Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome
MyBosch

Inbyggnadsugn

CMG676B.1

[sv]	Bruksanvisning	Inbyggnadsugn

Innehållsförteckning

Bestämmelser för användningen 4

Viktiga säkerhetsanvisningar! 5
Allmänt 5
Mikro 5
Rengöringsfunktion 7

Skadeorsaker 7
Allmänt 7
Mikro 7

Återvinning 8
Spara energi 8
Återvinning 8

Lär dig enheten 9
Kontroller 9
Kontroller 9
Display 10
Ugnsfunktioner 10
Ugnsfunktioner 11
Mikro 12
Mer information 12
Ugnsfunktioner 12

Tillbehör 13
Medföljande tillbehör 13
Sätta i tillbehör 13
Extratillbehör 13

Före första användning 14
Första användningen 14
Rengöra ugn och tillbehör 14

Använda maskinen 15
Slå på och av enheten 15
Slå på funktionen 15
Ställ in ugnsfunktion 15
Ställa in ugnsfunktion och temperatur 15
Snabbuppvärmning 16

Tidsfunktioner 16
Ställa in tillagningstiden 16
Ställa in färdigtiden 17
Ställa timern 18

Mikrovågsugnen 18
Formar 18
Mikroeffektlägen 19
Ställa in mikron 19
Ställa in Mikrokombi 19
Torkning 20

Barnspärr 20
Slå på och av 20

Grundinställningar 21
Ändra grundinställningar 21
Grundinställningslista 21
Strömavbrott 21
Ställa klockan 21

Sabbatläge 22
Slå på sabbatläget 22

Rengöringsmedel 22
Lämpliga rengöringsmedel 22
Håll enheten ren 23

Rengöringsfunktionen 24
Pyrolys 24
Torkning 25

Ugnsstegar 25
Ta ur och sätta i ugnsstegarna 25

Ugnsluckan 26
Ta bort luckskyddet 26
Ta ur och sätta i luckglasen 26

Hur åtgärda fel? 28
Åtgärda fel själv 28
Maximal funktionstid 28
Ugnsbelysning 28

Service 29
E- och FD-nummer 29

Maträtter 29
Anvisning till inställningarna 29
Välj maträtt 30
Ställa in maträtten 30

Testat i vårt provkök 31
Silikonformar 31
Kakor och småkakor 31
Bröd och småfranska 34
Pizza, paj och kryddiga bakverk 35
Gratäng och sufflé 37
Fågel 38
Kött 39
Fisk 42
Tillbehör och grönsaker 44
Dessert 45
Eco-ugnsfunktioner 46
Akrylamid i livsmedel 48
Anpassad tillagning 48
Torkning 49
Konservering 50
Jäsa deg 51
Upptining 51
Värma mat med mikrovågsugn 52
Varmhållning 53
Provrätter 54

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

Bestämmelser för användningen

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

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

Kontrollera enheten efter uppackning. 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 4000 meter över havet.

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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.
→ *"Tillbehör" på sidan 13*

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

⚠ Varning – Skållningsrisk!

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

⚠ Varning – Risk för personskador!

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

Mikro

⚠ Varning – Brandrisk!!

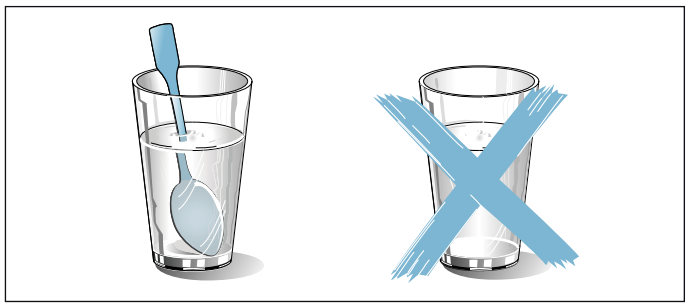
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten.
  Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande.
  Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt.Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar.
  Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material.
  Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen.
  Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen.
  Tina eller värm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

⚠ Varning – Explosionsrisk!
Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

⚠ Varning – Risk för brännskador!!
- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du picka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.
- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten.
  Enheten är inte avsedd för att torka mat eller kläder, värma tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande.
  Överhettade tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

⚠ Varning – Risk för skållning!!
- När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.



⚠ Varning – Risk för personskador!!
- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformar har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara formar som tål att mikra.
- Formar och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare.

⚠ Varning – Risk för stötar!!
Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!
- Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena.
- Enheten kan avge mikrovågsstrålning om lucka eller tätning är skadade. Använd aldrig enheten om lucka, tätning eller luckplastram är skadade. Kontakta service.
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

Rengöringsfunktion

⚠ Varning – Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före rengöringsfunktionen.Rengör inga tillbehör samtidigt.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!

Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen. Rent generellt, rengör inga tillbehör samtidigt.

⚠ Varning – Risk för personskador!!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning.Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna. Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång. Vistas inte länge i rummet. Håll barn och husdjur borta. Följ anvisningarna även vid tidsfördröjning med flyttad färdigtid.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringfunktionen. Öppna aldrig ugnsluckan. Låt enheten svalna.Håll barnen borta.
- ⚠ Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

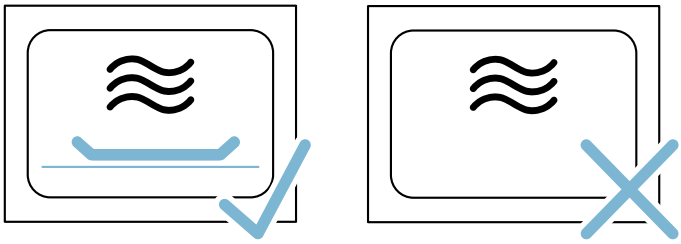
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: häll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runtom få skador så småningom.
  Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runtom kan få skador. Håll tätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot 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.

Mikro

Obs!

- Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.
- Tillbehörskombinationer: kombinera inte galler och långpanna. Sätter du in dem direkt på varandra kan det ge gnistbildning. Sätt in på varsin fals.
- Bara mikro: långpanna eller bakplåt fungerar inte om du bara ska mikra. Det kan ge gnistor som skadar ugnsutrymmet. Använd det medföljande gallret som uppställningsyta eller mikra i kombination med annan ugnsfunktion.

- Aluminiumformar: använd inte aluminiumformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- Mikra utan mat: använder du enheten utan mat i ugnsutrymmet bli den överbelastad. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.
  → *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*



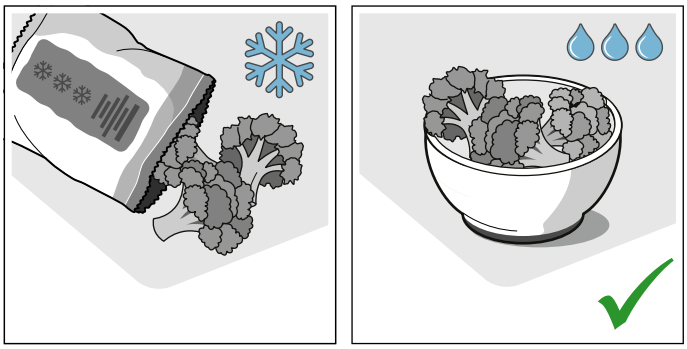
- Mikropopcorn: ställ aldrig in för hög mikroeffekt. Använd max. 600 W. Lägg alltid popcornpåsen på glastallriken. Luckan gå upp av överbelastning.

Återvinning

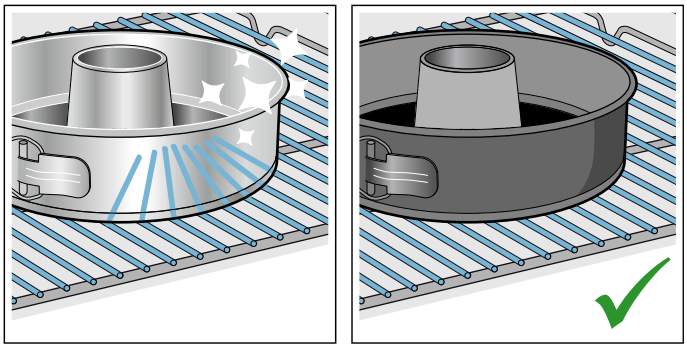
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

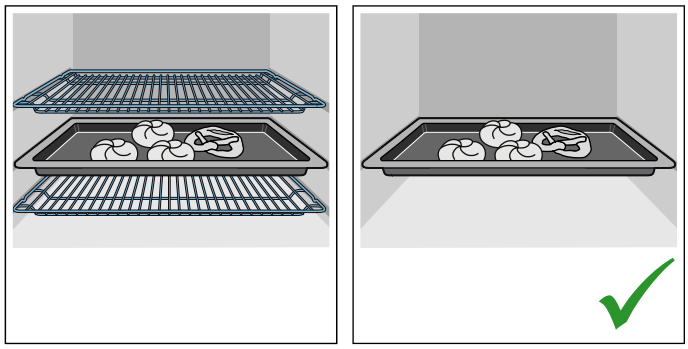
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



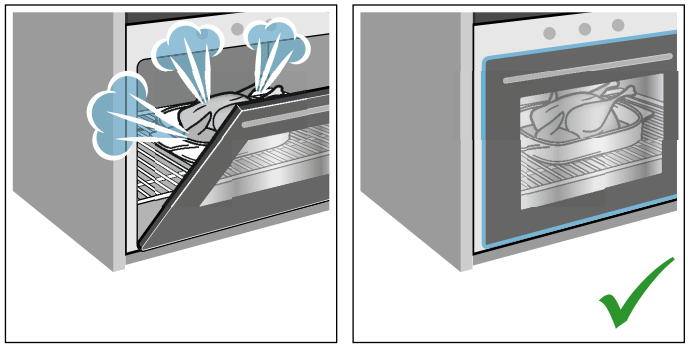
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



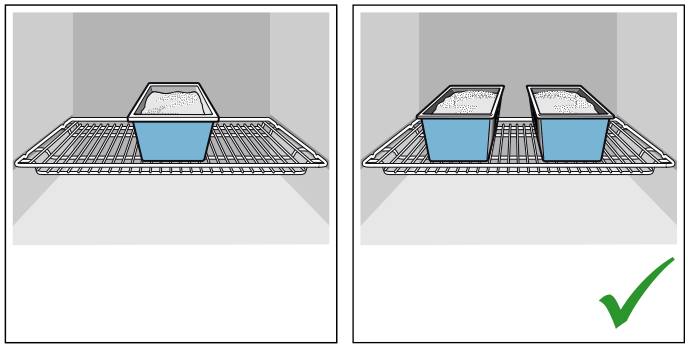
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.



- Vid längre tillagningstider kan du slå av enheten 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

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

Lär dig enheten

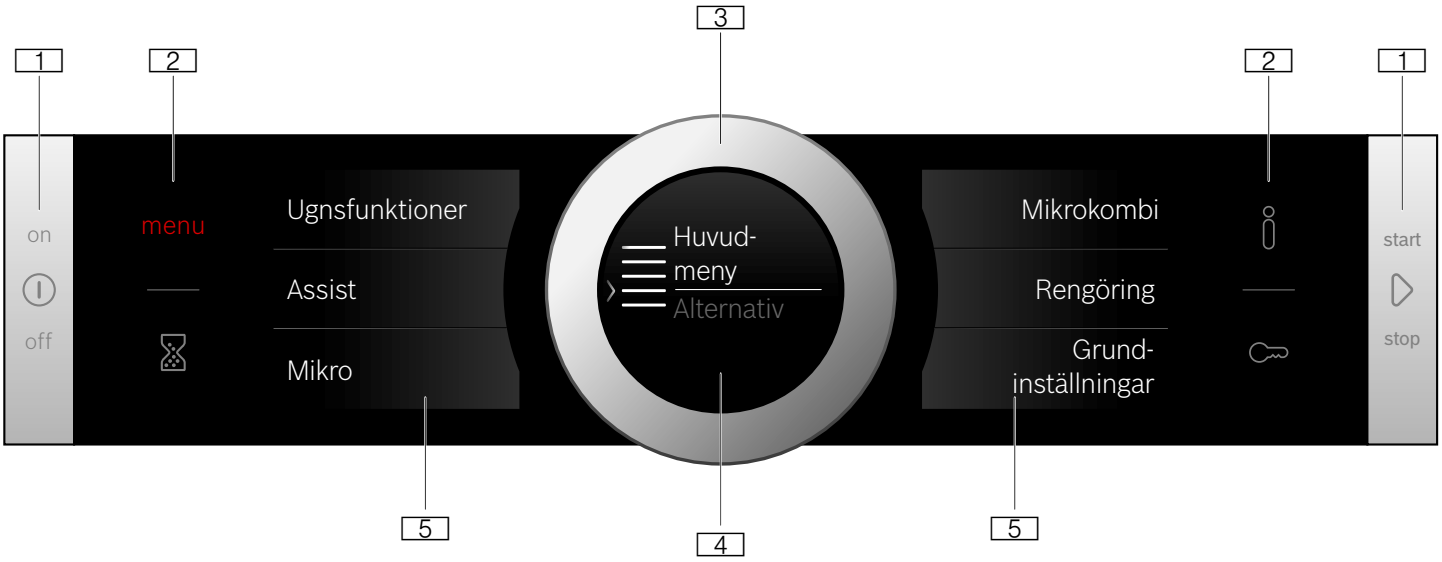
Kapitlet beskriver displayer och kontroller.Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

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

Kontroller

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

Översikten visar kontrollerna när enheten är på med menydisplay.



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

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

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

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

5 **Pekdisplayer**
Du får upp aktuella alternativ på pekdisplayerna.Du väljer dem direkt genom att trycka till på resp. textfält. Textfälten ändrar sig beroende på menyalternativen.

Kontroller

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

Knappar och pekfält

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

Symbol		Betydelse
Knappar		
⏻	on/off	Slå på och av enheten
▷	start/stop	Slår på och pausar funktionen eller om du trycker länge (ca 3 s) avbryter den.
Pekfält		
menu	Meny	Öppnar ugnsfunktionsmenyn
⧖	Timer	Välja timer
i	Information	Visa anvisningar
⚿	Barnspärr	Slå på och av barnspärren genom att trycka länge (ca 4 s)

Vredet

Vredet ändrar inställningsvärden du fått upp på displayen.

Du använder även vredet för att bläddra igenom listalternativen på pekdisplayerna.

De flesta listalternativ kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når första eller sista punkten.

Display

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

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in i vitt. Värdet i bakgrunden är grått.

Framlyft	Framlyft värde går att ändra direkt utan att välja. Temperatur eller läge är framlyft när du slår på funktionen. Det vita strecket är även uppvärmningsstreck och blir rödfyllt. **Anvisning:** Tillagningstiden är framlyft när mikron är på. Du får inte upp uppvärmningsstrecket.
Förstoring	Det är bara det framlyfta värde du ändrar med vredet som blir förstorat vid visning.

Ringmarkeringen

Ringmarkeringen finns ytterst på displayen.

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

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

Temperaturindikering

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

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

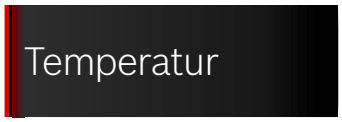
Anvisning: På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

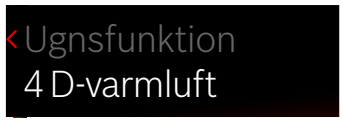
Pekdisplayer

Pekdisplayerna är både displayer och kontroller.De visar funktionsalternativ och befintliga inställningar. Tryck till direkt på textfältet för att välja funktion.

Vald funktion är markerad med de röda, lodräta staplarna vid sidan om. Du får även upp värdet framlyft i vitt på displayen.

Den lilla röda pilen vid sidan om textfältet markerar vilka funktioner du kan bläddra fram eller bak till.





Ugnsfunktioner

Enheten har olika ugnsfunktioner som gör det smidigare att använda enheten.

Noggrannare beskrivningar hittar du i resp. kapitel.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner ⟶ *"Använda maskinen" på sidan 15*	Det finns olika, väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning.
Assist ⟶ *"Maträtter" på sidan 29*	Lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter.
Mikro ⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*	Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare.
Mikrokombi ⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*	Du kan kombinera mikron med en ugnsfunktion.
Rengöring ⟶ *"Rengöringsfunktionen" på sidan 24*	Det finns olika rengöringsfunktioner: pyrolys och torkning.
Grundinställningar ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*	Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

Ugnsfunktioner

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

Ugnsfunktionssymbolerna hjälper dig att känna igen dem.

Enheten sänker temperaturen något efter ett tag vid mycket höga temperaturer.

Ugnsfunktion		Temperatur	Användning
	4 D-varmluft	30-275°C	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	30-300°C	För vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Varmluft eco	30-275°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125-275°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.
	Över-/undervärme Eco	30-300°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150-250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Varmluftsgrillning	30-300°C	För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Grill, stor grillyta	Grillägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Grill, liten grillyta	Grillägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Pizzaläge	30-275°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Anpassad tillagning	70-120°C	För skonsam och långsam tillagning av påbrynta, möra köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
	Undervärme	30-250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
	Varmhållning	60-100°C	För varmhållning av färdiglagad mat.
	Förvärma porslin	30-70°C	För förvärmning av porslin.

Förslag

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

Mikro

Här finns en översikt över olika användningsområden, så att du alltid hittar rätt mikroeffekt.

Mikroeffektlägena motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.

Mikroeffektlägen	max. tillagningstid	Användning
90 W	1 timme, 30 minuter	För att tina upp känslig mat.
180 W	1 tim. 30 min.	För upptining och fortsatt tillagning
360 W	1 tim. 30 min.	För tillagning av kött och påvärmning av känslig mat.
600 W	1 tim. 30 min.	För att värma på och tillaga mat.
Max. W	30 minuter	För att värma vätskor.

Mikrokombi

Vissa ugnsfunktioner går att kombinera med mikron. Enheten värmer med mikron på. Maten blir klar snabbare.

Passar för mikroeffekter mellan 90 och 360 W.

Mer information

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

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

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

Ugnsfunktioner

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

Öppna luckan

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

Anvisning: Om du mikrar så fortsätter du funktionen med start/stop ▷ när du stängt luckan. Du kan även ändra grundinställning ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

Ugnsbelysning

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

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

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

Kylfläkt

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

Obs!
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

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

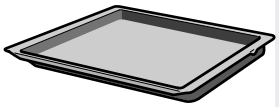
Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

Tillbehör

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

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

	Galler För formar, kak- och gratängformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. Gallret är avsett för mikro.
	**Långpanna** För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

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

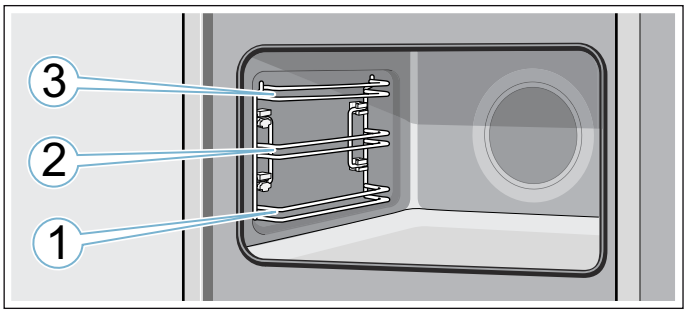
Mikro

Använd bara det medföljande gallret när du mikrar. Långpanna eller bakplåt kan ge gnistor som skadar ugnsutrymmet.

Du kan använda långpanna, bakplåt eller andra medföljande tillbehör om du kör kombifunktion med mikro eller ugnsfunktionen Maträtter.

Sätta i tillbehör

Ugnen har 3 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.



Sätt alltid i tillbehör mellan falsens styrningar på fals 1, 2 och 3.

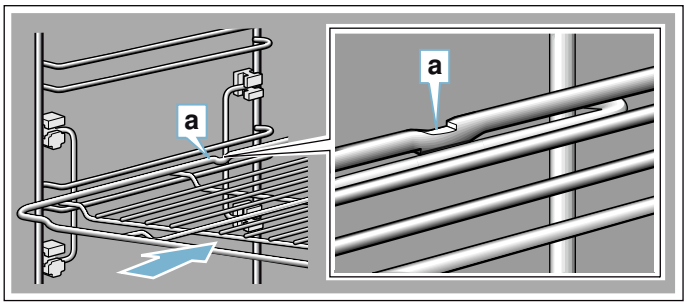
Anvisningar

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

Snäpplägena

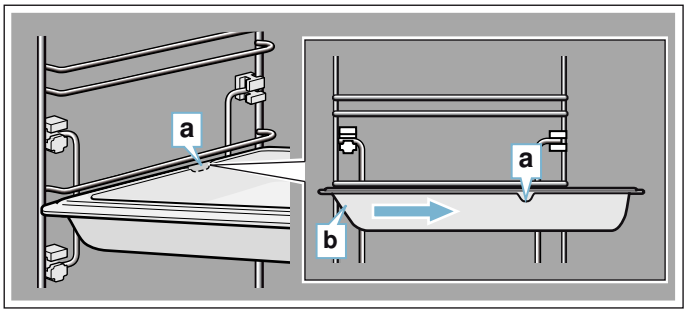
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret. Texten ”microwave” ska vara framåt och nedböjningen nedåt ⌣.



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

Exempel i bilden: långpanna



Extratillbehör

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

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

Anvisning: Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. ⟶ *"Service" på sidan 29*

Extratillbehör
Galler För formar, kak- och gratängformar samt stekar och grillbitar.
Långpanna För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.
Bakplåt För småkakor på plåt
Iläggsgaller För kött, fågel och fisk. Det går att lägga i långpannan för att samla upp stekskyn.

Långpanna, släppa lätt-beläggning
För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar.
Bakverk och stekar lossar lättare från långpannan.

Bakplåt, teflonbehandlad
För småkakor på plåt
Bakverk lossar lättare från bakplåten.

Proffspanna med iläggsgaller
För tilllagning av stora mängder.

Lock till proffspannan
Locket gör proffspannan till en proffsstekgryta.

Pizzaplåt
För pizza och stora, runda kakor.

Grillplåt
För grillning i stället för gallret eller som stänkskydd. Använd bara i långpannan.

Baksten
För hembakt bröd, småfranska och pizza med knaprig botten.
Förvärm bakstenen till rekommenderad temperatur.

Glasstekgryta (5,1 l)
För grytstekar och gratänger.
Passar mycket bra för ugnsfunktionen maträtter.

Glasform
För stora stekar, saftiga kakor och gratänger.

Glasform
För gratänger, grönsaksrätter och bakverk.

Dekorlister
Täcker stombotten och enhetens bottenplatta.

Före första användning

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

Första användningen

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

Anvisning: Du kan ändra inställningarna närsomhelst i grundinställningarna. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

Ställa in språk

Du får språkinställningen först. Tyska är förinställt.

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

Ställa klockan

Klockan börjar på 12:00.

1. Tryck till på textfältet Klocka.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck till på textfältet Avsluta inställningarna för att bekräfta.

Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.

Rengöra ugn och tillbehör

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

Rengöra ugnsutrymmet

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

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

Gör de angivna inställningarna. Nästa kapitel tar upp hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur.
⟶ *"Använda maskinen" på sidan 15*

Inställningar	
Ugnsfunktion	4D-varmluft
Temperatur	maximal
Tillagningstid	1 timme

Slå av enheten med on/off ⏻ efter angiven tillagningstid.

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

Rengöra tillbehör

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

Använda maskinen

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

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

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

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

Slå på enheten

Slå på enheten med on/off ⏻.

Du får upp Bosch-loggan på displayen och sedan ugnsfunktionernas listalternativ.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna vilken ugnsfunktion som ska komma upp när du slår på. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

Slå av enheten

Slå av enheten med on/off ⏻.

Ev. inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan och ev. restvärmeindikering på displayen.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna med start/stop ▷.

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

Pausa funktionen

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

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

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

Ställ in ugnsfunktion

Du får upp förinställt funktionsförslag på displayen när du slår på.

Vill du ställa in en annan ugnsfunktion, använd menyn. Noggrannare beskrivningar av ugnsfunktionerna hittar du i resp. kapitel.

Som princip gäller:

1. Tryck till på resp. textfält.
   Du får upp funktionen framlyft på displayen.
2. Ändra framlyft val med vredet.
3. Gör ytterligare inställningar, om det behövs.
   Tryck till på resp. textfält och ändra värdet med vredet.
4. Slå på med start/stop ▷.

Enheten slår på funktionen.

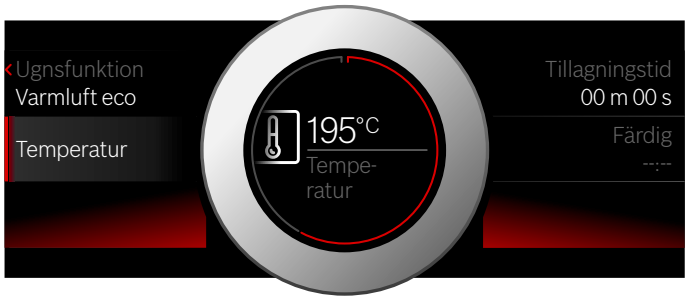
Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Har du inte valt ugnsfunktion, tryck till på textfältet Ugnsfunktioner i menyn. Du får upp ugnsfunktionernas listalternativ på pekdisplayerna.

Exempel i bild: varmluft eco på 195°C.

1. Tryck till på textfältet med ugnsfunktionen du vill ha. Bläddra igenom listalternativen med vredet, om det behövs.

   Du får upp temperaturen framlyft i vitt på displayen.
2. Ställ in temperaturen med vredet.



3. Slå på med start/stop ▷.
   Tiden på displayen visar hur länge funktionen varit igång.

Enheten värmer upp.

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

Anvisning: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten. ⟶ *"Tidsfunktioner" på sidan 16*

Ändra

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

Vill du ändra ugnsfunktion, avbryt först funktionen med start/stop ▷ och tryck sedan till på textfältet Ugnsfunktion. Du får upp listalternativen. Tryck till på den ugnsfunktion du vill ha. Du får upp tillhörande temperaturförslag på displayen.

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

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden på vissa ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner för snabbuppvärmning:
- 4D-varmluft
- Över-/undervärme

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

Ställa in

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

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur
2. Tryck till på textfältet Snabbuppvärmning.

Du får upp På på textfältet. Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

Enheten ger signal och du får upp ett meddelande på displayen när snabbuppvärmningen är klar. Du får upp Av på textfältet. Ställ in maten i ugnsutrymmet.

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

Avbryta

Vill du avbryta snabbuppvärmningen, tryck till på textfältet Snabbuppvärmning igen. Du får upp Av på textfältet.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

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

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

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

Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

Ställa in tillagningstiden

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

Ställa in

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

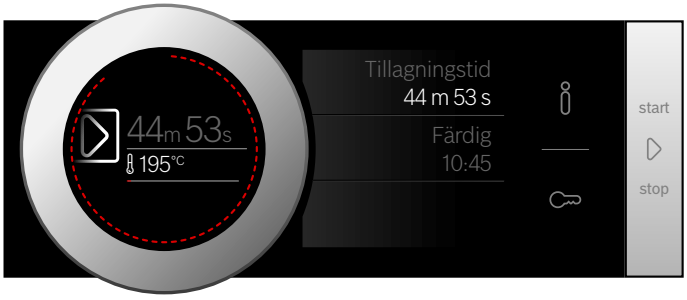
Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.

Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter.

Exempel i bild: klockan är 10:00, tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur eller läge.
2. Tryck till på textfältet Tillagningstid innan du slår på. Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen.
3. Välj tillagningstid med vredet. Enheten beräknar färdigtiden automatiskt.

4. Slå på med start/stop ▷.
   Tillagningstiden går ut.



Enheten värmer upp.

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

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

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

Ändra och avbryta

Vill du ändra tillagningstiden, tryck till på textfältet Tillagningstid. Du får upp tillagningstiden framlyft på displayen och kan ändra med vredet. Enheten sparar ändringen direkt.

Vill du avbryta tillagningstiden, nollställ tillagningstiden. Funktionen fortsätter utan tillagningstid när enheten sparat ändringen.

Ställa in färdigtiden

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

Anvisningar

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

Ställa in

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

Exempel i bilden: klockan är 10:00, inställd tillagningstid 45 minuter och maten ska vara klar 12:00.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur eller läge.
2. Ställ in tillagningstiden.
3. Tryck till på textfältet Färdig innan du slår på.
   Du får upp beräknad färdigtid framlyft i vitt på displayen.
4. Flytta fram färdigtiden med vredet.

5. Slå på med start/stop ▷.
   Du får upp tiden när enheten går igång på displayen.

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

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

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

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

Ändra och avbryta

Du kan inte ändra färdigtiden när funktionen är igång.

Vill du radera tillagnings- och färdigtid, avbryt funktionen med start/stop ▷. Du kan fortsätta använda enheten utan tillagnings- och färdigtid.

Ställa timern

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

Ställa in

Timertiden börjar alltid på 0 minuter.

Ju högre värde, desto större tidssteg vid inställning.

Maxinställningen är 24 timmar.

1. Tryck till på ⧖.
   Symbolen lyser rött. Du får upp timertiden framlyft i vitt på displayen.
2. Ställ in timern med vredet.
3. Slå på med ⧖.
   Anvisning: Timern går igång automatiskt inom några sekunder.

Timertiden räknar ned.

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

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

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

Ändra och avbryta

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

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

Mikrovågsugnen

Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

Följ anvisningarna om formar och infon i användningstabellerna i slutet av bruksanvisningen, så att du använder mikron optimalt.

Formar

Alla formar går inte mikra. Använd bara formar som går att mikra för att värma mat, så skadar du inte enheten.

Eldfasta glas-, eller glaskeramik-, porslins-, keramikformar eller temperaturtåliga plastformar fungerar. De här materialen släpper igenom mikrovågor. Du kan även använda helglaserad keramik utan sprickor.

De går även att servera ur.Så slipper du lägga över maten. Använd bara formar med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

Du kan använda vanliga metallformar vid bakning med kombifunktion. Kakan blir då jämnt gräddad även underifrån.
Metallformar fungerar inte för andra användningsområden. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformar.

Obs!

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

Test av lämpliga formar

Starta aldrig mikron tom. Det enda undantaget är ett kort test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämplig att mikra.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen på formen då och då.

Formen ska vara kall eller ljummen.

Om formen blir varm eller det slår gnistor, så går den inte att mikra.
Avbryt testet.

⚠ Varning – Risk för brännskador!
Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

Medföljande tillbehör

Använd bara det medföljande gallret när du mikrar. Långpanna eller bakplåt kan ge gnistor som skadar ugnsutrymmet.

Du kan använda långpanna, bakplåt eller andra medföljande tillbehör om du kör kombifunktion med mikro eller ugnsfunktionen Maträtter.

Sätt in tillbehöret på fals 1 när du mikrar, om inget annat anges.

Mikroeffektlägen

Det finns olika mikroeffektlägen som passar olika slags mat och tillagningssätt.

Alla mikrofunktioner kräver tillagningstid. Du godkänna föreslagen tillagningstid eller ändra den i resp. intervall.

Läge	Användning	max. tillagnings-tid
90 W	för att tina upp känslig mat	1 tim. 30 min.
180 W	för upptining och fortsatt tillagning	1 tim. 30 min.
360 W	för tillagning av kött och påvärmning av känslig mat	1 tim. 30 min.
600 W	för att värma på och tillaga mat	1 tim. 30 min.
max.	för att värma vätskor	30 min.

Maxinställningen är till för att värma vätskor.Max. mikroeffekt blir sänkt stegvis till 600 W de första minuterna för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvalning.

Ställa in mikron

Följ anvisningarna om lämpliga formar innan du ställer in mikron.

1. Tryck till på **menu**.
   Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
2. Tryck till på textfältet Mikro.
3. Tryck till på textfältet med den mikroeffekt du vill ha.
   Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen.
4. Välj tillagningstid med vredet.
5. Slå på med start/stop ▷.
   Tiden räknar ned på displayen. Du får inte upp uppvärmningsstrecket när du mikrar.

Enheten går igång.

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

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

Anvisning: Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen. Fortsätt funktionen med start/stop ▷ när du stängt luckan.
Har du ändrat grundinställning, se till så att mikron inte går igång igen utan mat. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

På effektläge 600 W och max. slår enheten automatiskt på övervärmen för att undvika kondensat vid ren mikring. Det påverkar inte slutresultatet.

Anvisning: Du kan slå av funktionen i grundinställningarna. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

⚠ Varning – Risk för brännskador!
Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

Ändra och avbryta

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

Vill du ändra mikroeffekt, pausa först funktionen med start/stop ▷. Tryck till på textfältet med det effektläge du vill ha och fortsätt funktionen med start/stop ▷. Tillagningstiden är oförändrad.

Vill du avbryta mikron, pausa funktionen med start/stop ▷ och välj annan ugnsfunktion.

Ställa in Mikrokombi

Du kan komplettera vissa ugnsfunktioner med mikro.

Lämpliga ugnsfunktioner:
- 4 D-varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta
- Grill, liten grillyta

Mikrokombi har effektlägena 90 W, 180 W och 360 W.

Följ anvisningarna om lämpliga formar innan du ställer in mikrokombi.

1. Tryck till på **menu**.
   Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
2. Tryck till på textfältet Mikrokombi.
3. Tryck till på textfältet med ugnsfunktionen du vill ha.
4. Tryck till på textfältet med den mikroeffekt du vill ha.
   Du får upp temperaturen eller effektläget framlyft i vitt på displayen.
5. Ställ in temperaturen eller effektläget med vredet.
6. Tryck till på textfältet Tillagningstid.
   Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen.
7. Välj tillagningstid med vredet.
8. Slå på med start/stop ▷.
   Tiden räknar ned på displayen.

Enheten går igång.

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

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

Ändra och avbryta

Temperaturen är framlyft när du slår på. Temperaturen resp. effektläget blir ändrade och sparade direkt när du vrider på vredet.

Tryck till på textfältet Tillagningstid och ändra tillagningstiden med vredet. Enheten sparar ändringen direkt.

Vill du ändra ugnsfunktion eller effektläge, pausa först funktionen med start/stop ▷. Tryck till på textfältet Ugnsfunktion eller Mikroeffekt och ändra.

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

Vill du avbryta Mikrokombi, pausa funktionen med start/stop ▷ och välj annan ugnsfunktion.

Torkning

Torka ugnsutrymmet efter användning, så att fukten försvinner.

Slå på torkningen

Torkningen värmer upp ugnen, så att fukten i ugnsutrymmet förångar. Öppna sedan luckan, så att vattenångan går ur ugnsutrymmet.

Obs!

Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts i ugnsutrymmet direkt och torka upp fukt på ugnsbotten.
3. Slå på enheten med on/off ⏻, om det behövs.
4. Tryck till på **menu**.
   Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
5. Tryck till på textfältet Rengöring.
6. Tryck till på textfältet Torkning.
   Du får upp tiden. Den går inte att ändra.
7. Slå på med start/stop ▷.
   Torkningen går igång och slår av automatiskt efter ca 10 minuter.
8. Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugnsutrymmet.

Torka ur ugnen för hand

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
3. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

Barnspärr

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

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

Slå på och av

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

Tryck ca 4 sekunder på ⚿.

Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

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

Grundinställningar

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

Ändra grundinställningar

Enheten ska vara på.

1. Tryck till på **menu**.
   Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
2. Tryck till på textfältet Grundinställningar.
   Du får upp inställningarna på pekdisplayerna.
3. Tryck till på textfältet med den inställning du vill ha.
   De röda staplarna vid sidan om textfältet markerar vald inställning.
   Du får även upp värdet på displayen.
4. Ändra värdet med vredet, om det behövs.
5. Tryck till på textfältet till nästa inställning.
   Du får upp värdet på displayen och kan ändra med vredet.
6. Du kan bläddra igenom och ändra inställningarna med vredet, om det behövs.
   Tryck till på textfältet Fler inställningar för att bläddra igenom inställningarna.
7. Tryck till på **menu** för att bekräfta.
   Du får upp förfrågan om enheten ska spara ändringarna.
8. Tryck till på textfältet Spara.

Du får upp ett meddelande på displayen att enheten sparat inställningarna.

Avbryta

Vill du inte spara ändringarna, tryck till på **menu** och sedan textfältet Spara inte. Du får upp ett meddelande på displayen att enheten inte sparat inställningarna.Ska du inte använda enheten längre, slå av den med on/off ⏻.

Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

Inställning	Alternativ
Språk	Det finns flera språk att välja bland
Tid	24 h-tidformat
Fabriksinställningar	Återställ Återställ inte*
Ljudsignal	Kort tid (30 sek.) Halvlång tid (1 min.)* Lång tid (5 min.)
Volym	5-lägesskala
Knappton	På Av* (signal vid on/off ⏻ ligger kvar)
Displayljusstyrka	5-läges
Klockdisplay	Av Digital* Analog
Belysning	Av vid användning På vid användning*
Fortsätta automatiskt	Fortsätt inte automatiskt* vid luckstängning (gäller bara ugnsfunktionen Mikro)
Barnspärr	Bara knappspärr* Lucklås och knappspärr
Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner* Mikro Mikrokombi Assist
Varning! Mikro bakplåt	Indikeringar* Dölj
Nattläge	Av* På
Logga	Indikeringar* Dölj
Mikrotorkning	På* Av
Fläkteftergångstid	Rek.* Minimum
Sabbatläge	På Av*

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

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

Strömavbrott

Dina ändrade inställningar finns kvar även efter strömavbrott.

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

Ställa klockan

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

Enheten ska vara på.

1. Tryck till på **menu**.
   Du får upp ugnsfunktionsalternativen på displayen.
2. Tryck till på textfältet Grundinställningar.
   Du får upp inställningarna på pekdisplayerna.
3. Tryck till på textfältet Klocka.
   Du får upp klockan på displayen.
4. Ställ klockan med vredet.
5. Tryck till på **menu** för att bekräfta.
   Du får upp förfrågan om enheten ska spara ändringarna.
6. Tryck till på textfältet Spara.

Du får upp ett meddelande på displayen att enheten sparat inställningarna.

Sabbatläge

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

Slå på sabbatläget

Du måste slå på sabbatläget i grundinställningarna för att använda det. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

Sabbatläget kommer upp som sista ugnsfunktion om du ändrar grundinställningarna.

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

Du måste välja ugnsfunktion. Du får upp ugnsfunktionernas listalternativ på pekdisplayerna.

1. Tryck till på textfältet Sabbatläge.
   Du får upp temperaturförslaget framlyft i vitt på displayen.
2. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
3. Tryck till på textfältet Tillagningstid innan du slår på.
   Du får upp tillagningstidförslaget framlyft i vitt på displayen.
4. Välj den tillagningstid du vill ha med vredet.
   Anvisning: Enheten beräknar färdigtiden automatiskt, men den går inte flytta.
5. Slå på med start/stop ▷.
   Tiden räknar ned på displayen.

Enheten värmer upp.

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

Slå av enheten med on/off ⏻.

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

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

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

Rengöringsmedel

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

Lämpliga rengöringsmedel

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

Obs!
Ytskador
Använd inte

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!
Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

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

Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
Enhetens insida	
Emaljytor	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa, varmt vatten och diskmedel. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring. **Obs!** Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning. Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar. Använd helst rengöringsfunktionen. ⟶ *"Rengöringsfunktionen" på sidan 24* **Anvisning:** Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.
Ugnsbelysningens lampglas	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Luckskydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Rostfri, invändig luckinfattning	Specialmedel för rostfritt: Följ tillverkarens anvisningar. Medlet får bort missfärgningarna. Använd inte medel för rostfritt.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll.

Anvisningar

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

Håll enheten ren

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

⚠ Varning – Brandrisk!
Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Tips

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

Rengöringsfunktionen

Rengör ugnsutrymmet med rengöringsfunktionen Pyrolys.

Pyrolys

Rengör ugnsutrymmet med rengöringsfunktionen Pyrolys.

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tillagningstid
1	lätt	ca 1 timme, 15 minuter
2	medel	ca 1 timme, 30 minuter
3	Intensiv	ca 2 timmar

Ju kraftigare och äldre smuts, desto intensivare rengöringsläge måste du välja. Det räcker att rengöra ugnsutrymmet varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen drar bara ca 2,5-4,7 kWh.

Anvisningar

- Ugnsluckan låser automatiskt vid en viss temperatur för säkerhets skull. Den går inte öppna förrän låssymbolen slocknat på displayen.
- Ugnsbelysningen är inte tänd under rengöringsfunktionen.

Varning
Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid rengöringfunktionen. Öppna aldrig ugnsluckan. Låt enheten svalna.Håll barnen borta.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Varning
Risk för personskador!!
Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning.Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna. Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång. Vistas inte länge i rummet. Håll barn och husdjur borta. Följ anvisningarna även vid tidsfördröjning med flyttad färdigtid.

Före rengöringsfunktionen

Ugnsstegar och utdragsskenor går att rengöra samtidigt vid rengöring. Ta bort grovsmuts före rengöringen.

Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen. Det är nödvändigt för att få bra rengöring i hela ugnsutrymmet.

Rengör inre luckglaset och kanterna runt ugnsutrymmet vid tätningen. Skrubba inte tätningen och ta inte av den!

Varning
Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före rengöringsfunktionen.Rengör inga tillbehör samtidigt.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

Varning – Risk för allvarliga personskador!!
Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen. Rent generellt, rengör inga tillbehör samtidigt.

Ställa in rengöringsfunktionen

Se till så att du följt alla angivna förberedelser innan du ställer in rengöringsfunktionen.

Tiden för varje rengöringsläge är fast förinställd och går inte ändra.

1. Tryck till på **menu**.
   Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
2. Tryck till på textfältet Rengöring.
3. Tryck till på textfältet Pyrolys.
   Du får upp rengöringsläget framlyft i vitt på displayen.
4. Välj rengöringsläge med vredet.
   Enheten beräknar färdigtiden automatiskt.
5. Slå på med start/stop ▷.
   Tiden räknar ned på displayen. Du får inte upp uppvärmningsstrecket vid rengöringsfunktionen.

Rengöringsfunktionen går igång.

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

Ugnsluckan låser strax efter start.Du får upp en anvisning och på displayen.

Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar. Du får upp tiden 00 m 00 s på displayen. Slå av enheten med on/off ⏻.

Ugnsluckan går att öppna förrän låssymbolen slocknat.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden.Tryck till på textfältet Färdig innan funktionen går igång och flytta fram färdigtiden med vredet.

Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.Färdigtiden går inte att ändra längre.

Ändra och avbryta

Du kan inte byta rengöringsläge när funktionen är igång.

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

Luckan är låst tills låssymbolen slocknar på displayen.

Efter rengöringsfunktionen

Torka upp askan ur ugnsutrymmet, i ugnsstegarna och vid luckan med fuktig trasa när ugnen svalnat.

Anvisningar

- Ramen på insidan av luckan kan bli missfärgad vid rengöring. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.Missfärgningen går att ta bort med rengöringsmedel för rostfritt.
- Grovsmutsen kan ge vita beläggningar på emaljytorna. Det är livsmedelsrester och inget farligt. De påverkar inte funktionen.Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.

Torkning

Torka ugnsutrymmet efter användning, så att fukten försvinner.

Slå på torkningen

Torkningen värmer upp ugnen, så att fukten i ugnsutrymmet förångar. Öppna sedan luckan, så att vattenångan går ur ugnsutrymmet.

Obs!

Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts i ugnsutrymmet direkt och torka upp fukt på ugnsbotten.
3. Slå på enheten med on/off ⏻, om det behövs.
4. Tryck till på **menu**.
   Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
5. Tryck till på textfältet Rengöring.
6. Tryck till på textfältet Torkning.
   Du får upp tiden. Den går inte att ändra.
7. Slå på med start/stop ▷.
   Torkningen går igång och slår av automatiskt efter ca 10 minuter.
8. Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugnsutrymmet.

Torka ur ugnen för hand

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
3. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

Ugnsstegar

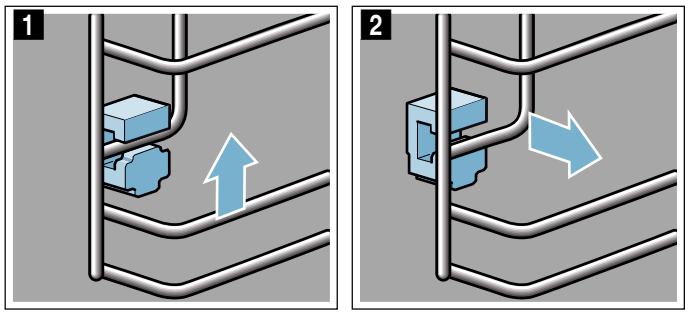
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnsstegarna.

Ta ur och sätta i ugnsstegarna

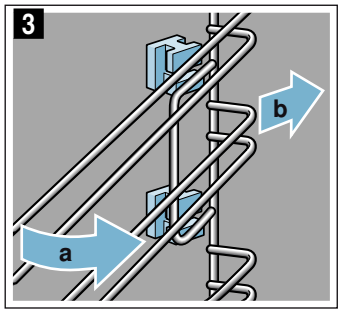
⚠ Varning – Risk för brännskador!!
Ugnsstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnsstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ta ur ugnsstegarna

1. Tryck upp den främre ugnsstegen (bild 1).
2. och ta av den (bild 2).



3. Fäll sedan ut hela ugnsstegen **a** och ta ur baktill **b** (bild 3).

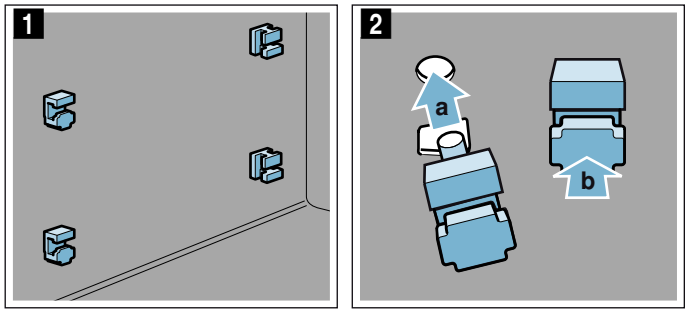


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmutsiga.

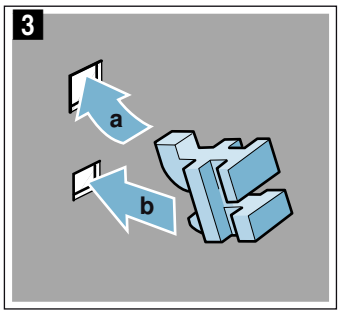
Sätta i fästena

Ramlade fästena ur när du tog ur ugnsstegarna, så är det viktigt att du sätter tillbaka dem på rätt sätt.

1. Det är olika fästen fram- och baktill (bild 1).
2. Sätt i det främre fästet med haken i det övre, runda hålet **a**, vinkla lite, sätt i nedtill och räta upp **b** (bild 2).

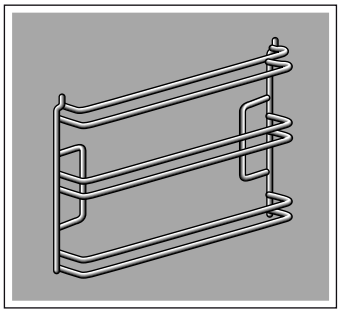


3. Sätt i det bakre fästet med haken i övre hålet **a** och tryck sedan in i det undre hålet **b** (bild 3).



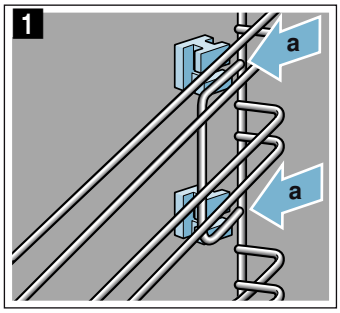
Sätta i ugnsstegarna

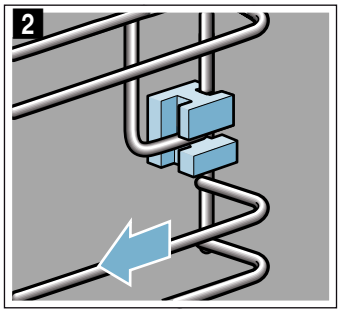
Se till så att avfasningen på ugnsstegen är upptill när du sätter i.



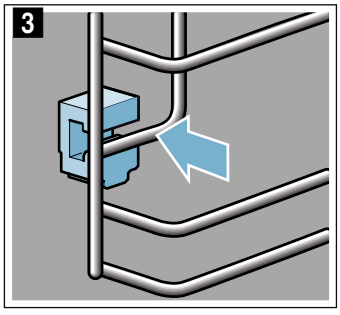
Ugnsstegarna passar både till höger och vänster.

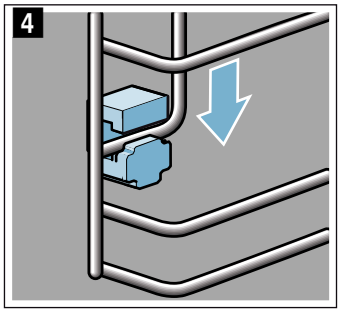
1. Håll ugnsstegen snett baktill och sätt i upp- och nedtill **a** (bild 1).
2. Dra ugnsstegen framåt (bild 2).





3. Fäll sedan framåt och sätt i (bild 3).
4. och tryck ned (bild 4).





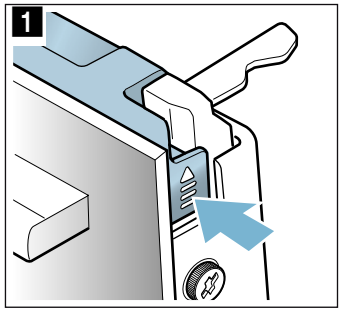
Ugnsluckan

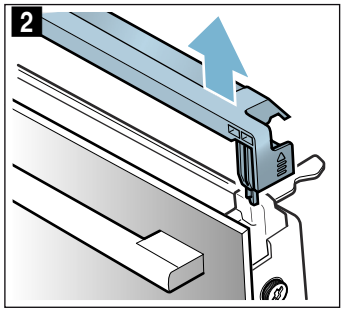
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att rengöra luckan.

Ta bort luckskyddet

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

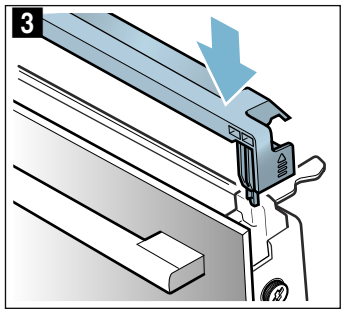
1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild 1).
3. Ta av skyddet (bild 2 B).
   Stäng luckan försiktigt





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

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



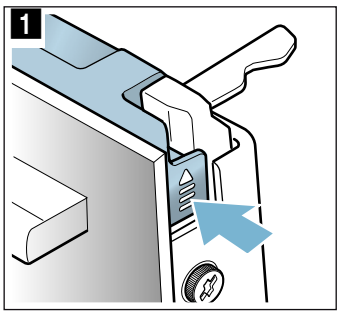
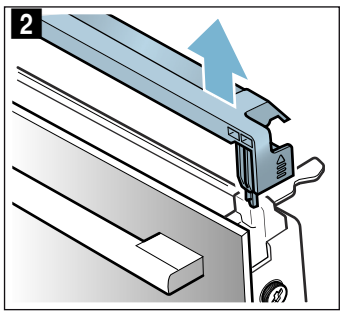
5. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

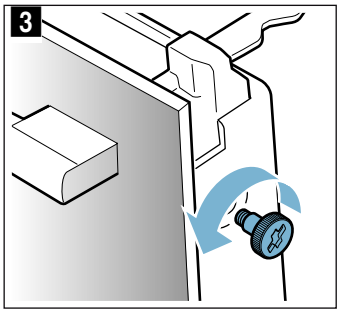
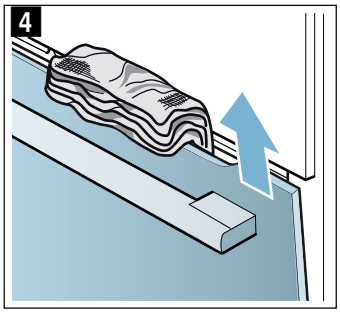
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur på enheten

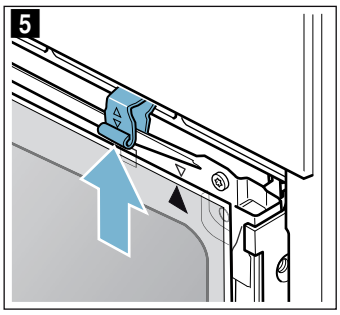
1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild 1).
3. Ta av skyddet (bild 2 B).

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

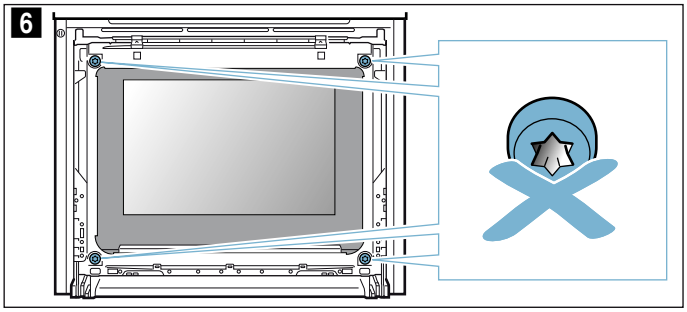
6. Tryck upp mellanglasets båda fästen, men ta inte bort det (bild 5). Håll glaset med ena handen. Ta ur glaset.



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!
Enheten är inte säker när skruvarna är borttagna. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Skruva aldrig ur skruvarna.

Skruva inte ur de 4 svarta skruvarna (bild 6).

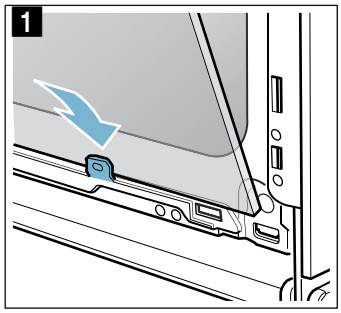
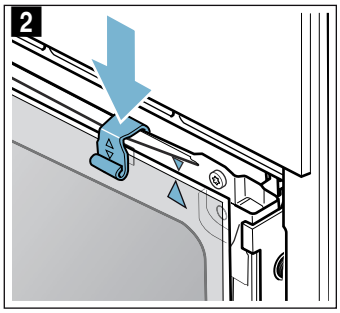


⚠ Varning
Risk för personskador!
- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

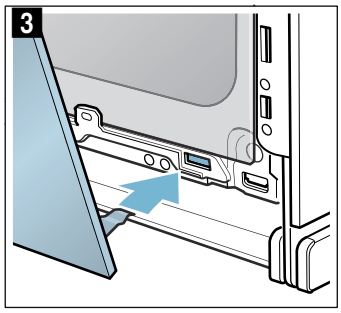
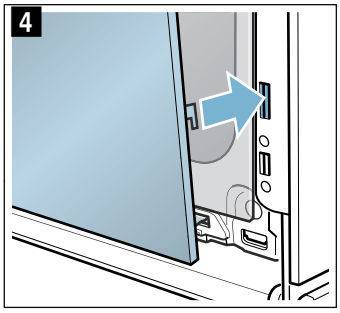
Sätta i på enheten

Se till så att pilen uppe till höger på glaset matchar pilen på plåten när du sätter i innerglaset.

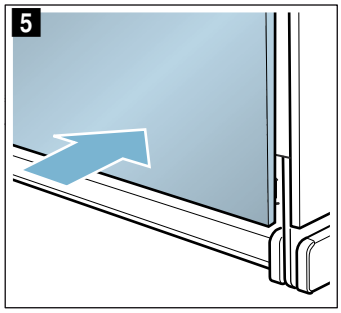
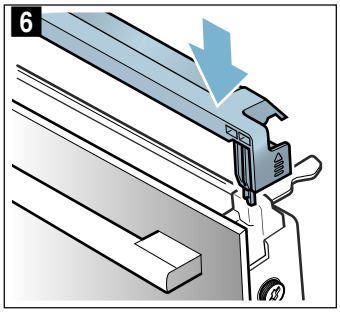
1. Sätt i mellanglaset nedtill i fästena (bild 1) och snäpp fast upptill.
2. Tryck ned båda fästena (bild 2).

3. Sätt ned ytterglaset i fästena (bild 3).
4. Stäng ytterglaset tills de båda övre hakarna är mittemot öppningen (bild 4).

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

9. Stäng luckan.

Obs!

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

Hur åtgärda fel?

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

Åtgärda fel själv

Du kan oftast själv smidigt åtgärda tekniska fel på enheten.

Om maten inte blir perfekt tillagad, så finns det matlagningstips och -anvisningar i slutet av bruksanvisningen. ⟶ *"Testat i vårt provkök." på sidan 31*

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera säkringen i proppskåpet.
	Strömavbrott	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
Du får upp Sprache Deutsch på displayen.	Strömavbrott	Välj språk och ställ klockan igen.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning.	Ändra grundinställning så att klockan syns.
Luckan går inte att öppna.	Barnspärren har låst luckan.	Slå av barnspärren genom att trycka ca 4 sekunder på fältet ⊶. Det går att slå av spärren i grundinställningarna.
Luckan går inte att öppna, 🔒 lyser på displayen.	Rengöringsfunktionen har låst luckan på enheten.	Vänta tills ugnen har svalnat och 🔒 slocknar.
Enheten värmer inte upp och ☑ lyser på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna.	Slå av och på strömmen till enheten (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna.
Enheten går inte igång och du får upp ”För varm ugn” på displayen.	Ugnen är för varm för den maträtt eller ugnsfunktion du valt.	Låt ugnen svalna och börja om igen.
Vredet har fallit ur facket vid kontrollerna.	Vredet är lossnäppt av misstag.	Vredet går att ta av. Lägg bara tillbaka vredet i facket vid kontrollerna och tryck in det, så att det snäpper fast och går att vrida som vanligt.
Det går inte att vrida på vredet.	Smuts under vredet.	Vredet går att ta av. Dra bara ut vredet ur facket. Eller tryck på ytterkanten av vredet, så att det lutar och går att komma åt. Rengör vredet och facket på enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inga starka eller repande rengöringsmedel. Blötlägg eller maskindiska inte! Ta inte av vredet hela tiden, så att lagringen förblir stabil.
Ugnsutrymmet blir varmt vid enbart mikring.	Torkfunktionen är på.	På effektläge 600 W och max. slår enheten automatiskt på övervärmen för att undvika kondensat vid ren mikring. Det påverkar inte slutresultatet. Du kan slå av funktionen i grundinställningarna. Följ anvisningarna för mikring. ⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

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

Felindikeringar på displayen

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

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

Maximal funktionstid

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

Ugnsfunktionernas resp. inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd.

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

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

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

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

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen på enheten består av en eller flera LED-lampor med lång livslängd.

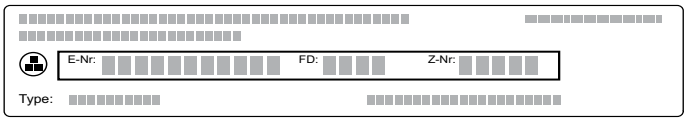
Om LED-lampan eller lampglaset är trasigt, kontakta service.Du får inte ta av lampglaset.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.
På vissa ångenheter hittar du typskylten bakom panelen.



Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr		**FD-nr**	

Service ☎	

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

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.

Maträtter

Ugnsfunktionen Assist kan laga många olika maträtter. Enheten väljer optimala inställningar åt dig.

Ugnen får inte vara för varm för maten du ska tillaga om du vill få bra slutresultat. Du får upp en anvisning på displayen om det finns risk för det. Låt ugnen svalna börja om igen.

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och storlek samt typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Du får upp förslag på temperatur, ugnsfunktion och tillagningstid till vissa maträtter.Du kan ändra temperatur och tillagningstid, om det behövs.
- Andra rätter kräver att du anger vikten. Ange alltid totalvikten, om inte enheten anger något annat. Enheten ställer in tid och temperatur åt dig.
  Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Ugnsstekta maträtter där enheten ställer in temperaturen åt dig kan ha inprogrammerade temperaturer på upp till 300°C. Så se till att du använder eldfasta formar.
- Du får anvisningar om t.ex. form, fals eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen. ⟶ *"Testat i vårt provkök." på sidan 31*

Mikro

Vissa maträtter slår automatiskt på mikron. Mikron kortar tillagningstiden avsevärt, den blir nästan halverad. Enheten talar om att du ska använda en form som tål att mikra. Du hittar anvisningar om lämpliga formar i kap. Mikro. ⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

Välj maträtt

Maträtterna har en enhetlig uppbyggnad:

- Kategori
- Mat
- Maträtt

Följande tabell innehåller kategorierna med tillhörande maträtter. Varje matslag innehåller en eller flera maträtter.

Kategorier	Mat
Kakor	Kakor i formar
	Kakor på plåt
	Småkakor
	Småkakor
Bröd, småfranska	Bröd
	Småfranska
Pizza, pajer	Pizza
	Pajer, quiche
Gratänger, suffléer	Matgratäng, tillagade tillbehör
	Lasagne, färsk
	Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög
	Pudding, söt, färsk
	Sufflé i portionsformar
Djupfrysta produkter	Pizza
	Småfranska
	Lådrätter
	Potatisprodukter
	Fågel, fisk
Fågel	Kyckling
	Anka, gås
	Kalkon
Kött	Fläskkött
	Nötkött
	Kalvkött
	Lammkött
	Viltkött
	Kötträtter
Fisk	Fisk
	Fiskfiléer
Tillbehör, grönsaker	Grönsaker
	Potatis
	Ris
	Gryn
Tina mat	Bröd, småfranska
	Kakor
	Kött, fågel
	Fisk

Ställa in maträtten

Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt.

Du använder vredet för att bläddra igenom resp. moment.

1. Tryck till på **menu**.
   Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
2. Tryck till på textfältet Assist.
   Du får upp kategorierna.
3. Tryck till på den kategori du vill ha.
   Du får upp maten i kategorin.
4. Tryck till på den mat du vill ha.
   Du får upp de olika maträtterna.
5. Tryck till på den maträtt du vill ha.
   Du får upp tillhörande inställningar på displayen. Du kan anpassa många maträttsinställningar som du vill ha dem.
   Vissa maträtter kräver att du anger vikten.
   Tips: Textfältet Tips ger dig anvisningar om tillbehör och fals.
6. Slå på med start/stop ▷.
   Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Enheten värmer upp.

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut.Enheten slår av uppvärmningen.

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

Låta gå klart

Vissa maträtter kan du låta gå klart när tillagningstiden går ut, om du inte är nöjd med slutresultatet.

Du får upp frågan om du vill låta maten gå klart på displayen. Vill du låta maten gå klart, tryck till på textfältet Låt gå klart. Du får upp ett förslag på tillagningstid som du kan ändra. Slå på med start/stop ▷.

Anvisning: Du kan låta maten gå klar flera gånger.

Är du nöjd med slutresultatet, tryck till textfältet Avsluta.

Slå av enheten med on/off ⏻.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden på vissa maträtter. Tryck till på textfältet Färdig innan funktionen går igång och flytta fram färdigtiden med vredet.

Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.Färdigtiden går inte att ändra längre.

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

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

Testat i vårt provkök.

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

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

Silikonformar

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformar.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du ändå vill använda silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Mängder och receptuppgifter kan avvika.

Kakor och småkakor

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda i kombination med mikrovågor

Om du kombinerar gräddningen med mikrovågor går det att få ner tillagningstiden rejält.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Följ de anvisningar som gäller för mikrotåliga formar.
⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

I kombinationsdrift går det att använda vanliga bakformar av metall. Om det uppstår gnistor mellan bakform och galler ska du kontrollera att formen är ren utanpå. Ställ formen på ett annat ställe på gallret. Om det inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikro. Gräddningen tar längre tid.

Om du använder formar av plast, keramik eller glas blir baktiden kortare än den som anges i tabellen. Kakan blir inte jämnt gräddad underifrån.

Det är bara möjligt att grädda på en fals när man kombinerar med mikrovågor.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals
Använd följande nivå för att grädda på en fals:
- Fals 1

Gräddning på två falsar
Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Långpanna: fals 3
  Bakplåt: fals 1
- Former på gallret
  första gallret: fals 3
  andra gallret: fals 1

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

Tillbehör

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

Galler
Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

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

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

Bakformar
Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad.

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsfunktionen för olika bakverk. Temperatur och baktid beror på typ av deg och degvolym. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

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

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Då sparar du upp till 20% effekt. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.

Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen. Ytterligare information finns bland baktipsen i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

Använda ugnsfunktioner:
- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag-ningstid i minuter
Kakor i form						
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1	Över-/undervärme	150-170	-	55-70
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1	4D Varmluft	160-180	90	30-40
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	1	Över-/undervärme	150-170	-	60-80
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhupf-springform	1	Över-/undervärme	160-180	-	45-60
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhupf-springform	1	4D Varmluft	170-190	90	35-45
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	1	Över-/undervärme	150-170	-	20-40
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	1	4D Varmluft	160-170	-	65-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	1	4D Varmluft	160-180	180	30-40
				100	-	20
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1	Över-/undervärme	190-210	-	45-55
Tarte	Pajform, svart plåt	1	Pizzaläge	190-210	-	25-40
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	1	4D Varmluft	150-160	-	65-75
Vetebröd i springform	Springform Ø 28 cm	1	4D Varmluft	150-160	-	25-35
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	1	Över-/undervärme	170-180	-	20-30
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1	Över-/undervärme	160-170*	-	25-35
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1	4D Varmluft	150-170*	-	30-50
Kakor på plåt						
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	1	Över-/undervärme	160-180	-	20-40
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	4D Varmluft	150-170	-	35-50
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1	Över-/undervärme	170-190	-	25-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	4D Varmluft	150-170	-	40-55
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	1	Över-/undervärme	160-180	-	60-80
Schweizisk kaka	Långpanna	1	Pizzaläge	180-200	-	60-70
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1	Över-/undervärme	160-180	-	15-25
Vetebröd med torr garning/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	4D Varmluft	160-170	-	25-35
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	1	Över-/undervärme	180-200	-	30-45
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1	4D Varmluft	150-160	-	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	1	4D Varmluft	150-160	-	35-45
Rulltårta	Bakplåt	1	Över-/undervärme	190-210*	-	10-15
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	1	4D Varmluft	150-160	-	50-60
Strudel, söt	Långpanna	1	4D Varmluft	170-180	-	40-60
Strudel, fryst	Långpanna	1	4D Varmluft	190-210	-	35-50
Strudel, fryst	Långpanna	1	4D Varmluft	200-220	90	20-25
Småkakor						
Småkakor	Bakplåt	1	Över-/undervärme	160**	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	1	4D Varmluft	150**	-	20-30

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag-ningstid i minuter
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140**	-	30-40
Muffins	Muffinsplåt	1		170-190	-	15-30
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1		150-170*	-	20-30
Små, jästa bakverk	Bakplåt	1		160-170	-	30-40
Smördegskakor	Bakplåt	2		170-190*	-	20-45
Smördegskakor, 2 falser	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190*	-	20-45
Petits-choux	Bakplåt	1		200-220	-	30-45
Wienerbröd	Bakplåt	1		160-180	-	20-30
Småkakor						
Spritskakor	Bakplåt	1		150-160**	-	20-30
Spritskakor	Bakplåt	1		140-150**	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	2		140-160	-	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	-	20-35
Maräng	Bakplåt	2		80-90*	-	120-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		80-90*	-	120-180
Nötkakor	Bakplåt	2		90-110	-	20-40
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	-	20-40

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Tips för kakor och småkakor

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

Bröd och småfranska

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals
Använd följande nivå för att grädda på en fals:
- Fals 1

Gräddning på två falsar
Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Långpanna: fals 3
  Bakplåt: fals 1
- Former på gallret
  första gallret: fals 3
  andra gallret: fals 1

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

Tillbehör

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

Galler
Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

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

Bakformar
Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad.

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika bröd och småfranska. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Brödet eller småfranskan skulle bara vara klar på ytan, men inte genomgräddad.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Då sparar du upp till 20% effekt. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar. Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

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

Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

Obs!

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

Använda ugnsfunktioner:
- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta
- Grill, liten grillyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C / grilläge	Tillag-ningstid i minuter
Bröd					
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	1		200-220*	10-15
				180-190	25-35
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
* förvärm					

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C / grilläge	Tillag-ningstid i minuter
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Focaccia	Långpanna	1		250-270	20-30
Småfranska					
Bake off-småfranska eller -baguetter, för-gräddade	Långpanna	2		200-220	10-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	1		170-180*	15-25
Småfranska, söta, färska, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		150-160*	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	1		180-200	25-35
Baguette, förgräddad, kyld	Långpanna	2		200-220	10-20
Småfranska, frysta					
Bake off-småfranska eller -baguetter, för-gräddade	Långpanna	2		200-220	15-25
Salta kringlor, delar för gräddning	Galler	1		220-240	15-25
Croissanter, delar för gräddning	Bakplåt	1		150-170*	20-35
Varma smörgåsar					
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	2		3	5-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	2		250	5-15
Rosta bröd	Galler	3		3	3-6

* förvärm

Pizza, paj och kryddiga bakverk

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda i kombination med mikrovågor

Om du kombinerar gräddningen med mikrovågor går det att få ner tillagningstiden rejält.

I kombinationsdrift kan du använda vanliga bakformar av metall. Om det uppstår gnistor mellan bakform och galler ska du kontrollera att formen är ren utanpå. Ställ formen på ett annat ställe på gallret. Om det inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikro. Gräddningen tar längre tid.

Om du använder former av plast, keramik eller glas blir baktiden kortare än den som anges i tabellen. Bakverk får en svagare bakyta på undersidan.

Det är bara möjligt att grädda på en fals när man kombinerar med mikrovågor.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals
Använd följande nivå för att grädda på en fals:
- Fals 1

Gräddning på två falsar
Använd 4D-varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i former måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Långpanna: fals 3
  Bakplåt: fals 1
- Former på gallret
  första gallret: fals 3
  andra gallret: fals 1

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

Tillbehör

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

Galler
Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid former på gallret.

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

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

Bakformar
Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad.

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

Djupfrysta produkter

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och baktid beror på typ av deg och degvolym. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Anvisning: Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maträtten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Då sparar du upp till 20% effekt. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.

Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

Använda ugnsfunktioner:
- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
Pizza						
Pizza, färsk	Bakplåt	1		200-220	-	20-30
Pizza, färsk, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	1		210-230	-	20-30
Pizza, kyld	Galler	1		210-230	-	10-20
Pizza, fryst						
Pizza, tunn botten, 1 st.	Galler	1		210-230	-	10-20
Pizza, tunn botten, 1 st.	Långpanna	1		210-230	90	10-20
Pizza, tunn botten, 2 st.	Galler + bakplåt	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, tjock botten, 1 st.	Galler	1		180-200	-	20-30
Pizza, tjock botten, 1 st.	Långpanna	1		180-200	90	15-25
Pizza, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabaguette	Galler	1		200-220	-	20-30
Pizzabaguette, 2 st.	Långpanna	1		180-200	90	10-20
Minipizza	Bakplåt	1		210-230	-	10-20
Minipizzor, 9 st.	Långpanna	1		210-230	90	10-20
Krydd. bakverk & quiche						
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Ostpaj	Pajform, svart plåt	1		190-210	-	30-45
Lök- och fläskpaj	Långpanna	1		260-280*	-	10-20
Pirog	Gratängform	1		190-200	-	40-50
Empanada	Långpanna	1		180-190	-	35-45
Börek	Långpanna	1		180-200	-	35-45

* Förvärm

Gratäng och sufflé

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

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

Tillagning med mikrovågor

Om du endast tillagar med mikrovågor eller i kombination med mikrovågor går det att få ner tillagningstiden rejält.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Följ de anvisningar som gäller för mikrotåliga formar.
⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

Ta ut den färdiga maten ur förpackningen. I mikroanpassade formar går tillagningen snabbare och blir jämnare.

Falsar

Använd alltid de angivna falsarna.

Du kan tillaga på en fals i form eller i långpanna.
- Formar på gallret: fals 1
- Långpanna: fals 2

Suffléer kan du även tillaga i vattenbad i långpannan. Sätt då in långpannan på fals 1.

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

Tillbehör

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

Galler
Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för olika gratänger och suffléer. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek och gratängens höjd. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

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

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

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

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

Använda ugnsfunktioner:
- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	1		200-220	-	35-55
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Gratängform	1		140-160	360	20-30
Puddingar	Gratängform	1		170-190	-	45-60
Puddingar	Gratängform	1		140-160	360	25-35
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	1		160-180	-	50-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratängform	1		180-200	360	20-30
Lasagne, frusen, 400 g	Långpanna	1		190-210	-	30-40
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	1		200-210	180	20-25
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	1		170-180	-	50-65
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	1		170-190	360	20-25
Sufflé	Gratängform	1		160-170*	-	40-50
Sufflé	Portionsformar	1		170-190	-	65-75

* Förvärm

Fågel

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

Steka på galler

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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan på falsen under.

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

Steka i formen

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

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

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

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

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

Steka i kombination med mikrovågor

Fågelkött passar särskilt bra att tillagas i kombination med mikrovågor. Tillagningstiden kan då förkortas betydligt.

Till skillnad mot vanlig drift är tillagningstiden vid stekning med mikrovågor baserad på den totala vikten.

Tips: Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Stekformar av metall eller keramik passar bara för tillagning utan mikrovågor. Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar. ⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

Grillning

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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner. Droppande fett fångas upp.

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

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

Anvisningar

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

Vänd fågelstycket efter ca. ½ till ⅔ av den angivna tiden.

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

Tips

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

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

Använda ugnsfunktioner:
- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta
- Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C / grilläge	Mikroeffekt i W	Tillag-ningstid i minuter
Kyckling						
Kyckling, 1 kg	Kärl utan lock	1		200-220	-	60-70
Kyckling, 1 kg	Kärl med lock	1		230-250	360	25-35
Kycklingsbröstfilé, à 150 g (grilla)	Galler	2		3*	-	15-20
Kycklingsbröstfilé, 2 st. à 150 g (grilla)	Kärl utan lock	1		190-210	180	25-30
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	2		220-230	-	30-35
Kycklingdelar, 4 st. à 250 g	Kärl utan lock	1		190-210	360	20-30
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	2		200-220	-	10-20
Kycklingsticks, nuggets, frusna, 250 g	Långpanna	1		190-210	360	15-20
Gödkyckling, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		200-220	-	70-90
Gödkyckling, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-220	360	30
					180	15-25
Anka & gås						
Anka, 2 kg	Kärl utan lock	1		180-200	-	90-110
Anka, 2 kg	Långpanna	1		170-190	180	60-80
Ankbröst, à 300 g	Galler	2		230-250	-	25-30
Gås, 3 kg	Kärl utan lock	1		160-170	-	120-150
Gås, 3 kg	Kärl utan lock	1		170-190	180	80-90
Gåslår, à 350 g	Galler	2		210-230	-	40-50
Gåslår, à 350 g	Långpanna	1		170-190	180	30-40
Kalkon						
Liten kalkon, 2,5 kg	Kärl utan lock	1		180-190	-	70-90
Liten kalkon, 2,5 kg	Kärl med lock	1		210-230	360	45-50
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Kärl med lock	1		240-260	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Kärl utan lock	1		180-200	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Kärl med lock	1		210-230	360	45-50

* Förvärm i 5 minuter

Kött

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

Steka och sjuda

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

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

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

Steka på galler

På gallret får köttet en lite knaprigare yta.

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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan på falsen under.

Steka och sjuda i porslinsformer

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

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

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

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

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

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

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

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

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

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

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

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

Steka i kombination med mikrovågor

Vissa rätter kan tillagas i kombination med mikrovågor. Tillagningstiden förkortas då betydligt.

Till skillnad mot vanlig drift är tillagningstiden vid stekning med mikrovågor baserad på den totala vikten.

Tips: Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

Använd alltid eldfast form som tål att mikras. Stekformar av metall eller keramik passar bara för tillagning utan mikrovågor. Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar. ⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

Obs!

Om du använder en stekpåse ska den inte förslutas med metallklämmor. Används matlagningssnöre. Använd inte metallspett för rullader. Det kan uppstå gnistor.

Grillning

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

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner. Droppande fett fångas upp.

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

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

Salta maten först efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet.

Anvisningar

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

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

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

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

Använda ugnsfunktioner:
- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta
- Mikro

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C / grilläge	Mikrovågseffekt i W	Tillagningstid i minuter
Fläskkött						
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		180-200	-	120-130
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Kärl med lock	1		180-200	180	40-50
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Kärl utan lock	1		190-200	-	130-140
Fläskfilé, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		220-230	-	70-80
Fläskfilé, 1,5 kg	Kärl med lock	1		230-240	90	50-60
Fläskfilé, 400 g	Galler	2		220-230	-	20-25
Kassler med ben, 1 kg (tillsätt litet vatten)	Kärl med lock	1		210-220	-	60-80
Kassler med ben, 1 kg	Kärl utan lock	1		-	360	40-50
Fläskköttsskivor, 2 cm tjocka	Galler	3		2	-	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka (förvärm 5 min)	Galler	3		3*	-	8-12
Nötkött						
Oxfilé, medium, 1 kg	Kärl utan lock	1		210-220	-	40-50
Oxfilé, medium, 1 kg	Kärl med lock	1		180-200	90	30-40
Nötgrytstek, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-220	-	130-140
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		220-230	-	60-70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		240-260	180	30-40
Biff, 3 cm tjock, medium	Galler	2		3	-	15-20
Hamburgare, 3-4 cm hög****	Galler	2		3	-	20-30
Kalvkött						
Kalvstek, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		160-170	-	100-120
Kalvstek, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-210	90	70-80
Kalvlägg, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		200-210	-	100-110
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppet kärl	1		200-220	180	30
					90	30-40
Lammkött						
Lammbog benfri, medium, 1,5 kg	Kärl utan lock	1		170-190	-	50-70
Lammbog benfri, medium,1,5 kg	Kärl med lock	1		240-260	360	30
					180	35-40
Lammrygg med ben**	Kärl utan lock	1		180-190	-	40-50
Lammrygg med ben**	Kärl utan lock	1		190-210	90	30-40
Lammkotlett***	Galler	2		3	-	12-18
Korv						
Grillkorv	Galler	2		3	-	10-20
Kötträtter						
Köttfärslimpa, 1 kg	Kärl utan lock	1		170-180	-	70-80
Köttfärslimpa, 1 kg + 50 ml vatten	Kärl utan lock	1		170-190	360	30-40

* förvärm
** Vänd inte
*** Skjut in långpannan därunder på fals 1
**** Vänd efter 2/3 av tiden

Tips vid stekning, sjudning och grillning

Ugnsutrymmet blir nedsmutsat.	Tillaga maten i en sluten stekgryta eller använd grillplåten. Om du använder grillplåten får du det bästa grillresultatet. Du kan köpa till grillplåten som extra tillbehör.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd och/eller steken är för torr.	Kontrollera falsnivån och temperaturen. Välj en lägre temperatur nästa gång och förkorta eventuellt stektiden.
Skorpan är för tunn.	Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl och tillsätt eventuellt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och tillsätt eventuellt mindre vätska nästa gång.
Köttet bränner vid när det ska sjuda.	Stekform och lock måste passa ihop och sluta tättt. Sänk temperaturen och tillsätt eventuellt lite vätska medan köttet sjuder.
Steken är inte klar.	Skär upp steken. Tillred såsen i stekgrytan och lägg i stekskivorna. Avsluta tillagning med endast mikrovågor.
Grillbitarna blir för torra.	Salta köttet efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet. Stick inga hål i köttet när du vänder det. Använd en grilltång.

Fisk

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

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

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

Steka och grilla på galler

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt på den angivna falsen. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner.

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

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

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

Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i fiskköttet rinner köttsaften ut och fiskköttet blir torrt.

Anvisningar

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

Steka och ångkoka i formen

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

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

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

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

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

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

Ångkoka med mikrovågsugn

Det går även att ångkoka fisk i mikrovågsugnen.

Välj då en försluten mikrougnstålig form eller använd en tallrik eller mikrovänlig folie för att täcka över formen. Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar.
→ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

Den egna smaken stannar i livsmedlet och du behöver inte salta och krydda så mycket. Vid hela fiskar ska du tillsätta en till tre matskedar vatten eller citronsaft.

Låt fisken stå i 2-3 minuter efter tillagning så att temperaturen jämnas ut.

Ta av förpackningen på färdigmaten. I mikroanpassade formar går tillagningen snabbare och blir jämnare.

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

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

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

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

Använda ugnsfunktioner:
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta
- Pizzaläge
- Mikro

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C / grilläge	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
Fisk						
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Öppen form	1		170-190	-	20-30
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		2	90	15-20
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	1		-	600	3
					360	2-7
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Öppen form	1		170-190	-	30-40
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	1		-	600	10
					360	10-15
Fiskfiléer						
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	2		1*	-	15-25
Fiskfilé, opanerad, ångkokt, 400 g	Kärl med lock	1		-	600	4
					360	5-15
Fiskkotletter						
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	2		3	-	18-22
Fisk, frusen						
Fisk, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	1		-	600	5
					360	7-12
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	1		210-230	-	25-40
Fiskfilé, opanerad, 400 g	Kärl med lock	1		-	600	10-15
Fiskfilé, gratinerad	Galler	2		220-240	-	35-45
Fiskfilé, gratinerad, 400 g	Öppen form	1		3	360	15-20
Fiskpinnar***	Bakplåt	1		220-240	-	10-20
Fiskrätter						
Fiskterrin, 1000 g	Terrinform	1		-	360	20-25

* Förvärm
** Skjut in långpannan därunder på fals 1
*** vänd emellanåt

Tillbehör och grönsaker

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

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

Tillagning i kombination med mikrovågor

Om du vill tillaga i kombination med mikrovågor ska du alltid använda en form som kan förslutas och som är mikrougnstålig. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie. Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar.

Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så mycket det går i formen.

Gryn skummar kraftigt vid tillagning. Använd en hög form med lock till spannmålsprodukter och ris.

Maten behåller mycket av sin smak. Salta och krydda därför försiktigt.

Om du inte hittar någon inställningsuppgift för din förberedda mängd mat kan du förlänga eller förkorta tillagningstiden enligt följande grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tid.

Vänd på eller rör om i maten två till tre gånger. Låt maten vila ytterligare två till tre minuter efter uppvärmning, så att den hinner svalna av.

Maten avger värme till formen. Även vid enbart tillagning med mikrovågor kan formen bli mycket het.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Tillagning på en fals
Följ uppgifterna i tabellen.

Tillagning på två falsar
Använd 4D-varmluft. Plåtar du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Tillbehör

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

Galler
Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

Använda ugnsfunktioner:
- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta
- Pizzaläge
- Mikro

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C / grilläge	Mikrovågseffekt i W	Tillagningstid i minuter
Grönsaker, färska						
Grönsaker, färska, 250 g*	Kärl med lock	1		-	600	8-12
Grönsaker, färska, 500 g*	Kärl med lock	1		-	600	10-15
Grönsaker, frysta						
Spenat, 450 g*	Kärl med lock	1		-	600	13-18
Blandade grönsaker, 250 g + 25 ml vatten*	Kärl med lock	1		-	600	10-14
Blandade grönsaker, 500 g + 25 ml vatten*	Kärl med lock	1		-	600	15-20
Grönsaksrätter						
Grillgrönsaker	Långpanna	3		3	-	10-15
Potatis						
Bakpotatis, i halvor	Långpanna	1		160-180	-	45-60
* Rör om en till två gånger						

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C / grilläge	Mikrovågseffekt i W	Tillagningstid i minuter
Bakpotatis, i halvor, 1 kg	Långpanna	2		200-220	360	15-20
Skalpotatis, hel, 250 g*	Kärl med lock	1		-	600	10-13
Kokt potatis, fyrdelade, 500 g*	Kärl med lock	1		-	600	12-15
Potatisprodukter, frusna						
Potatisrösti (vänd då och då)	Långpanna	2		200-220	-	20-30
Potatispiroger, fyllda (vänd då och då)	Långpanna	2		190-210	-	15-25
Kroketter	Bakplåt	1		200-220	-	15-25
Pommes frites (vänd då och då)	Bakplåt	1		190-210	-	20-30
Pommes frites, 500 g	Långpanna	2		250-270	180	15-20
Pommes frites, 2 fals (vänd då och då)	Långpanna + bakplåt	3+1		200-220	-	30-40
Ris						
Långkornigt ris, 250 g + 500 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	7-9
					180	13-16
Råris, 250 g + 650 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	12-14
					180	22-27
Gryn						
Couscous, 250 g + 500 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	6-8
Hirs hel, 250 g + 600 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/majsgryn, 125 g + 500 ml vatten*	Kärl med lock	1		-	600	6-8
Korngryn, 250 g + 750 ml vatten	Kärl med lock	1		-	600	11-13
					180	15-20
Ägg						
Äggkaka av 2 ägg	Kärl med lock	1		-	360	6-8

* Rör om en till två gånger

Dessert

Med din enhet kan du göra yoghurt och olika desserter.

Vid tillagning med mikrovågor ska du alltid använda eldfast form som tål att mikras. Följ anvisningarna för mikrougnståliga formar. ⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

När du sätter formen på gallret ska inskriften "Microwave" vara riktad mot ugnsluckan och böjningen vara nedåt.

Göra yoghurt

Ta ut tillbehör och ställningar ur ugnsutrymmet. Ugnsutrymmet ska vara tomt. Öppna inte luckan när funktionen är igång.

1. Värm upp 1 liter mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på plattan och låt svalna till 40°C.
   För H-mjölk räcker det att värma upp till 40°C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
4. Ställ kopparna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
5. När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

Pudding av puddingpulver

Häll i puddingpulvret tillsammans med de angivna mängderna mjölk och socker i en hög mikrougnstålig form. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rör om ordentligt så snart mjölken börjar skumma upp. Upprepa detta en eller två gånger.

Laga risgrynsgröt

1. Väg upp riset och tillsätt 4-faldiga mängden mjölk.
2. Häll i ris och mjölk i en hög, mikrougnstålig form.
3. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.
4. Så snart mjölken börjar skumma upp ska du röra om ordentligt och sänka mikrovågseffekten till den nivå som anges i tabellen.
   Rör om flera gånger under kokets gång.

Kompott

Väg frukten i en mikrougnstålig form och tillsätt en matsked vatten per 100 g frukt. Smaka av med socker och kryddor. Täck över formen och ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rör om två till tre gånger under tillagningen.

Popcorn för mikrovågsugn

Använd en eldfast, låg form av glas, t.ex. locket till en gratängform. Använd inte porslin eller väldigt djupa tallrikar.

Lägg in popcornpåsen med den etiketterade sidan nedåt mot tallriken. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen. Ibland kan tiden behöva anpassas, beroende på produkt och mängd.

För att popcornen inte ska brännas ska popcornpåsen tas ut och skakas efter 1 ½ minut. Gör rent i ugnen efteråt.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!
Förpackningen till vakuumförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.

Rekommenderade inställningsvärden

Använda ugnsfunktioner:
- Över-/undervärme
- Mikro

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
Pudding av puddingpulver*	Kärl med lock	1		-	600	5-8
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		40-45	-	8-9h
Risgrynsgröt, 125 g + 500 ml mjölk*	Kärl med lock	1		-	600	10
					180	20-25
Fruktkompott, 500 g	Kärl med lock	1		-	600	9-12
Popcorn för mikrovågsugn, 1 påse à 100 g**	Öppen form	1		-	600	4-6

* Rör om en till två gånger
** Lägg den slutna påsen på fatet

Eco-ugnsfunktioner

Varmluft Eco och över-/undervärme Eco är smarta ugnsfunktioner för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt.Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livsmedel avgör hur mycket effekt du kan spara. Effekten försvinner om du gläntar på luckan för tidigt vid tillagning eller förvärmer.

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna.Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Välj en temperatur i intervallet 125-275°C för varmluft Eco och i intervallet 150-250°C för över-/undervärme Eco. Håll luckan stängd vid tillagning. Tillaga bara på en fals.

Ugnsfunktionen varmluft Eco används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen. Ugnsfunktionen över-/undervärme Eco används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

Tillbehör

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

Galler
Sätt in gallret med präglingen "Microwave" mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

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

Bakformar och porslin
Mörka bakformar av metall passar bäst. Därigenom kan du spara upp till 35 procent energi.

Formar av rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme som en spegel. Ickereflekterande formar av emalj, värmetåligt glas eller beskiktade gjutna aluminiumformar är bättre lämpade.

Ljusa plåtformar, keramikformar eller glasformar förlänger baktiden och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

Använda ugnsfunktioner:
- Varmluft Eco
- Över-/undervärme Eco

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Kakor i form					
Sockerkaka i form	Krans-/formbrödsform	1		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	1		140-160	20-40
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	1		150-170	20-30
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	1		150-160	65-75
Kakor på plåt					
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		160-180	20-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		170-180	25-35
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	1		150-160	35-45
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	1		150-170	20-35
Småkakor					
Muffins	Muffinsplåt	2		160-180	15-30
Småkakor	Bakplåt	1		150-160	25-35
Smördegskakor	Bakplåt	2		170-190	25-50
Petit-choux	Bakplåt	1		200-220	35-45
Småkakor	Bakplåt	2		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	2		140-150	25-40
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	1		150-160	30-40
Bröd & småfranska					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	1		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	1		250-270	15-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	1		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	1		180-200	25-35
Kött					
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	1		180-190	120-140
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	1		200-220	140-160
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	1		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	1		190-210	25-35
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	1		190-210	45-55
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Kärl med lock	1		190-210	15-35

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 för akrylamidfattig tillagning av maträtter	
Allmänt	■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ■ Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid.
Bakning	Med över-/undervärme, max 200° C. Varmluft max. 180° C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190° C. Varmluft max. 170° C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra.

Anpassad tillagning

Anpassad tillagning är långsam tillagning på låg temperatur. Därför kallas det även lågtemperaturkokning.

Anpassad tillagning passar perfekt för alla finare köttyper (t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm eller fågel), som ska tillagas rosa eller till "precis genomstekt". Köttet blir mycket saftigt och mört.

Din fördel: du får större frihet att planera menyn, det är inga problem att varmhålla kött gjort med anpassad tillagning. Under tillagningen behöver du inte vända på köttet. Under tillagning ska ugnsluckan vara stängd för att skapa en jämn temperatur.

Använd endast färskt och hygieniskt kött utan skador och ben. Putsa bort senor och fettkappa ordentligt. Fett ger en kraftig bismak vid anpassad tillagning. Du kan även använda kryddat eller marinerat kött. Använd inte upptinat kött.

Du kan skära upp köttet direkt efter anpassad tillagning. Det behöver inte vila. Köttet blir rosa inuti tack vare den speciella tillagningsmetoden, men det betyder inte att det är rått eller otillräckligt tillagat.

Anvisning: En tidssatt tillagningstid med sluttid är inte möjlig med ugnsinställningen anpassad tillagning.

Diskgods

Använd grunda formar, t.ex. en serveringstallrik av porslin eller glas. Sätt in formen i ugnen för att värma upp den.

Ställ den öppna formen på galler på fals 1.

Ytterligare information finns bland tipsen för anpassad tillagning i anslutning till inställningstabellerna.

Din enhet har en inställning för anpassad tillagning. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvalnat. Låt ugnen värmas upp ordentligt tillsammans med formen i knappt 10 minuter.

På stekhällen bryner du på köttet på alla sidor på hög värme, även ändarna. Lägg sedan genast upp det på den förvärmda formen. Ställ in formen med köttet i ugnen igen och påbörja anpassad tillagning.

Rekommenderade inställningsvärden

Temperatur för anpassad tillagning och tillagningstid beror på köttets storlek, tjocklek och kvalitet. Därför anges inställningszoner.

Använd uppvärmningstyp:
■ Anpassad tillagning

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Fågel						
Ankbröst, rosa à 300 g	Öppet kärl	1		6-8	95*	45-60
Kycklingbröstfilé, à 200 g, genom-stekt	Öppet kärl	1		4	120*	45-60
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg, genom-stekt	Öppet kärl	1		6-8	120*	100-130
Fläskkött						
Fläskfilé, 5-6 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	1		6-8	85*	130-180
Fläskfilé, hel	Öppet kärl	1		4-6	85*	45-70

* Förvärm

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
Nötkött						
Oxstek (rullen), 6-7 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	1		6-8	100*	150-190
Oxfilé, 1 kg	Öppet kärl	1		4-6	85*	90-120
Rostbiff, 5-6 cm tjock	Öppet kärl	1		6-8	85*	120-180
Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka	Öppet kärl	1		4	85*	40-60
Kalvkött						
Kalvstek, 4-5 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	1		6-8	85*	100-130
Kalvstek, 7-10 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	1		6-8	85*	150-210
Kalvfilé, hel, 800 g	Öppet kärl	1		4-6	85*	70-120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppet kärl	1		4	80*	40-60
Lammkött						
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppet kärl	1		4	85*	30-45
Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbunden	Öppet kärl	1		6-8	95*	120-180
* Förvärm						

Tips för anpassad tillagning

Anpassad tillagning för ankbröst.	Placera ankbröstet kallt i en panna och bryn först skinnsidan. Efter den anpassade tillagningen bryner du på så ytan blir frasig, i 3 till 5 minuter.
Kött som tillagas så här är inte lika varmt som kött som är stekt på vanligt sätt.	Förvärm tallrikarna och servera såserna mycket varma så att det stekta köttet inte svalnar för snabbt.

Torkning

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

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

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

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

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

Använd följande falsar för torkning:
- 1 galler: fals 2
- 2 galler: fals 3+1

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

Använd uppvärmningstyp:
- 4D Varmluft

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g)	Galler	2		80	4-7
Stenfrukt (plommon)	Galler	2		80	8-10
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	Galler	2		80	4-7
Skivad svamp	Galler	2		60	6-8
Örter, rensade	1-2 galler	-		60	2-6

Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

⚠ Varning – Risk för personskador!!
Glasburkar med felaktigt konserverade livsmedel kan spricka. Följ anvisningarna vid konservering.

Glas

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

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

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

Förberedning av frukter och grönsaker

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

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

Frukt
Frukten i konserveringsglasen ska fyllas på med varm avskummad sockerlösning (ca. 400 ml för ett 1-litersglas). Till en liter vatten:
- ca. 250g socker till söt frukt
- ca. 500g socker till syrligare frukt

Grönsaker
Fyll konserveringsglasen med grönsakerna och kokat vatten.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.

Förslut glasen med klämmor. Ställ glasen på långpanna så att de inte har kontakt med varandra. Häll 500 ml hett vatten (ca. 80° C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen

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

Grönsaker
Efter en viss tid börjar det uppstå små bubblor. Så snart det uppstår bubblor i alla konserveringsglas ska du sänka temperaturen till 120 °C och låta bubbelprocessen fortsätta i stängd ugn enligt uppgifterna i tabellen. Stäng av ugnen efter den här tiden och utnyttja eftervärmen några minuter, enligt uppgifterna i tabellen.

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:
- 4D Varmluft

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

Jäsa deg

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

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger.Följ anvisningarna i inställningstabellen för 1:a och 2:a jäsningen (degjäsning och styckjäsning).

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

Under jäsningen får inte ugnsluckan öppnas, eftersom fuktigheten då försvinner. Täck degen med fuktig kökshandduk.

Styckjäsning
Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:
- Över-/undervärme

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Jäsdeg, lätt	Bunke	1		35-40	25-30
	Bakplåt	1		35-40	10-20
Jäsdeg, tung och fettrik	Bunke	1		35-40	20-40
	Bakplåt	1		35-40	15-25

Upptining

Använd ugnsinställning mikrovågor för att tina upp djupfryst frukt, grönsaker, fågel, kött, fisk och bakprodukter.

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i en mikrougnstålig form och ställ det på gallret i ugnen. Följ de anvisningar som gäller för mikrotåliga formar.
⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

Sätt in gallret med inskriften "Microwave" mot ugnsluckan och böjningen nedåt.

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

Rekommenderade inställningsvärden

Tiderna i tabellen är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet, frystemperatur (-18°C) och egenskaper. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov. Det går ofta bäst att tina upp i flera steg. I tabellen står dessa steg under varandra.

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

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

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

Tips: Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

Använd uppvärmningstyp:
- Mikro

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag-ningstid i minuter
Bröd, småfranska						
Bröd, 500 g	Kärl utan lock	1		-	180	3
				-	90	10-15
Småfranska	Galler	1		140-160	90	2-4
Kakor						
Kaka, saftig, 500 g	Kärl utan lock	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kaka, torr, 750 g	Kärl utan lock	1		-	90	10-15
* Vänd efter halva tiden						

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag-ningstid i minuter
Kött & fågel						
Kyckling, hel, 1,2 kg*	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	10-15
Fågeldelar, 250 g*	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	10-15
Anka, 2 kg*	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	40-50
Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 800 g*	Kärl utan lock	1		-	180	15
				-	90	10-15
Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 1 kg*	Kärl utan lock	1		-	180	15
				-	90	20-30
Helt köttstycke, t.ex. stek (rått kött) 1,5 kg*	Kärl utan lock	1		-	180	15
				-	90	25-35
Kött i bitar eller skivor, t.ex. gulasch (rått kött), 500 g*	Kärl utan lock	1		-	180	8
				-	90	5-10
Blandfärs, 200 g*	Kärl utan lock	1		-	90	8-15
Blandfärs, 500 g*	Kärl utan lock	1		-	180	5
				-	90	10-15
Blandfärs, 1000 g*	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	20-30
Fisk						
Fisk, hel, 300 g*	Kärl utan lock	1		-	180	3
				-	90	10-15
Fiskfilé, 400 g*	Kärl utan lock	1		-	180	5
				-	90	10-15
Frukt, grönsaker						
Bärfrukt, 300 g	Kärl utan lock	1		-	180	5-10
Grönsaker, 600 g	Kärl utan lock	1		-	180	10
				-	90	8-13
Övrigt						
Tina smör, 125 g	Kärl utan lock	1		-	90	7-9
* Vänd efter halva tiden						

Värma mat med mikrovågsugn

Med mikrovågsugnen kan du värma mat eller tina upp och värma den i ett steg.

Ta av förpackningen på färdigmaten. I mikroanpassade formar går det snabbare att värma maten och värmen sprider sig jämnare. Olika ingredienser i maten kan värmas upp olika snabbt.

Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så platt det går i formen. Livsmedlen ska inte ligga i skikt på varandra.

Täck över maten. På så vis får du en bättre tillagning. Om du inte har något passande lock för formen kan du använda en tallrik eller speciell mikrofolie.

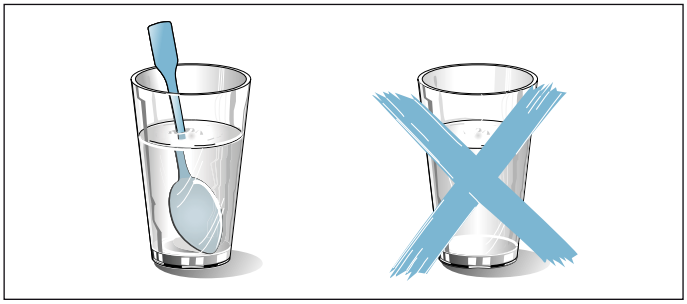
Vänd på eller rör om i maten två till tre gånger. Låt maten stå ytterligare 1 till 2 minuter efter uppvärmningen så att värmen jämnas ut.

Om du värmer barnmat ställer du flaskan utan sugnapp eller lock på gallret. Skaka och rör om ordentligt efter uppvärmningen och kontrollera absolut temperaturen.

Livsmedlet avger värme till behållaren. Även vid ren mikrovågsugnsdrift kan behållaren bli mycket het.

Tips: Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tidsåtgång.

⚠ Varning – Risk för skållning!!
När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.



Obs!
Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du inställningsvärden för olika drycker och maträtter för att värma med mikrovågor. Tidsangivelserna är riktvärden. Tidsåtgången beror på ugnsformen såväl som livsmedlets kvalitet, temperatur och typ. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Om det inte finns några angivna värden för din maträtt kan du se efter vid liknande maträtter i tabellen.

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

Gör rent i ugnen efteråt.

Använd uppvärmningstyp:
- Mikro

Maträtt	Formar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag-ningstid i minuter
Värma drycker						
200 ml (rör om väl)	Kärl utan lock	1		-	max	1-3
400 ml (rör om väl)	Kärl utan lock	1		-	max	2-6
Värma barnmat						
Nappflaska, 150 ml (rör om väl)	Kärl utan lock	1		-	360	1-3
Grönsaker, kylda						
250 g	Kärl med lock	1		-	600	3-8
Grönsaker, frysta						
lösa, 250 g	Kärl med lock	1		-	600	8-12
Stuvad spenat, frusen i block, 450 g	Kärl med lock	1		-	600	11-16
Maträtter, kylda						
Tallriksrätt, 1 portion	Kärl med lock	1		-	600	4-8
Soppe, gryta, 400 ml	Kärl med lock	1		-	600	5-7
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Kärl med lock	1		-	600	5-10
Gratänger, 400 g, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Kärl utan lock	1		-	600	5-10
Rätter, frusna						
Tallriksrätt, 1 portion	Kärl med lock	1		-	600	11-15
Soppa, gryta, 200 ml (rör om väl)	Kärl med lock	1		-	600	4-6
Tillbehör, 500 g, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Kärl med lock	1		-	600	7-10
Gratänger, 400 g, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Kärl utan lock	1		180-200	180	20-25

Varmhållning

Med inställningen Varmhållning kan du hålla mat varm. Då undviker du att kondens bildas och måste inte torka i ugnen.

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

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011 och efter standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Bakning

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

Gräddning på två falsar:
- Långpanna: fals 3
  Bakplåt: fals 1

Äppelpaj med lock
Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.

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

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

Anvisningar

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

Använda ugnsfunktioner:
- 4D Varmluft
- Över-/undervärme
- Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Gräddning					
Spritskakor	Bakplåt	1		150-160*	20-30
Spritskakor	Bakplåt	1		140-150*	25-35
Småkakor	Bakplåt	1		160*	25-35
Småkakor	Bakplåt	1		150*	20-30
Småkakor, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		140*	30-40
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	1		170-180	60-80

* Förvärm i 5 min, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen
** Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:
- Grill, stor grillyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Grill-steg	Tillag-ningstid i minuter
Grillning					
Rosta bröd	Galler	3		3	3-6
Hamburgare, 12 st.*	Galler	2		3	20-30

* Vänd efter 2/3 av tiden

Mikra

Använd alltid eldfasta formar som går att mikra vid mikring. Följ de anvisningarna för mikrotåliga formar.
⟶ *"Mikrovågsugnen" på sidan 18*

Sätt in formen på gallret, gallrets prägling "Microwave" ska vara mot mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.

Anvisning: Slå av torkfunktionen i grundinställningarna vid kontroll av mikrofunktionen.
⟶ *"Grundinställningar" på sidan 21*

Använda ugnsfunktioner:
- 4D Varmluft
- Varmluftsgrillning
- Mikro

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i watt	Tillag-ningstid i minuter
Tina med mikron						
Kött	Öppet kärl	1		-	180	5
					90	10-15
Mikra						
Äggstanning	Öppet kärl	1		-	360	20
					180	20-25
Biskvier	Öppen form	1		-	600	7-9
Köttfärslimpa	Öppen form	1		-	600	22-27
Kombifunktion						
Potatisgratäng	Öppen form	1		150-170	360	25-30
Kakor	Öppen form	1		190-210	180	12-18
Kyckling*	Öppen form	1		180-200	360	25-35
* Vänd efter 2/3 av tiden						

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001157832
980201