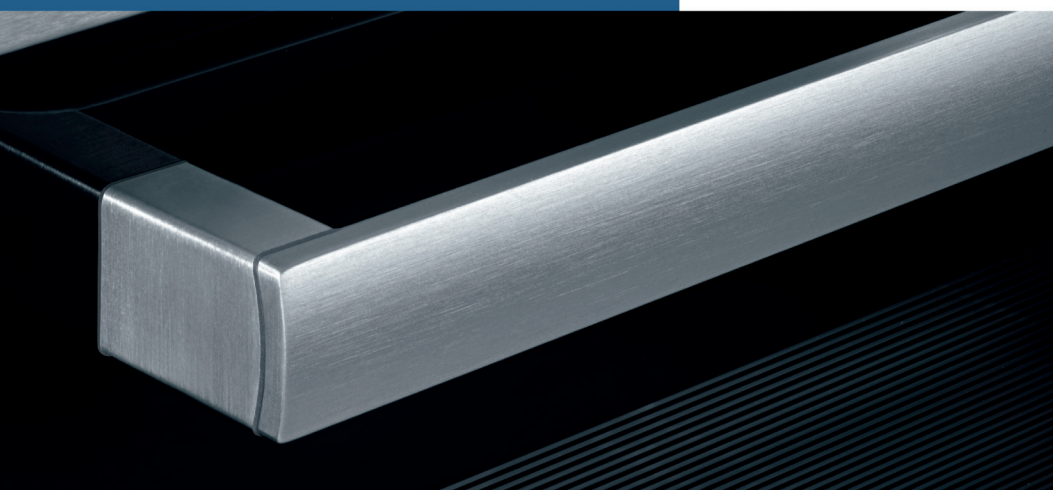




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Spis
HCA7783.0U



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Innehållsförteckning

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Viktiga säkerhetsanvisningar! | 4 | Stektermometer | 21 |
| Felorsaker | 6 | Sätt i stektermometern..... | 21 |
| Översikt..... | 6 | Ställa in kötttemperaturen | 21 |
| Skador på ugnen | 6 | Barnspärr | 22 |
| Skador på sockellådan..... | 6 | Skötsel och rengöring | 22 |
| Uppställning och anslutning | 7 | Rengöringsmedel..... | 22 |
| Till elektrikern..... | 7 | Ta ut och sätta in ugnsstegar..... | 23 |
| Tippskydd..... | 7 | Haka av och hänga på ugnsluckan | 23 |
| Luckspärr..... | 7 | Ta ur och sätta i luckans glasskivor | 24 |
| Din nya spis | 7 | Vad gör jag om ett fel uppstår? | 25 |
| Allmänt | 7 | Ugn | 25 |
| Kokzoner | 8 | Felsökningstabell | 25 |
| Kontroller | 9 | Hällen | 25 |
| Ugnsutrymme | 10 | Åtgärda fel..... | 25 |
| Dina tillbehör | 10 | Normalt ljud under apparatens funktion..... | 26 |
| Sätt in tillbehöret | 10 | Byta ugnslampa i taket..... | 26 |
| Extratillbehör | 11 | Lampglas | 26 |
| Kundtjänstartikel..... | 12 | Service | 26 |
| Före första användning | 12 | E-nummer och FD-nummer..... | 26 |
| Ställa klockan | 12 | Energi och miljö | 27 |
| Värma upp ugnen | 12 | Ugnsfunktion varmluft eco | 27 |
| Rengöra tillbehören..... | 12 | Spara effekt i ugnen..... | 28 |
| Induktionstillagning | 12 | Spara effekt på hällen..... | 28 |
| Fördelar med induktionstillagning | 12 | Återvinning | 28 |
| Kokkärl..... | 12 | Testat i vårt provkök | 28 |
| Ställa in hällen | 13 | Kakor, tårter och småkakor..... | 28 |
| Programmering av spishällen..... | 13 | Tips vid gräddning..... | 30 |
| CombiZone-funktion | 15 | Kött, fågel, fisk..... | 31 |
| Move-funktion | 16 | Tips vid stekning och grillning..... | 32 |
| Tidsprogrammering | 16 | Gratänger, varma mackor | 33 |
| Funktionen Powerboost..... | 17 | Färdigmat | 33 |
| Barnspärr..... | 17 | Speciella maträtter..... | 34 |
| Funktionen rengöringsspärr..... | 17 | Upptining | 34 |
| Avstängningsautomatik..... | 17 | Torkning..... | 34 |
| Se energiförbrukning..... | 17 | Konservering..... | 35 |
| Grundinställningar..... | 18 | Akrylamid i livsmedel | 35 |
| Ställa in ugnen | 19 | Provrätter | 36 |
| Ugnsfunktion och temperatur..... | 19 | Baka | 36 |
| Snabbuppvärmning | 19 | Grilla | 36 |
| Ställa in tidsfunktioner | 19 | | |
| Timer | 19 | | |
| Tillagningstid..... | 20 | | |
| Färdigtid..... | 20 | | |
| Tid | 21 | | |

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandrisk!

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

behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

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

Risk för brännskador!

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

- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägga aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- När hällen har använts ska den alltid stängas av med funktionsvredet. Vänta inte tills hällen stängs av automatiskt, vilket den gör efter en stund om det inte finns något kokkärl på den.
- Utspilld mat eller föremål som ligger på hällen kan störa kärlavkänningen så att strömmen inte slås av. Stäng av hällen efter varje användning med huvudbrytaren.
- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

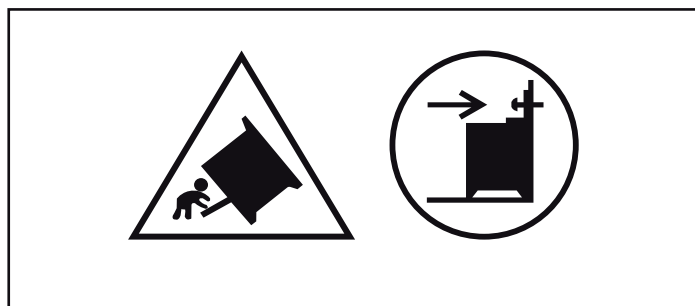
Skållningsrisk!

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

Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Att använda fel typ av wokpanna kan utgöra en skaderisk. Använd endast wokpanna som tillhandahålls som specialtillbehör av tillverkaren.
- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärlet som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärn.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Om enheten placeras lös ovanpå en sockel kan den glida av. Se till att enheten fästs ordentligt på sockeln.

Vältrisk!!



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

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer 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!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Fara vid elektromagnetisk störning!

Induktionshällen kan orsaka elektromagnetiska störningar. Elektroniska implantat och enheter som t.ex. pacemaker, insulinpumpar eller hörapparater kan påverkas. Personer med den här typen av implantat bör inte befinna sig i närheten av induktionshällen.

Felorsaker

Hällen

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Skador på ugnen

Obs!

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

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

Skador på sockellådan

Obs!

Placera inga heta föremål i sockellådan. Den kan skadas.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

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

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Till elektrikern

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

Tippskydd

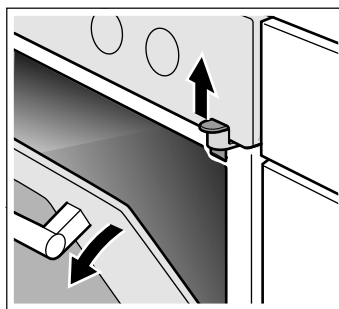
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

Luckspärr

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

Öppna ugnsluckan.

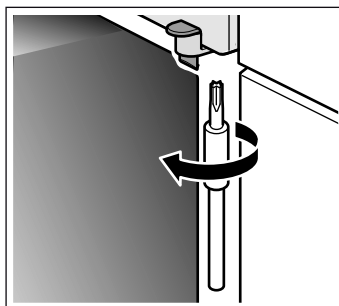
Tryck upp spärren (bild A).



Ta bort luckspärren

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

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



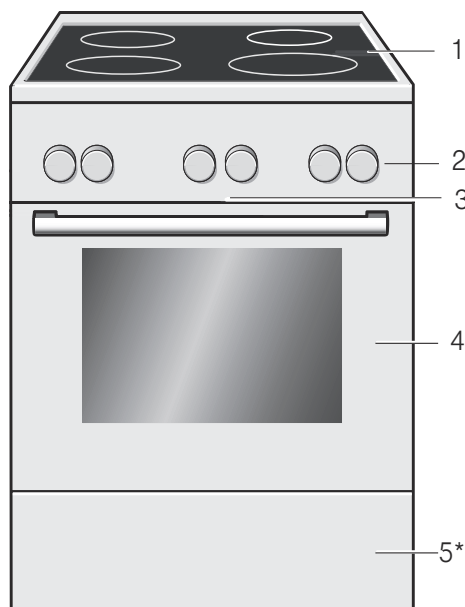
3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

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

Allmänt

Utförandet beror på aktuell modell.



Kommentarer

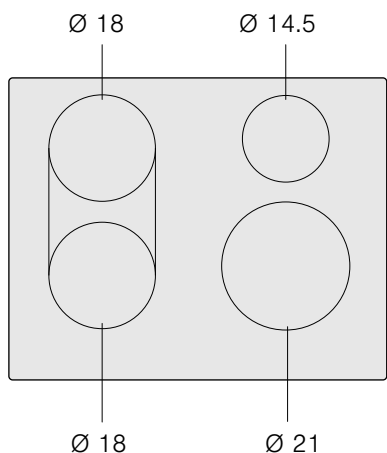
| | |
|----|--------------|
| 1 | Häll** |
| 2 | Kontroller** |
| 3 | Kylfläkt |
| 4 | Ugnslucka** |
| 5* | Sockellåda** |

* Tillval (finns bara på vissa maskiner)

** Detaljvikelser kan förekomma beroende på modell.

Kokzoner

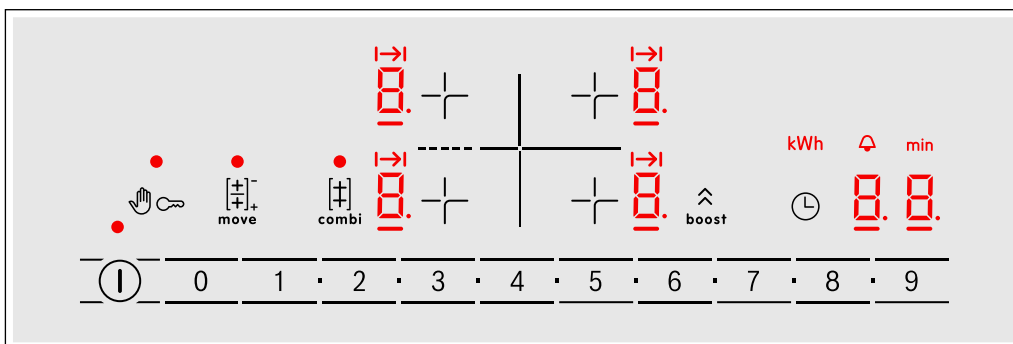
Här är en överblick över kontrollerna. Utförandet beror på aktuell modell.



| | | g* | b* |
|-----------|--|---------|---------|
| Ø 18 + 18 | | 1.800 W | 2.800 W |
| | | 1.800 W | 2.800 W |
| | | 3.600 W | |
| Ø 14,5 | | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21 | | 2.200 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Kontrollpanelen



Kontroller

| | |
|---------------------|---------------------------------|
| | Huvudbrytare |
| | Välja kokzon |
| 0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9 | Inställningsdel |
| | Låsa kontrollerna vid rengöring |
| | Barnspärr |
| | Kombizonfunktion |
| | Move-funktion |
| | PowerBoost-funktionerna |
| | Timerfunktion |

Indikeringar

| | |
|-----|-------------------|
| | Äggklocka |
| min | Tidvisning |
| kWh | Effektförbrukning |

Kontroller

Du slår på resp. funktion genom att trycka på symbolen.



Anvisning: Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.

Indikeringar

| | |
|-----|----------------------------|
| 0 | Status |
| 1-9 | Effektlägen |
| 00 | Timerfunktion |
| H/h | Restvärme |
| b | PowerBoost-funktionen |
| I→I | Ställa in tillagningstiden |

Kokzonerna

Inbyggnadshällar

-  Separat kokzon Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek.
-  Kombikokzon Se avsnitt eller

Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnittet

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar att kokzonen fortfarande är varm. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

- **H**: hög temperatur

Kontroller











Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.

Vred

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

Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktionen på ugnen. Funktionsvreden går att vrida både åt höger och vänster.

| Läge | Användning |
|--|---|
|  Nollläge | Ugnen är av. |
|  Över-/undervärme | För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån. |
|  3D-varmluft* | För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. |
|  Pizzaläge | Snabb tillagning av djupfrost utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet. |
|  Undervärme | För konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån. |
|  Varmluftsgrill | Ugnsstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten. |
|  Grill, liten grilllyta | Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar i små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm. |
|  Grill, stor grilllyta | Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp. |
|  Upptining | Upptining av kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten. |
|  Snabbuppvärmning | Snabb förvärmning av ugn utan tillbehör. |

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsbelysningen lyser när du ställer in.




- **h**: låg temperatur


Tar du av kastrull, gryta eller liknande från kokzonen under matlagningen, så blinkar restvärmeindikeringen och valt effektläge växelsvis.

Slår du av kokzonen, så lyser restvärmeindikeringen. Restvärmeindikeringen fortsätter lysa så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.

Termostatvred










Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.


| Läge | Beskrivning | |
|--|-----------------------|--|
|  Nollläge | Ugnen blir inte varm. | |
| 50-300 | Temperaturintervall | Ugnstemperatur i °C. |
| 1, 2, 3 | Grillägen | Grillägen för liten  och stor  grilllyta. Läge 1 = låg effekt Läge 2 = mediumeffekt Läge 3 = kraftig effekt |

Temperatursymbolen  lyser på displayen när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av. Symbolen lyser inte vid ugnsfunktionerna grillning, varmluftsgrillning och upptining.

Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar de inställda värdena.

| Knapp | Användning | |
|---|------------------|--|
|  | Snabbuppvärmning | Snabbuppvärmer ugnen. |
|  | Tidsfunktioner | Väljer timer  , tillagningstid  , färdigtid  och klocka  . |
|  | Barnspärr | Spärra och låsa upp ugnsfunktionerna. |
|  | Minus | Minskar inställt värde. |
|  | Plus | Ökar inställt värde. |

Hakparenteser [] runt symbolen visar vilken tidsfunktion som är i förgrunden på displayen. Undantag: när klockan är på lyser  bara vid ändringar.

Knappar

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

Ugnsutrymme

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

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i läge , så tänds du ugnslampan utan att slå på ugnen.

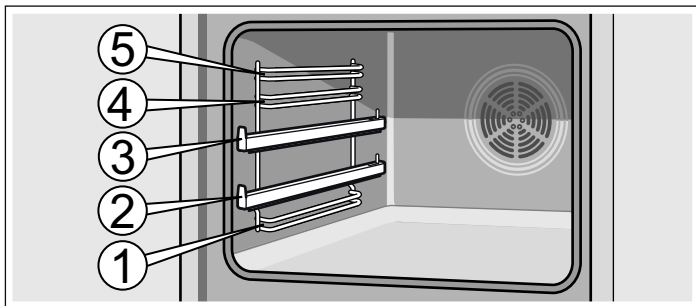
Dina tillbehör

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

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

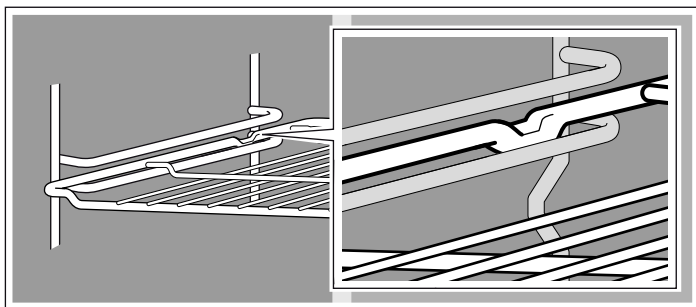
Sätt in tillbehöret

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



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

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



Kylfläkt

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

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

Med utdragsskenor på fals 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre.

På vissa modeller låses utdragsskenorna i sina spår när de dras ut helt. Därmed blir det enklare att sätta in karotter och formar. Du lossar skenorna genom att trycka till lite och sedan skjuta in dem i ugnen igen.


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

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



Galler

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

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



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



Stektermometer

Med stektermometern får du en mer exakt ugnstekning.

Extratillbehör

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

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

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

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

| Extratillbehör | HEZ-nummer | Användning |
|---|------------------|---|
| Systemångkokare | HEZ24D300 | För skonsam tillagning av grönsaker och fisk. |
| Kundtjänstartikel | | eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer. |
| Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare | | |
| Putsdukar för rostfria ytor | Artikelnr 311134 | Förhindrar smutsavlagringar. Oljan in specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt. |
| Ugnsrengöringsgel | Artikelnr 463582 | För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri. |
| Mikrofiberduk med bikakstruktur | Artikelnr 460770 | Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts. |
| Luckspärr | Artikelnr 612594 | Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren. |

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Ställa klockan

⌚-symbolen och fyra nollor lyser på displayen när du startar enheten. Ställ klockan.


1. Tryck på ⌚-knappen.

Displayen visar klockan .12:00. Klocksymbolerna lyser, ⌚ står inom hakparentes.

2. Ställ klockan med + eller -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med över-/undervärme  på 240° C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

Vädra köket medan ugnen värms upp.

1. Ställ in över-/undervärme med funktionsvredet.

2. Ställ termostatvredet på 240 °C.

Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

Rengöra tillbehören

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

Induktionstillagning

Fördelar med induktionstillagning

Induktionstillagning förutsätter en radikal förändring gentemot traditionella uppvärmningstyper och värmen genereras direkt i kokkärlet. Därför har den många fördelar:

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärlet.
- Man sparar energi.
- Lättare skötsel och rengöring. Mat som kokar över bränns inte vid så snabbt.
- Värme- och säkerhetskontroll; hällen tillför eller stänger av strömmen omedelbart då du trycker på kontrollen. Induktionskokzonen gör att effekten kan fördelas om man tar bort kokkärlet utan att först ha stängt av zonen.

Kokkärlet

Endast lämpliga kokkärlet för induktionstillagning med ferromagnetiska kärlet, får användas om de består av:

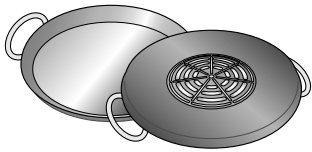
- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärlet för induktionstillagning av rostfritt stål.

för att veta om kokkärlet är lämpliga, kontrollera att kokkärlets botten dras till magneter.

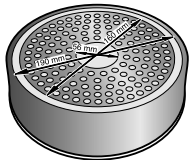
Det finns andra typer av kokkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



Då du använder stora kokkärl med en mindre ferromagnetisk diameter, värms endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.



Kokkärl med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärlet och det kanske inte alls upptäcks.



För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonens storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods

- koppar
- aluminium

Egenskaper för kokkärlets botten

Egenskaperna för kokkärlets botten kan påverka tillagningens jämnhet. Kokkärl som tillverkas av material som hjälper att sprida värmen, som "sandwich"-kärl av rostfritt stål som fördelar värmen jämt och spar både tid och energi.

Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slocknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustad med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkyllning, kontakta Serviceavdelningen.

Kokkärletsdetektering

Varje kokzon har en minsta kärldetekteringsgräns som varierar enligt kokkärlets material. Därför ska du använda kokzonen som bäst passar kokkärlets diameter.

Ställa in hällen

Kapitlet hjälper dig att ställa in hällen. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Programmering av spishällen

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Indikeringen vid huvudbrytaren och kokzonsindikeringen lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av: tryck på tills indikeringen slocknar. Alla kokzoner slår av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisning

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 15 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går kokzonen igång med tidigare inställningar.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med **1** till **9**.

Effektläge **1** = lägsta effekt

Effektläge **9** = högsta effekt

Alla effektlägen har ett mellanläge. Mellanläget är markerat med på inställningsdelen.

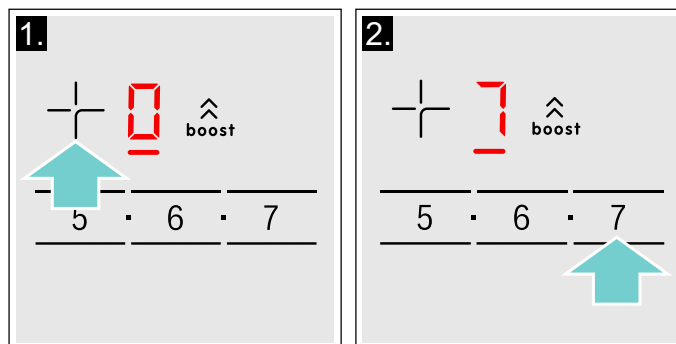
Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på för den kokzon du vill ha.

lyser och nedanför.

2. Ställ sedan in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.



Effektläget är inställt.

Byta effektläge

Välj kokzon och ställ sedan det effektläge du vill ha.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och ställ in i inställningsytan. Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

Anvisning

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund stängs kokzonen av.
- Om du placerar ett kokkärl på kokzonen innan man slår på hällen kommer det att upptäckas inom 20 sekunder efter det att du har tryckt på huvudströmbrytaren och kokzonen väljs automatiskt. När det har upptäckts, välj effektnivå inom 20 sekunder, annars stängs kokzonen av. Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redde soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock. Det behöver inte ånga ut för att ge bra slutresultat.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.

- Undvik rykande het olja, så blir tillagningen hälsosammare.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap.

Tillagningstabell

Tabellen visar vilka effektlägen som passar vilken mat. Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

| | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|---|------------|-----------------------|
| Smälta | | |
| Choklad, chokladglasyr | 1 - 1. | - |
| Smör, honung, gelatin | 1 - 2 | - |
| Värma på och varmhålla | | |
| Gryta, t.ex. linsgryta | 1. - 2 | - |
| Mjök* | 1. - 2. | - |
| Värma på varmkorv* | 3 - 4 | - |
| Tina och värma på | | |
| Spenat, djupfryst | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasch, djupfryst | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Sjuda | | |
| Potatisklomp* | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Fisk* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Vitsås, t.ex. béchamelsås | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Koka, ånga, ångkoka | | |
| Ris (med dubbel vattenmängd) | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Risgrynsgröt*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Skalpotatis | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Kokt potatis | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Pasta, nudlar* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Gryta | 3. - 4. | 120 - 180 |
| Soppor | 3. - 4. | 15 - 60 |
| Grönsaker | 2. - 3. | 10 - 20 |
| Grönsaker, djupfrysta | 3. - 4. | 7 - 20 |
| Tryckkokning | 4. - 5. | - |
| Bräsering | | |
| Rullader | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Grytstek | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasch*** | 3 - 4 | 50 - 60 |

* Utan lock

** Vänd flera gånger

***Förvärm på effektläge 8 - 8.

| | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|--|------------|-----------------------|
| Bräsa/steka med lite olja* | | |
| Schnitzel, opanerad eller panerad | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Schnitzel, djupfryst | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Kotlett, opanerad eller panerad** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Biff (3 cm tjock) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Fågelbröst (2 cm tjockt) | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Fågelbröst, djupfryst** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Pannbiffar (3 cm tjocka)** | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Hamburgare (2 cm tjocka)** | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Fisk och fiskfilé, opanerad | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Fisk och fiskfilé, panerad | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Scampi, räkor | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Sautera grönsaker och svamp, färska | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Djupfryst mat, t.ex. middagsrätter | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pannkakor (stek i följd) | 6. - 7. | - |
| Omelett (stek i följd) | 3. - 4. | 3 - 6 |
| Stekt ägg | 5 - 6 | 3 - 6 |

Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)

| | | |
|--|-------|---|
| Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets | 8 - 9 | - |
| Kroketter, djupfrysta | 7 - 8 | - |
| Kött, t.ex. kycklingdelar | 6 - 7 | - |
| Fisk, panerad eller friterad | 6 - 7 | - |
| Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura | 6 - 7 | - |
| Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt | 4 - 5 | - |

* Utan lock

** Vänd flera gånger

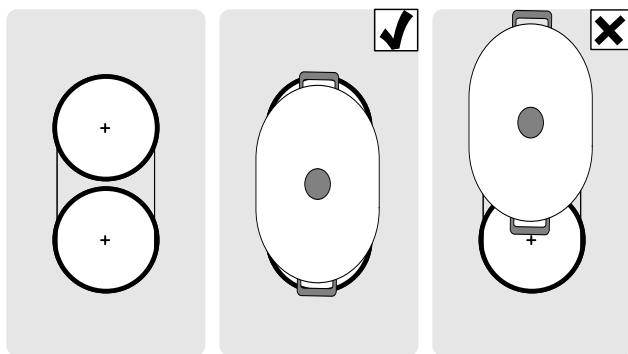
***Förvärm på effektläge 8 - 8.

CombiZone-funktion

Funktionen slår ihop de båda lika stora, vänstra kokzonerna. Båda kokzonerna får samma effektlägesinställning. Passar bra när du använder avlång gryta.

Tips om kastruller, grytor och pannor

Använd lämplig avlång gryta som täcker båda kokzonerna, så får du optimalt resultat. Ställ grytan mitt på kokzonerna.



Om du bara använder en kokzon, så kan du skjuta över till den andra kokzonen. Enheten bibehåller i så fall effektläge och valda inställningar.

Slå på

Hällerna ska vara på.

1. Välj 1 av de 2 CombiZone-kokzonerna och ställ in effektläge.

2. Tryck på . Indikeringen ● lyser.

Du får upp effektläget på den undre kokzonsindikeringen.

Funktionen är på.

Byta effektläge

Välj 1 av de 2 kombikokzonerna och ändra effektläget på inställningsdelen.

Slå av

Välj 1 av de 2 funktionskokzonerna och tryck på .

Funktionen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

Move-funktion

Funktionen kombinerar 2 lika stora vänsterkokzoner, men du kan välja olika effektlägen på båda kokzonerna. Förinställda effektlägen:

Främre kokzonen = effektläge 3

Bakre kokzonen = effektläge 1.

Du kan ställa in kokzonernas effektlägen oberoende av varandra.

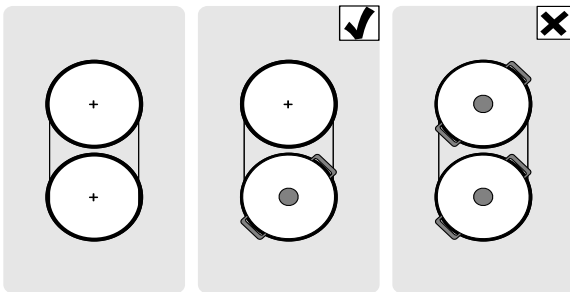
Anvisning

- Sätt grytan på en av kokzonerna. Funktionen slår inte på om det finns grytor på båda kokzonerna.
- Effektläget på kokzonsindikeringen för kokzonen utan gryta lyser svagare. Funktionen slår inte på förrän du flyttar grytan till kokzonen så den blir registrerad.
- Slår du på funktionen och ställer en andra gryta på den lediga kokzonen, så lyser kokzonsindikeringen svagt som tidigare. Kokzonen slår inte på. Kokzonen slår på när du tar av den första grytan.

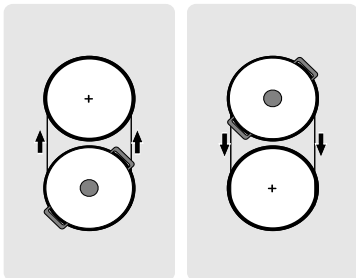
Rekommendationer för användning av kokkärl

För att garantera god detektion och distribution av värme rekommenderar vi att du centrerar kokkärlet ordentligt:

Använd bara en gryta som täcker en kokzon.



Flytta grytan från en kokzon till en annan:



Slå på

Det går att kombinera 2 kokzoner med olika effektlägen.

1. Välj 1 av de 2 Move-funktionskokzonerna.
2. Tryck på . Indikeringen ● lyser.
Du får upp effektlägena på de 2 kokzonsindikeringarna. Funktionen är på.

Anvisning

- Kokzonsindikeringen för kokzonen med grytan lyser kraftigare.
- lyser på kokzonsindikeringen för vald kokzon.

Byta effektläge

Välj 1 av de 2 Move-funktionskokzonerna och ändra effektläget på inställningsdelen.

Anvisning: Slår funktionen av, så återgår effektlägena till de förinställda värdena.

Slå av

Tryck på .

Funktionen är av.

Anvisning: Ställer du 1 av de 2 kokzonerna på , så slår funktionen av inom ca 3 sekunder.

Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

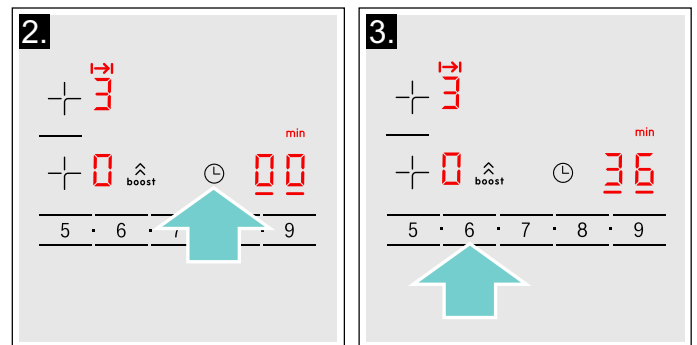
- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på . lyser på kokzonsindikeringen. 00 lyser på timerdisplayen.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Anvisning

- Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra.
Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt
- Har du valt kombi- eller Move-kokzonsfunktionen, så blir inställd tid samma för båda kokzonerna.

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon och tryck sedan på symbolen .

Ändra tillagningstiden med hjälp av inställningsytan eller justera till 00 för att avbryta tiden.

När tiden har förflutit

Kokzonen stängs av. En ljudsignal hörs. På tidsinställningens display tänds 00 i 10 sekunder.

När du trycker på symbolen slocknar indikatorerna och signalen stängs av.

Anvisning

- Vill du ställa in en tillagningstid under 10 minuter, tryck alltid på 0 innan du väljer värdet du vill ha.
- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp tiden för vald kokzon på timerdisplayen.
- Vill du kolla återstående tillagningstid, välj resp. kokzon.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

Äggklockan

Du kan ställa in tider upp till 99 minuter med äggklockan.

Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Ställa in

1. Tryck på tills indikeringen tänds. 00 lyser på timerdisplayen.
2. Ställ in önskad tid i inställningsområdet.

Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Ändra eller radera tid

Tryck på tills indikeringen tänds.

Ändra tid på inställningsdelen eller ställ in för att radera programmerad tid.

När tiden har gått ut

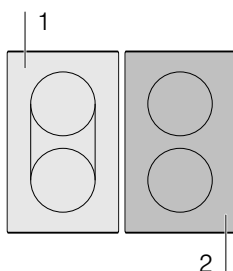
Enheten ger signal. Du får upp på timerdisplayen och indikeringen lyser. Indikeringarna slocknar inom 10 sekunder.

Indikeringarna slocknar och signalen slutar om du trycker på .

Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än dom du använder effektnivån .

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild). Annars blinkar och på kokzonsindikeringen för vald kokzon; sedan ställer enheten automatiskt in effektläge utan att slå på funktionen.



Anvisning: I kombizondelen fungerar bara Powerboost-funktionen om du använder de 2 kokzonerna oberoende av varandra.

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Tryck på .
Du får upp på displayen.
Funktionen är på.

Slå av

1. Välj kokzon.
2. Tryck på .
Indikeringen slocknar och kokzonen återgår till effektläge .

Funktionen slår av.

Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

Slå på/av barnspärren

Hällen ska vara av.

Slå på: tryck på i ca 4 sekunder. lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Slå av: tryck på i ca 4 sekunder. Spärren slår av.

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Slå på och av

Kapitlet beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Funktionen rengöringsspärr

Om manöverpanelen rengörs när spishällen är påslagen kan inställningarna komma att ändras.

För att undvika detta är spishällen utrustad med en rengöringsspärr. Tryck på symbolen . En ljudsignal hörs. Manöverpanelen blockeras i 35 sekunder. Manöverpanelens yta kan nu rengöras utan risk för att inställningar ändras.

Anvisning: Blockeringen påverkar inte huvudströmbrytaren. Du kan stänga av spishällen när du vill.

Avstängningsautomatik

När en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras.

Kokzonen kommer att stängas av. På kokzonens indikator blinkar växelvis och och indikatorn för restvärme .

Tryck på någon av symbolerna för att släcka indikatorn. Nu kan kokzonerna ställas in på nytt.

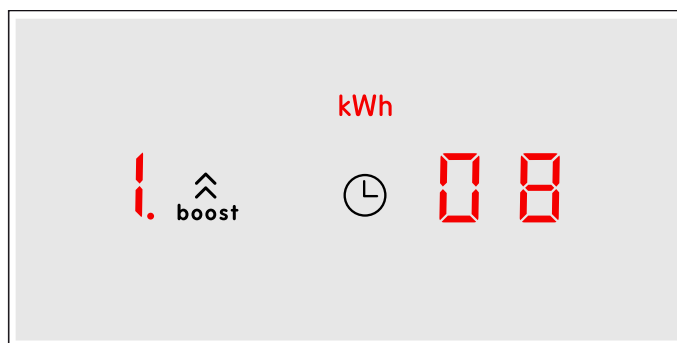
När avstängningsautomatiken aktiveras så styrs den av det valda effektläget (mellan 1–10 timmar).

Se energiförbrukning

Med denna funktion kan du se den totala energiförbrukning som har skett under den tid som spishällen har varit påslagen.

Efter att spishällen har stängts av visas förbrukningen i kWh under 10 sekunder.

På bilden visas ett exempel med förbrukning av kWh.



I kapitlet *Grundinställningar* hittar du den information du behöver för att kunna aktivera denna funktion.

Grundinställningar


Apparaten har flera olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens egna behov.

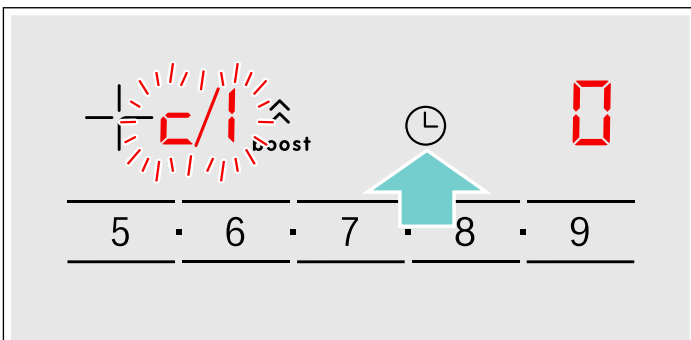
| Indikator | Funktion |
|------------|--|
| c 1 | Automatisk barnsäkerhetspär 0 Avaktiverad.* 1 Aktiverad. |
| c 2 | Ljudsignaler 0 Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade. 1 Endast felsignal aktiverad. 2 Endast bekräftelsesignal aktiverad. 3 Alla signaler är aktiverade.* |
| c 3 | Visa energiförbrukningen 0 Avaktiverad.* 1 Aktiverad. |
| c 5 | Automatisk programmering av tillagningstid. 0 Avstängd.* 1-99 Tid för automatisk avstängning. |
| c 6 | Varaktighet för tidsinställningens varningssignal 1 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut. |
| c 7 | Funktionen Power-Management 0 = Avaktiverad.* 1 = 1 000 W. lägsta effekt. 1. = 1 500 W. 2 = 2 000 W. ... 9 eller 9. = hällens högsta effekt. |
| c 9 | Tid för att välja kokzon 0 obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.* 1 Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder. |
| c 0 | Återställ till fabriksinställningar 0 Personliga inställningar.* 1 Återställ till fabriksinställningar. |

*Fabriksinställning


Hoppa till grundinställningarna

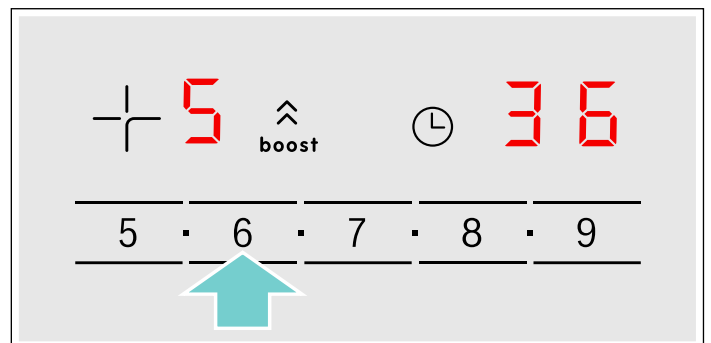
Hällen ska vara av.


1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck 4 sekunder på  inom 10 sekunder.



c och 1 blinkar växelvis på kokzonsindikeringen och du får upp förinställningen 0 på timerdisplayen.

3. Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.
4. Välj sedan den inställning du vill ha på inställningsdelen.



5. Tryck minst 4 sekunder på . Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

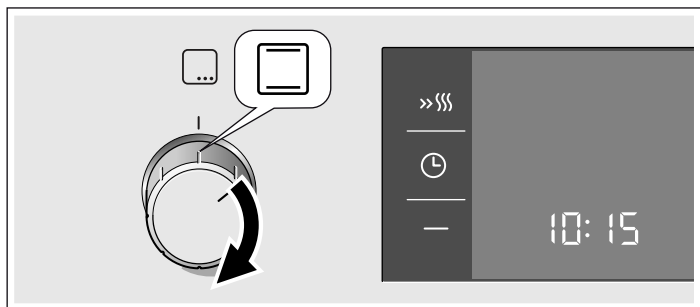
Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge. Du kan ställa in maträttens tillagningstid och färdigtid på ugnen. Se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

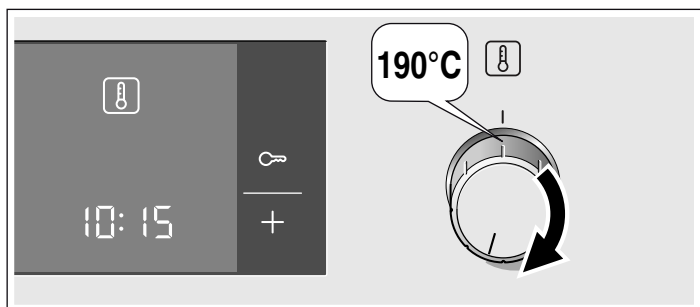
Ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bild: över-/undervärme ☐ på 190° C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen vid inställda temperaturer över 100°C. Följande ugnsfunktioner passar:

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

Sätt inte in maten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck på »☐☐☐-knappen.

»☐☐☐-symbolen lyser på displayen. Ugnsuppvärmningen slår på.

Snabbuppvärmningen är klar

Enheten ger signal. »☐☐☐-symbolen slocknar på displayen. Ställ in maten i ugnen.

Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på »☐☐☐-knappen. »☐☐☐-symbolen slocknar på displayen.

Ställa in tidsfunktioner

Ugnen har olika tidsfunktioner. ⌚-knappen öppnar menyn och hoppar mellan de olika funktionerna. Du kan ställa in när klocksymbolerna lyser. Hakparenteserna [] visar vilken tidsfunktion som du påverkar. Inställd tidsfunktion ändrar du direkt med + eller -knappen, om klocksymbolen står inom hakparentes.

Timer

Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnen. Timern har en egen signal. Det gör att du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

1. Tryck en gång på ⌚-knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, ☐ står inom hakparentes.

2. Ställ in timertiden med + eller -knappen.

Förslagsvärde +knappen = 10 minuter

Förslagsvärde -knappen = 5 minuter

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern går igång. [☐]-symbolen lyser på displayen och du ser hur timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.

Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 00:00. Slå av timern med ⌚-knappen.

Ändra timertiden

Ändra timertiden med + eller -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

Radera timertiden

Återställ timern till 00:00 med -knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

Kontrollera tidsinställningar



Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparenteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer ☐, tillagningstid ☐, färdigtid ☐ eller klocka ⌚, tryck på ⌚ tills respektive symbol står inom hakparentes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Tillagningstid

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. När tillagningstiden går ut, slår ugnen av automatiskt. Du behöver inte avbryta annat du gör och slå av ugnen. Tillagningstiden blir inte överskriden av misstag.

Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.


1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.
2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.
3. Tryck två gånger på -knappen.
Displayen visar 00:00. Klocksymbolerna lyser,  står inom hakparantes.





4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.

+-knappen = 30 minuter
--knappen = 10 minuter




Ugnen slår på inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen och -symbolen lyser. De andra klocksymbolerna slocknar.


Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Tryck på -knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på -knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

Ändra tillagningstiden






Ändra tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först på -knappen.

Radera tillagningstid

Återställ tillagningstiden till 00:00 med **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Tillagningstiden är raderad. Har du satt timern, tryck först på -knappen.

Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparanteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.



Ska du kolla timer , tillagningstid , färdigtid  eller klocka , tryck på  tills respektive symbol står inom hakparantes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

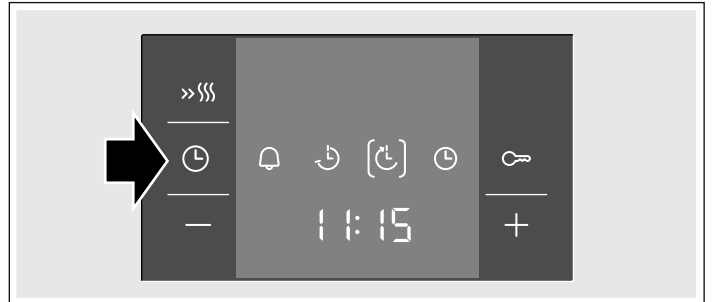
Färdigtid

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Ugnen startar automatiskt och maten är klar den tid du ställer in. Du kan t.ex.sätta in maträtten i ugnsutrymmet på morgonen och ställa in så att det är färdigt till lunch.

Tänk på att inte låta livsmedel stå för länge i ugnsutrymmet så att det blir förstört.






Exempel i bilden: klockan är 10:30, maten tar 45 minuter och ska vara klar i ugnen 12:30.

1. Ställ in funktionsvredet.
2. Ställ termostadvredet.
3. Tryck två gånger på -knappen.
 står inom hakparantes. Du får upp tiden då maten är klar.





6. Flytta fram färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen.




Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och ställer sig i standbyläge. Displayen visar tiden när maträtten är klar och  står inom hakparantes.  och  slocknar. När ugnen startar, räknar tillagningstiden ned på displayen och -symbolen står inom hakparantes. -symbolen slocknar.


Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Tryck på -knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på -knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

Flytta färdigtid






Flytta färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först två gånger på -knappen. Flytta inte färdigtiden om tillagningstiden redan har börjat räkna ned. Då blir inte slutresultatet som du tänkt dig.

Radera färdigtid

Återställ färdigtiden till aktuell tid med **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Ugnen slår på. Har du satt timern, tryck först två gånger på -knappen.

Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparanteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer , tillagningstid , färdigtid  eller klocka , tryck på  tills respektive symbol står inom hakparantes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Tid

⏸-symbolen och fyra nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömbrott. Ställ klockan.

1. Tryck på ⏸-knappen.

Displayen visar klockan .12:00. Klocksymbolerna lyser, ⏸ står inom hakparentes.

2. Ställ klockan med + eller -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Ställa om klockan

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på ⏸-knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, ⏸ står inom hakparentes.

2. Ställ klockan med + eller -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.





Stektermometer

Stektermometern gör att du kan ugnssteka noggrant. Den mäter temperaturer inuti köttet mellan 30 och 99 °C.

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.

Lämpliga ugnsfunktioner

-  3D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  Varmluftsg Grill

Ugnstemperatur

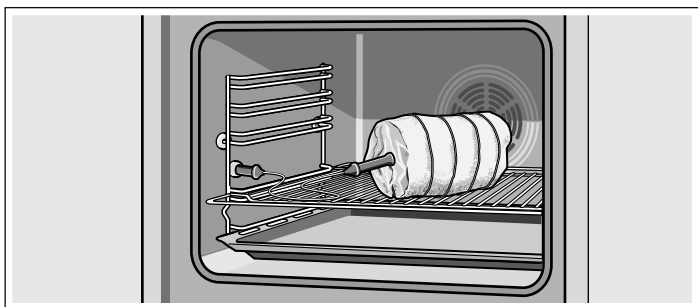
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

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

Sätt i stektermometern

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

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



Lägg köttet mitt på gallret.

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

Ställa in kötttemperaturen

När du satt in köttet med stektermometern i ugnen, så ställer du in kötttemperaturen.

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster framme i ugnen och stäng ugnsluckan. Se till så att du inte klämmer sladden till stektermometern.

2. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet. Du får upp förslagsvärdet 80 °C på displayen. Enheten sätter ℞-symbolen inom hakparentes.

3. Ställ in kötttemperaturen med + eller -knappen.

4. Ställ in temperaturen med termostatvredet. Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

Ugnen slår på inom några sekunder. När kötttemperaturen nått 30 °C, så får du upp inställd kötttemperatur. Från 30 °C och uppåt visar displayen aktuell kötttemperatur. Den övre punkten i kolonet lyser för att du ska se att det är den aktuella kötttemperaturen.

Inställd kötttemperatur är uppnådd

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar inställd kötttemperatur utan punkt.

Vill du höja kötttemperaturen igen, tryck på ⏸-knappen tills ℞-symbolen står inom hakparentes igen. Ställ in ny kötttemperatur med + eller -knappen.

Vill du slå av, tryck på ⏸-knappen och vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av. Dra ut stektermometern ur uttaget.

Risk för brännskador!!

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

Ändra kötttemperatur

Har kötttemperaturen inte uppnått 30 °C, så kan du ändra den med + eller -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

När kötttemperaturen uppnått 30 °C och du får upp aktuell temperatur eller inställd timertid, tryck först på ⏸-knappen.

Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget. Ugnsfunktionen fortsätter som vanligt. Vill du slå av ugnen, vrid funktionsvredet till nolläge.

Risk för brännskador!!

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

Tabell

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

| Maträtt | Köttemperatur i °C |
|-----------------------------------|--------------------|
| Nötkött | |
| Rostbiff eller oxfilé, blodig | 45-55 |
| Rostbiff eller oxfilé, medium | 55-65 |
| Rostbiff eller oxfilé, genomstekt | 65-75 |
| Fläskkött | |
| Fläskfilé | 65-70 |
| Fläskstek (t.ex. karrébit) | 85-90 |

| Maträtt | Köttemperatur i °C |
|----------------------|--------------------|
| Kalvkött | |
| Kalvstek | 75-85 |
| Kalvlägg | 85-90 |
| Lammkött | |
| Lammfiol, medium | 60-70 |
| Lammstek | 80-90 |
| Köttfärslimpa | |
| Köttfärslimpa | 85-90 |
| Fågel | |
| Kalkonbröst | 85-90 |

Barnspärr

Ugnen har barnspärr så att barn inte kan slå på den av misstag.


Det går då inte att göra några ugnsställningar. Timern och klockan går att ställa även när barnspärren är på.

Ställer du in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge, så avbryter barnspärren uppvärmningen.

Anvisning: Ev. ansluten håll blir inte påverkad av ugnens barnspärr.


Slå på barnspärren


Det får inte finnas någon inställd tillagnings- eller färdigtid.

Tryck på  i ca 4 sekunder.

Du får upp  på displayen. Barnspärren är på.

Slå av barnspärren

Tryck på  i ca 4 sekunder.

 slocknar på displayen. Barnspärren är av.

Skötsel och rengöring

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

Anvisningar

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

Rengöringsmedel

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

Använd

till hällen

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


Använd

till ugnen

- inga starka eller skurande rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårda disksvampar eller svinto

- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

| Område | Rengöringsmedel |
|------------------|---|
| Enhetens utsida | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. |
| Rostfritt stål | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. |
| Hällen | Skötsel: hållrengöring Rengöring: hållrengöring för glaskeramikhällen. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.  Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt. |
| Hällinfattningen | Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika. |

| Område | Rengöringsmedel |
|--|--|
| Luckor | Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa. |
| Ugnsutrymme | Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnrensning. Använd bara ugnrensning i kall ugn. Använd helst självrengöringen. Läs kapitlet <i>Självrengöring!</i> |
| Ugnsstegar | Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste. |
| Stektermometer (beroende på enhetstyp) | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin. |
| Ugnslampglaset | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. |
| Tätning Ta inte bort den! | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte. |
| Tillbehör | Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste. |
| Sockellådan | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. |

Rengöra ugnens självrengörande ytor

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

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

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

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

Missfärgningar på beläggningen påverkar inte självrengöringen.

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

Obs!

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

Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

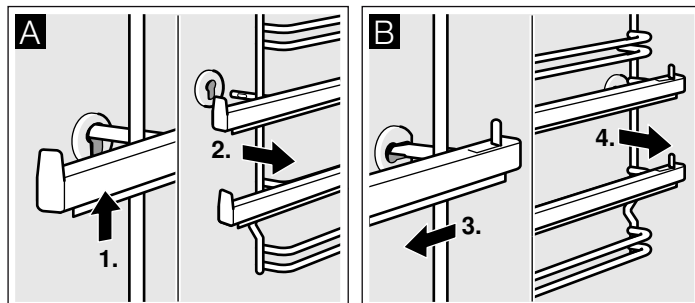
Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd bara ugnrensning i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

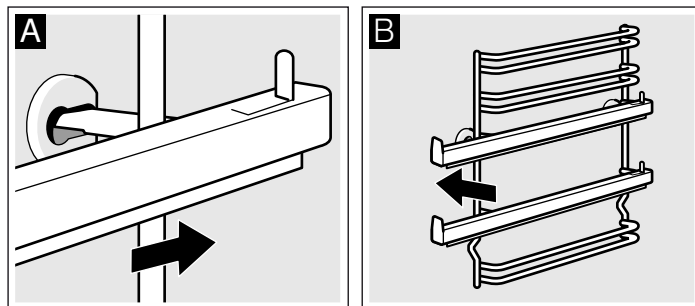
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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

Hänga in ugnsstegar

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

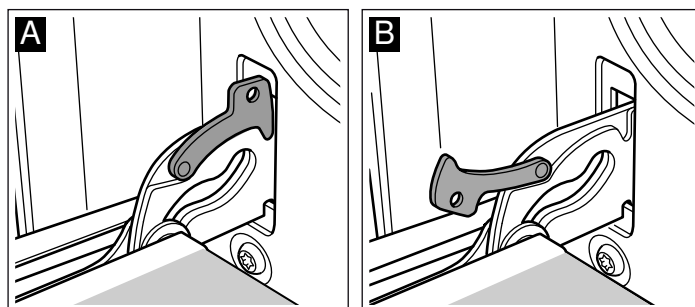


Ugnsstegarna kan bara placeras antingen till höger eller vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B. Utdragsskenorna ska kunna dras rakt ut.

Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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

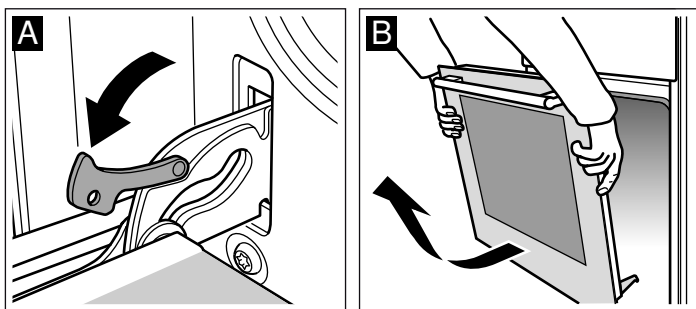


⚠ Risk för personsador!!

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

Haka av luckan

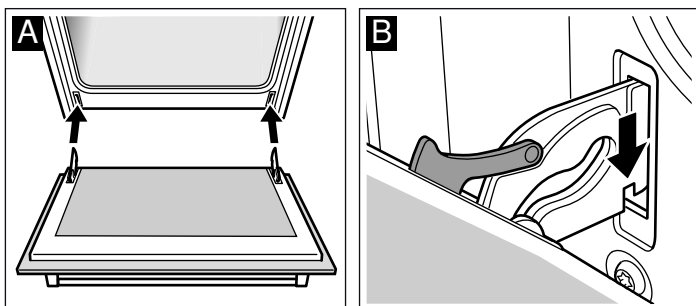
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spjärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



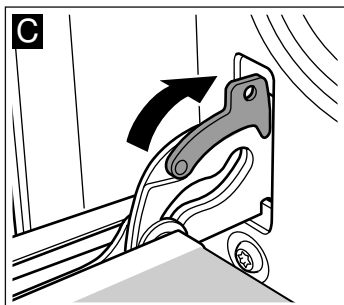
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).
2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



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



⚠ Risk för personskador!!

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

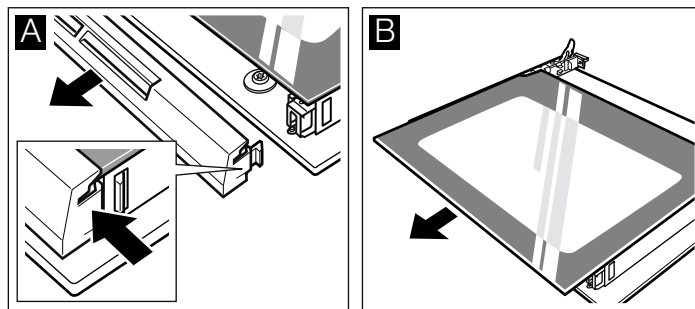
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

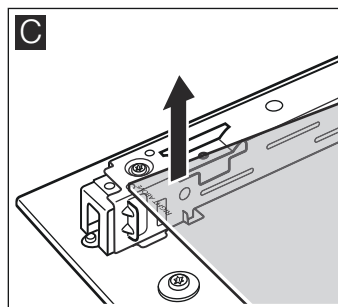
Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.

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



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



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

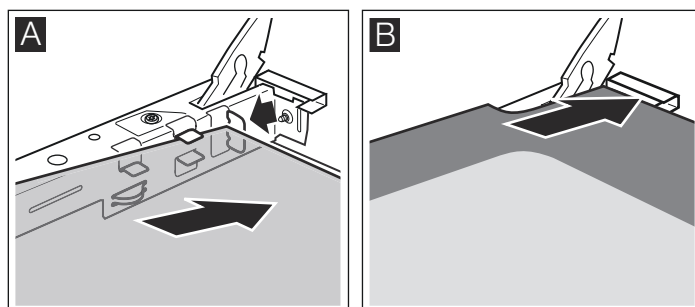
⚠ Risk för personskador!

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

Montering

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

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



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

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

Vad gör jag om ett fel uppstår?

När ett fel uppstår handlar det oftast om ett mindre fel som är lätt att åtgärda. Innan du kontaktar kundtjänst bör du försöka lösa problemet med hjälp av följande tabell.

Ugn

Felsökningstabell

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

| Fel | Möjlig orsak | Åtgärd/anvisning |
|------------------------------------|-----------------------------|--|
| Ugnen fungerar inte. | Trasig säkring. | Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel. |
| | Strömavbrott. | Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar |
| ⊖ och nollor blinkar på displayen. | Strömavbrott. | Ställ klockan igen. |
| Ugnen blir inte varm. | Det är damm på kontaktorna. | Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger. |

| Indikator | Fel | Åtgärd |
|---|--|---|
| Ingen | Ett strömavbrott har inträffat. | Kontrollera med hjälp av andra elapparater om ett strömavbrott har inträffat. |
| | Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. | Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. |
| | Fel i det elektroniska systemet. | Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller bör du kontakta Kundtjänst. |
| Indikatorerna blinkar | Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den. | Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet. |
| Indikatorn - blinkar på kokzonernas indikationspanel | Ett fel har uppstått på det elektroniska systemet. | Håll handen en kort stund över kontrolllytan för att bekräfta felet. |
| <i>E</i> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer | Fel i det elektroniska systemet. | Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.* |
| <i>F0</i> / <i>F9</i> | Ett internt funktionsfel har uppstått. | Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.* |
| <i>F2</i> | Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av. | Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.* |
| <i>F4</i> | Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av. | Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.* |
| <i>F5</i> + effektnivå och varningssignal | Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Det är mycket troligt att det elektroniska systemet överhettas. | Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Felindikatorn slocknar kort därefter. Du kan då fortsätta med tillagningen. |
| <i>F5</i> och varningssignal | Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Kokzonen har slocknat för att skydda det elektroniska systemet. | Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Vänta några sekunder. Tryck några gånger på kontrolllytan. När felindikatorn slocknar, kan du fortsätta tillagningen. |
| <i>U1</i> | Felaktig matningsspänning. Matningsspänningen ligger utanför de angivna gränserna. | Kontakta elleverantören. |
| <i>U2</i> / <i>U3</i> | Kokzonen har överhettats och har stängts av för att skydda bänkskivan. | Vänta till dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt mycket och anslut det sedan på nytt. |

* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med *E* på displayen, tryck på ⊖-knappen. Indikeringen försvinner. Inställd tidsfunktion blir raderad. Försvinner inte felmeddelandet, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

| Felmeddelande | Möjlig orsak | Åtgärd/anvisning |
|---------------|---|---|
| <i>E011</i> | En knapp har varit intryckt för länge eller är övertäckt. | Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera så att ingen knapp är fastklämd, övertäckt eller smutsig. |

⚠ Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

Hällen

Åtgärda fel

Normalt ljud under apparatens funktion

Induktionsuppvärmningsteknologin baserar sig på bildandet av elektromagnetiska fält som gör att värmen genereras direkt i kärlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kärlets konstruktion:

Ett djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med en hög effektläge. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkärlet. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektlägen.

Ett lågt väsande ljud

Detta ljud genereras då kokkärlet är tomt. Ljudet försvinner då du tillsätter vatten eller livsmedel i kokkärlet.

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Mängden och tillagningssättet för livsmedlen kan variera.

Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl som består av olika överlappande material, så snart som man aktiverar maximal uppvärmningseffekt och samtidigt i båda kokzonerna. Dessa ljud försvinner eller försvagas så snart som effekten minskas.

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet, ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen utrustad med en fläkt som sätts igång efter detekteringen av temperaturen med hjälp av olika effektlägen. Fläkten kan även fungera per inert, efter att ha stängt av spishällen om den detekterade temperaturen fortfarande är för hög.

Tickande ljud eller ljud som från en klockas visare

Det här ljudet hörs endast när 3 eller flera kokzoner är igång och försvinner eller minskar när man stänger av en kokzon.

Ljuden som beskrivs är normala, utgör del av induktionsteknologin och indikerar inte något fel.

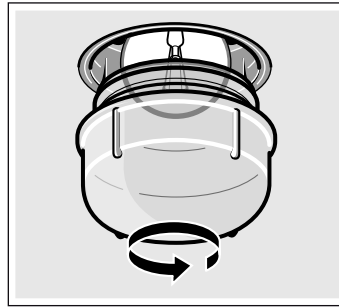
Byta ugnslampa i taket

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

Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

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



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

Lampglas


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

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

| E-nr | FD-nr |
|---|-------|
| | |
| Service  | |

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Enheten uppfyller standarderna EN 55011 resp. CISPR 11. Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Grupp 2 innebär att formen blir uppvärmd av mikrovågor. Klass B innebär att enheten är avsedd för hemanvändning.

Energi och miljö

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

Ugnsfunktion varmluft eco

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

Anvisningar



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

Tabell

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

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

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

| Maträtter med varmluft eco   | Tillbehör | Fals | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|--|------------------------|------|-----------------|--------------------------|
| Kakor, tårter och småkakor | | | | |
| Sockerkakssmet på plåt med torr garnering | Bakplåt | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Sockerkakssmet i form | Brödform | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Tårtbotten, sockerkakssmet | Pajform | 2 | 160-180 | 20-30 |
| Fin fruktkaka, sockerkakssmet | Spring-/sockerkaksform | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Jäsdeg på plåt med torr garnering | Bakplåt | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Mördeg på plåt med torr garnering | Bakplåt | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Rulltårta | Bakplåt | 3 | 170-190 | 15-25 |
| Tårtbotten, 2 ägg | Pajform | 2 | 150-170 | 20-30 |
| Biskvibotten, 6 ägg | Springform | 2 | 150-170 | 40-50 |
| Smördegskakor | Bakplåt | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Småkakor | Bakplåt | 3 | 130-150 | 15-25 |
| Spritsade kakor | Bakplåt | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Petit-choux | Bakplåt | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Frallor, rågmjöl | Bakplåt | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Gratänger | | | | |
| Potatisgratäng | Gratängform | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Lasagne | Gratängform | 2 | 180-200 | 40-50 |
| Djupfrysta produkter | | | | |
| Pizza, tunn botten | Långpanna | 3 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza, tjock botten | Långpanna | 2 | 180-200 | 20-30 |
| Pommes frites | Långpanna | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Kycklingvingar | Långpanna | 3 | 220-240 | 20-30 |
| Fiskpinnar | Långpanna | 3 | 220-240 | 10-20 |
| Bakeoffbröd | Långpanna | 3 | 180-200 | 10-15 |
| Kött | | | | |
| Nötstek, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 | 190-210 | 130-150 |
| Fläskstek, karré, 1 kg | Öppen form | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Kalvstek, innanlår, 1,5 kg | Öppen form | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Fisk | | | | |
| Dorada, 2 st. á 750 g | Långpanna | 2 | 170-190 | 50-60 |
| Dorada i saltbädd, 900 g | Långpanna | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Gädda, 1 kg | Långpanna | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Foreller, 2 st. á 500 g | Långpanna | 2 | 170-190 | 45-55 |
| Fiskfiléer, 100 g per st. | Kärl med lock | 2+1 | 190-210 | 30-40 |

Spara effekt i ugnen

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

Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojäмна botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till

effektförbrukning. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.

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

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.

Testat i vårt provkök.


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


Anvisningar

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

Kakor, tårter och småkakor


Grädda på en fals

Med över- och undervärme  klarar du kakkaket bäst.

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

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

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

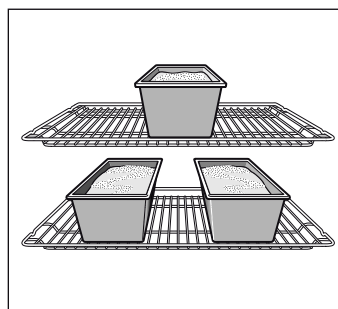
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

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



Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformar eller glasformar förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

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

Tabeller

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

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

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

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

| Formkakor | Form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|--|------------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Sockerkaka, enkel | Krans-/formbrödsform | 2 | ☉ | 160-180 | 40-50 |
| | 3 kransformar | 3+1 | ☉ | 140-160 | 60-80 |
| Sockerkaka, fin | Krans-/formbrödsform | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Tårtbotten, sockerkakssmet | Pajform | 2 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| Fin fruktkaka, sockerkakssmet | Spring-/sockerkaksform | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Biskvibotten | Springform | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Mördegsbotten med kant | Springform | 1 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten* | Springform | 1 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| Schweizisk kaka | Pizzaplåt | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Pajer (t.ex. quiche/lökpaj)* | Springform | 1 | ☐ | 180-200 | 50-60 |
| Tunn pizza, lite fyllning (förvärm) | Pizzaplåt | 1 | ☐ | 250-270 | 10-15 |

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i avstängd, stängd ugn.

| Kakor på plåt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|---|---------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning | Bakplåt | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt) | Långpanna | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | ☉ | 150-170 | 50-60 |
| Schweizisk kaka | Långpanna | 2 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Rulltårta (förvärm) | Bakplåt | 2 | ☐ | 190-210 | 15-20 |
| Vetelängd på 500 g mjöl | Bakplåt | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Tysk stollen på 500 g mjöl | Bakplåt | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Tysk stollen på 1 kg mjöl | Bakplåt | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Strudel | Långpanna | 2 | ☐ | 180-200 | 55-65 |
| Börek | Långpanna | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |
| Pizza | Bakplåt | 2 | ☐ | 220-240 | 15-25 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | ☉ | 180-200 | 35-45 |

| Småkakor | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|-----------------------|-------------------------|-------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Småkakor | Bakplåt | 3 | ☉ | 140-160 | 15-25 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | ☉ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 | ☉ | 130-150 | 30-40 |
| Spritskakor (förvärm) | Bakplåt | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplåt | 3 | ☉ | 140-150 | 30-40 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | ☉ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 | ☉ | 130-140 | 40-55 |
| Nötkakor | Bakplåt | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | ☉ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 | ☉ | 100-120 | 40-50 |
| Maräng | Bakplåt | 3 | ☉ | 80-100 | 100-150 |
| Petit-chouxer | Bakplåt | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |

| Småkakor | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|---------------|-------------------------|-------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Smördegskakor | Bakplåt | 3 | ☉ | 180-200 | 20-30 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | ☉ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 | ☉ | 160-180 | 35-45 |
| Jäsdeggar | Bakplåt | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | ☉ | 170-190 | 25-35 |

Bröd och småfranska

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

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Sätt alltid in långpannan ovanför bakplåten vid gräddning på två falsar.

| Bröd och småfranska | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|----------------------------|---------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Matbröd på 1,2 kg mjöl | Långpanna | 2 | ☐ | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl | Långpanna | 2 | ☐ | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Småfranska (förvärm inte) | Bakplåt | 3 | ☐ | 210-230 | 20-30 |
| Jästa småfranska, söta | Bakplåt | 3 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | ☉ | 160-180 | 20-30 |

Tips vid gräddning

| | |
|--|---|
| Du vill använda ett eget recept när du bakar. | Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen. |
| Hur du avgör om sockerkakan är färdiggräddad. | Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar. |
| Kakan sjunker ihop. | Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger. |
| Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna. | Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen. |
| Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan. | Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre. |
| Kakan är för torr. | Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden. |
| Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sig). | Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna. |
| Bakverket är ojämnt gräddat. | Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme på en fals. ☐ Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten. |
| Fruktkakan är för ljus nedtill. | Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. |
| Fruktsaften rinner över. | Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång. |
| Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen. | Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom. |
| Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre. | Använd alltid 3D-varmluft < om du ska grädda på flera falsar. ☉ Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt. |
| Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor. | Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen. |

Kött, fågel, fisk

Form

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

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

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

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

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

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

Steka

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

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

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

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

Grilla

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

Vänd köttstyckena efter 2/3 av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

| Kött | Vikt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C, grilläge | Tillagningstid i minuter |
|---------------------------------|---------------|----------------------|------|--------------|---------------------------|--------------------------|
| Nötkött | | | | | | |
| Nötstek | 1,0 kg | täckt | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Oxfilé, medium | 1,0 kg | öppen | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| Rostbiff, medium | 1,0 kg | öppen | 1 | | 210-230 | 50 |
| Biffar, medium, 3 cm tjocka | | Galler | 5 | | 3 | 15 |
| Kalvkött | | | | | | |
| Kalvstek | 1,0 kg | öppen | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Fläskkött | | | | | | |
| Stek utan svål (t.ex. karrébit) | 1,0 kg | öppen | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| Stek med svål (t.ex. bog) | 1,0 kg | öppen | 1 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 180 |
| Kassler med ben | 1,0 kg | täckt | 2 | | 210-230 | 70 |
| Lammkött | | | | | | |
| Lammfiol, benfri, medium | 1,5 kg | öppen | 1 | | 150-170 | 120 |
| Köttfärs | | | | | | |
| Köttfärslimpa | på 500 g färs | öppen | 1 | | 170-190 | 70 |
| Grillkorv | | | | | | |
| Grillkorv | | Galler | 4 | | 3 | 15 |

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter $\frac{2}{3}$ av den angivna tiden.

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

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

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

| Fågel | Vikt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|------------------|------------|----------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Kyckling, hel | 1,2 kg | Galler | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Gödkyckling, hel | 1,6 kg | Galler | 2 | | 190-210 | 80-90 |
| Kycklinghalvor | à 500 g | Galler | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Kycklingdelar | à 300 g | Galler | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Anka, hel | 2,0 kg | Galler | 2 | | 170-190 | 90-100 |
| Gås, hel | 3,5-4,0 kg | Galler | 2 | | 160-170 | 110-130 |
| Minikalkon, hel | 3,0 kg | Galler | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Kalkonklubba | 1,0 kg | Galler | 2 | | 180-200 | 90-100 |

Fisk

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

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

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

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

| Fisk | Vikt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C, grilläge | Tillagningstid i minuter |
|-------------------------|------------|----------------------|------|--------------|---------------------------|--------------------------|
| Fisk, hel | à ca 300 g | Galler | 2 | | 3 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Galler | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Galler | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Fiskkotlett, 3 cm tjock | | Galler | 3 | | 2 | 20-25 |

Tips vid stekning och grillning

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

Gratänger, varma mackor

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

Ställ alltid kärlet på gallret.

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

| Maträtt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|---|----------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Gratänger | | | | | |
| Puddingar | Gratängform | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Lasagne | Gratängform | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Gratin | | | | | |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög | 1 gratängform | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 gratängformar | 1+3 | | 150-170 | 65-85 |
| Varma smörgåsar | | | | | |
| Varma smörgåsar, 4 st. | Galler | 4 | | 160-170 | 10-15 |
| Varma mackor, 12 st. | Galler | 4 | | 160-170 | 15-20 |

Färdigmat


Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

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

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



Speciella maträtter

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

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

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

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


Upptining

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

| Frysvara | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C |
|--|-----------|------|---|-----------------------------------|
| t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerlasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk | Galler | 2 |  | Termostatvredet är fortfarande av |

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft .





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

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.

Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.

Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

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

Konservering

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

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

Förberedelser

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.

Frukt i 1-litersglas

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

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glaset ställer du ner temperaturen

3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.

4. Förslut glaset med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2 Ställ glaset så att de inte har kontakt med varandra.

2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.

3. Stäng ugnsluckan.

4. Ställ in undervärme .

5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.

Konservering

Frukt

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

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

Grönsaker med kallt späd i 1-litersglas

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

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

Ta ut glaset

Ta ut glaset ur ugnen efter kokningen.

Obs!

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

Akrylamid i livsmedel

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

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

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

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

Provrätter

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

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

Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

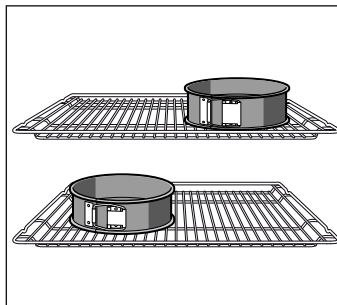
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:













Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:

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



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

| Maträtt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|------------------------|---------------------------------------|-------|---|-----------------|--------------------------|
| Spritskakor, förvärm* | Bakplåt | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplåt | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplåt + långpanna | 1+3 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 1+3+5 |  | 130-140 | 40-55 |
| Småkakor, förvärm* | Bakplåt | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Bakplåt | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Bakplåt + långpanna | 1+3 |  | 140-160 | 30-45 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 1+3+5 |  | 130-150 | 35-55 |
| Biskvibotten, förvärm* | Springform på gallret | 2 |  | 160-170 | 30-40 |
| | Springform på gallret | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Äppelpaj | Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar | 1 |  | 170-190 | 80-100 |
| | 2 galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar | 1+3 |  | 170-190 | 70-100 |

* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Grilla

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

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

* Vänd efter 2/3 av tiden









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001042148

950608