1 = kort  2 = medel  3 = lång  4 = extra lång
 9 Eftermonterade, självrengörande sidoväggar	 0 = nej	 0 = nej  1 = ja
 10 Eftermonterade utdragsskenor	 0 = nej	 0 = nej  1 = ja
 11 Återställa alla ändringar till grundinställningarna	 0 = nej	 0 = nej  1 = ja
 12 Sabbatläge	 0 = nej	 0 = nej  1 = ja

*finns inte på din enhet

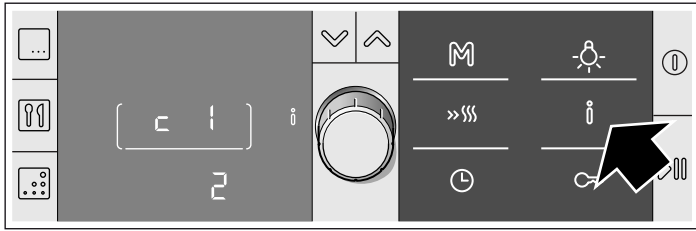
Ändra grundinställningar

Förutsättning: ugnen ska vara av.

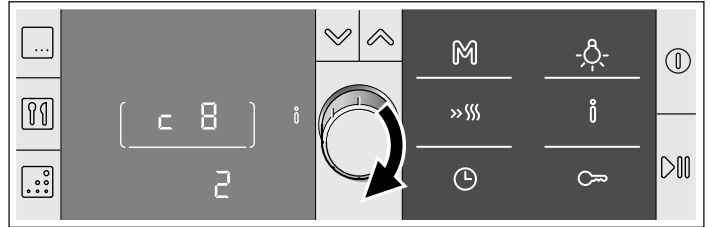
Titta i tabellen med grundinställningar, så du vet vad som döljer sig bakom siffrorna.

Exempel i bilden: ändra grundinställd eftergångstid för kylfläkten från medel till kort.

1. Tryck på **i**-knappen i ca 4 sekunder tills du får upp första grundinställningen på displayen.

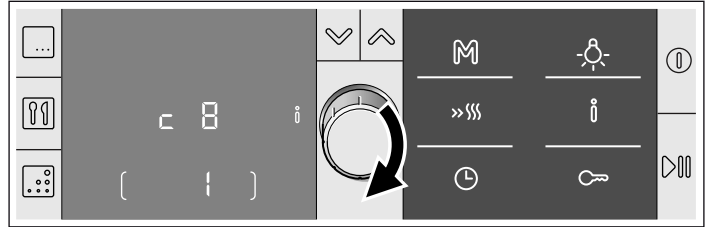


2. Välj den grundinställning du vill ha med vredet



3. Tryck på **∨**-knappen.

4. Ändra grundinställningen med vredet.



5. Vill du ändra fler grundinställningar, upprepa punkt 2 till 4.

6. Tryck på **i**-knappen tills du får upp klockan. Det tar ca fyra sekunder. Alla ändringar är sparade.

Avbryta

Tryck på **Ⓜ**-knappen. Ändringarna blir inte överförda.

Automatisk avstängning

Ugnen har en funktion för automatisk avstängning. Den slår av enheten om det inte finns någon inställd tillagningstid och inställningarna inte blivit ändrade på ett tag. Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

Avstängning på

Displayen visar **FB**. Funktionen slår av.

Tryck på någon av knapparna, så försvinner indikeringen. Nu kan du ställa in igen.

Anvisning: Finns det en inställd tillagningstid, så slår ugnen av uppvärmningen när den går ut. Den automatiska avstängningen behöver inte vara på.

Rengöringssystem

Självrengöringen regenererar de självrengörande ytorna i ugnsutrymmet.

De självrengörande ytorna har en mycket porös keramikbeläggning. Stänk från bakning och ugnstekning sugs upp av beläggningen när enheten är på. När de självrengörande ytorna inte längre blir tillräckligt rena utan får mörka fläckar, kan du regenerera dem med självrengöringen.

Eftermontering av självrengörande sidoväggar

Ugnens bakvägg har en keramikbeläggning. Sidoväggarna måste också ha beläggning för att du ska kunna använda självrengöringen. Du kan köpa självrengörande sidoväggar som extratillbehör hos din återförsäljare.

Ändra grundinställningar

När du eftermonterat självrengörande sidoväggar, slår du på självrengöringen i grundinställningarna. Läs mer om det i kapitlet *Grundinställningar*.

Rengöringslägen

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tid
1	lätt	ca 45 min.
2	medel	ca 1 timme
3	Intensiv	ca 1 timme, 15 minuter

Före rengöring

Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen.

Rengöra ugnsbotten och -tak

Rengör de ytor i ugnsutrymmet som inte är självrengörande innan du slår på rengöringssystemet, Annars får du fläckar som inte går att ta bort.

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnrensning. Ugnrensning använder du i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

Ställa in rengöringsläget

1. Tryck på **Ⓜ**-knappen.

Enheten föreslår rengöringsläge 3. Du kan dra igång rengöringen direkt med **▷**-knappen.

Om du vill ändra rengöringsläge:

2. Välj det rengöringsläge du vill ha med vredet.



3. Starta rengöringen med **▷**-knappen.

Tillagningstiden börjar.

Efter självrengöringen

Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00.

Avbryta inställning

Tryck på -knappen tills du får upp 3D-varmluft , 160 °C. Nu kan du ställa in igen.

Ändra rengöringsläge

Du kan inte ändra rengöringsläge efter start.

Köra rengöringen nattetid

Flytta färdigtiden för rengöringen till natten, så kan du använda ugnen dagtid. Se kapitlet *Tidsfunktioner*, flytta färdigtiden.

Efter rengöring

Torka av saltavlagringarna på de självrengörande ytorna med fuktig trasa när ugnen svalnat ordentligt.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör håll och ugn ordentligt, så håller de sig fina och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör båda ordentligt.

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skuggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Rengöringsmedel

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

Använd

till hållen

- inte koncentrerat diskmedel eller maskindiskmedel
- inte skurmedel, inga svampar om kan repa
- inga starka rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagningsmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.


Använd

till ugnen

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.


Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.

Område	Rengöringsmedel
Hållen	Skötsel: hållrengöring Rengöring: hållrengöring för glaskeramikhållar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.  Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personsador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.
Hällinfattningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnrensning. Använd bara ugnrensning i kall ugn. Använd helst självrengöringen. Läs kapitlet <i>Självrengöring</i> !
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Stektermometer (beroende på enhetstyp)	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

Rengöra ugnens självrengörande ytor

Ugnens bakvägg har en mycket porös keramikbeläggning. Stänk från bakning och ugnstekning suggs upp av beläggningen när enheten är på. Resultatet blir bättre ju högre temperaturen är och ju längre ugnen är igång.

Är ugnen fortfarande smutsig efter flera försök med funktionen, gör såhär:

1. Rengör ugnsbotten, tak och sidoväggar ordentligt.
2. Ställ in 3D-varmluft .
3. Kör den tomma, stängda ugnen i ca 2 timmar på maxtemperatur.

Keramikbeläggningen blir regenererad. Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp när ugnsutrymmet svalnat.

Missfärgningar på beläggningen påverkar inte självrengöringen.

Om du köper specialtillbehöret "Självrengörande sidoväggar" kan du regenerera de självrengörande ytorna med rengöringssystemet. Se kapitlet *Rengöringssystem*.

Obs!

- Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
- Använd aldrig ugnrensning på keramikytorna. Om det hamnar ugnrensning där, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.

Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

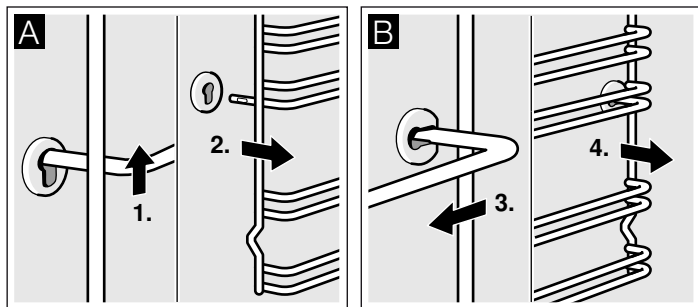
Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd bara ugnrensning i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

Ta ut och sätta in ugnstegar

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

Ta loss ugnstegarna

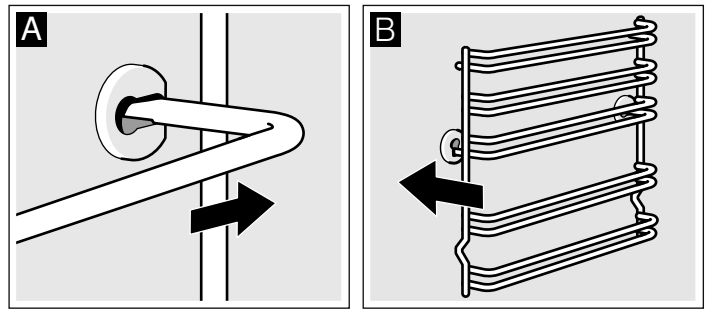
1. Lyft upp ugnstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



Rengör ugnstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

Hänga in ugnstegar

1. Stick först in ugnstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (bild A)
2. och stick sedan i den främre hylsan (bild B).

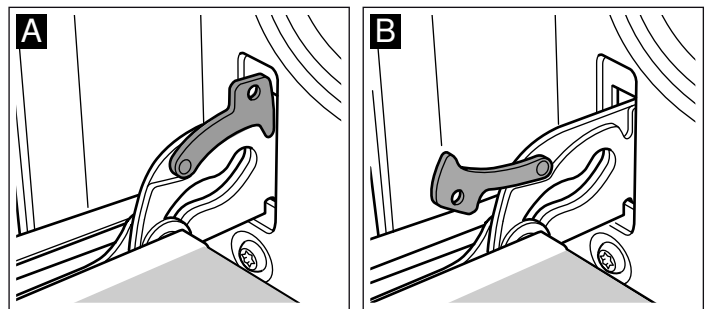


Ugnstegarna passar både till höger och vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B.

Haka av och hänga på ugnsluckan

Du kan haka av ugnsluckan vid rengöring och för att ta ur luckglasen.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.

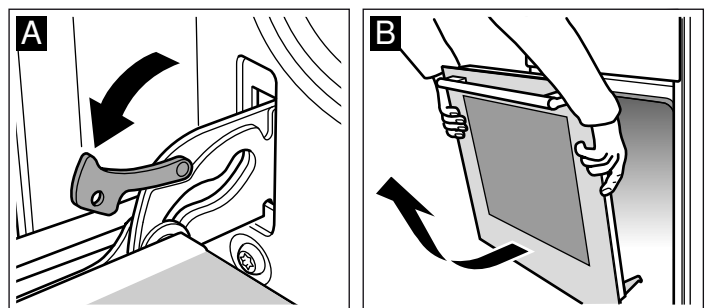


⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska haka av ugnsluckan.

Haka av luckan

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).

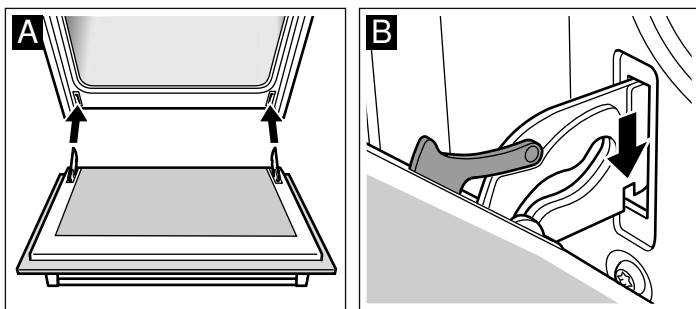


Hänga på luckan

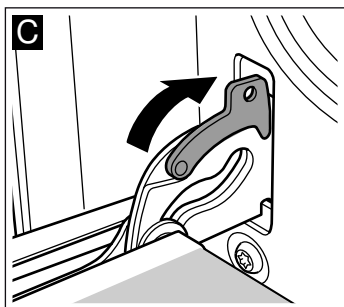
Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).

2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



3. Fäll in båda spärrarna igen (bild C). Stäng ugnsluckan.



⚠ Risk för personskador!!

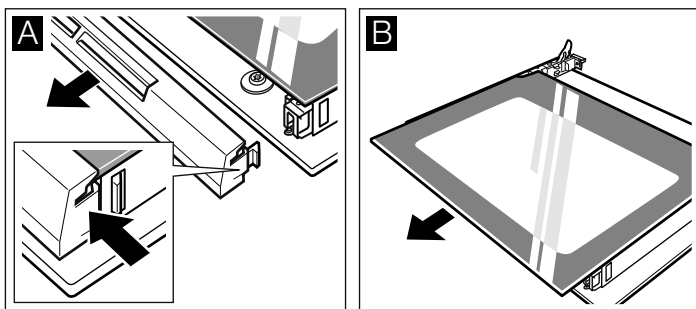
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckans glasskivor

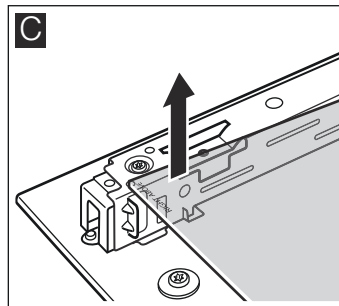
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Ta av skyddet upptill på ugnsluckan. Tryck sedan in höger och vänster flik med hjälp av fingrarna (bild A).
3. Lyft upp och dra ur den övre glasskivan (bild B).



4. Lyft upp glasskivan och dra ur den (bild C).



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

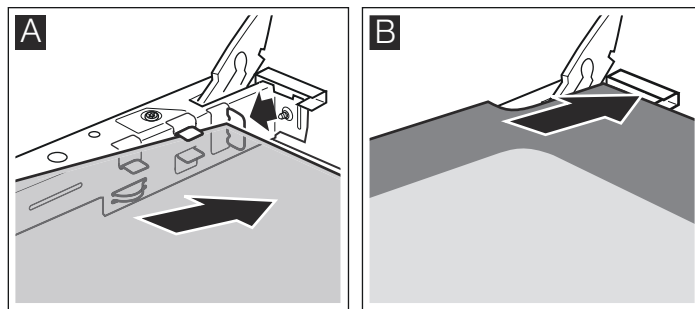
⚠ Risk för personskador!

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

Montering

Se till att texten "right above" nedtill till vänster är upp och ner när du monterar.

1. Skjut in glasskivan snett bakåt (bild A).
2. Skjut in den övre glasskivan snett bakåt i båda fästena. Den blanka ytan ska vara utåt. (Bild B).



3. Sätt på skyddet och skruva fast.
4. Hänga på ugnsluckan igen.


Använd inte ugnen förrän du har kontrollerat att glasen är rätt monterade.

Felsökning


Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

Felsökningstabell

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

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
Displayen visar 00:00 .	Strömavbrott	Ställ klockan.
Ugnen värmer inte upp eller så går det inte att ställa in den ugninställning du valt.	Okänd ugnsfunktion	Gör om inställningen.
Ugnen blir inte varm. Temperaturdisplayen visar en liten fyrkant.	Ugnen är i demoläge.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter min. 20 sekunder. Håll  -knappen intryckt 4 sekunder inom 2 minuter tills kvadraten försvinner från displayen.
Displayen visar FB .	Automatisk avstängning är på. Ugnsuppvärmningen slår av.	Tryck på någon av knapparna.

Felmeddelande med **E**

Får du upp ett felmeddelande med **E** på displayen, tryck på -knappen. Då raderar du felmeddelandet. Du måste eventuellt ställa klockan igen. Får du upp felet igen, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
E011	En knapp har varit intryckt för länge.	Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera om knapparna är rena. Står felmeddelandet kvar, kontakta service.

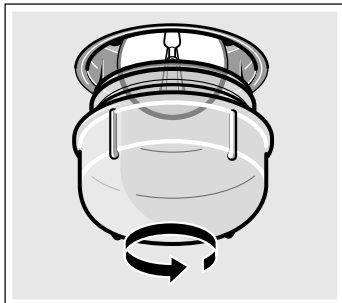
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



3. Byt lampan mot en av samma typ.
4. Skruva på lampglaset igen.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Lampglas

Byta skadade lampglas. Passande lampglas beställer du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan. Skriv upp numren här på en gång, så slipper du leta efter dem när något går fel.

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

Service

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Energi och miljö

Den här enheten är mycket energieffektiv. Här följer uppgifter om den energioptimerade funktionen varmluft eco. Dessutom hittar du tips på hur du kan spara ytterligare energi och värna om miljön.

Ugnsfunktion varmluft eco

Med den energieffektiva funktionen varmluft eco kan du tillaga en mängd olika rätter på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar energioptimerad värme från ringelementet jämnt i ugnen. Du kan baka och ugnsteka utan förvärmning.

Anvisningar



- Ställ in maträtten i kall ugn. Nu fungerar energioptimeringen.
- Ugnsluckan får endast öppnas under pågående tillagning om det är absolut nödvändigt.


Tabell

I tabellen hittar du ett urval maträtter som passar bra att tillaga med varmluft eco. Här finns även uppgifter om lämpliga temperaturer och tillagningstider. Samt information om rätt tillbehör och fals.

Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets volymer, beskaffenhet och kvalitet. Därför anges bara ungefärliga värden i tabellen. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Placera alltid formar och kärl mitt på gallret. Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp fett och köttsaft och håller ugnen ren.

Maträtter med varmluft eco  	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kakor, tårter och småkakor				
Sockerkakssmet på plåt med torr garnering	Bakplåt	3	170-190	25-35
Sockerkakssmet i form	Brödform	2	160-180	50-60
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	2	160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2	160-180	50-60
Jäsdeg på plåt med torr garnering	Bakplåt	3	170-190	25-35
Mördeg på plåt med torr garnering	Bakplåt	3	180-200	20-30
Rulltårta	Bakplåt	3	170-190	15-25
Tårtbotten, 2 ägg	Pajform	2	150-170	20-30
Biskvibotten, 6 ägg	Springform	2	150-170	40-50
Smördegskakor	Bakplåt	3	180-200	20-30
Småkakor	Bakplåt	3	130-150	15-25
Spritsade kakor	Bakplåt	3	140-150	30-45
Petit-choux	Bakplåt	3	210-230	35-45
Frallor, rågmjöl	Bakplåt	3	200-220	20-30
Gratänger				
Potatisgratäng	Gratängform	2	160-180	60-80
Lasagne	Gratängform	2	180-200	40-50
Djupfrysta produkter				
Pizza, tunn botten	Långpanna	3	190-210	15-25

Maträtter med varmluft eco 	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza, tjock botten	Långpanna	2	180-200	20-30
Pommes frites	Långpanna	3	200-220	20-30
Kycklingvingar	Långpanna	3	220-240	20-30
Fiskpinnar	Långpanna	3	220-240	10-20
Bakeoffbröd	Långpanna	3	180-200	10-15
Kött				
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2	190-210	130-150
Fläskstek, karré, 1 kg	Öppen form	2	190-210	110-130
Kalvstek, innanlår, 1,5 kg	Öppen form	2	190-210	110-130
Fisk				
Dorada, 2 st. á 750 g	Långpanna	2	170-190	50-60
Dorada i saltbädd, 900 g	Långpanna	2	170-190	60-70
Gädda, 1 kg	Långpanna	2	170-190	60-70
Foreller, 2 st. á 500 g	Långpanna	2	170-190	45-55
Fiskfiléer, 100 g per st.	Kärl med lock	2+1	190-210	30-40

Spara effekt

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojäмна botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.

- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Slå av på effekten i god tid innan.
- Utnyttja eftervärmen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med den 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.

Programautomatik

Programautomatiken gör att du lätt lyckas med maffiga grytstekar, saftiga stekar och läckra grytor. Du slipper ösa och vända köttet och ugnen förblir ren.

Slutresultatet beror på köttkvaliteten och formens storlek och typ. Använd grytlappar när du tar ut den färdiga rätten ur ugnsutrymmet. Stekgrytan är jättevarm. Öppna grytan försiktigt, varm ånga strömmar ut.

Form

Programautomatiken är bara avsedd för ugnstekning med täckt form, undantaget är knaperstek skinkstek. Använd bara stekgrytor med tätt lock. Följ gryttillverkarens anvisningar.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Vi rekommenderar elfasta ugnformar (som tål 300 °C) i glas eller glaskeramik. Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Den blanka ytan reflekterar värmestrålningen kraftigt. Stekytan blir sämre och köttet blir inte lika genomstekt. Om du använder en stekgryta i rostfritt, ta av locket när programmet är klart. Eftergrilla köttet med grillåge 3 ytterligare 8 till 10 minuter. Använder du emaljgrytor av stål, gjutjärn eller pressgjutet aluminium, så bryner maten på mer. Tillsätt mer vätska.

Olämpliga kastruller, grytor och pannor

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

Formens/grytans storlek

Köttet ska täcka botten till två tredjedelar. Då får du fin stesky. Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3 cm. Kött kan svälla vid ugnstekning.

Förbereda maträtten

Använd färskt eller fryst kött. Vi rekommenderar färskt kött med kylskåpstemperatur.

Välj en passande form/gryta.

Väg det färska eller frysta köttet, fågeln eller fisken. Exakta anvisningar hittar du i motsvarande tabell. Du behöver vikten för inställningen.

Krydda köttet. Krydda fryst kött på samma sätt som färskt kött.

Många rätter kräver att du tillsätter vätska. Häll på vätska så att formbotten blir täckt ca ½ cm upp. Står det "lite" vätska i tabellen, så räcker 2-3 matskedar. Står det "ja" ska det vara mer. Följ anvisningarna före och i tabellerna.

Lägg lock på grytan. Ställ grytan på gallret på fals 2.

På vissa rätter kan du flytta färdigtiden. Rätterna är markerade med *.

Ställ alltid in formen i kall ugn.

Program

Fågel

Lägg fågeln med bröstsidan upp i stekgrytan. Passar inte fylld fågel.

Ska du köra flera fågellår, ställ in vikten på det tyngsta låret. Låren ska vara ungefär lika stora.

Exempel: 3 kycklinglår på 300 g, 320 g och 400 g. Ställ in 400 g.

Vill du köra två jämnstora kycklingar i samma form, ställ in efter den tyngsta, precis som med låren.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
Fågel				
Kyckling, färsk	P1*	0,7-2,0	nej	Köttvikt
Gödkyckling, färsk	P2*	1,4-2,3	nej	Köttvikt
Anka, färsk	P3*	1,6-2,7	nej	Köttvikt
Gås, färsk	P4*	2,5-3,5	nej	Köttvikt
Minikalkon, färsk	P5*	2,5-3,5	nej	Köttvikt
Lår, färska, t.ex. kyckling-, ank-, gås-, kal-konlår	P6*	0,3-1,5	nej	Tyngsta lårets vikt

Kött

Tillsatt angiven vätskemängd i formen.

Nötkött

Tillsatt tillräckligt med vätska vid stekar. Du kan även använda marinaden. Rostbiff tillagar du med fettkappan uppåt.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
Nötkött				
Stek, färsk t.ex. högrek, bog, framdelskött, surstek	P7	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Stek, fryst t.ex. högrek, bog, framdelskött	P8*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Rostbiff, färsk, blodig t.ex. bakdel	P9	0,5-2,5	nej	Köttvikt
Kalvkött				
Stek, färsk, mager t.ex. innanlår, fransyska	P10	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Stek, färsk, mör t.ex. nack-, halsdelar	P11	0,5-3,0	lite	Köttvikt
Lägg, färsk med ben	P12	0,5-2,5	ja	Köttvikt
Lammkött				
Lammfiol, färsk, benfri, genomstekt	P13	0,5-2,5	lite	Köttvikt
Lammfiol, färsk, benfri, medium	P14	0,5-2,5	nej	Köttvikt
Lammfiol med ben, färsk, genomstekt	P15	0,5-2,5	lite	Köttvikt
Benfri fiol, fryst, genomstekt	P16*	0,5-2,0	lite	Köttvikt
Fiol med ben, fryst, genomstekt	P17*	0,5-2,0	lite	Köttvikt

Viltkött

Vilt kan du täcka med fläsk, så blir köttet saftigare och inte lika brynt. Vill du ta bort lite av viltsmaken, så marinerar du i gräddmjölk, vin eller ättika över natt i kylan före tillagning.

Ska du köra flera harstekar, ställ in vikten på den tyngsta. Kanin kan du tillaga i portioner. Ställ in totalvikten.

Viltkött	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Hjortstek, färsk t.ex. bog, bringa	P18	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Rådjursstek, benfri, färsk	P19	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Hare med ben, färsk	P20	0,3-0,6	ja	Köttvikt
Kanin, färsk	P21	0,5-3,0	ja	Köttvikt

Fisk

Rensa fisken, droppa citron på den och salta som vanligt.
Ångkokt fisk: ½ cm vätska, t.ex. vin eller citronsaft i formen.
Inbakt fisk: panera fisken och pensla med smält smör.

Hel fisk blir bäst om du lägger den med ryggsidan upp i formen. Det vill säga ryggfenan pekar uppåt. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buköppningen, så att den står ordentligt.

Kör du flera fiskar, ställ in totalvikten. Fiskarna ska vara ungefär lika stora och väga lika. Exempel: två foreller på 0,6 och 0,5 kg. Ställ in 1,1 kg.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Fisk				
Ångkokt forell, färsk	P22*	0,3-1,5	ja	Totalvikt
Inbakt forell, färsk	P23*	0,3-1,5	nej	Totalvikt
Ångkokt torsk, färsk	P24*	0,5-2,0	ja	Totalvikt
Inbakt torsk, färsk	P25*	0,5-2,0	nej	Totalvikt

Gryta

Kombinera gärna olika köttsorter och färska grönsaker.
Skär köttet i lagom stora bitar. Kycklingdelar behöver du inte dela.
Tillsätt samma eller dubbel mängd grönsaker. Exempel: till 0,5 kg kött tillsätter du 0,5 till 1 kg färska grönsaker.

Om köttet ska brynas, lägg i det som sista ingrediens i stekgrytan på grönsakerna. Om det ska vara mindre brynt, blanda köttet under grönsakerna.

Vid köttgrytor så anger du köttvikten. Vill du ha mjukare grönsaker ställer du in totalvikten.

Det är bara hårda grönsaker, t.ex. morötter, gröna bönor, vitkål, selleri och potatis som passar för funktionen. Ju finare du skär grönsakerna, desto mjukare blir de. Se till så att grönsakerna är täckta av vätska, så blir de inte för hårt stekta.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Gryta				
med kött t.ex. köttgryta med grönsaker	P26	0,3-3,0	ja	Köttvikt
med grönsaker t.ex. vegetarisk grönsaksgryta	P27	0,3-3,0	ja	Totalvikt
Gulasch	P28	0,3-3,0	ja	Köttvikt
Rullader	P29	0,3-3,0	ja	Köttvikt

Köttfärslimpa

Använd färsk köttfärs.

Ställ in totalvikten på köttfärsen.

Du kan piffa till färsen med kryddor eller ost.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Köttfärslimpa				
av färskt nötkött	P30	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färskt lammkött	P31*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färsk blandfärs	P32*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färskt fläskkött	P33*	0,3-3,0	nej	Totalvikt

Fläskkött

Lägg stekar med knapriga sidan uppåt i formen. Skär svålen i ruttmönster utan att skada köttet.

Lägg skinkstek med svålen uppåt i formen. Knaperstek skinksteken i öppen form.

På stekar ställer du in köttvikten, på nätade stekar totalvikten.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
Fläskkött				
Karréstek, färsk, benfri	P34	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Karréstek, fryst, benfri	P35*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Fransyska, färsk	P36	0,5-2,5	ja	Köttvikt
Nätad stek, färsk	P37	0,5-3,0	ja	Totalvikt
Knaprig stek, färsk, sidfläsk	P38	0,5-3,0	nej	Köttvikt
Skinka, färsk, rimmad	P39	1,0-4,0	lite	Köttvikt
Skinka, färsk, rimmad, knaperstek	P40*	1,0-4,0	nej	Köttvikt

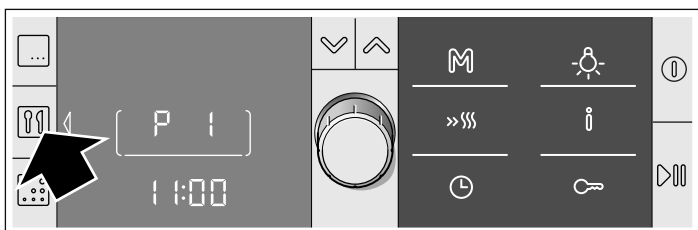
Välja och ställa in program

Välj först ett program som passar i programtabellen.

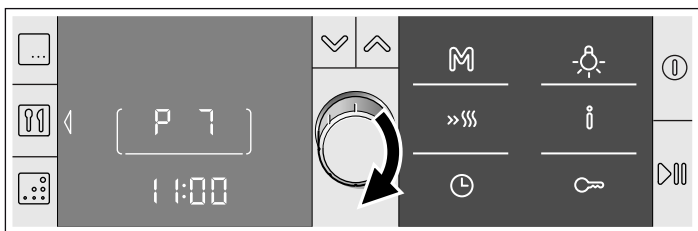
Exempel i bilden: inställning för nötstek, färsk, program 7, köttvikt 1,3 kg.

1. Tryck på -knappen.

Du får upp första programnumret på temperaturdisplayen.

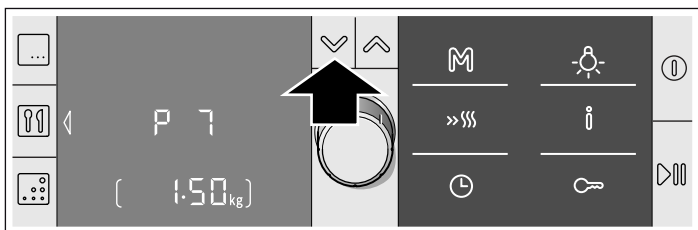


2. Ställ in det programnummer du vill ha med vredet.

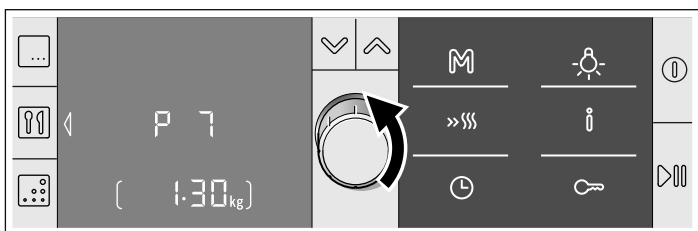



3. Tryck på -knappen.

Klockdisplayen föreslår en vikt.

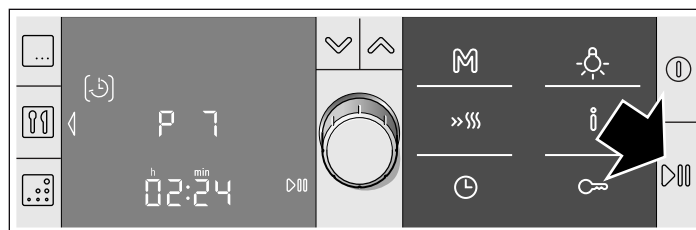



4. Ställ in maträttens vikt med vredet.




5. Tryck på -knappen.

Du får upp programtiden.



Programmet startar. Tillagningstiden [] räknar ner på klockdisplayen.

Programmet slår av

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Ändra programtid

Tillagningstiden går inte att ändra.



Ändra programmet

Efter start går programmet inte längre att ändra.



Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pauser. När du stänger luckan går ugnen igång igen.

Slå av funktionen

Tryck till på -knappen. Ugnen pauser. Tryck på , så går funktionen igång igen.



Slå av program

Tryck på -knappen tills du får upp 3D-varmluft  och 160 °C. Nu kan du ställa in igen.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner, flytta färdigtiden*.

Tips för programautomatik

Vikten på steken eller fågeln ligger över angivet viktintervall.	Viktintervallet är begränsat medvetet. Det finns sällan tillräckligt stora stekgrytor för mycket stora stekar. Stora stycken kör du på över-/undervärme  eller varmluftsgrellning  .
Stekningen är bra, men skyn är för mörk.	Välj mindre gryta eller tillsätt mer vätska.
Stekningen är bra, men skyn är för ljus och vattnig.	Välj större gryta eller tillsätt mindre vätska.
Steken är för torr upptill.	Använd gryta med tätt lock. Magert kött blir saftigare, om du lägger på remsor av fläsk.
Det luktar bränt vid stekning, men steken ser bra ut.	Locket på stekgrytan sluter inte tätt, eller så har köttet svällt och tryckt upp locket. Använd alltid ett passande lock. Se till så att det är minst 3 cm mellan köttet och locket.
Tillaga djupfryst kött.	Krydda det frusna köttet på samma sätt som färskt kött. Obs! Det går inte att flytta färdigtiden om köttet är fryst. Köttet tinar upp under väntetiden och blir dåligt.

Testat i vårt provkök.


Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion och temperatur som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.


Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst. Ta ut tillbehören och kärl du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Kakor, tårter och småkakor

Grädda på en fals

Med över- och undervärme  klarar du kakkbaket bäst.

Använd följande nivåer i ugnen för tillbehöret då du bakar med 3D-varmluft .

- Kakor i formar: nivå 2
- Kakor på plåt: nivå 3

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

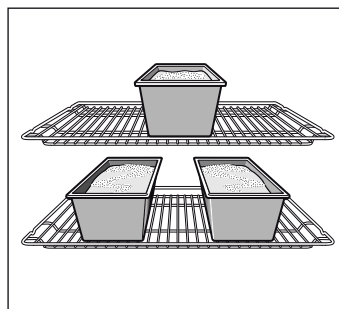
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

Gräddar du i 3 formbrödsformor samtidigt, ställ dem på gallren som bilden visar.



Bakformar

Mörka metallformor fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformor eller glasformor förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformor. Silikonformor är ofta mindre än vanliga formar. Degmängderna och receptuppgifterna kan avvika.

Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre

temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Förvärm du ugnen, så blir gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.

Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		160-180	50-60
	3 kransformar	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	3		160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2		160-180	50-60
Biskvibotten, 2 ägg (förvärm)	Pajform	2		150-170	20-30
Biskvibotten, 6 ägg (förvärm)	Springform	2		150-170	40-50
Mördegsbotten med kant	Springform	1		180-200	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten*	Springform	1		160-180	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1		220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Tunn pizza, lite fyllning (förvärm)	Pizzaplåt	1		280-300	10-15
Pajer*	Springform	1		170-190	45-55

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

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Sockerkakssmet med saftig fyllning, frukt	Långpanna	2		170-190	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	40-50
Jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	3		170-180	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Jäsdeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	3		160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-160	50-60
Mördeg med torr fyllning	Bakplåt	1		180-200	20-30
Mördeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	2		160-180	60-70
Schweizisk kaka	Långpanna	1		210-230	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2		170-190	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2		170-190	25-35
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk stollen på 1 kg mjöl	Bakplåt	3		150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplåt	2		200-220	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	40-50
"Flammkuchen" (lök- och fläskpaj, förvärm)	Långpanna	2		280-300	10-12
Börek	Långpanna	2		180-200	40-50

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	30-40

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor (förvärm)	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	35-50
Nötkakor	Bakplåt	2		110-130	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		100-120	35-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-150
Muffins	Galler med muffinsplåt	3		180-200	20-25
	2 galler med muffinsplåtar	3+1		160-180	25-30
Petit-chouxer	Bakplåt	2		210-230	30-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190	35-45
Jäsdegar	Bakplåt	2		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	25-35

Bröd och småfranska

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

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	5
				200	30-40
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	8
				200	35-45
Foccacia	Långpanna	2		300	10-15
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3		200	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3		180-200	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.
Hur du avgör om sockerkakan är färdiggräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme på en fals. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.

Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.	Använd alltid 3D-varmluft < om du ska grädda på flera falsar. ☒ Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen.

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Du kan även använda långpannan till stora stekar.

Använd helst glasformar. Se till att locket passar grytan och sluter till ordentligt.

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria grytor blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Öka på tillagningstiderna.

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Steka

Tillsätt lite vätska till magert kött. Grytbotten ska vara täckt till ca ½ cm.

Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Grytbotten ska vara täckt till ca 1 -2 cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet. Om du tillagar kött i emaljgryta går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Grilla

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

Vänd köttstyckena efter ⅔ av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas köttsaften bättre.

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

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

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2	☐	200-220	100
	1,5 kg		2	☐	190-210	120
	2,0 kg		2	☐	180-200	140
Oxfile, medium	1,0 kg	öppen	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1	☒	220-240	60
Biffar, 3 cm tjocka, medium		Galler + långpanna	5+1	☐	3	15
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Kalvlägg	1,5 kg	öppen	2	☐	210-230	140
Fläskkött						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Stek, med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fläskfilé	500 g	Galler + långpanna	3+1		230-240	30
Skinkstek, mager	1,0 kg	öppen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70
Biffar, 2 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	15
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	10

Lammkött

Lammsadel med ben	1,5 kg	öppen	2		190-210	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		160-180	120

Viltkött

Rådjursadel med ben	1,5 kg	öppen	2		200-220	50
Rådjursfiol, benfri	1,5 kg	täckt	2		210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	täckt	2		220-240	60

Köttfärs

Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		180-200	80
---------------	------------------	-------	---	--	---------	----

Grillkorv

Grillkorv		Galler + långpanna	4+1		3	15
-----------	--	--------------------	-----	--	---	----

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter 2/3 av den angivna tiden.

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter 2/3 av tiden.

Stoppa in huden under vingarna vid gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.

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

Fågel	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		220-240	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		210-230	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2		220-240	40-50
Kycklingdelar	à 150 g	Galler	3		210-230	30-40
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3		210-230	35-45
Kycklingbröst	à 200 g	Galler	3		3	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		190-210	100-110
Ankbröst	à 300 g	Galler	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2		170-190	120-140
Gåslår	à 400 g	Galler	3		220-240	40-50
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
Kalkonrullader	1,5 kg	öppen	1		200-220	110-130
Kalkonbröst	1,0 kg	täckt	2		180-200	90
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

Fisk

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

Du behöver inte vända hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen uppåt. Ställ en

skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.

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

Fisk	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	à ca 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Galler	2		190-210	60-70
	2,0 kg	täck	2		190-210	70-80
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		täck	2		210-230	25-30

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.
Hur vet jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.
När du öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ången kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

Anpassad tillagning

Anpassad tillagning eller lågtemperaturlagning är perfekt för att tillaga mörkt kött som ska bli rosa eller precis genomstekt. Köttet blir väldigt saftigt och riktigt mörkt.

Din fördel: du får större frihet att planera menyn, det är inga problem att varmhålla kött gjort med anpassad tillagning.

Anvisningar

- Använd bara färskt, felfritt kött. Putsa bort alla senor och fettkanter. Vid anpassad tillagning kan rätten ta smak av fett.
- Du behöver inte vända större köttbitar.
- Du kan skära upp köttet direkt efter anpassad tillagning. Det behöver inte vila.
- Köttet blir rosa inuti tack vare den speciella tillagningsmetoden. Men det är varken rått eller ogenomstekt.

- Vill du ha köttstycke, tillaga köttet i stekgryta med lock. Observera att tillagningstiderna blir kortare.
- Använd en stektermometer för att kontrollera om köttet är färdigt. Enheten ska hålla en kötttemperatur på 60 °C i minst 30 minuter.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Använd en låg form, t.ex. porslinsfat eller glasgryta utan lock. Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

Inställning

1. Välj över-/undervärme och ställ in temperaturen på mellan 70 och 90 °C. Förvärm ugnen och värm på form eller fat samtidigt.
2. Bryn på lite fett i en stekpanna. Bryn köttet runtom, även i ändarna, och lägg det sedan i den förvärmda formen.
3. Ställ in formen med köttet i ugnen igen och påbörja anpassad tillagning. Anpassad tillagning på 80 °C är perfekt för de flesta köttstycken.

Tabell

Anpassad tillagning passar möra delar av fågel, nöt, kalv, fläsk och lamm. Tiderna vid anpassad tillagning är anpassade till köttets tjocklek och kotttemperatur.

Maträtt	Vikt	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Bryntid i minuter	Anpassad tillagningstid i timmar
Fågel						
Kalkonbröst	1 kg	2	☐	80	6-7	4-5
Ankbröst*	300-400 g	2	☐	80	3-5	2-2½
Nötkött						
Nötkött (t.ex. fransyska), 6-7 cm tjock	ca 1,5 kg	2	☐	80	6-7	4½-5½
Oxfile, hel	ca 1,5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
Rostbiff, 5-6 cm tjock	ca 1,5 kg	2	☐	80	6-7	4-5
Biffar på fransyska, 3 cm tjocka		2	☐	80	5-7	80-110 Min.
Kalvkött						
Kalvstek (t.ex. innanlår), 6-7 cm tjock	ca 1,5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
Kalvfile	ca 800 g	2	☐	80	6-7	3-3½
Fläskkött						
Fläskstek (t.ex. skinkdel), 5-6 cm tjock	ca 1,5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
Fläskfile, hel	ca 500 g	2	☐	80	6-7	2½-3
Lammkött						
Lammsadel, hel	ca 200 g	2	☐	80	5-6	1½-2

* Om du vill ha knaprigt skinn steker du på ankbröset hastigt i stekpannan efter den anpassade tillagningen.

Tips för anpassad tillagning

Kött som du tillagar såhär är inte lika varmt som kött som du stekt som vanligt.

Förvärm tallrikarna och servera såsarna mycket varma så att det stekta köttet inte svalnar för snabbt.

Vill du varmhålla kött gjort med anpassad tillagning

Ställ temperaturen på 70 °C efter den anpassade tillagningen. Små köttstycken går att varmhålla i upp till 45 minuter, stora i upp till 2 timmar.

Pajer, gratänger, varma smörgåsar

Ställ alltid formen på gallret.

Grillar du utan form direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Du håller ugnen ren.

När du gör gratänger så beror tillagningstiden på formens storlek samt höjden på gratängen. Tabellvärdena är bara riktvärden.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2	☐	180-200	50-60
Sufflé	Gratängform	2	☐	180-200	35-45
	Portionsformar	2	☐	200-220	25-30
Lasagne	Gratängform	2	☐	200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2	☐	180-200	40-50
Gratäng					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2	☒	160-180	60-80
	2 gratängformar	3+1	☒	150-170	60-80
Varma smörgåsar					
4 st.	Galler + långpanna	3+1	☒	160-170	10-15

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
12 st.	Galler + långpanna	3+1		160-170	15-20

Färdigmat


Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspappret är avsett för temperaturen. Anpassa pappret till maten.

Slutresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Det kan finnas bruna delar och ojämnheter redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza, djupfryst					
Tunn pizza	Långpanna	2		200-220	15-25
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Tjock pizza	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		190-210	10-20
Pizza, kylvara					
Pizza (förvärm)	Långpanna	1		180-200	10-15
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3		190-210	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3		200-220	15-25
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska, baguette	Långpanna	3		180-200	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3		200-220	10-20
Bakverk, förgräddade					
Bake off-småfranskor, -baguetter	Långpanna	2		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25
Veg. biffar, djupfrysta					
Fiskpinnar	Långpanna	2		220-240	10-20
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3		200-220	15-25
Strudel, djupfryst					
Strudel	Långpanna	3		190-210	30-35



Speciella maträtter

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa degar med 3D-varmluft .


Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 %), kyl den till 40 °C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller glasburkar och täck med plastfolie.



Maträtt	Form	Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
Yoghurt	Koppar eller glasburkar med lock		förvärm till 50 °C 50 °C	5 min. 8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form		förvärm till 50 °C Stäng av ugnen och sätt in degen	5-10 min. 20-30 min.

Uptining


Ugnsfunktionen upptining  passar bäst för djupfrysta varor.

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





Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur
Känsliga djupfrysta varor t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerlasyr, frukt osv.	Galler	1		30 °C
Övriga djupfrysta produkter kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk	Galler	1		50 °C

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft .

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

Frukt och örter	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
600 g äppelringar	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 5 timmar.
800 g päronklyftor	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 8 timmar.
1,5 kg sviskon eller plommon	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca. 8–10 timmar
200 g kryddväxter, ansade	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 1½ timmar

Konservering

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

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.

5. Ställ kopparna/burkarna på ungsbotten och tillaga enligt anvisningarna.

Jäsa deg

1. Tillaga degen som vanligt i ett värmetåligt kärl av keramik och täck över.
2. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
3. Slå av ugnen och låt degen jäsa i avstängd ugn.

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


Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Anvisning: Ugnslampan lyser inte upp till 60 °C. På så vis kan du göra en optimal fininställning.

Förberedelser

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
 2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.
 3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.
 4. Förslut glasen med klämmor.
- Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2. Ställ glasen så att de inte har kontakt med varandra.
2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ in undervärme .
5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.
6. Slå på funktionen.

Konservering

Frukt

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

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

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	ca 35 minuter

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glasen ställer du ner temperaturen

från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid av ugnen och kör på eftervärmern.

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

Ta ut glasen

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

Obs!

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

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, pommes

frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Allmänt	<ul style="list-style-type: none">■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

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

Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

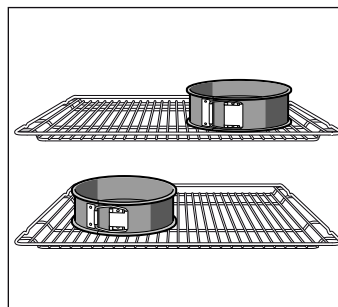
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.


Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:

Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:
Baka med över-/undervärme  på fals 1. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.



Anvisning: När du bakar, prova först den lägre av de angivna temperaturerna.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor (förvärm*)	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	35-50
Spritsade kakor	Bakplåt	3		140-150	30-45
Småkakor (förvärm*)	Bakplåt	3		150-170	20-30
	Bakplåt	3		150-160	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	25-40
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	35-55
Biskvibotten (förvärm*)	Springform på gallret	2		150-160	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2		160-180	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 springformar Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm- springformar	3+1		170-190	70-90

* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Grilla

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Varaktighet i minuter
Rosta bröd Förvärm i 10 minuter	Galler	5		3	1/2-2
Hamburgare, 12 st* ingen förvärmning	Galler + långpanna	4+1		3	25-30

* Vänd efter 2/3 av tiden



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000753752

920612