



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



**Inbyggingsugn
HBG633C.1S**



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Innehållsförteckning

 Bestämmelser för användningen	4	Strömavbrott	18
 Viktiga säkerhetsanvisningar!	4	Ställa klockan	18
Allmänt	4	 Sabbatläge	19
Halogenlampa	5	Slå på sabbatläget	19
Stektermometer	5	 Rengöringsmedel	19
 Skadeorsaker	6	Lämpliga rengöringsmedel	19
Allmänt	6	Ugnsytorna	20
 Återvinning	6	Håll enheten ren	20
Spara energi	6	 Ugnsstegar	21
Återvinning	6	Ta ur och sätta i ugnsstegarna	21
 Lär dig enheten	7	 Ugnsluckan	22
Kontroller	7	Haka av och hänga på luckan	22
Kontroller	7	Ta bort luckskyddet	22
Display	8	Ta ur och sätta i luckglasen	23
Ugnsfunktioner	8	 Hur åtgärda fel?	24
Mer information	9	Åtgärda fel själv	24
Ugnsfunktioner	9	Maximal funktionstid	24
 Tillbehör	10	Byta lampa i ugnsbelysningen i taket	25
Medföljande tillbehör	10	Lampglas	25
Sätta in tillbehör	10	 Service	25
Extratillbehör	11	E- och FD-nummer	25
 Före första användning	12	 Testat i vårt provkök	26
Första användningen	12	Silikonformar	26
Rengöra ugn och tillbehör	12	Kakor och småkakor	26
 Använda maskinen	12	Bröd och småfranska	29
Slå på och av enheten	12	Pizza, paj och kryddiga bakverk	30
Slå på funktionen	12	Gratäng och soufflé	31
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	12	Fågel	32
Snabbuppvärmning	13	Kött	34
 Tidsfunktioner	14	Fisk	36
Ställa in tillagningstiden	14	Tillbehör och grönsaker	37
Ställa in färdigtiden	14	Yoghurt	38
Ställa timern	15	Provrätter	38
 Stektermometer	16	Spara energi med Eco-inställning	39
Ugnsfunktioner	16	Akrylamid i livsmedel	41
Sätt stektermometern i köttet	16	Torkning	41
Ställa in kötttemperaturen	16	Konservering	41
Kötttemperatur i olika livsmedel	17	Jäsa deg	42
 Barnspärr	17	Upptining	43
Slå på och av	17	Varmhållning	43
 Grundinställningar	18		
Ändra grundinställningar	18		
Grundinställningslista	18		

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



Bestämmelser för användningen

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

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

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.

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.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 10



Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt



Varning Brandrisk!

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



Varning Risk för brännskador!

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



Varning Skållningsrisk!

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

⚠ Varning**Risk för personskador!**

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

⚠ Varning**Risk för stötar!**

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

⚠ Varning**Fara för magnetpåverkan!!**

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

Halogenlampa**⚠ Varning****Risk för stötar!**

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

Stektermometer**⚠ Varning****Risk för stötar!!**

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsnbotten: ställ inga tillbehör på ugsnbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsnbotten. Ställ inte formar på ugsnbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugsnutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugsnutrymme: håll aldrig vatten i ugsnutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugsnutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugsnutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsnutrymme. Förvara inte mat i ugsnutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugsnutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
Det är bara om du kört ugsnfunktion med mycket fukt som du ska låta ugsnutrymmet torka.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen 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 ugsnluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugsnluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Återvinning

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

Spara energi

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformmar. De tar upp värmen bäst.
- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.
- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformmar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av enheten 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

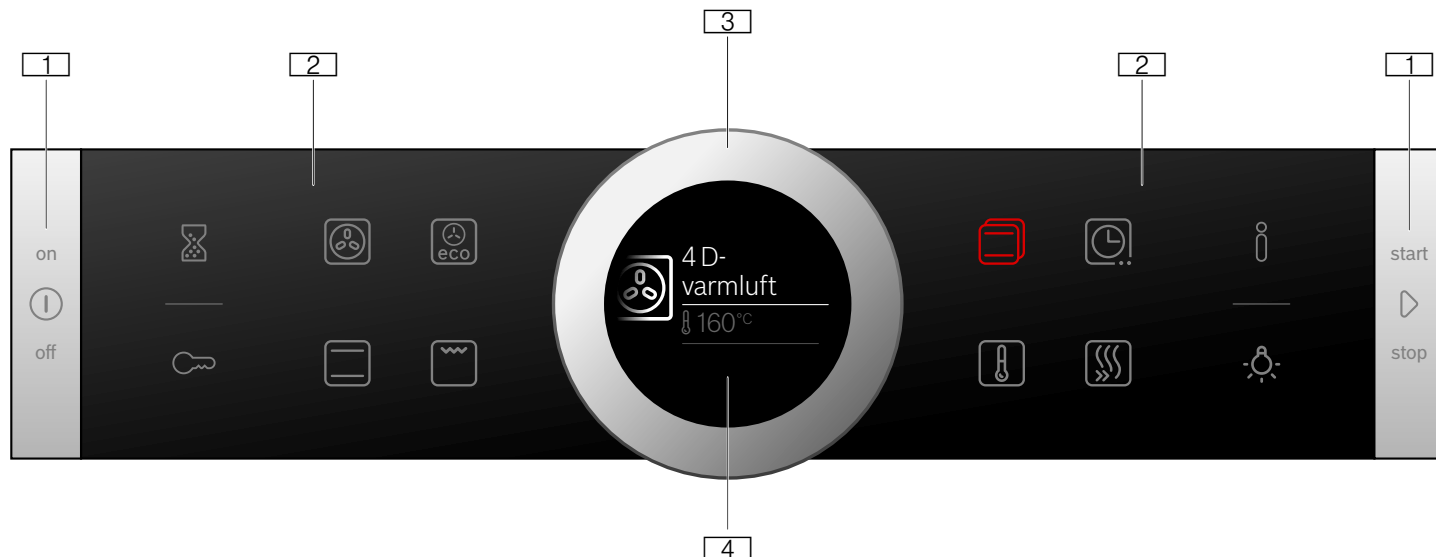


Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Lär dig enheten

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

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



1 Knappar

Knapparna vänster och höger om kontrollerna är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att bekräfta. Enheter som saknar rostfri front har också de båda pekfältsknapparna men de är inte tryckkänsliga.

2 Pekfält

Det sitter givare under pekfälten. Tryck till på resp. symbol för att välja funktionen.

3 Vredet

Vredet sitter så att du kan vrida det åt vänster och höger utan några begränsningar. Tryck till på det och vrid åt det håll du vill med fingret.

4 Display

Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på displayen.

Kontroller

Kontrollerna är anpassade till enhetens olika funktioner. Du kan ställa in enheten smidigt och direkt.

Knappar och pekfält

Här är en kort förklaring till de olika knapparna och pekfälten.

Symbol	Betydelse
Knappar	
ⓘ	on/off Slå på och av enheten
▶	start/stop Slår på och pausar funktionen eller om du trycker länge (ca 3 s) avbryter den.

Kontroller

Du använder kontrollernas knappar, pekfält och vred för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuell inställning på displayen.

Översikten visar kontrollerna när enheten är på och du valt ugnsfunktion.

Yttre pekfält

⌚	Timer	Välja timer
🔑	Barnspärr	Slå på och av barnspärren genom att trycka länge (ca 4 s)
i	Information	Visa anvisningar Du får upp grundinställningarna om du trycker länge (ca 3 s)
💡	Ugnsbelysning	Slå på och av ugnsbelysningen

Inre pekfält

🔥	4 D-varmluft	Välja 4 D-varmluft direkt
📄	Över-/undervärme	Välja över-/undervärme direkt
🌿	Varmluft eco	Välja varmluft eco direkt
🍷	Grill, stor grilllyta	Välja grill, stor grilllyta direkt
📖	Ugnsfunktioner	Välja ugnsfunktionslista
🌡	Temperatur	Välja ugnstemperatur
🕒	Tidsfunktioner	Välja tidsfunktioner
🔥	Snabbuppvärmning	Slå på eller avbryta snabbuppvärmning av ugnen

Pekfältet med värde som går att ändra eller som är i förgrunden på displayen lyser rött.

Vredet

Vredet ändrar inställningsvärden du fått upp på displayen.

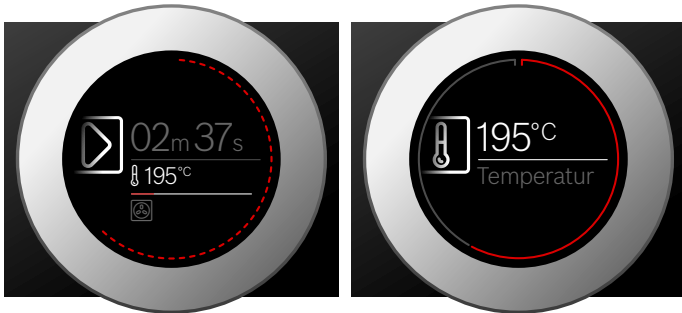
Vissa menyalternativ som t.ex. temperatur kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når minimi- eller maxvärdet. Ugnsfunktionerna börjar t.ex. om från början efter sista punkten.

Display

Displayen är uppbyggd så att du kan läsa av uppgifterna med en blick i alla lägen.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Det står med vit text med vitt streck under. Värdet i bakgrunden är grått.

Framlyft	Framlyft värde går att ändra direkt utan att välja. Temperatur eller läge är framlyft när du slår på funktionen. Det vita strecket är även uppvärmningsstreck och blir rödfyllt.
Förstoring	Det är bara det framlyfta värdet du ändrar med vredet som blir förstorat vid visning.










Ringmarkeringen

Ringmarkeringen finns ytterst på displayen.

Ugnsfunktioner

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

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
 4 D-varmluft	30-275°C	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över-/undervärme	30-300°C	För vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
 Varmluft eco	30-275°C	Effektoptimerad tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar effektoptimerad värme från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över-/undervärme eco	30-300°C	Effektoptimerad tillagning av utvalda maträtter. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
 Varmluftsgrillning	30-300°C	För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Grill, stor grilllyta	Grillågen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
 Grill, liten grilllyta	Grillågen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm.

Ändrar du ett värde, så visar ringmarkeringen var du är på urvalslistan. Ringmarkeringen är helt eller delvis segmenterad beroende på inställningsintervall och hur lång urvalslistan är.

Ringmarkeringen blir rödfyllt sekundvis vid användning. Segmenten blir fyllda framifrån efter varje hel minut. Funktionen släcker ett segment i sekunder vid tidnedräkning.



Temperaturindikering

Du får upp aktuell ugnstemperatur grafiskt på displayen när du slår på funktionen.

Uppvärmningsstrecket	Det vita strecket under temperaturen blir rödfyllt från vänster till höger ju mer ugnen blir uppvärmd. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när strecket är helt rödfyllt. Uppvärmningsstrecket blir rödfyllt direkt vid t.ex. grillläge.
Restvärmeindikering	Ringmarkeringen när enheten är av indikerar restvärmen i ugnsutrymmet. Ju mindre restvärme, desto mörkare blir ringmarkeringen tills den försvinner.

Anvisning: På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

Ugnsfunktionssymbolerna hjälper dig att känna igen dem.

	Pizzaläge	30-275°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Undervärme	30-250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
	Upptining	30-60°C	För skonsam upptining av djupfryst mat.

Förslag

Enheten ger temperatur- eller effektlägesförslag till varje ugnsfunktion. Du kan godkänna eller ändra dem i resp. intervall.

Mer information

Enheten har oftast anvisningar och mer info om vad du ska göra.

Tryck till på **i**. Du får upp anvisningen på displayen i några sekunder. Längre anvisningar kan du bläddra fram med vredet.

Många anvisningar kommer upp automatiskt, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

Ugnsfunktioner

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

Öppna luckan

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

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än ca 15 minuter, så slår belysningen av igen.

Ugnsbelysningen tänds på de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Den slocknar när funktionen slår av.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på. → "Grundinställningar" på sidan 18

Kylfläkt

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

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


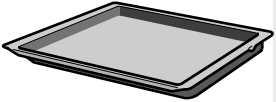
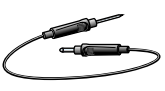
Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18

Tillbehör

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

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

	<p>Galler För formar, kak- och gratångformar. För stekar och grillbitar.</p>
	<p>Långpanna För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.</p>
	<p>Bakplåt För småkakor på plåt</p>
	<p>Stektermometer Ger exakt ugnstekning. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 16</p>

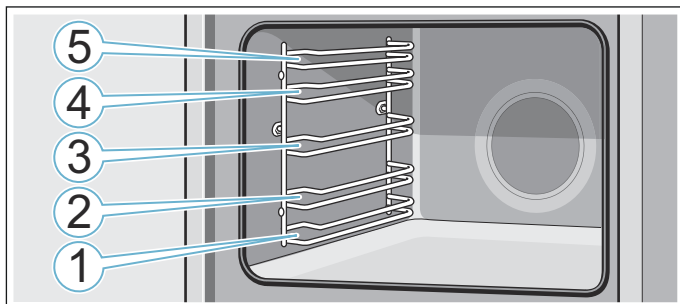
Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

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

Sätta in tillbehör

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




Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar. Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippas.

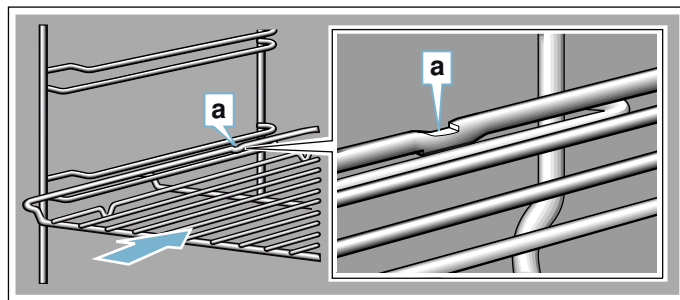
Anvisningar

- Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.

Snäpplägena

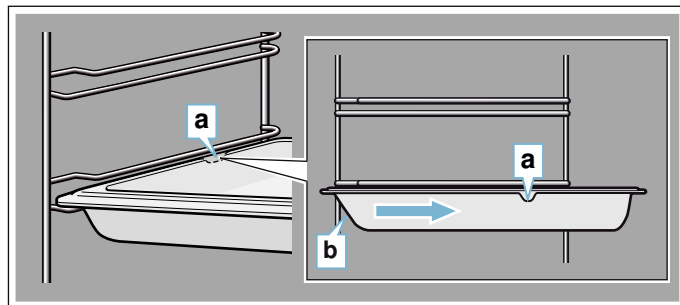
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippas när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tipskyddet ska fungera.

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



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

Exempel i bilden: långpanna

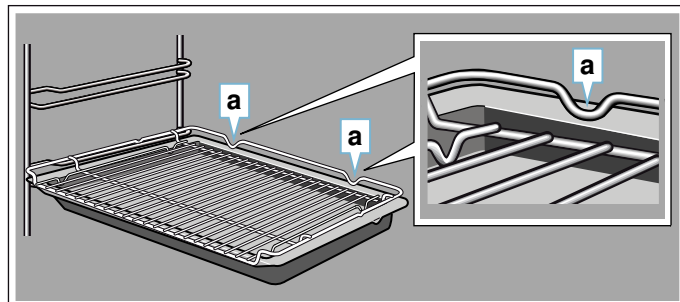


Kombinera tillbehör

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

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

Exempel i bilden: långpanna



Extratillbehör

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

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

Ange extratillbehörets exakta beställningsnummer vid beställning.

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

Extratillbehör	Beställningsnummer
Galler För formar, kak- och gratängformar samt stekar och grillbita.	HEZ634070
Långpanna För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.	HEZ632070
Bakplåt För småkakor på plåt	HEZ631070
Iläggsgaller För kött, fågel och fisk. Det går att lägga i långpannan för att samla upp stekskyn.	HEZ324000
Långpanna, släppa lätt-beläggning För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Bakverk och stekar lossar lättare från långpannan.	HEZ632010
Bakplåt, släppa lätt-beläggning För småkakor på plåt Bakverk lossar lättare från bakplåten.	HEZ631010
Proffspanna För tillagning av stora mängder.	HEZ633070
Lock till proffspannan Locket gör proffspannan till en proffstekgryta.	HEZ633001
Pizzaplåt För pizza och stora, runda kakor.	HEZ617000
Grillplåt För grillning i stället för gallret eller som stänkskydd. Använd bara i långpannan.	HEZ625071
Baksten För hembakt bröd, småfranska och pizza med knaprig botten. Förvärm bakstenen till rekommenderad temperatur.	HEZ327000
Glasstekgryta (5,1 l) För grytstekar och gratänger. Passar mycket bra för ugnsfunktionen maträtter.	HEZ915001
Glasform För stora stekar, saftiga kakor och gratänger.	HEZ864000

Glasform För gratänger, grönsaksrätter och bakverk.	HEZ636000
Utdragssystem, 1 par Utdragsskenor på fals 2 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.	HEZ638100
Utdragssystem, 2 par Utdragsskenor på fals 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.	HEZ638200
Utdragssystem, 3 par Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.	HEZ638300

Före första användning

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


Första användningen

Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott. Det kan ta några sekunder innan du får upp uppmaningen.

Anvisning: Du kan ändra inställningarna närsomhelst i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18


Ställa in språk

Du får språkinställningen först. Tyska är förinställt.

1. Välj det språk du vill ha med vredet.
2. Tryck till på  för att bekräfta.
Du får upp nästa inställning.

Ställa klockan

Klockan börjar på 12:00.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på  för att bekräfta.
Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen. Du får upp aktuell tid på displayen.

Rengöra ugn och tillbehör


Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.


Rengöra ugnsutrymmet

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

Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen, som t.ex. frigolitkuler. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning. Vädra köket medan enheten värmer upp.

Gör de angivna inställningarna. Nästa kapitel tar upp hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur.
→ "Använda maskinen" på sidan 12

Inställningar	
Ugnsfunktion	Över-/undervärme 
Temperatur	240°C
Tillagningstid	1 timme

Slå av enheten med on/off  efter angiven tillagningstid.

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

Rengöra tillbehör

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

Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten. Du får lära dig vad som händer när du slår på och av samt hur du ställer in ugnsfunktionerna.


Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

Anvisning: Barnspärren och timern går att slå på när enheten är av. Displayindikeringar och -anvisningar som t.ex. restvärmeindikering för ugnen syns även när enheten är av.

Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

Slå på enheten

Slå på enheten med on/off .

Alla pekfält lyser rött. Du får upp Bosch-loggan på displayen och sedan första ugnsfunktionen på urvalslistan.

Slå av enheten

Slå av enheten med on/off .

Ev. inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan och ev. restvärmeindikering på displayen.


Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten. → "Grundinställningar" på sidan 18


Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna med start/stop .

Du får förutom inställningarna upp tidvisningen på displayen när du slår på. Du får dessutom upp ringen på uppvärmningsstrecktet.


Pausa funktionen

Du kan pausa och slå på funktionen igen med start/stop .

Trycker du på start/stop  ca 3 sekunder, så avbryter du funktionen och återställer alla inställningar.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Tryck till på fältet  för att välja ugnsfunktion. Symbolen blir röd och du får upp första ugnsfunktionen och ett temperaturförslag på displayen.

Exempel i bilden: varmluftsgrillning ☼ på 195°C.

1. Ställ in ugnsfunktion med vredet.



2. Tryck till på [🔑].

Du får upp temperaturen framlyft i vitt på displayen.

3. Ställ in temperaturen med vredet.



4. Slå på med start/stop [▶].

Tiden på displayen visar hur länge funktionen varit igång.



Enheten värmer upp.

När maten är klar, slå av enheten med on/off [⏻].

Anvisning: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten. → *Sidan 14*

Ändra

Temperaturen är framlyft när du slår på. Temperaturen blir ändrad och sparad direkt när du vrider på vredet.

Vill du ändra ugnsfunktion, tryck först på start/stop [▶] och tryck sedan till på fältet [☰]. Du får upp första ugnsfunktionen med temperaturförslag. Ändra ugnsfunktion med vredet.

Anvisning: Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

Ugnsfunktioner, direktval

Vissa ugnsfunktioner går att välja direkt med pekfälten. Då kan du ställa in enheten snabbare och smidigare.

Följande ugnsfunktioner har direktval:

- ☼ 4 D-varmluft
- ☰ Över-/undervärme
- 🌿 Varmluft eco
- 🍷 Grill, stor grilllyta

Ställa in

1. Tryck till på fältet med ugnsfunktionen du vill ha. Du får direkt upp temperaturen framlyft i vitt.
2. Ställ in temperatur eller grilläge med vredet.
3. Slå på med start/stop [▶]. Enheten värmer upp.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden på vissa ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner för snabbuppvärmning:

- ☼ 4D-varmluft
- ☰ Över-/undervärme

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

Ställa in

Se till så att ugnsfunktionen passar funktionen och att inställd temperatur är minst 100°C. Annars går det inte slå på snabbuppvärmningen.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur

2. Tryck till på [🔑].

Symbolen lyser rött. Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

Enheten ger signal och du får upp ett meddelande på displayen när snabbuppvärmningen är klar. Symbolen slocknar. Ställ in maten i ugnstrymmet.




Anvisning: Tidsfunktionen tillagningstid går igång med snabbuppvärmningen. Så ställ inte in tillagningstiden förrän snabbuppvärmningen är klar.



Avbryta


Vill du avbryta snabbuppvärmningen, tryck till på fältet [🔑] igen. Symbolen slocknar.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

Tidsfunktion	Användning
 Tillagningstid	Funktionen slår av enheten automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdig	Ställ in den tillagnings- och färdigtid du vill ha. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill.
 Timer	Timern fungerar som en äggklocka. Den fungerar oberoende av enheten och övriga tidsfunktioner. Enheten slår inte på eller av automatiskt när inställd tid går ut.

Du kan få upp tillagnings- och färdigtid efter att du ställt in ugnsfunktion med fältet . Timern har ett eget fält  och går att ställa in närsomhelst.

Enheten ger signal när tillagnings- eller timertid går ut. Du kan stänga av signalen tidigare genom att trycka till på .

Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18

Ställa in tillagningstiden

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


Ställa in

Tillagningstiden ger olika förslag beroende på åt vilket håll du vrider vredet: åt vänster 10 minuter, åt höger 30 minuter.


Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.


Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter.

Exempel i bild: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur eller läge.
2. Tryck till på  innan du slår på.
Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen.
3. Välj tillagningstid med vredet.



Enheten sparar värdet inom några sekunder, du kan även trycka till 2 ggr på . Tillagningstiden kommer upp under ugnsfunktion och temperatur eller läge på displayen.

4. Slå på med start/stop .
Tiden räknar ned på displayen.





Enheten värmer upp.


Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp tiden 00 m 00 s på displayen.

Du kan ställa in ny tillagningstid med  eller fortsätta använda enheten utan tillagningstid med start/stop .

Slå av enheten med on/off  när maten är klar.

Ändra och avbryta

Vill du ändra tillagningstiden, tryck till på . Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen och kan ändra med vredet. Spara ändringen med .

Vill du avbryta tillagningstiden, nollställ tillagningstiden. Du kan fortsätta använda enheten utan tillagningstid med start/stop  när du sparat ändringen.

Ställa in färdigtiden

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


Anvisningar

- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
- Du kan inte ställa in färdigtid när funktionen är igång. Då blir inte slutresultatet det avsedda.


Ställa in


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

Exempel i bilden: inställd tillagningstid 45 minuter, maten ska vara klar 12:00.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur eller läge.
2. Ställ in tillagningstiden.
3. Tryck till igen en gång på .
Du får upp färdigtiden framlyft i vitt på displayen.
4. Flytta fram färdigtiden med vredet.



Enheten sparar värdet inom några sekunder, du kan även trycka till igen på . Färdigtiden kommer upp under ugnsfunktion och temperatur eller läge på displayen.

5. Slå på med start/stop .

Du får upp tiden när enheten går igång på displayen.






Enheten är nu i standbyläge. Tillagningstiden börjar räkna ned på displayen när enheten går igång.


Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp tiden 00 m 00 s på displayen.

Du kan ställa in ny tillagningstid med  eller fortsätta använda enheten utan tillagningstid med start/stop .

Slå av enheten med on/off  när maten är klar.

Ändra och avbryta

Vill du flytta färdigtiden, avbryt först funktionen med start/stop  och tryck till 2 ggr på . Du får upp färdigtiden framlyft i vitt på displayen och kan ändra den med vredet. Fortsätt funktionen med start/stop .

Vill du radera färdigtiden, nollställ färdigtiden. Du kan slå på inställd tillagningstid direkt med start/stop .

Anvisning: Du kan inte flytta färdigtiden om tillagningstiden är igång. Då blir inte slutresultatet det avsedda.

Ställa timern



Timern fungerar oberoende av övriga inställningar. Du kan ställa den närsomhelst, även när enheten är av. Den har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

Ställa in

Timertiden börjar alltid på 0 minuter.


Ju högre värde, desto större tidssteg vid inställning.

Maxinställningen är 24 timmar.

1. Tryck till på .
Symbolen lyser rött. Du får upp timertiden framlyft i vitt på displayen.
2. Ställ in timern med vredet.
3. Slå på med .

Anvisning: Timern går igång automatiskt inom några sekunder.


Timertiden räknar ned.

Timern ligger kvar på displayen även om enheten är av. Inställningarna till den funktion som är igång ligger alltid i förgrunden. Du får upp timertiden i några sekunder om du trycker till på .

Enheten ger signal och du får upp ett meddelande på displayen när timertiden går ut. Symbolen slocknar.

Tips: Vill du att inställd timertid ska påverka funktionen, använd tillagningstid. Tiden ligger i förgrunden och enheten slår av automatiskt.

Ändra och avbryta

Vill du ändra timertiden, tryck till på . Du får upp timertiden framlyft i vitt på displayen och kan ändra med vredet.

Vill du avbryta timern, nollställ timertiden. Symbolen slocknar när ändringen är sparad.






Stektermometer

Stektermometern gör att du kan ugnsteka noggrant. Den mäter temperaturen inuti livsmedlet. Enheten slår av automatiskt när den uppnår inställd temperatur.

Ugnsfunktioner

Stektermometern fungerar inte med alla ugnsfunktioner.

Har du satt in stektermometern i ugnsutrymmet, så kan du välja följande ugnsfunktioner.

	4 D-varmluft
	Över-/undervärme
	Varmluft eco
	Över-/undervärme eco
	Varmluftgrillning
	Pizzaläge

Anvisningar

- Stektermometern mäter temperaturer mellan 30 och 99°C inuti livsmedlet.
- Använd bara den stektermometer som följer med. Den finns som reservdel hos service.
- Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig i ugnsutrymmet.

Varning

Risk för stötar!!

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Ugnstemperatur

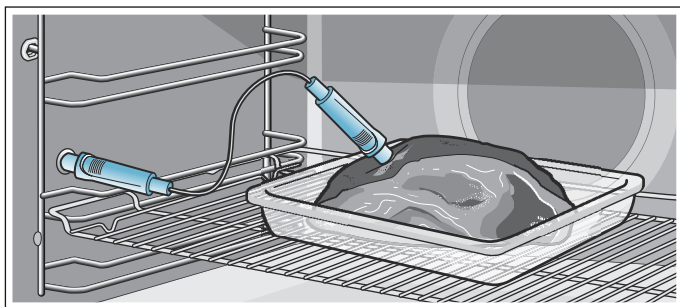
Ställ inte in högre temperaturer än 250°C, annars skadar du stektermometern.

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

Sätt stektermometern i köttet

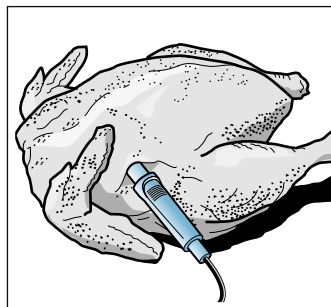
Sätt stektermometern i maten innan du sätter in den i ugnen.

Kött: sätt stektermometern i tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär mitt i köttbiten. Termometern ska inte sitta i fettbiten eller ha kontakt med stekgryta eller ben.



Anvisning: Sätt alltid in tillbehöret under uttaget till stektermometern.

Fågel: lägg hel fågel med bröstsidan ned på gallret. Sätt in stektermometern vid vingen och tryck in i bröstfilén tills det tar emot.








Obs!

Kläm inte sladden till stektermometern.

Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för stark värme. Kött kan svälla vid tillagning.


Ställa in kötttemperaturen


Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.

1. Ställ in ugnsfunktion med vredet.
2. Tryck till på . Du får upp ugnstemperaturen  framlyft i vitt på displayen.
3. Ställ in ugnstemperaturen med vredet.
4. Tryck till på  igen. Du får upp kötttemperaturen  framlyft i vitt på displayen.
5. Välj kötttemperatur med vredet.
6. Slå på med start/stop . Tiden på displayen visar hur länge funktionen varit igång.

Enheten värmer upp.

Du får upp kötttemperaturen framlyft i vitt på displayen, till vänster aktuell temperatur, till höger inställd, t.ex.  15 | 80°C. Uppvärmningsstrecket gäller också kötttemperaturen. Du får upp inställd ugnsfunktion och ugnstemperatur nedtill på displayen.

Enheten ger signal när kötttemperaturen är uppnådd. Enheten slår av uppvärmningen. Aktuell kötttemperatur är samma som inställd, t.ex.  80 | 80°C. Enheten pausar tidnedräkningen.

Slå av enheten med on/off  och dra ut stektermometern ur uttaget.

Varning


Risk för brännskador!!

Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsutrymmet.

Ändra


Köttemperaturen är framlyft när du slår på. Köttemperaturen blir ändrad och sparad direkt när du vrider på vredet.

Vill du ändra ugnstemperaturen, tryck först till på .

Vill du ändra ugnsfunktion, avbryt först funktionen med start/stop .

Anvisning: Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

Avbryta

Vill du avbryta, dra ut stektermometern ur uttaget och köttet. Du kan fortsätta funktionen utan stektermometer med start/stop .

Köttemperatur i olika livsmedel


Använd inte frysmat. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

Du hittar massor av uppgifter om ugnsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 26

Livsmedel	Köttemperatur i °C
Fågel	
Kycklingbröst	75-80
Kalkon	80-85
Ankbröst, rosa	55-60
Kalkonbröst	80-85
Fläskkött	
Fläskkarré	85-90
Fläskfilé, rosa	62-70
Kotlettrad, genomstekt	72-80
Nötkött	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-52
Rostbiff eller oxfilé, rosa	55-62
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75
Kalvkött	
Kalvstek eller -bog, mager	75-80
Kalvstek, -bog	75-80
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, rosa	60-65
Lammfiol, genomstekt	70-80
Lammsadel, rosa	55-60

Barnspärr

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



Kontrollerna blir spärrade och går inte att ställa in. Du kan bara slå av enheten med on/off .

Slå på och av

Du kan slå på och av barnspärren när enheten är på och av.

Tryck ca 4 sekunder på .

Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

 lyser rött om enheten är på. Om enheten är av, så lyser inte  alls.

Grundinställningar

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

Ändra grundinställningar

Enheten ska vara av.

- Tryck på ca 3 sekunder på **i**.
Du får upp anvisningar om vad du ska göra på displayen.
- Bekräfta anvisningarna med **☑**.
Du får upp första inställningen Språk på displayen.
- Ändra inställningen med vredet, om det behövs.
- Tryck till på **☑**.
Du får upp nästa inställning på displayen och kan ändra med vredet.
- Du kan bläddra igenom inställningarna med **☑** och ändra med vredet, om det behövs.
- Tryck till sist ca 3 sekunder på **i** och bekräfta.
Du får upp ett meddelande på displayen att enheten sparar inställningarna.

Avbryta

Vill du inte spara ändringarna, så kan du avbryta med on/off **ⓘ**. Du får upp ett meddelande på displayen att enheten inte sparar inställningarna.

Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

Inställning	Alternativ
Språk	Det finns flera språk att välja bland
Tid	24 h-tidformat
Ljudsignal	Kort tid (30 sek.) Halvlång tid (1 min.)* Lång tid (5 min.)
Knappton	På Av* (signal vid on/off ⓘ ligger kvar)
Displayljusstyrka	5-lägeskala
Klockdisplay	Av Digital*
Belysning	Av vid användning På vid användning*
Barnspärr	Bara knappspärr* Lucklås och knappspärr
Nattläge	Av* På
Logga	Indikeringar* Dölj
Fläkteftergångstid	Rek.* Minimum

Utdragssystem	Inte eftermonterade* (vid ugnstegar och 1 par utdragsskenor) Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
Sabbatläge	På Av*
Fabriksinställningar	Återställ Återställ inte*

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

Anvisning: Ändrar du inställningarna språk, knappton och displayljusstyrka blir de aktiverade direkt. Övriga inställningar kräver att du sparar först.

Strömavbrott

Dina ändrade inställningar finns kvar även efter strömavbrott.

Det är bara inställningarna för första användning du måste göra om efter längre strömavbrott. Enheten klarar korta strömavbrott.

Ställa klockan

Om du vill ställa klockan, t.ex. från sommar- till vintertid, så ändrar du grundinställningen.

Enheten ska vara av.

- Tryck ca 3 sekunder på **i**.
Du får upp anvisningar om vad du ska göra på displayen.
- Bekräfta anvisningarna med **☑**.
Du får upp första inställningen Språk på displayen.
- Tryck till på **☑**.
Du får upp klockinställningen.
- Ställ klockan med vredet.
- Tryck ca 3 sekunder på **i** och bekräfta.
Du får upp ett meddelande på displayen att enheten sparar inställningarna.





Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider upp till 74 timmar med sabbatläget. Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet utan att slå på eller av ugnen.

Slå på sabbatläget

Du måste slå på sabbatläget i grundinställningarna för att använda det. → "Grundinställningar" på sidan 18
Sabbatläget kommer upp som sista ugnsfunktion om du ändrar grundinställningarna.

Enheten värmer med över-/undervärme. Du kan ställa in temperaturer mellan 85 och 140°C.

1. Ställ in ugnsfunktionen sabbatläge  med vredet.
2. Tryck till på .
Du får upp temperaturen framlyft i vitt på displayen.
3. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
4. Tryck till på  innan du slår på.
Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen.
5. Välj den tillagningstid du vill ha med vredet.
Anvisning: Färdigtiden går inte att flytta.
6. Slå på med start/stop .
Tiden räknar ned på displayen.
Enheten värmer upp.



Enheten ger signal när sabbatläget går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp tiden 00 m 00 s på displayen.

Slå av enheten med on/off .

Anvisning: Om du öppnar ugnsluckan, så avbryter inte funktionen.

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

Vill du avbryta sabbatläget, slå av enheten med on/off . Du kan inte längre pausa funktionen med start/stop .

Rengöringsmedel

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

Lämpliga rengöringsmedel

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

Obs!

Ytskador

Använd inte

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

Varning

Risk för brännskador!

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

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

Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
Enhetens insida	
Emaljerade och självrengörande ytor	Följ anvisningarna till ugnsytorerna vid tabellen.
Ugnsbelysnings lampglas	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmuttigt, använd ugnrensning.
Lucktätningen Ta inte bort den!	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Rostfritt luckskydd	Specialmedel för rostfritt: Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll.
Stektermometer	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte!

Anvisningar

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

Ugnsytorna

Ugnens bakvägg är självrengörande. Det ser du på den skrovliga ytan.

Botten, tak och sidoväggar är emaljerade och har glatt yta.

Rengöra emaljytorna

Rengör de glatta emaljytorna med disktrasa och varmt vatten med diskmedel eller ättikslösning. Eftertorka med mjuk trasa.

Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa och varmt vatten med diskmedel. Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll eller ugnrensning.

Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar.

Rengöra självrengörande ytor

De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning. Stänk från bakning och ugnstekning suggs upp av beläggningen när enheten är på.

Du kan få rent de självrengörande ytorna med riktad uppvärmning när de inte längre rengör sig själva och du ser mörka fläckar.

Ställa in

Ta först ut ugnstegar, utdragsskenor, tillbehör och formar ur ugnsutrymmet. Rengör de glatta emaljytorna i ugnen, inre luckglaset och lampglaset till ugnsbelysningen ordentligt.

1. Ställ in 4 D-varmluft.
2. Ställ in maxtemperatur.
3. Slå på funktionen och låt gå minst 1 timme. Keramikbeläggningen blir regenererad.

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

Anvisning: Funktionen kan ge rödaktiga fläckar på ytorna när den är på. Det är inte rost, utan livsmedelsrester. Fläckarna är inte hälsovådliga och påverkar inte de självrengörande ytornas förmåga att rengöra negativt.

Obs!

Använd aldrig ugnrensning på självrengörande ytor. Risk för ytskador! Om det hamnar ugnrensning på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

Håll enheten ren

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

Tips

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

Ugnstegar

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

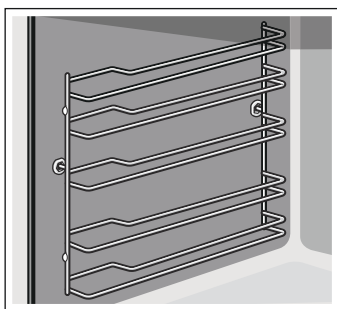
Ta ur och sätta i ugnstegarna

Varning

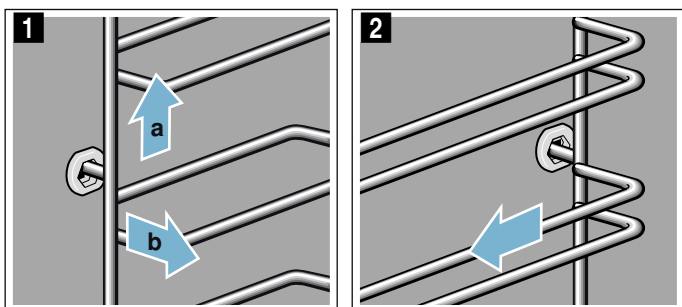
Risk för brännskador!!

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

Ta ur ugnstegarna



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

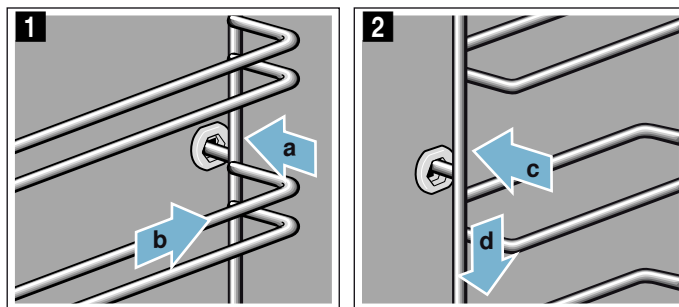


Rengör ugnstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

Sätta i ugnstegarna

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

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



Ugnsluckan

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

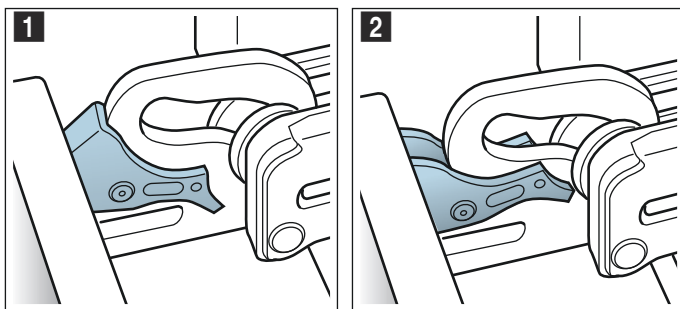
Haka av och hänga på luckan

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

Luckgångjärnen har varsin spärr.

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

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



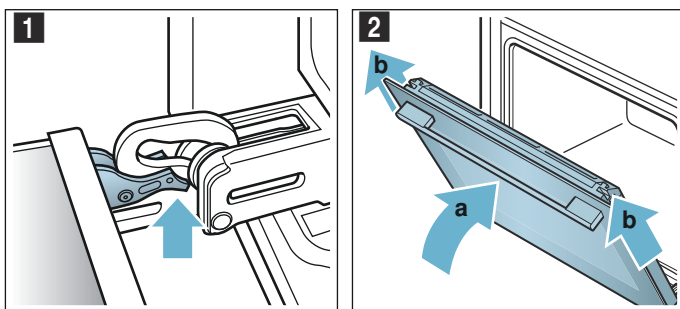
Varning

Risk för personskador!!

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

Haka av luckan

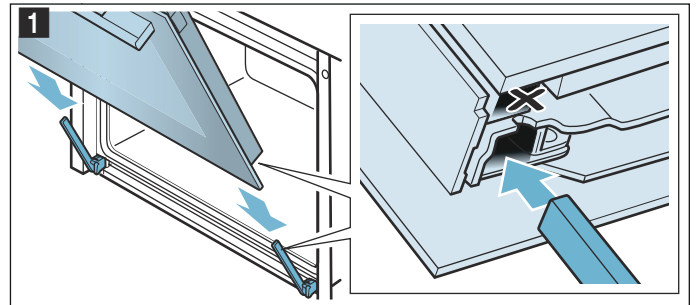
1. Öppna luckan helt.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger (bild **1**).
3. Stäng luckan helt **a**. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna **b** och dra upp (bild **2**).



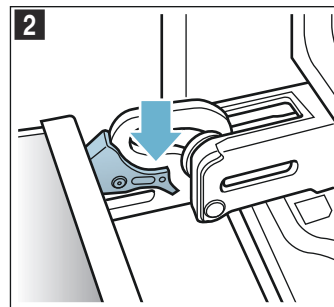
Hänga på luckan

Häng på luckan igen i omvänd ordning.

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



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

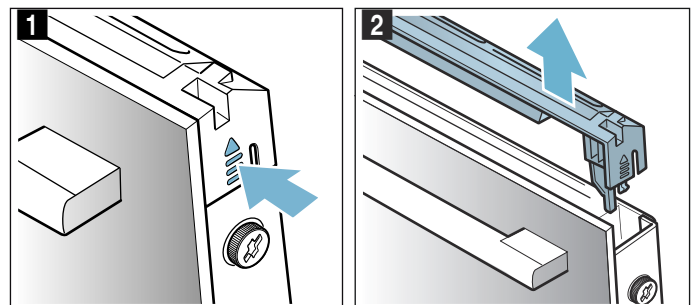


3. Stäng luckan.

Ta bort luckskyddet

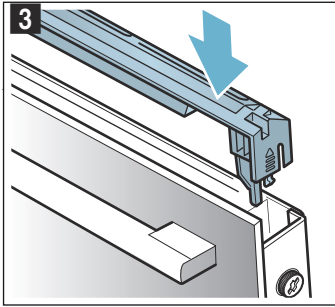
De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Skyddet går att ta bort, så du kan rengöra ordentligt.

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



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

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



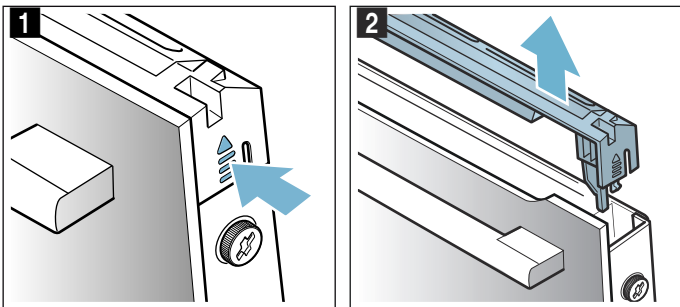
5. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

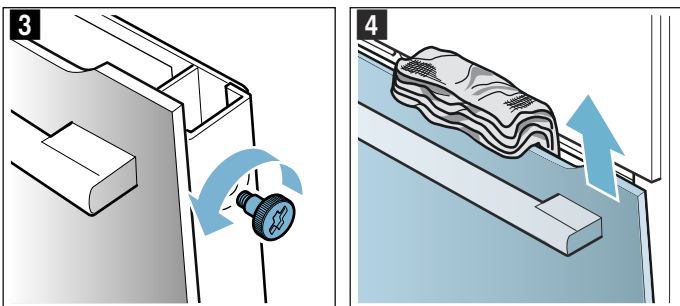
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur på enheten

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



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



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

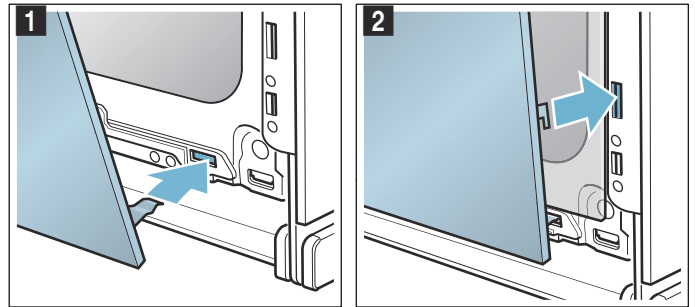
⚠ Varning

Risk för personskador!

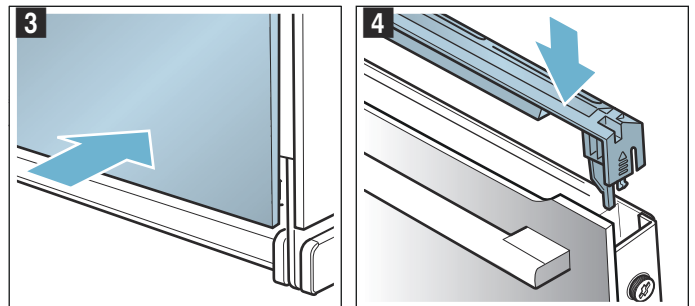
- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Sätta i på enheten

1. Sätt ned ytterglaset i fästena (bild **1**).
2. Stäng ytterglaset tills de båda övre hakarna är mitt emot öppningen (bild **2**).



3. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast (bild **3**).
4. Öppna luckan lite igen och ta bort kökshandduken.
5. Skruva i de båda skruvarna till höger och vänster igen.
6. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild **4**).



7. Stäng luckan.

Obs!

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

?


Hur åtgärda fel?

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

Åtgärda fel själv

Du kan oftast själv smidigt åtgärda tekniska fel på enheten.

Om maten inte blir perfekt tillagad, så finns det matlagningstips och -anvisningar i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 26


Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera säkringen i proppskåpet.
	Strömavbrott	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
Du får upp Sprache Deutsch på displayen.	Strömavbrott	Välj språk och ställ klockan igen.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning.	Ändra grundinställning så att klockan syns.
Enheten värmer inte upp och  lyser på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna.	Slå av och på strömmen till enheten (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna.
Vredet har fallit ur facket vid kontrollerna.	Vredet är lossnäppt av miss-tag.	Vredet går att ta av. Lägg bara tillbaka vredet i facket vid kontrollerna och tryck in det, så att det snäpper fast och går att vrida som vanligt.
Det går inte att vrida på vredet.	Smuts under vredet.	Vredet går att ta av. Dra bara ut vredet ur facket. Eller tryck på ytterkanten av vredet, så att det lutar och går att komma åt. Rengör vredet och facket på enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inga starka eller repande rengöringsmedel. Blötlägg eller maskindiska inte! Ta inte av vredet hela tiden, så att lagringen förblir stabil.

Varning

Risk för stötar!

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

Felindikeringar på displayen

Får du upp en felindikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111, slå av och på enheten igen med on/off .

Om det var ett tillfälligt fel, så slocknar displayen. Får du upp felindikeringen igen, ring service och ange exakt felkod.

Maximal funktionstid

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

Ugnsfunktionernas resp. inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd.

Maximal funktionstid är uppnådd

Du får upp meddelandet att maximal funktionstid är uppnådd på displayen.

Tryck till på något av fälten eller vrid på vredet om du vill att funktionen ska fortsätta.

Ska du inte använda enheten längre, slå av den med on/off .

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

Testat i vårt provkök.

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

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

Silikonformer

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformer.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du ändå vill använda silikonformer. Silikonformer är ofta mindre än vanliga former. Mängder och receptuppgifter kan avvika.

Kakor och småkakor

Din enhet har många ugnställningar för att tillreda kakor och småkakor. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Gräddning på flera falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i former måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

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

Grädda på tre falsar:

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

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper
första gallret: fals 5
andra gallret: fals 3
tredje gallret: fals 2
fjärde gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Använd långpanna när du bakar mjuka kakor, så att inte deg rinner över och smutsar ner ugnsutrymmet.

Bakformer

Mörka bakformer av metall passar bäst.

Ljusa plåtformer, keramikformer och glasformer förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana former och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du passande ugnställningar för olika kakor och småkakor. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider kan inte snabbas på med högre temperaturer. Kakor och småkakor skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.



För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen.





















Om du vill baka efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen. Ytterligare information finns bland tipsen för kakor och småkakor i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D Varmluft

-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kakor i form					
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		150-170	50-70
Sockerkaka, enkel 2 nivåer	Krans-/formbrödsform	3+1		140-160	50-70
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	60-80
Fruktkaka av sockerkakssmet, fin	Hög sockerkaksform	2		160-180	40-60
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	3		160-180	20-30
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Schweizisk paj	Pizzaplåt	3		220-240	35-45
Paj	Ljus tarteform	3		190-210	30-45
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biskvibott. 2 ägg	Tårtbottenform	3		150-170*	20-30
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Tårtbotten 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Kakor på plåt					
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	20-40
Sockerkaka, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		140-160	30-50
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-190	20-30
Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		160-170	35-45
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180	55-65
Schweizisk paj	Långpanna	3		200-210	40-50
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180	15-20
Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-170	20-30
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		180-200	30-40
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-170	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		160-170	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	8-15
Tysk stollen med 500 g mjöl	Bakplåt	2		150-170	45-60
Strudel	Långpanna	2		190-210	55-65
Strudel, frusen	Långpanna	3		200-220	35-45
Småkakor					
Småkakor	Bakplåt	3		150*	25-35
Småkakor	Bakplåt	3		150*	25-35
Småkakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150*	30-40
Småkakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140*	35-55
Muffins	Muffinsplåt	3		170-190	15-20
Muffins, 2 nivåer	Muffinsplåt	3+1		160-180*	15-40
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	25-35
Mindre, jästa bakverk, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-170	25-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190*	20-35
Smördegskakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		170-190*	20-45

* Förvärm

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Smördegskakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190*	20-45
Smördegskakor, platta, 4 nivåer	4 galler	5+3+2+1		180-200*	20-35
Petit-choux	Bakplåt	3		200-220	30-40
Petit-choux, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		190-210	35-45
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	20-30

Småkakor

Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	25-40
Spritskakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		140-150*	30-40
Spritskakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140*	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-30
Småkakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		140-160	15-30
Småkakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140-160	15-30
Maräng	Bakplåt	3		80-90*	120-150
Maräng, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		80-90*	120-180
Nötkakor	Bakplåt	3		90-110	20-40
Nötkakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		90-110	25-45
Nötkakor, 3 nivåer	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		90-110	30-45

* Förvärm

Tips för kakor och småkakor

Du vill se efter om kakan är genomgräddad.	Peta med en trästicka på den högsta punkten i kakan. Om ingen smet fastnar på trästickan är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång. Alternativt sänker du temperaturen med 10 °C och förlänger gräddningstiden. Anpassa efter vilka ingredienser som ingår och tillagningsinstruktionerna i receptet.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj bara botten i springformen. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.
Fruktsaften rinner över.	Använd en långpanna nästa gång.
Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca. 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Kakan är för torr.	Höj temperaturen med 10 °C och förkorta gräddningstiden.
Kakan är överallt för ljus.	Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.
Kakan är för ljus upptill men nedtill för mörk.	Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.
Kakan är för mörk upptill men nedtill för ljus.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Formkakan blir för mörk baktill.	Formen ska stå mitt i ugnen och inte nära den bakre väggen.
Kakan är överallt för mörk.	Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Ställ in en något lägre temperatur. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar. Se till att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre.	Använd alltid 4D-varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Kakan ser bra ut men är inte färdig inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Kakan lossar inte när du vänder formen uppochned.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter. Lossar den fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Nästa gång kan du fetta in formen och täcka den med ströbröd.

Bröd och småfranska

Din enhet har åtskilliga ugnsställningar för att baka bröd och småfranska. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnstrycket och driftstypen.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Gräddning på två falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

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

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana formor och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för olika bröd och småfranska. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider kan inte snabbas på med högre temperaturer. Brödet eller småfranskan skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärm du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen. Vissa maträtter blir bäst om de gräddas i flera steg. De är angivna i tabellen.

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






Om du vill baka efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen.






Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Obs!

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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrellning
- Grill,  stor grillyta
-  Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Tillagningstid i minuter
Bröd						
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		180-200*	-	25-40
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna	2		200-210*	-	40-50
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		200-210*	-	40-50
Focaccia	Långpanna	3		250-270	-	20-25
* Förvärm						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Småfranska						
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	3		180-200	-	10-15
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190*	-	15-20
Småfranska, söta, färska, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-170*	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	-	20-30
Baguette, förgräddad, kyld	Långpanna	3		180-200	-	20-30
Småfranska, frusna						
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	3		180-200	-	10-15
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Långpanna	3		180-200	-	20-25
Croissant, delar för gräddning	Långpanna	3		170-190	-	30-35
Rostat bröd						
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3		190-210	-	10-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3		230-250	-	10-15
Rosta bröd (förvärm inte)	Galler	5		-	3	4-6

* Förvärm

Pizza, paj och kryddiga bakverk

Din enhet har åtskilliga ugnsinställningar för att tillaga pizza, paj och kryddiga bakverk. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Gräddning på flera falsar

Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

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

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper
första gallret: fals 5
andra gallret: fals 3
tredje gallret: fals 2
fjärde gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Om du bakar pizza med mycket pålägg ska du använda långpannan.

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformor, keramikformor och glasformor förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana formor och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

Bakplåtspapper

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för olika maträtter. Temperatur och baktid beror på typ av deg och degvolym. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider kan inte snabbas på med högre temperaturer. Maträtten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.




Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.



















För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen.

Om du vill baka efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza					
Pizza, färsk	Bakplåt	3		200-220	25-35
Pizza, färsk	Bakplåt	3		200-220	25-35
Pizza, färsk, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		180-200	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	2		220-230	20-30
Pizza, kyld	Galler	3		190-210	10-15
Pizza, fryst					
Pizza med tunn botten 1 st.	Galler	3		190-210	15-20
Pizza med tunn botten 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-25
Pizza med tjock botten 1 st.	Galler	3		180-200	20-25
Pizza med tjock botten 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-30
Pizzabaguette	Galler	3		200-220	15-20
Minipizza	Långpanna	3		180-200	15-20
Minipizzor, Ø 7 cm, 4 nivåer	4 galler	5+3+2+1		180-200*	20-30
Krydd. bakverk & quiche					
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Ljus tarteform	3		190-210	35-45
Lök- o baconpaj	Långpanna	3		260-280*	10-15
Pirog	Ugnform	2		170-190	50-70
Empanada d atún	Långpanna	3		180-190	30-45
Börek	Långpanna	2		180-200	35-45
* Förvärm					

Gratäng och soufflé

Din enhet har många ugnsställningar för att tillreda gratänger och souffléer. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Falsar

Använd alltid de angivna falsarna.

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

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

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

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

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

Långpanna

Sätt försiktigt in långpannan ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Porslin

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för olika gratänger och suffléer. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek och gratängens höjd. Därför anges inställningszoner. Försök först med

Gratänger & suffléer	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Ugnform	2		200-220	30-50
Pudding	Ugnform	2		170-190	40-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Ugnform	2		160-180	50-60
Lasagne, frusen, 400 g	Galler	2		190-210	30-35
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Ugnform	2		160-190	50-70
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög, 2 nivåer	Ugnform	3+1		150-170	60-80
Sufflé	Ugnform	2		170-190	35-45
Sufflé	Portionsformar	3		190-210	25-30

Fågel

Din enhet har olika ugnsställningar för att tillreda fågel. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för ett antal maträtter.

Steka på galler

Att steka på galler är särskilt passande för stora fågeldjur eller flera bitar samtidigt.

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.

→ "Tillbehör" på sidan 10

Beroende på storlek och typ av fågel kan du hålla upp till ½ liter vatten i långpannan. Där kan fett som droppar ned fångas upp. Av denna sky kan du sedan tillaga en sås. Dessutom bildas inte så mycket os och ugnen håller sig ren längre.

Steka i formen

Använd bara formar som är ugnståliga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Tillagningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. En gratäng eller sufflé skulle bara vara tillagad på utsidan men rå inuti.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Pizzaläge

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fågelköttet blir långsammare genomkokt och får inte samma yta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Fågelkött kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Grilla

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

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Långpannan fångar upp droppande fett. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan. → "Tillbehör" på sidan 10

Anvisning: Om köttbitarna är väldigt feta ska inte långpannan stå direkt under gallret, utan på fals 2.

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

Vänd köttbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner kötsaften ut och köttet blir torrt.

Anvisningar

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

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsinställningar och annan information.

→ "Stektermometer" på sidan 16

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för ditt fågelkött. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in en ofylld, stekfärdig fågel som har kylskåpstemperatur i en

ouppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för fågel tillsammans med föreslagen vikt. Om du tillagar en tung fågel ska du använda de lägre temperaturerna. Om det är flera bitar orienterar du dig efter den tyngsta bitens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Generellt gäller att ju större fågeln är, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågelstycket efter ca. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.





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













Tips

- Picka skinnet under vingarna på gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.
- För ankbröst ska skinnet skäras. Ankbröst ska inte vändas.
- Om du ska vända fågelstycket, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
-  Grill, stor grilllyta
-  Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Kyckling						
Kyckling, 1 kg	Galler	2		200-220	-	60-70
Kycklingsbröstfilé, à 150 g (grilla)	Galler	4		-	3*	15-20
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220-230	-	30-35
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	3		190-210	-	20-25
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		200-220	-	70-90
Anka & gås						
Anka, 2 kg	Galler	1		180-200	-	90-110
Ankbröst, à 300 g	Galler	3		230-250	-	17-20
Gås, 3 kg	Galler	2		160-180	-	120-150
Gåslår, à 350 g	Galler	2		210-230	-	40-50
Kalkon						
Liten kalkon, 2,5 kg	Galler	2		180-200	-	70-90
Liten kalkon, utan ben, 1 kg	Kärl med lock	2		240-260	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2		180-200	-	80-100

* Förvärm

Kött

Din enhet har många ugnsställningar för att tillreda kött. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Steka och sjuda

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

Skär kryss i svålen. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Därigenom fördelar sig köttsafterna bättre. Eventuellt kan du slå in steken i aluminiumfolie. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Steka på galler

På gallret får köttet en lite knaprigare yta.

Beroende på storlek och typ av kött kan du hälla upp till ½ liter vatten i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttsaft. Av denna sky kan du sedan tillaga en sås. Dessutom bildas inte så mycket os och ugnen håller sig ren längre.

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan. → "Tillbehör" på sidan 10

Steka och sjuda i porslinsformer

Att steka och sjuda i former är behändigare. Det är lättare att ta ut steken med formen ur ugnen och tillreda såsen direkt i formen.

Använd bara formar som är ugnståliga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

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

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

Under stekningen förångar vätskorna i formen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer vätska.

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

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

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Vid sjudning ska du först steka på köttet efter egen smak. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande till skyn. Grytbotten ska vara täckt till ca. 1-2 cm.

Under stekningen förångar vätskorna i formen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer vätska.

Kött kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Grilla

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

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Långpannan fångar upp droppande fett. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan. → "Tillbehör" på sidan 10

Anvisning: Om köttbitarna är väldigt feta ska inte långpannan stå direkt under gallret, utan på fals 2.

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

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

Anvisningar

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

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsställningar och annan information.

→ "Stektermometer" på sidan 16

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för åtskilliga köträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in kött som har kylskåpstemperatur i en uppvärmd ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för köttbitar tillsammans med föreslagen vikt. Om du vill steka en tyngre köttbit ska du i vilket fall som helst ha en lägre temperatur. Om det är flera bitar orienterar du dig efter den tyngsta bitens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.




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




















Vänd steken och grillbitarna efter ca. ½ till ⅔ av den angivna tiden.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt. Ytterligare information finns bland tipsen för stekning, sjudning och grillning i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgillning
- Grill,  stor grillnya

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Tillagningstid i minuter
Fläskkött						
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppet kärl	2		180-190	-	110-130
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Galler	2		190-200	-	130-140
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppet kärl	2		220-230	-	70-80
Fläskfilé, 400 g	Galler	3		220-230	-	20-25
Kassler med ben, 1 kg (med lite vattentillsats)	Kärl med lock	2		210-230	-	70-90
Fläskköttskivor, 2 cm tjocka	Galler	5		-	2	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka	Galler	5		-	3*	8-12
Nötkött						
Oxfile, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	-	40-50
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	-	130-160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220-230	-	60-70
Biff, 3 cm tjock, medium	Galler	5		-	3	15-20
Burgare, 3-4 cm hög	Galler	4		-	3	25-30
Kalvkött						
Kalvstek, 1,5 kg	Öppet kärl	2		160-170	-	100-120
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppet kärl	2		200-210	-	100-120
Lammkött						
Lammfog, medium	Öppet kärl	2		170-190	-	50-80
Lammrygg med ben (lossa senor, snitta längs benet, utan vändning)	Galler	2		180-190	-	40-50
Lammkotelett**	Galler	5		-	3	12-16
Korvar						
Grillkorv	Galler	4		-	3	10-15
Köttträtter						
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppet kärl	2		170-180	-	60-70

* Förvärm

** Skjut in långpannan därunder på fals 2

Tips vid stekning, sjudning och grillning

Ugnsutrymmet blir nedsmutsat.	Tillaga maten i en sluten stekgryta eller använd grillplåten. Om du använder grillplåten får du det bästa grillresultatet. Du kan köpa till grillplåten som extra tillbehör.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd och/eller steken är för torr.	Kontrollera falsnivån och temperaturen. Välj en lägre temperatur nästa gång och förkorta eventuellt stektiden.
Skorpan är för tunn.	Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl och tillsätt eventuellt mer vätska nästa gång.

Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och tillsätt eventuellt mindre vätska nästa gång.
Köttet bränner vid när det ska sjuda.	Stekform och lock måste passa ihop och sluta tätt. Sänk temperaturen och tillsätt eventuellt lite vätska medan köttet sjuder.
Grillbitarna blir för torra.	Salta köttet efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet. Stick inga hål i köttet när du vänder det. Använd en grilltång.

Fisk

Din enhet har olika ugnsställningar för att tillreda fisk. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

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

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

Steka och grilla på galler

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.

→ "Tillbehör" på sidan 10

Anvisning: Om köttbitarna är väldigt feta ska inte långpannan stå direkt under gallret, utan på fals 2.

Beroende på storlek och typ av fisk kan du hälla upp till ½ liter vatten i långpannan. Den fångar upp droppande vätska. Då bildas inte så mycket os och ugnen håller sig ren längre.

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

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

Vänd köttbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i fiskköttet rinner kötsaften ut och den blir torr.

Anvisningar

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

Steka och ångkoka i formen

Använd bara formar som är ugnståliga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fisken blir långsammare genomkokt och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

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

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Fisk kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för din fiskrätt. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in fisk som har kylskåpstemperatur i en ouppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för fisk tillsammans med föreslagen vikt. Om du vill tillaga en tyngre fisk ska du i vilket fall som helst ha en lägre temperatur. Om det är flera fiskar orienterar du dig efter den tyngsta fiskens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika fiskarna bör vara av ungefär samma storlek.

Generellt gäller att ju större fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd på fisk som inte är i simläge efter ca. ½ till ⅔ av den angivna tiden.

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

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugsnfunktioner:

- Över-/undervärme

- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grilllyta

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugsnfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Tillagningstid i minuter
Fisk						
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170-190	-	20-30
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		170-190	-	30-40
Fiskfiléer						
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	4		-	1*	15-25
Fiskkotletter						
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	4		-	3	10-20
Fisk, frusen						
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	2		210-230	-	20-30
Fiskfilé, gartinerad	Galler	2		200-220	-	45-60
Fiskpinnar (vänd emellanåt)	Långpanna	3		200-220	-	20-30

* Förvärm

** Skjut in långpannan därunder på fals 2

Tillbehör och grönsaker

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

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar energi.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Tillagning på en fals

Följ uppgifterna i tabellen.

Tillagning på två falsar

Använd 4D-varmluft. Plåtar du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Bakplåtspapper

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugsnställningen för olika maträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Förvärmer du ugnen blir tiderna några minuter kortare.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen.

Använda ugsnfunktioner:

- 4D Varmluft
- Grill, stor grilllyta
- Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugsnfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Tillagningstid i minuter
Grönsaksrätter						
Grillgrönsaker	Långpanna	5		-	3	10-15
Potatis						
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		160-180	-	45-60

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Potatisprodukter, frusna						
Potatisrösti	Långpanna	3		200-220	-	25-35
Potatispiroger, fyllda	Långpanna	3		190-210	-	20-30
Kroketter	Långpanna	3		200-220	-	25-35
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	-	25-35
Pommes frites, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		190-210	-	30-40

Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

Göra yoghurt

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

- Värm upp 1 liter mjölk (fetthalt 3,5 %) till 90 °C på plattan och låt svalna till 40° C.
För H-mjolk räcker det att värma upp till 40° C.

- Rör ned 150g yoghurt (kylskåpskall).
- Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
- Ställ kopparna/burkarna på ugnsbotten och tillaga enligt anvisningarna.
- När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

Använd uppvärmningstyp:

- 4D Varmluft

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i timmar
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		40-45	7-8

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011.

Bakning

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

Gräddning på två falsar:

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

Gräddning på tre falsar:

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

Äppelpaj med lock

Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.

Äppelpaj på två falsar: ställ mörka springformar omlott över varandra.

Kakor i springformar av tunn plåt: baka med över- och undervärme på en fals. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.

Biskvibotten

Biskvibotten på två falsar: sätt springformerna omlott över varandra på gallren.

Anvisningar

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

Använda ugnsfunktioner:

- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Bakning					
Spritskakor (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt	3		140-150*	25-40
Spritskakor (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt	3		140-150*	25-40

* Förvärm

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor, 2 nivåer (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt + långpanna	1+3		140-150*	30-40
Spritskakor, 3 nivåer (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140*	35-55
Småkakor (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt	3		150*	25-35
Småkakor (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt	3		150*	25-35
Småkakor, 2 nivåer (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåt + långpanna	1+3		150*	30-40
Småkakor, 3 nivåer (Förvärm i 5 minuter)	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140*	35-55
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvibotten, 2 nivåer	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Äppelpaj med lock, 2 nivåer	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Förvärm

Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:

- Grill, stor grilllyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grillläge	Tillagningstid i minuter
Grilla					
Rosta bröd*	Galler	5		3	4-6
Hamburgare, 12 st.**	Galler	4		3	25-30

* Förvärm inte
** Vänd efter 2/3 av tiden

Spara energi med Eco-inställning

Med de energieffektiva inställningarna varmluft Eco och över-/undervärme Eco kan du spara energi när du tillagar maträtter.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Endast då fungerar energioptimeringen. Under tillagning ska ugnsluckan vara stängd.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar energi.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

Galler

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

Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Bakformor och porslin

Mörka bakformor av metall passar bäst. Därigenom kan du spara upp till 35 procent energi.

Formor av rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme som en spegel. Ickereflekterande formor av emalj, värmeståligt glas eller besiktade gjutna aluminiumformor är bättre lämpade.

Ljusa plåtformor, keramikformor eller glasformor förlänger baktiden och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Bakplåtspapper



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






























Rekommenderade inställningsvärden

Här hittar du uppgifter för de olika rätterna med varmluft Eco och över-/undervärme Eco. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakkyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Bakningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. Kakor och bakverk skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft Eco
-  Över-/undervärme Eco

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kakor i form					
Sockerkaka i form	Krans-/formbrödsform	2		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Biskvibott. 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Tårtbotten 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
Kakor på plåt					
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-170	25-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-180	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-190	15-20
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	3		160-170	25-35
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	15-20
Småkakor					
Muffins	Muffinsplåt	2		160-180	15-25
Småkakor	Bakplåt	3		150-160	25-35
Småkakor, 2 nivåer	Bakplåt + långpanna	1+3		150-160	30-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190	20-35
Petit-choux	Bakplåt	3		200-220	35-45
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150	25-35
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	25-35
Bröd & småfranska					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	3		250-275	15-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	20-30
Kött					
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppet kärl	2		180-190	120-140
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	140-160
Kalvstek, 1,5 kg	Öppet kärl	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	2		190-210	25-35
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	2		190-210	45-55
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Kärl med lock	2		190-210	15-25

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter,

t.ex. potatischips, pommes frites, rostad bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ■ Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid.
Bakning	Med över-/undervärme, max 200° C. Varmluft max. 180° C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190° C. Varmluft max. 170° C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra.

Torkning

Du kan torka mat med 4D-varmluft. Med denna typ av konservering koncentreras aromämnen genom att vattnet avlägsnas.

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

Skär den eventuellt i jämnstora bitar eller tunna skivor. Lägg oskalad frukt på fatet med skärytan uppåt. Tänk på att frukt och svamp inte ska ligga på varandra på gallret.

Skär grönsaker fint och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka något och lägg ut dem jämnt fördelat på gallret.

Torka örter med stjälk. Lägg örterna jämnt fördelat och i små högar på gallret.

Använd följande falsar för torkning:

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

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






Rekommenderade inställningsvärden

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

Om du vill torka andra livsmedel kan du orientera dig efter liknande livsmedel i tabellen.

Använd uppvärmningstyp:

-  4D Varmluft

Frukt, grönsaker och örter	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g)	1-2 galler		80	5-9
Stenfrukt (plommon)	1-2 galler		80	8-10
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	1-2 galler		80	5-8
Skivad svamp	1-2 galler		60	6-9
Örter, rensade	1-2 galler		60	2-6

Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

Varning

Risk för personskador!!

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

Glas

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

Vid konservering i ugnen måste du se till att glasburkarna är lika stora och innehåller samma typ av livsmedel. Ugnen rymmer totalt max sex glasburkar à ½, 1 eller 1½ liter för konservering samtidigt. Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

Förberedning av frukter och grönsaker

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

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

Frukt

Frukten i konserveringsglasen ska fyllas på med varm avskummad sockerlösning (ca. 400 ml för ett 1-litersglas). Till en liter vatten:

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

Grönsaker

Fyll konserveringsglasen med grönsakerna och kokat vatten.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glasen med klämmor. Ställ glasen på långpanna så att de inte har kontakt med varandra. Häll 500 ml hett vatten (ca. 80° C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen**Frukt**

Efter en viss tid börjar det uppstå små bubblor. Stäng av ugnen så snart det bubblar i alla glasburkarna. Ta ut glasen ur ugnen efter den angivna eftervärmestiden.

Grönsaker

Efter en viss tid börjar det uppstå små bubblor. Så

snart det uppstår bubblor i alla konserveringsglas ska du sänka temperaturen till 120 °C och låta bubbelprocessen fortsätta i stängd ugn enligt uppgifterna i tabellen. Stäng av ugnen efter den här tiden och utnyttja eftervärmerna några minuter, enligt uppgifterna i tabellen.





Efter konserveringen tar du ut glasen ur ugnen och ställer dem på en ren duk. Ställ inte de varma glasen på kallt eller vått underlag, då kan de spricka. Täck över glasen så att de inte står i drag. Ta av klämmorna när glasburkarna har kallnat.

Rekommenderade inställningsvärden

De angivna tiderna i inställningstabellen är riktvärden för att konservera frukter och grönsaker. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen och kvaliteten på innehållet i glasen. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas. Innan du byter ugnsställning eller stänger av ugnen ska du kontrollera att det bildas bubblor i glasen. Bubblorna bildas efter ca. 30-60 minuter.

Använd uppvärmningstyp:

-  4D Varmluft

Konservering	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, t.ex. morötter	1 liter glaskonservburkar	1		160-170	Fram till pärlning:30-40
				120	När det pärlar: 30-40
				-	Eftervärme: 30
Grönsaker, t.ex. gurkor	1 liter glaskonservburkar	1		160-170	Fram till pärlning: 30-40
				-	Eftervärme: 30
Stenfrukt, t.ex. körsbär, sviskon	1 liter glaskonservburkar	1		160-170	Fram till pärlning:30-40
				-	Eftervärme:35
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 liter glaskonservburkar	1		160-170	Fram till pärlning:30-40
				-	Eftervärme: 25

Jäsa deg

Jästdegar jäser snabbare i ugnen än i rumstemperatur. Använd inställningen över-/undervärme. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avvalnat.

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger. Läs instruktionerna i inställningstabellerna för första och andra jäsningsen (degjäsning och styckjäsning).

Degjäsning

Ställ in enligt anvisningarna i tabellen och värm ugnen. Ställ degbunken på gallret.

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




Styckjäsning

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Steg	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Jäsdeg, lätt	Skål	2		Degjäsning	35-40	25-30
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	10-20
Jäsdeg, tung och fettrik	Skål	2		Degjäsning	35-40	20-40
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	15-25

Upptining

Ugnsinställningen upptining passar för att tina djupfryst frukt, grönsaker och bakvaror. Fågel, kött och fisk är bättre att tina i kylskåp.

Använd följande falsar för upptining:

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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




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

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

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Upptining

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Bröd, småfranska					
Bröd & småfranska allmänt	Bakplåt	2		50	40-70
Kakor					
Kaka, saftig	Bakplåt	2		50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	2		60	60-75

Varmhållning

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

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001028915

940916