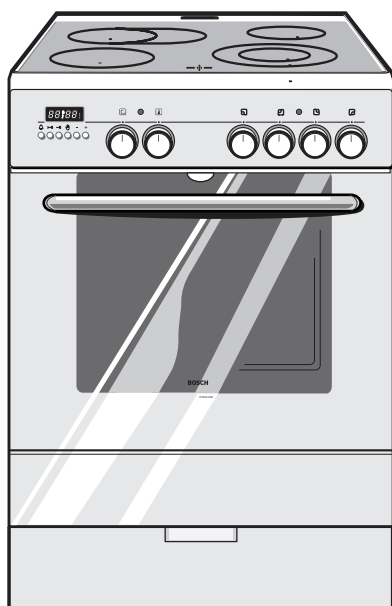


BOSCH

SE Bruksanvisning



BOSCH

Du har valt en kvalitetsspis, som du kommer att ha stor nytta av i ditt kök under många år.

Läs noga igenom hela bruksanvisningen så att du lär dig använda alla de tekniska funktioner spisen är utrustad med.

Först i bruksanvisningen kommer viktiga fakta om säkerhet.

Nästa avsnitt visar spisens manöverpanel och vilka tillbehör som medföljer. Här finns också en översikt över de olika ugnsfunktionerna.

Tabellerna med exempel på hur du kan baka och laga mat i ugnen och på spisen är uppbyggda så att du steg för steg ser vilka inställningar du ska göra. Här finns typiska maträtter med uppgifter om lämpligt tillagniskärl. Vilken fals plåten/gallret ska skjutas in på och vilka inställningar som ger bästa tillagningsresultatet.

För att spisen ska förbli i fint skick så länge som möjligt finns i slutet av bruksanvisningen råd om skötsel och rengöring. Och skulle det bli något fel på spisen finns råd om hur du själv kan avhjälpa enklare fel.

Innehållsförteckningen är utförlig så att du snabbt ska hitta det avsnitt du letar efter.

Gäller i Osteuropa:

Tidsangivelsen är inte exakt: Den offentliga elförsörjningens nätfrekvens utgör grunden för klockornas tidsangivelse. I Europa är denna frekvens enhetlig, 50 Hz. Nät som får sin kraft från kraftverk i östra Europa uppvisar svängningar i detta hänseende. Frekvensen ligger något lägre, vid ca 49,4 Hz. Det innebär, att klockorna kan dra sig ända upp till 20 minuter på 24 timmar, ca 1 minut per timme.

Denna avvikelse har ingen inverkan på spisens funktion eller på programförloppen.

Innehåll

Före anslutning

Före anslutning	6
Förpackningsmaterialet och den gamla spisen	6

Uppställning och anslutning

Till installatören	7
Nivåjustering	7
Tippskydd	8

Viktigt att veta

Säkerhetsanvisningar	9
Så undviker du skador på spisen	10

Om spisen

Beskrivning av spisen	11
Manöverpanelen	12
Barnspärr	14
Ugnsfunktioner	14
Ugnens inredning och utrustning	16

Före förste användningen

Ställa in rätt tid på klockan	17
-------------------------------	----

Timern

Ugnslås

Matlagning på hällen

Så undviker du skador på hällen	20
Hällen	20
Restvärmeindikator	22
Gör så här	23
Kokzon med variabel storlek	23
Kokzon med oval grytzon	23
Tabell med exempel	24
Så sparar du värdefull energi	25

Innehåll

Ställa in ugnen

Gör så här	27
Automatisk avstängning	27
Senarelagt automatiskt på/av	28

Bröd, kakor och småkakor

Råd och tips vid bakning	33
--------------------------	----

Kött, fågel, fisk

Tips om stekning och grillning	40
--------------------------------	----

Puddingar, gratänger, varma smörgåsar

Djupfrysta färdiglagade produkter

Upptining

Torkning

Konservering

Skötsel och vård

Utsidan	47
Hällen	47
Automatisk självrengöring	48
När ugnen svalnat	52
Rengöring för hand	52
Utdragslådan	52
Plåtar/galler	52

Råd vid fel

Reservdelar	54
Byte av ugnslampa	54

Konsument-bestämmelser

Service	55
E-Nr. och FD-Nr.	55

Före anslutning

Före anslutning

Läs noga igenom helabruksanvisningen innan spisen används. Här finns viktig information om säkerhet, användning och skötsel.

- ☐ Spara bruksanvisningen till den som ev. övertar spisen efter dig.
- ☐ Kontrollera att hällen inte skadats, t.ex. att glaskeramiken eller den omgivande ramen uppvisar repor.
- ☐ Spisen får inte användas om den är skadad.

Förpacknings- materialet och den gamla spisen

- ☐ Se till att förpackningsmaterialet tas om hand på ett miljöriktigt sätt. Våra produkter transporteras ofta långa vägar varför förpackningen effektivt måste skydda mot skador. Lägg dock märke till att förpackningen alltid är minsta möjliga. Allt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Trästöden har inte behandlats med kemikalier. Pappen består till 80-100% av returpapper. Plasten är av polyeten (PE), banden av polypropen (PP) och det stötdämpande materialet av freonfri polystyren (PS).

Plastmaterialen är rena kolväteföreningar och kan återvinnas.

Hör med kommunen eller det lokala renhållningsverket var du kan lämna gamla produkter och förpackningsmaterial så att det tas om hand på bästa miljöriktiga sätt. Genom att materialet därefter kan bearbetas och återvinnas bidrar du till att spara på råvaror och dessutom reducerar du mängden sopor.

- ☐ Förstör den gamla spisen innan den lämnas till skrotning. Dra först ut kontakten ur väggen och klipp av sladden så nära spisen som möjligt.

Uppställning och anslutning

Uppställning och anslutning

Montering och anslutning får endast utföras av behörig fackman.

Denne ska tillse att de lokala elföreskrifterna efterföljs.

Vid felaktig anslutning gäller inte konsumentbestämmelserna.

Till installatören:

Enligt gällande bestämmelser måste frångående användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning om minst 3 mm och allpolig frångående. Om spisen ansluts till vägguttag är det inte nödvändigt om uttaget kan nås av användaren.

Produkter utrustade med elkontakter får endast anslutas till jordade vägguttag som installerats enligt gällande föreskrifter.

Spisen uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser för brandskyddsklass Y. Spisen får endast placeras med ena kortsidan mot högskåp eller vägg.

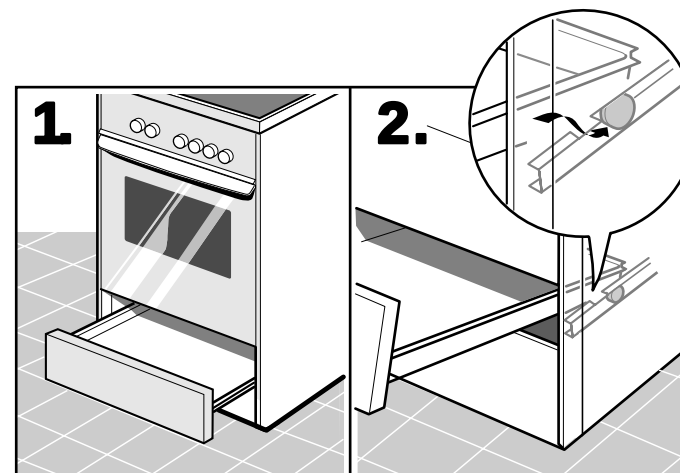
Spisen tillhör skyddsklass 1 och skall vara ansluten med skyddsjord.

Använd anslutningsledning typ H 05 W-F eller likvärdig.

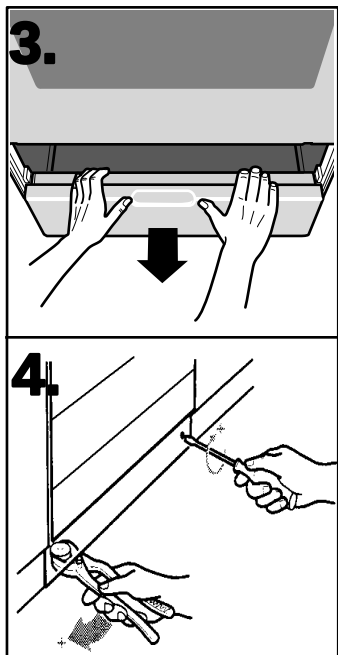
Nivåjustering

Spisen har fötter som kan justeras i höjdlid.

För att kunna göra justeringen måste uttagslådan först tas ut.

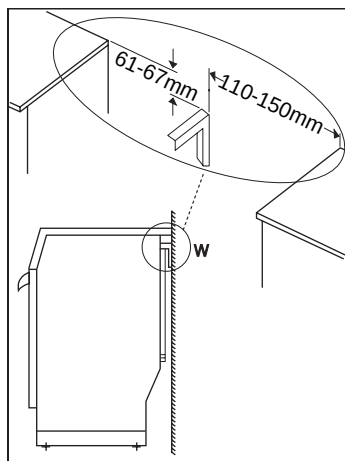


Uppställning och anslutning



1. Dra försiktigt ut lådan mot dig.
2. Lådan har tappar på vardera sidan. Tapparna gör att lådan glider på skenorna. När tappen lossnar från resp. skena kan lådan lyftas ut uppåt.
3. Lossa sedan sockeln genom att dra den uppåt och mot dig enligt bilden.
4. Vid behov kan du nu från sockelns framsida justera (25 mm) spisens fötter och hjul. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.
5. Sätt tillbaka sockeln.
6. Sätt tillbaka utdragslådan.

Tippskydd



Som medföljande tillbehör finns ett beslag (W) och två skruvar med tillhörande plugg. I spisens baksida finns ett förborrat hål.

Montera tippskyddet på följande sätt:

1. Justera spisen i höjdlöd så att överkanten är jäms med omgivande bänkskivor.
2. Skruva fast beslaget (W) i väggen med hjälp av de medföljande skruvarna och pluggen (se bredvidstående skiss). Måtten utgår från de omgivande bänkskivornas överkant.
Se nedanstående tabell. Var försiktig vid borrhningen så att inga ledningar skadas!
3. Ställ spisen så att det förborrade hålet i spisens baksida är mitt framför det i väggen fastskruvade beslaget. Skjut därefter in spisen helt tills den sitter fast.

Viktigt att veta

Viktigt att veta

Säkerhetsanvisningar

- ❑ Spisen uppfyller tillämpliga bestämmelser för elektrisk utrustning. Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren.
Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.
- ❑ Utsidan av spisen och kår som används vid tillagningen blir varma när produkten används.
Ugnsutrymmet, värmeelementen och ångutsläppet blir mycket heta. Håll därför alltid små barn borta från produkten.
- ❑ Håll arbetsplatsen under särskilt noga uppsikt vid tillagning i mycket fett eller olja eftersom de lätt kan självantändas om de överhettas. Försök aldrig släcka en ev. eld genom att hålla vatten över fettet/oljan.
Risk för brännskador!
Lägg ett lock över kårlet så att elden kvävs. Stäng av kokzonen.
- ❑ Håll sladdar till andra elektriska apparater borta från varma kokzoner resp. en varm ugnslucka. Det isolerande skiktet på sladdarna kan skadas.
- ❑ Förvara inga brännbara föremål inuti ugnen. De kan börja brinna om du av misstag råkar slå på värmen.
Lägg heller aldrig brännbart material ovanpå hällen.
- ❑ Skruva genast ur säkringen om produkten skadats.
- ❑ Denna produkt får endast användas för tillagning av mat.
- ❑ En skadad eller spräckt glaskeramikhåll får absolut inte användas. Gör genast hällen strömlös genom att t.ex. vrida ru säkringarna.
- ❑ Hällen har lampor som indikerar restvärme och därmed varnar för heta kokzoner.
- ❑ Torka bort ev. fettrester, steksaft och matrester ur ugnen före självrengöringen. Annars finns risk för att de börjar brinna.
- ❑ Denna produkt uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser.
Strömställarna och ugnsluckans handtag blir varma när produkten används under lång tid i höga temperaturer.

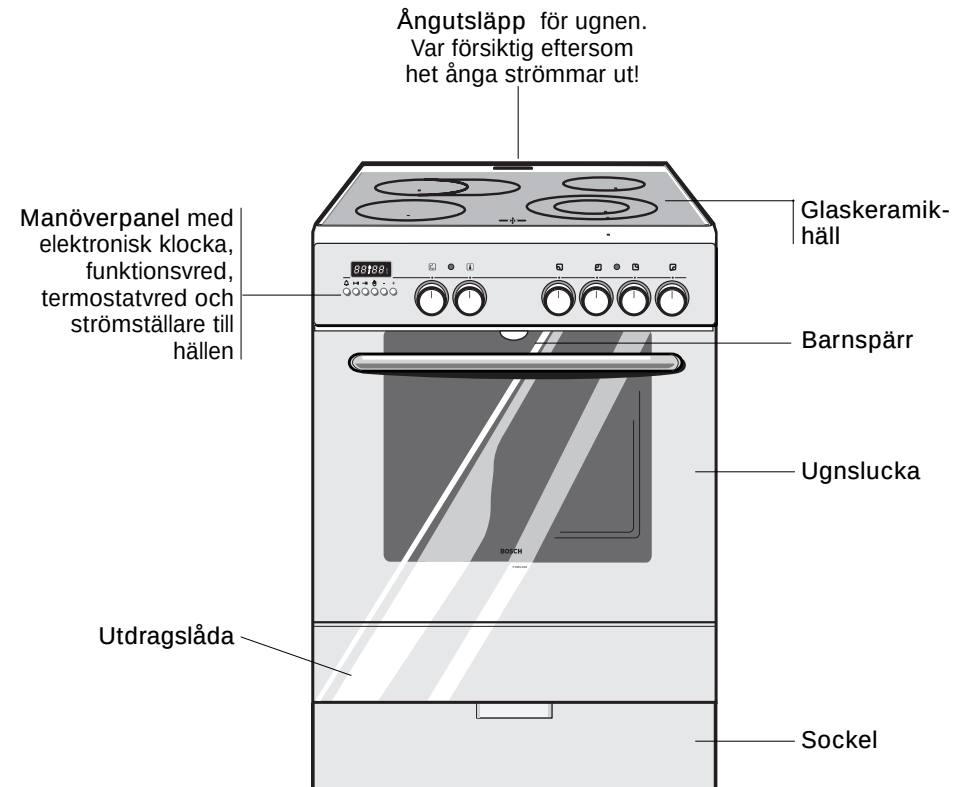
Viktigt att veta

Så undviker du skador på spisen

- ❑ Lagg inte en plåt direkt på ugnens botten. Lagg heller aldrig aluminiumfolie direkt på botten. Då hindras värmetillförseln och bak- och stektider stämmer inte längre. Dessutom kan emaljen skadas.
- ❑ Håll aldrig vatten direkt på ytorna i en varm ugn. Emaljen kan skadas.
- ❑ Fruktsaft som droppar kan lämna fläckar efter sig som inte går bort ens med ugsrensööringsmedel. Använd därför gärna den djupa långpannan till saftiga fruktkakor och liknande.
- ❑ Stå eller sitt aldrig på ugnsluckan.
- ❑ Ugnsluckan måste gå att stänga ordentligt. Håll därför alltid ytorna på och kring luckan rena från smuts.
- ❑ Lagg aldrig föremål (t.ex. plåtar/galler) i utdragslådan medan de är heta. De kan skadas.

Om spisen

Beskrivning av spisen

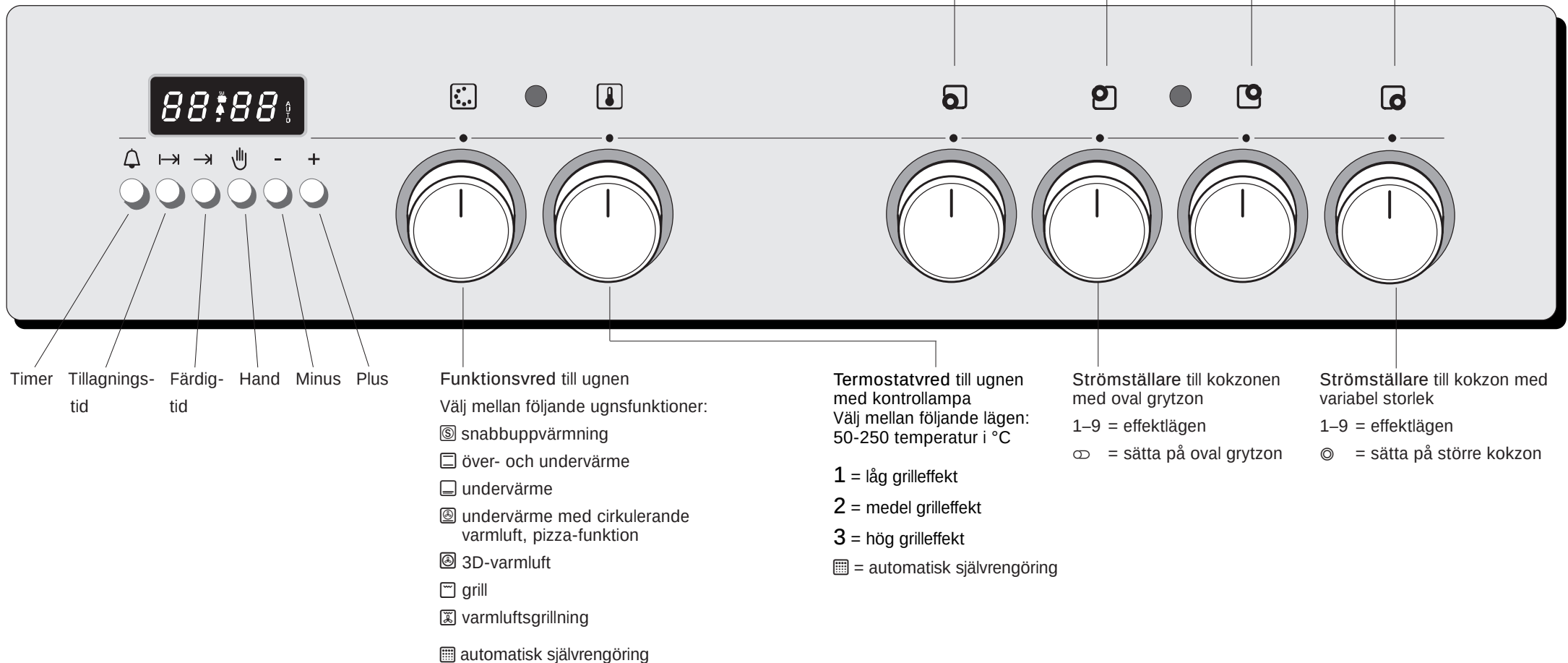


Ugnen är utrustad med en kylfläkt. Fläkten fortsätter att arbeta även sedan ugnen stängts av så länge som ugnen fortfarande är varm.

Om spisen

Manöverpanelen

Strömställarna/vreden på manöverpanelen går att trycka in resp. ut. Tryck mitt på resp. strömställare. Strömställaren/vredet måste stå i läge 0, dvs. vara avstängd.



När du vrider på funktionsvredet tänds ugnsbelysningen. Vrid därför alltid funktionsvredet till läge 0 när ugnen inte ska användas mer.

När du vrider på termostadvredet tänds signallampen. Lampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts men tänds igen när temperaturen sjunker under den inställda vavrid ugnen värms upp igen.

Om spisen

Strömställare till hällen med kontrollampor
Effektlägen 1-9.
1 = lägsta effektläge
9 = högsta effektläge

Om spisen

Barnspärr

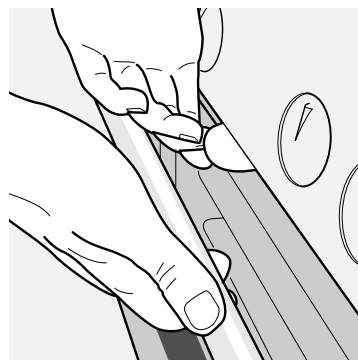
Ugnen är utrustad med barnspärr för att hindra barn från att kunna nå in i ugnen när den är het.

Spärren sitter upptill i ugnen.

Tryck spärren uppåt samtidigt som du öppnar luckan.

När barnspärren inte längre behövs kan den tas bort.

1. Öppna luckan.
2. Lossa skruvarna till spärren och ta bort den.
3. Sätt tillbaka de två skruvarna.



Ugnsfunktioner

Välj mellan följande ugnsfunktioner. Här finns optimalt tillagningssätt för varje rätt.



Snabbuppvärmning

Ugnen värms på mycket kort tid. Värme från grillelementet kombineras med undervärme.

Gör så här:

1. Vrid funktionsvredet till läge .
2. Ställ in önskad temperatur. Funktionslampan för ugnen tänds. Signalampen för ugnstemperaturen slocknar när inställd temperatur uppnåtts.
3. Vrid då funktionsvredet till önskad ugnsfunktion och ställ in maten/steken etc. i ugnen.



Över- och undervärme

Värmen fördelas över och under det som tillagas. Idealisk när du lagar mat eller gräddar på en fals i taget. Passar även bra till magert kött, ugnspannkaka, stora matbröd och rulltårta.

Om spisen



Övervärme

Värmen kommer bara ovanifrån. Använd övervärme till gratänger, när du vill ge en rätt vacker brun yta eller har en kaka med grädde ovanpå som du vill färgsätta.



Undervärme med cirkulerande varmluft

Pizzafunktionen kombinerar undervärme och varmluften från ringelementet. Idealisk när du vill grädda pizza och är också lämplig till pajer med saftig fyllning.



3D-varmluft

Värmen kommer från 3 håll - övervärme, undervärme och från ett ringformat värmeelement i ugnens bakre vägg – vilket gör att värmen fördelas ännu jämnare i ugnen. Eftersom den uppvärmda luften hela tiden är i rörelse kan du baka på två falsar samtidigt. Småkakor och smördegsbakor kan gräddas på tre falsar samtidigt med jämnt resultat. Sänk temperaturen ca. 20-30°C jämfört med traditionell över- och undervärme. 3D-varmluft passar mycket bra för upptining, konservering och torkning.



Grill

Hela ytan av grillelementet värms upp varför det går bra att grilla flera köttstycken, korvar etc. samtidigt.



Varmluftsgrillning

Grillelementet och fläkten arbetar växelvis. När grillelementet är avstängt sätts den uppvärmda luften i rörelse med fläktens hjälp så att t.ex. köttstyckena får en brun och knaprig yta runt om. Ugnen hålls renare än vid traditionell över- och undervärme.

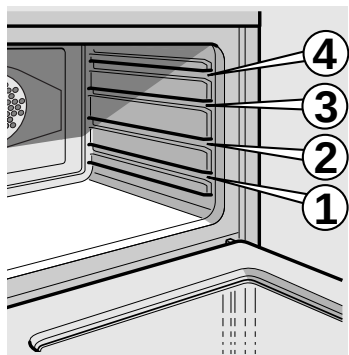
Inget grillspett behövs och ugnen behöver inte heller förvärmas.



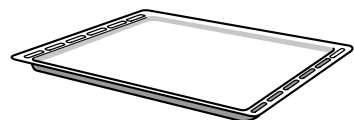
Automatisk självrengöring

Grill, varmluftsfäkt och undervärme kopplas på. Ugnen värms upp till ca 500°C. Eventuella rester efter stekning, grillning och bakning inuti ugnen förbränns till aska som du efteråt enkelt kan torka ur.

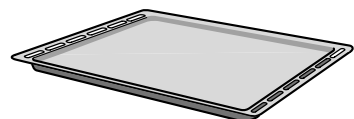
Ugnens inredning och utrustning



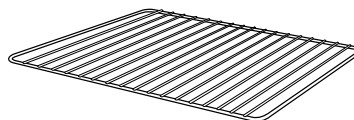
Plåtar och galler kan placeras i 4 olika höjdlägen.



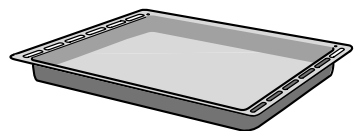
Ljus specialplåt för bakning på 2 nivåer. Vid användning av enbart specialplåten kan denna placeras på lägre fals än den mörka emaljerade plåten.



Mörk, emaljerad bakplåt för bröd och småkakor.



Galler för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. Skjut in gallret med ramen uppåt.



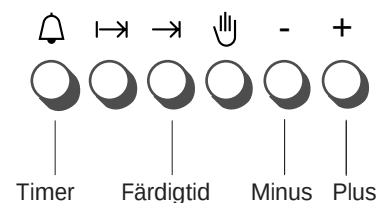
Långpanna för stora stekar och djupfrysta rätter. Kan även användas under gallret som uppsamlingsfat för fett som rinner ner när du grillar direkt på gallret.

Fler plåtar/galler finns att köpa hos service.

Före första användningen: Rengör ugn och plåtar/galler med vatten med lite diskmedel. Ugnen behöver inte brännas ur.

Ställa in rätt tid på klockan

När spisen ansluts till elnätet börjar 3 nollor blinka omväxlande med ordet AUTO i teckenrutan. Ställ då in rätt tid på klockan.



1. Tryck samtidigt på knapparna Timer och Tillagningstid . AUTO fortsätter blinka i displayen. Fortsätt med punkt 2 inom 5 sekunder.

2. Tryck därefter genast på knappen Plus + för att ställa in aktuell tid i timmar och minuter. Om du råkar trycka för länge på Plus + går det bra att trycka på knappen Minus - för att ändra tiden nedåt.

Ändra tiden i klockan

(t.ex. ställa om från sommartid till vintertid)

Gör som ovan på nytt enligt punkt 1 och 2.

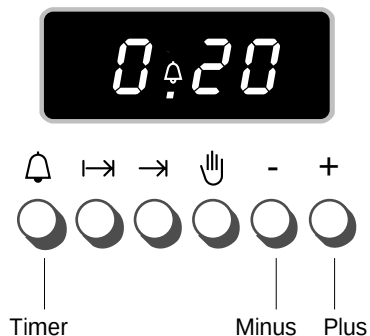
Obs!

- ☐ När du ska ställa in rätt tid på klockan har du 5 sekunder på dig mellan punkt 1 och 2. Om du inte hinner med detta innan tiden är ute börjar de tre nollorna åter blinka. Ställ då in på nytt enligt ovan.
- ☐ Vid strömavbrott försvinner tidsangivelsen eller inställt program. Istället blinkar de tre nollorna igen. Ställ då in rätt tid på klockan på nytt enligt ovan.
- ☐ Ugnen fungerar inte så länge de tre nollorna blinkar.
- ☐ Mellan kl 22.00 och 06.00 lyser siffrorna i displayen svagare om det inte är så att du trycker på en knapp, har ställt in timern, använder programautomatiken eller programmerat in självrengöringsprogrammet.

Timern

Timerfunktionen är helt oberoende av andra inställningar. Därför har den en egen signal. Timern kan alltså användas även om den samtidigt används för någon annan funktion.

Gör så här



1. Tryck på knappen Timer .
Nu måste du fortsätta att ställa in tid inom 5 sekunder.
2. Tryck på knappen + eller – för att ställa in tillagningstiden i timmar och minuter.

När tiden är ute När tiden är ute hörs en ljudsignal i ca 2 minuter och symbolen blinkar. Du kan stänga av ljudsignalen genast genom att trycka på valfri knapp.

Ändra:

Tryck på och ändra sedan genom att trycka på knappen Plus + eller Minus – .

Radera:

Tryck på knappen och sedan på Plus + eller Minus – till det står 0.00 i teckenrutan.

Obs!

- ☐ Du kan när som helst kontrollera hur lång tid som återstår: Tryck på knappen . Återstående tid visas då i teckenrutan i 5 sekunder.
- ☐ Max inställningstid är 23 timmar och 59 minuter.

Låsa ugnen

Ugnen kan låsas så att exempelvis små barn inte av misstag kan sätta på den av misstag. Gör så här:

Gör så här

1. Håll samtidigt knappen Timer och knappen för Tillagningstid intryckta ca 8 sekunder. I displayen står det "On".
2. Tryck på knappen +. I displayen står det "OF" och en nyckelsymbol visas. Släpp knappen +. Tiden visas igen bredvid nyckelsymbolen. Nu går det inte att använda ugnen.

Låsa upp ugnen

1. Håll samtidigt knappen Timer och knappen för Tillagningstid intryckta ca 8 sekunder. I displayen står det "OF".
2. Tryck på knappen +. I displayen står det "On" och nyckelsymbolen släcks. Släpp knappen +. Tiden visas igen. Nu går ugnen åter att använda.

Obs! Kontrollera att både funktionsvredet och termostadvredet är avstängda (i läge "0").

Matlagning på hällen

Matlagning på hällen

Så undviker du skador på hällen

Tillagningskärlen

Följ anvisningarna nedan så kommer hällen att hålla sig fin länge:

- ☐ Kok- och stekkärl bör inte ha botten med ränder eller vassa svarvspår eftersom dessa kan repa hällen.
- ☐ Laga inte mat i aluminiumformar eller plastkärl eftersom sådana material då börjar smälta och kan bränna fast på hällen.
- ☐ Håll hällen torr. Våta grytbottnar torkas ordentliga torra innan de ställs på hällen.
- ☐ Undvik torrkokning av emaljerade kärl. Såväl kärlets botten som glaskeramiken kan skadas.
- ☐ Följ noga tillverkarens anvisningar om du använder specialkärl (t.ex. wokpanna).

Hällen

- ☐ Använd aldrig hällen som avställningsyta eller arbetsyta. Salt, socker och sandkorn, som lossnar när du t.ex. rensar grönsaker, kan orsaka repor på hällen.
- ☐ Tappa inga hårda eller spetsiga föremål på hällen, t.ex. kryddburkar. Hällen kan skadas.
- ☐ Torka genast bort mat som kokat över, likaså stänk från stekpannor. Använd glasskrapan.
- ☐ Viktigt: Ta genast bort smält socker och mat som innehåller socker med glasskrapan medan det fortfarande är varmt.
- ☐ Hällen bör aldrig täckas över då skador på såväl häll som omgivande material kan uppstå.

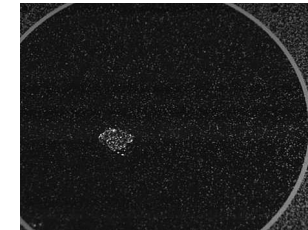
Den omgivande ramen

- ☐ Ställ aldrig heta grytor/kastruller på den omgivande ramen.

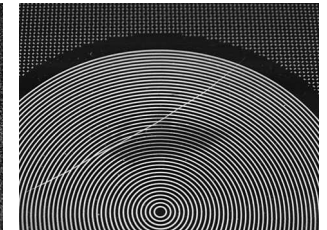
Matlagning på hällen

Färgförändringar i hällen

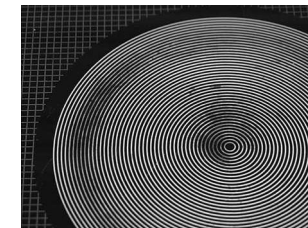
- ☐ Silverliknande skiftningar orsakas av botten som skaver mot hällen eller om du använt olämpliga rengöringsmedel. Skiftningarna är besvärliga att avlägsna. Använd specialrengöringsmedel avsett för glaskeramikhällar. Ev. måste proceduren upprepas flera gånger. Starka rengöringsmedel gör att dekoren med tiden nöts och att mörka fläckar uppstår. Även inbrända rester som inte kunnat avlägsnas orsakar färgförändringar i hällen.



Små hål och urflisningar orsakas av fastsmält socker.



Repor orsakas av salt, socker och sandkorn samt av botten med ränder eller vassa svarvspår.

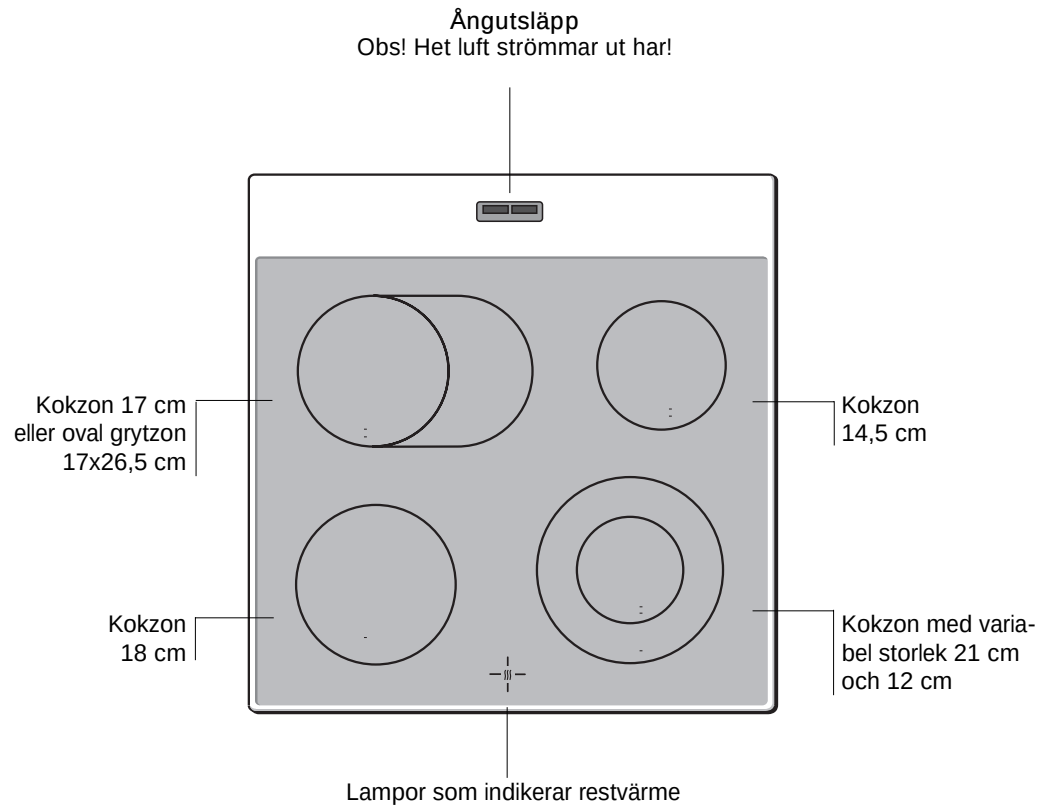


Silverliknande skiftningar orsakas av kärl som skaver mot hällen eller om du använt olämpliga rengöringsmedel.



Bortnött dekor orsakas av olämpliga rengöringsmedel eller olämpliga kärl.

Hällen



Restvärmeindikator

Denna häll har till varje kokzon lampor som indikerar restvärme. Lampan lyser så länge en kokzon fortfarande är varm.

Restvärmen kan användas i energibesparande syfte för t.ex. varmhållning eller för att smälta glasyr.

Gör så här:

Strömställarna går att trycka in i manöverpanelen när de inte används. Tryck mitt på resp. strömställare för att trycka in/ut. Obs! Strömställarna måste stå i läge 0, dvs. vara avstängda.

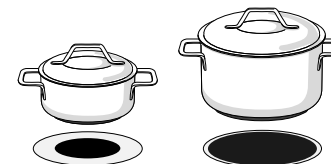
Värmen till resp. kokzon ställs in med strömställarna.

- 1 = lägsta effekt
- 9 = högsta effekt

Strömställarna kan bara vridas medurs. För att vrida till lägre siffra eller till 0 måste vredet vridas tillbaka moturs. Kontrollampen till resp. kokzon lyser så länge kokzonen är påslagen.

På dessa zoner kan zonens storlek/form anpassas till grytan/kastrullen.

☉ Kokzon med variabel storlek
 ☉ Kokzon med oval grytzone



Större resp. oval kokzon Till:

Vrid strömställaren till läge 9 – där känns ett lätt motstånd – och vidare förbi medurs till någon av symbolerna

☉ = stor kokzon på den variabla kokzonen

☉ = oval grytzone

Vrid därefter genast tillbaka till önskat effektläge.

Större resp. oval stekzon Från:

Vrid strömställaren till läge 0 och därefter till nytt önskat effektläge.

Obs! Vrid aldrig resp. strömställare förbi symbolen till läge 0.

Den lilla zonen på kokzonen med variabel storlek (12 cm diameter) passar speciellt bra när små mängder ska värmas upp.

Matlagning på hällen

Tabell med exempel

I tabellen nedan finner du några exempel. Angivelserna är cirkavärden. Tillagningstider bestäms av livsmedlets art, vikt och kvalitet.

Vrid först fram strömvredet till läge 9 för att koka upp resp. börja steka. Sänk därefter till lämpligt läge för fortsatt tillagning.

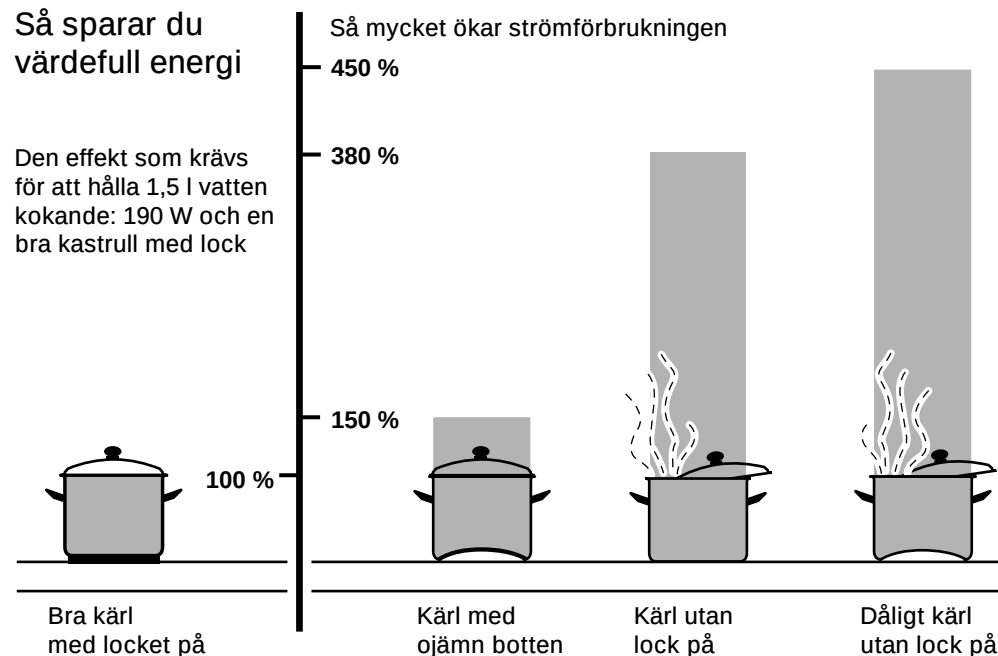
	Exempel	Effektläge
Smälta	choklad, glasyr gelatin smör	1 1 1–2
Värma	grönsaker på burk buljong	4–5 7–8
Värma och hålla varm	gryta (t.ex. linsgryta)	2–3
Ångkoka	fisk	5–6
Koka	ris oskalad potatis* skalad potatis* färska grönsaker* djupfrysta grönsaker köttbuljong nudlar	2–3 4–5 4–5 3–5 4–5 3–5 4–5
Grädda	pannkaka	6–7
Steka	fiskpinnar schnitzel	6–7 7–8
Bräsera	grytstek roulad	4–5 4–5

* Eftersom mineralämnena och vitaminer lätt lakas ur, ha alltid följande två regler i minnet: Liten vattenmängd gör att vitaminer och mineralämnena bevaras. Kort kokningstid gör grönsakerna knapriga.

Matlagning på hällen

Så sparar du värdefull energi

Den effekt som krävs för att hålla 1,5 l vatten kokande: 190 W och en bra kastrull med lock



- ☐ Vi rekommenderar kärl med jämn och tjock botten. Ojämn botten förlänger tillagningstiden.
- ☐ Välj alltid ett kärl med rätt storlek i förhållande till mängden mat. Ett stort kärl som bara är lite fylld drar onödigt mycket energi.
- ☐ Använd alltid lock.
- ☐ Den bästa värmeöverföringen sker när botten och zon är lika stora. Tillverkare anger ofta en kastrulls övre diameter. Observera att denna som regel är större än diametern på kastrullens botten.
- ☐ Sänk alltid till lägre effektläge i rätt tid.
- ☐ Vid lång tillagningstid kan du gärna stänga av kokzonen 5-10 minuter innan den beräknade tillagningstiden är till ända och utnyttja eftervärmen.
- ☐ Lamporna som indikerar restvärme lyser så länge som en avstängd zon fortfarande är varm och alltså kan utnyttjas i energibesparande syfte.

Matlagning på hällen

Obs!

- ❑ När en kokzon värms upp hörs ett svagt surrande ljud. Kokzonerna lyser också med varierande ljusstyrka. Detta beror på tekniken och påverkar varken hällens kvalitet eller funktion.
- ❑ Elementen lyser röda när de är varma och beroende på hur du ser på hällen kan de tyckas gå utanför de markerade zonerna.
- ❑ Zonerna kopplas till och från i intervaller beroende på inställt effektläge.
- ❑ Glaskeramik är en naturprodukt precis som all slags keramik. Vid tillverkningen kan oregelbundenheter uppstå. T.o.m. små blåsor med bara 1 mm diameter kan vara iögonenfallande på hällens spegelblanka yta. Sådana blåsor påverkar dock varken hällens funktion eller hållbarhet och ska inte uppfattas som anledning till reklamation.

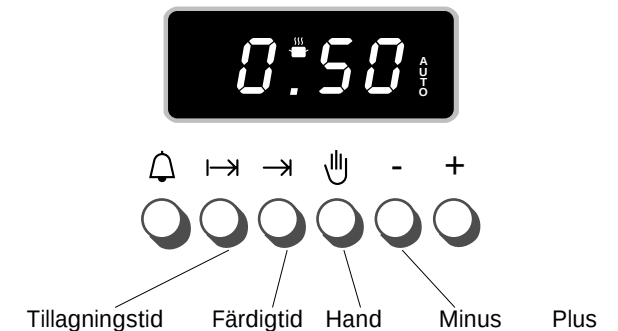
Ställa in ugnen

Ställa in ugnen

Gör så här

Automatisk avstängning

1. Vrid funktionsvredet till önskad ugnsfunktion.
 2. Vrid termostadvredet till önskad temperatur eller till grilläge.
- När bakverket/steken/maten etc. är färdig och ugnen inte ska användas mer: Stäng av ugnen genom att vrida både funktionsvred och termostadvred till läge 0.



1. Vrid funktionsvredet till önskad ugnsfunktion.
2. Vrid termostadvredet till önskad temperatur.
3. Tryck på knappen Tillagningstid I→I. Nu måste du fortsätta med punkt 4 nedan inom 5 sekunder.
4. Tryck på knappen Plus + eller Minus - till önskad tillagningstid.

Tiden visas igen efter 5 sekunder liksom AUTO och symbolen . När tiden är ute kommer ugnen automatiskt att stängas av.

När tiden är ute När tiden är ute hörs en ljudsignal i ca 2 minuter och symbolen AUTO blinkar. Du kan stänga av ljudsignalen genast genom att trycka på valfri knapp.

Stäng sedan av ugnen genom att vrida både funktionsvred och termostadvred till läge 0 (utgångsläge). Stäng av blinkandet av AUTO i teckenrutan genom att trycka på knappen Hand . Tiden visas.

Ändra: Tryck på knappen Tillagningstid I→I och ändra tid till ny tid.

Radera: Tryck på knappen Tillagningstid I→I och vrid tills det står 0.00 i teckenrutan. Tryck sedan på knappen .

Ställa in ugnen

Senarelagt automatiskt på/av

Med hjälp av denna funktion kan maten vara nylagad och färdig att serveras när du kommer hem från arbetet. Tänk på att vissa livsmedel, t.ex. färsk fisk, är känsliga och därför inte tål att stå lång tid i ugnen utan att förstöras.

Gör som beskrivits under punkt **1- 4** i avsnittet om automatisk avstängning men ange dessutom det klockslag när maten ska vara färdig (Färdigtid).

5. Tryck på knappen Färdigtid →I .

I teckenrutan visas i 5 sekunder den tidpunkt när maten ska vara färdig. Denna tidpunkt – färdigtiden – kan senareläggas på följande sätt:

6. Tryck på knappen Plus + eller Minus - för att ställa in önskad tidpunkt när maten ska vara färdiglagad och ugnen automatiskt ska stängas av. Efter 5 sekunder försvinner symbolen  och istället visas åter tiden och AUTO.

Nu kommer ugnen att automatiskt starta och stängas av vid den senare tidpunkten.

Ändra: Tryck på knappen Färdigtid →I och ändra till nytt klockslag.

När tiden är ute När tiden är ute När tiden är ute hörs en ljudsignal i ca 2 minuter och symbolen AUTO blinkar. Du kan stänga av ljudsignalen genast genom att trycka på valfri knapp.

Stäng av ugnen genom att vrida både funktionsvred och termostadvred till läge 0 (utgångsläge). Tryck sist av allt på knappen Hand . Tiden visas.

Obs!

- ☐ Du kan när som helst kontrollera hur lång tid som återstår av tillagningstiden eller när maten ska vara färdig: Tryck på knappen Tillagningstid I→I eller knappen Färdigtid →I .
- ☐ Om du ändrar dig och inte vill ha automatisk tillslagning och avstängning: Tryck på knappen Tillagningstid I→I. Vrid tillbaka till 0.00, vänta tills AUTO blinkar i teckenrutan och tryck sedan på knappen Hand .
- ☐ Det går bra att ändra från manuell avstängning till automatisk medan du lagar maten: Ange tillagningstid på sätt som ovan beskrivits.
- ☐ Maximal inställningstid är 23 timmar och 59 minuter.

Bröd, kakor och småkakor

Bröd, kakor och småkakor

Bakformar:

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga. Om du har ljusa bakformar av tunt material eller glasformar är det mest lämpligt att använda varmluftsfunktionen. Observera att gräddningstiderna trots detta blir längre och kakan/brödet blir ojämnt till färgen.

Placera alltid bakformen på gallret.

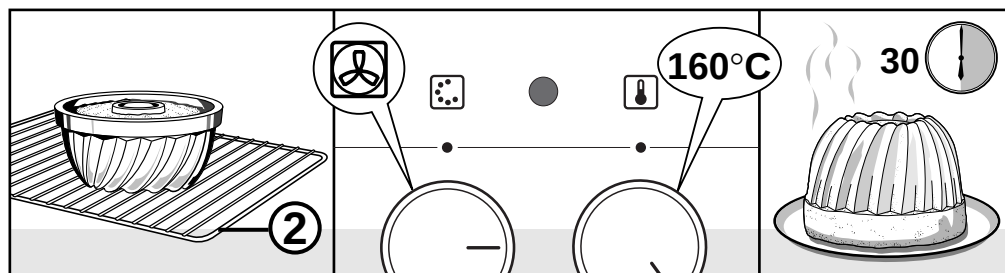
Om tabellerna:

Värdena i tabellerna gäller för kakor/bröd som placeras i kall ugn. På så vis sparar du energi. Om du ändå vill förvärma ugnen blir gräddningstiderna 5-10 minuter kortare.

Tider och temperaturer kan variera något beroende på typ av deg och mängd. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Börja med det lägre värdet. Låg temperatur ger mera jämnbrun yta. Ställ vid behov in högre temperatur/längre tid nästa gång.

Bröd, kakor och småkakor

Exempel: Sockerkaka



Kakor i form på galler	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i min
Sockerkaka	rund eller avlång sockerkaksform	2		175 160	40–45 30
Mördegsbotten	springform	1		170–190	25–35
Tårtbotten	rund tårtform	2		175	20
Fruktkaka*	mörk springform	2		150	60
Lökpaj*	springform	1		180-210	60–90

* Låt kakan/pajen svalna ca. 20 min inne i ugnen.

Bröd, kakor och småkakor

Kakor/bröd på plåt		Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i minuter
utan fyllning	plåt plåt och långpanna	2 2 + 4	 	150–170 140–160	25 – 35 35 – 45
med fuktig fyllning (t.ex. äpplen)*	långpanna plåt och långpanna plåt	3 2 + 4 1	 	180–200 160–180 170–200	40 – 55 50 – 60 25 – 45
Rulltårta (förvärm ugnen)	långpannan	3		225-250	5 – 6
Vetelängd av 500 g vetemjöl	plåt	2		200	20
Pizza	plåt och långpanna plåt	2 + 4 2	 	225 225	10 10
Formbröd av 1,2 kg mjöl ** (förvärm ugnen)	långpannan	2		200	20 – 30
Surdegsbröd av 1,2 kg mjöl ** (förvärm ugnen)	långpannan	3		175-200	40

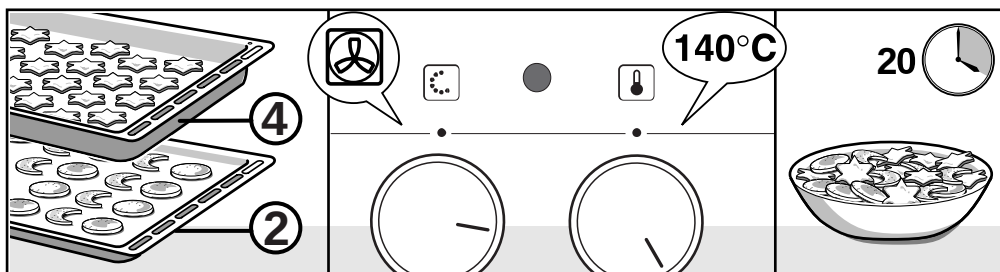
* Långpannan skjuts in över bakplåten.

** Häll aldrig vatten direkt i den heta ugnen.

Om du gräddar en plåt i taget kan du istället för bakplåten använda långpannan. Skjut då in långpannan på falsen ovanför.

Bröd, kakor och småkakor

Exempel: Småkakor på två plåtar samtidigt



Kaffebröd och småkakor		Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i minuter
Bullar	1 plåt	2**		250	7 – 10
ljus specialplåt	2 plåtar*	2 + 4		175	7 – 10
Småkakor	1 plåt	2		170–190	10 – 25
	2 plåtar*	2 + 4		140–160	20 – 30
Spritsar	1 plåt	2		200	10 – 12
	2 plåtar*	2 + 4		175	10 – 12
Marängar	1 plåt	2		100	60 – 120
Petits choux	1 plåt	1		200	30
Smördegskakor	1 plåt	2		225	8
	2 plåtar*	2 + 4		200	8
Kuvertbröd	1 plåt	3		250	6 – 7

* När du använder långpannan som extra bakplåt ska den alltid skjutas in över bakplåten.

Bröd, kakor och småkakor

Råd och tips vid bakning

Hur gör jag för att kunna baka efter mina egna recept?

Jämför med en liknande kaka i tabellerna.

Hur vet jag när kakan är genomgräddad?

När ca. 10 minuter av den angivna tiden återstår för du ner en provsticka där kakan är som högst. Om det inte fastnar någon smet på provstickan är kakan färdig.

Kakan sjunker ihop.

Använd mindre mängd vätska nästa gång eller sänk temperaturen 10 grader. Var noga med att följa vispringstiderna och gräddningstiderna om sådana angivits i receptet.

Kakan blir fin och hög i mitten men har sjunkit ihop i kanten.

Smörj formens kanter lite försiktigt. Lossa kakan försiktigt med en kniv efter gräddningen.

Kakan blir för mörk på ovensidan.

Ställ kakan längre ned i ugnen, välj lägre temperatur och låt kakan grädda under längre tid i ugnen nästa gång.

Kakan blir för mörk på undersidan.

Ställ kakformen högre upp i ugnen och sänk temperaturen nästa gång.

Kakorna är ojämnt gräddade.

Lägre temperatur ger jämnare gräddningsresultat. Ömtåliga småkakor gräddas en plåt i taget i över- och undervärme.

Bakplåtspappret får inte skjuta ut över plåten eftersom det då hindrar luftcirkulationen. Anpassa alltid bakpapperets storlek till resp. bakplåt.

Fruktkakan blir för ljus på undersidan. Fruktsaft rinner ut.

Använd långpanna.

Kakan är för torr.

Stick små hål i den färdiggräddade kakan med en tandpetare och droppa fruktsaft över kakan. Höj temperaturen 10 grader nästa gång så att du kan ta ut kakan tidigare.

Bröd, kakor och småkakor

Brödet/kakan ser fin ut men är degig inuti.

Använd mindre mängd vätska nästa gång, ställ in lägre temperatur och låt brödet/kakan vara längre i ugnen. Låt kakor med mördegs- eller pajbotten först förgräddas. Strö sedan över mald mandel eller ströbröd innan du lägger på fyllningen. Följ noggrant recepten och de gräddningstider som anges där.

Du har gräddat på flera plåtar samtidigt. Kakorna på den övre plåten har blivit mörkare än den undre.

Lägre temperatur ger jämnare gräddningsresultat. Plåtar som skjuts in samtidigt blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt. Låt den nedre plåten stå kvar ytterligare 5-10 minuter eller skjut in den en stund före den övre.

Kakorna sitter fast på plåten.

Skjut in plåten igen en kort stund och lossa sedan kakorna genast. Använd bakplåtspapper nästa gång.

Den mjuka kakan har fastnat i formen.

Låt kakan vila 5-10 minuter efter gräddningen. Lossa kakan försiktigt med en bordskniv längs kanten. Vänd på formen och täck över den med en våt handduk. Stjälp ur kakan efter en stund. Smörj och bröa formen ordentligt nästa gång.

Du har mätt ugnstemperaturen med din egen termometer och fastställt att den avviker

Tillverkaren använder ett speciellt kontrollgaller vid fastställandet av temperaturen i ugnens mitt vid en viss tidpunkt. Eftersom kärl och tillbehör påverkar det uppmätta värdet är det helt naturligt att du får andra värden vid egna mätningar.

När du gräddar saftiga kakor bildas ånga

Vid bakning kan ånga bildas. En stor del av ångan går ut via ångutsläppet. Ångan kan kondenseras på den svalade manöverpanelen eller på intilliggande köksinredning. Detta är fysikaliskt betingat.

Bröd, kakor och småkakor

Energispartips

- ☐ Använd mörka lackerade eller emaljerade bakformar eftersom de bättre tar upp värmen.
- ☐ Förvärm ugnen bara om så anges i receptet eller i tabellen här i bruksanvisningen.
- ☐ Vid lång gräddningstid: Stäng av ugnen 10 min innan den beräknade gräddningstiden är till ända och utnyttja eftervärm.
- ☐ Om du ska grädda flera kakor: Grädda dem efter varandra. Eftersom ugnen är varm blir gräddningstiden för den andra kakan kortare. Det går även bra att grädda två kakor samtidigt.



Kött, fågel, fisk

Lämpliga kärl

I princip kan du använda alla typer av formar som är ugnssäkra. Använd gärna långpannan till stora stekar.

Placera alltid formen mitt på gallret.

Ställ en het glasform på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tips om stekning

Stekresultatet är beroende av köttsort och kvalitet.

Magert kött: Tillsätt 2-3 msk vätska.

Grytstek: Tillsätt 8-10 mask vätska beroende på storlek.

Vänd köttet (vikt över 1,5 kg) efter halva tiden.

När steken är färdig: Låt stå ytterligare 10 minuter inne i den stängda ugnen för värmeutjämning så fördelas köttsaften bättre.

Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Skivor av kött bör helst vara lika tjocka (minst 2-3 cm) för att förbli saftiga och lika jämnt grillade. Salta alltid först efter grillningen.

Lägg köttskivorna direkt på gallret.

Skjut dessutom in långpannan på fals 1 så att köttsaften kan rinna ner i den. Ugnen hålls samtidigt renare.

Vänd köttskivorna efter ca. 2/3 av den tid som anges i tabellerna.

Du kommer kanske att lägga märke till att grillelementet stängs av då och då under grillningen. Detta är helt normalt. Hur ofta detta sker beror på vilken effekt du ställt in.

Kött

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Stektiderna är beroende av köttsort, vikt och kvalitet. Angivna värden är därför cirkavärden.

Kött	Vikt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Nötkött (t.ex. högrek)	1 kg	med lock	2		210–230	80
	1,5 kg		2		210–230	100
	2 kg		2		210–230	120
Skinka, rimmad insvept i aluminiumfolie	1 kg	utan lock	2		190–210	70
	1,5 kg		2		180–200	80
	2 kg		2		170–190	90
Rostbiff, rosa*	1 kg	utan lock	2		240–250	40
Biff, genomstekt Biff, rosa inuti		på galler	4		läge 3	20
		på galler	4		läge 3	15
Griskött utan svål** (t.ex. kotlettrad, fläskkarré)	1 kg	utan lock	2		180–200	100
	1,5 kg		2		170–190	140
	2 kg		2		160–180	160
Griskött med svål** (t.ex. färsk skinkstek)	1 kg	utan lock	2		200–220	100
	1,5 kg		2		190–210	120
	2 kg		2		180–200	140
Kassler med ben	1 kg	med lock	2		210–230	60
Köttfärslimpa	750 g	utan lock	2		160–180	70
Korv	ca. 750 g	på galler	4		läge 3	15
Kalvstek	1 kg	utan lock	2		190–210	100
	2 kg		2		170–190	120
Lammstek	1,5 kg	utan lock	2		160–180	120

* Rostbiff: Vänd efter halva tiden. Vira in den i aluminiumfolie när den är färdig och låt stå i ugnen ca. 10 min för värmeutjämning.

** Skinkstek: Skär skåror i svålen och lägg steken med svålen nedåt i formen först. Vänd den med svålen uppåt när drygt halva stektiden återstår.

Kött, fågel, fisk

Fågel

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

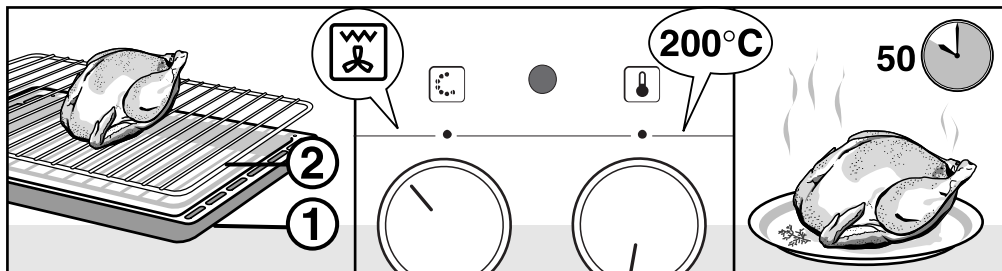
Fågel blir extra knaprig och brun om du penslar den några gånger mot slutet av stektiden med smör, saltvatten, fett som droppat ned eller med apelsinjuice.

Hel fågel måste vändas minst en gång.

Anka/gås: Stick hål på skinnet under vingarna så att fett kan rinna ut.

Skjut in långpannan som uppsamlingsfat för fett på fals 1 när du grilla direkt på galleret.

Exempel: 1 hel kyckling



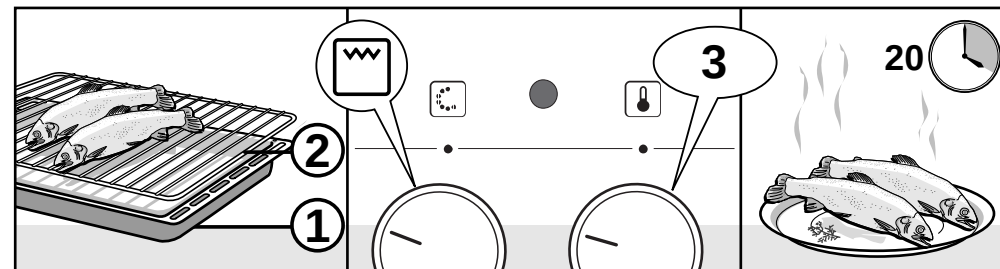
Fågel	Vikt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
1–4 st kycklinghalvor	à 400 g	på galler	2		200–220	40– 50
Kycklingdelar	500 g	på galler	2		200–220	30– 40
Kyckling, hel 1–4 st	à 1 kg	på galler	2		200–220	50– 70
Anka	1,7 kg	på galler	2		200–220	90–100
Gås	3 kg	på galler	2		180–200	90–100
2 kalkonlår	à 800 g	på galler	2		180–200	90–110

Kött, fågel, fisk

Fisk

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Grillade foreller



Fisk	Vikt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Fisk, grillad	à 300 g	på galler*	2		läge 3	20–25
	1 kg		2		190–200	45–50
	1,5 kg		2		170–190	50–60
Fisk i skivor (ca. 1,5 cm tjocka)	à 300 g	på galler*	4		läge 3	20–25

* Skjut in långpannan på fals 1.

Tips om stekning och grillning

Steken väger mer än vad som anges i tabellerna.

Gå efter angivelser för stek som väger mindre och förläng tiden.

Hur vet jag att steken är färdig?

Använd en kötttermometer (finns att köpa i fackhandeln) eller gör det s.k. skedprovet. Tryck med en sked på steken. Om steken då känns fast är den färdig. Ger den efter för skeden behöver den mer tid i ugnen.

Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.

Kontrollera att du använt rätt fals och ställt in rätt temperatur.

Steken ser fin ut men skyn är bränd.

Använd ett mindre kärl nästa gång och tillsätt mer vätska.

Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.

Använd ett större kärl nästa gång och tillsätt mindre vätska.

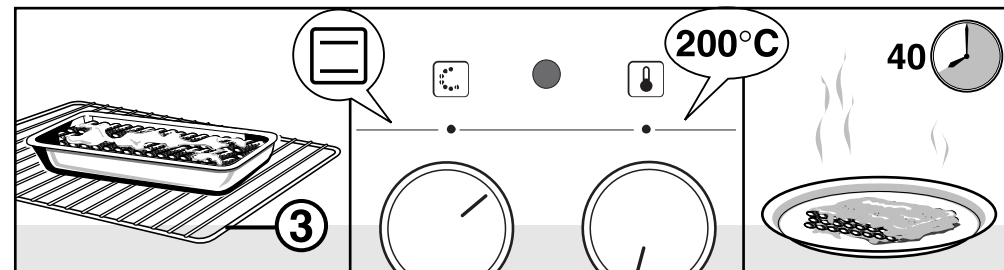
När du öser steken bildas ånga.

Använd varmluftsgillning istället för över- och undervärme. Stekskyn hettas inte upp så kraftigt då och det ångar inte heller lika mycket.

Puddingar, gratänger, varma smörgåsar

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Nudelgratäng



	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Gratäng, t.ex. kvars med frukt	gratängform	2		180–200	45–60
Gratäng, t.ex. med nudlar	gratängform långpanna	3 3	 	200–220 200–220	40–50 30–40
Gratäng (råa ingredienser), t.ex. potatisgratäng	låg gratängform långpanna	2 2	 	150–170 150–170	55–70 60–75
Rostat bröd, 4–9 st	på gallret	4		läge 3	ca. 4–5
Varma smörgåsar, 4–9 st	på gallret	4		läge 3	ca. 6–8

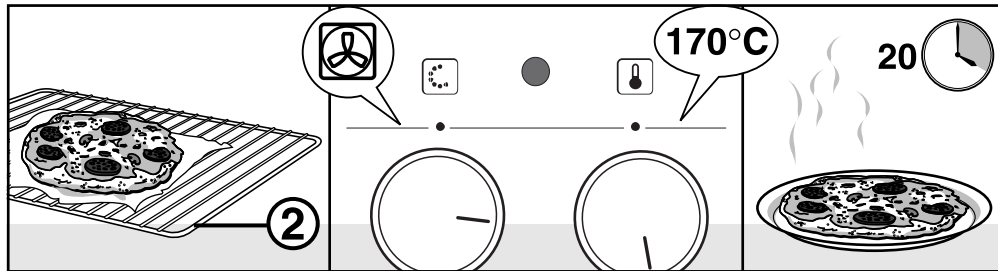
Djupfrysta färdiglagade produkter

Djupfrysta färdiglagade produkter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Djupfryst färdigpizza på galler



	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Pommes frites	långpannan	3		240–250	20–30
Pizza*	på galler	2		170–190	20–30
Pizza-baguette*	på galler	3		190–210	15–25

* Lägg bakplåtspapper i långpannan eller på galler. Kontrollera att bakplåtspappret tål de höga temperaturerna.

Obs! Långpannan kan slå sig i samband med att du gräddar djupfryst. Orsaken ligger i de stora temperaturskillnaderna. Den planar ut sig dock redan under gräddningen.

Upptining

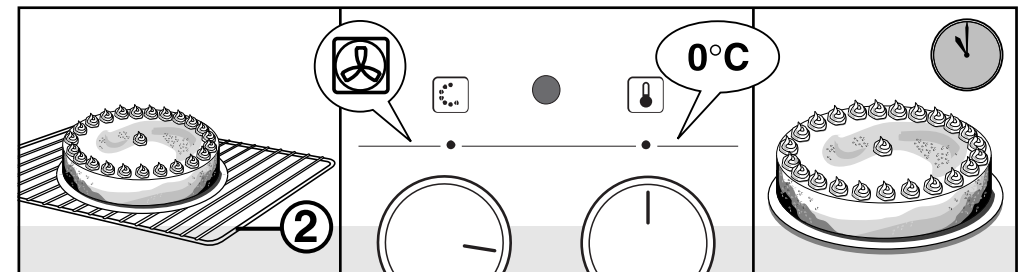
Upptining

Ta ut livsmedlet ur dess förpackning och lägg det i lämpligt kärl. Placera kärlet på galler.

Läs noga tillverkarens anvisningar på resp. förpackning.

Tiderna är beroende av vilken typ av mat det gäller samt mängden.

Exempel: Gräddtårta



	Fals	Form	Ugns-funktion	Temperatur i °C
Ömtåliga djupfrysta livsmedel t.ex. gräddtårta, smörkrämstårta, kakor, med choklad- eller sockerglasyr, frukter	2	på galler		rör inte termostatvredet
Övriga djupfrysta livsmedel* kyckling, korv och kött, bröd, kuvertbröd, mjuka kakor	2	på galler		80°C

* Täck det djupfrysta med ugnsfolie. Placera fågel med bröstet nedåt.

Torkning

Torkning

- ☐ Torka endast helt fräscha frukter och grönsaker.
- ☐ Rengör dem grundligt och torka dem ordentligt torra.
- ☐ Lägg bakplåtspapper under frukterna/grönsakerna.

Livsmedel	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Torkningstid i tim
Äppelringar 600 g	1 + 3		80	ca. 5
Päron i klyftor 800 g	1 + 3		80	ca. 8
Sviskon el plommon 1,5 kg	1 + 3		80	ca. 8–10
Kryddväxter, rensade 200 g	1 + 3		80	ca. 1½

* Lägg bakplåtspapper i långpannan eller på gallret. Kontrollera att bakplåtspappret tål de höga temperaturerna.

Obs! Vänd frukt och grönsaker som är mycket saftiga flera gånger. Lossa genast frukterna/grönsakerna från bakplåtspappret när de torkat färdigt.

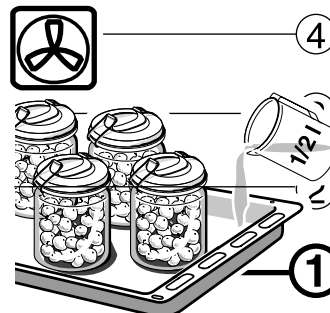
Konservering

Konservering

Förberedelser

- ☐ Konservera endast helt fräscha frukter och grönsaker. Rengör dem först grundligt.
- ☐ Konservglas och gummiringar måste vara hela och rena. Glasen ska helst vara lika stora. Anvisningarna här utgår från 1 liters konservglas.
- ☐ Fyll konservglasen med det som ska konserveras. Håll glasens kanter rena. Lägg de blöta gummiringarna och locken på de fyllda glasen och sätt fast klämmorna.
- ☐ De angivna tiderna i tabellen är riktvärden. Rumstemperatur, antal konservglas, mängd och hur varmt innehållet i glasen är varierar. Var därför noga med att kontrollera att det verkligen bubblar i konservglasen innan ugnen stängs av resp. nedräkningen börjar.

Gör så här



1. Skjut in långpannan på fals 1 och ställ konservglasen i pannan så att de inte rör vid varandra.
2. Fyll på 1/2 l vatten (ca. 80°C varmt) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Vrid funktionsvredet till läge Varmluft
5. Vrid termostadvredet till 170-180°C.

Konservering		
Konservering av frukt Så snart det börjar bubbla i konserverglaset – efter ca 40-50 minuter: Stäng av funktionsvred och termostadvred, dvs vrid till läge 0. Efter 25-35 minuters eftervärme bör konserverglaset tas ut ur ugnen. Får glaset stå kvar längre i ugnen och svalna föreligger risk för bakteriebildning och förurning.		
Konserverglas à 1 liter	när det börjar bubbla	eftervärme i antal minuter
äpplen, vinbär, jordgubbar	stäng genast av ugnen	ca. 25 min
körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	stäng genast av ugnen	ca. 30 min
äppelmos, päron, plommon	stäng genast av ugnen	ca. 35 min
Konservering av grönsaker Så snart det börjar bubbla i konserverglaset: Sänk temperaturen till 120-140°C. Av tabellen nedan framgår när ugnen ska stängas av.		
Konserverglas à 1 liter med kallt spad	när det börjar bubbla	eftervärme i antal minuter
gurkor	stäng genast av ugnen	ca. 35 min
rödbetor	låt ugnen vara på ca. 35 min	ca. 30 min
brysselkål	låt ugnen vara på ca. 45 min	ca. 35 min
bönor, kålrabbi, rödkål	låt ugnen vara på ca. 60 min	ca. 30 min
ärter	låt ugnen vara på ca. 70 min	ca. 30 min
Konserverglaset Ställ inte de varma konserverglaset på kallt eller fuktigt underlag. Risk för att de då kan spricka.		

Skötsel och vård	
Skötsel och vård	Använd aldrig ångstråle eller högtrycksspruta vid rengöringen.
Utsidan	Torka av spisen med en fuktig trasa. Håll lite diskmedel i vattnet vid kraftigare nedsmutsning. Torka därefter ordentligt torrt. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver som kan göra ytan matt. Torka genast bort med vatten om du skulle spilla sådant medel. Framsidan av spisen kan skifta något i färg beroende på att olika material använts, som glas, plast, metall.
Hällen Skötsel	Vi rekommenderar rengöringsmedel innehållande silikon, som lägger sig som en film ovanpå hällen och är vatten- och smutsavstötande. Smutsen fastnar på filmen och blir därmed lätt att avlägsna. "Cera-fix" är ett lämpligt rengöringsmedel. Det finns att köpa i fackhandeln och hos service. Specialrengöringsmedlen är mycket dryga, endast ett par droppar behövs varje gång.

Skötsel och vård

Rengöring

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränns fast.

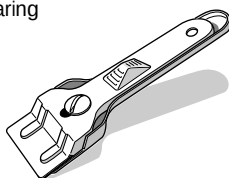
Använd glasskrapan för att rengöra hällen. Var försiktig eftersom rakbladet är vasst!

Avlägsna matrester och fettstänk med hjälp av glasskrapan. Var försiktig så det bara är rakbladet som vidrör glaskeramiken. Skaftet, som rakbladet är fäst i, kan förorsaka repor.

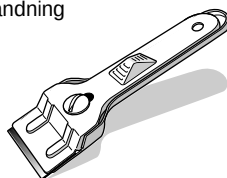
Fortsätt därefter rengöra hällen medan den fortfarande är ljummen. För på rengöringsmedel avsett för glaskeramikhållar med hjälp av hushållspapper. Använd kallt vatten för att avlägsna alla rester och torka sedan ordentligt torrt. Byt genast till nytt rakblad om det gamla skadats.

Skjut alltid in rakbladet i glasskrapan efter användning. Med din håll följer någon av de här nedan avbildade glasskraporna.

Förvaring



Användning



Skjut höljet framåt med tummen så ligger sedan rakbladet skyddat inne i skrapan vid förvaring.

Fortsätt därefter rengöra hällen medan den fortfarande är ljummen. För på rengöringsmedel med hjälp av hushållspapper. Använd kallt vatten för att avlägsna alla rester och torka sedan ordentligt torrt.

Vattenfläckar efter vatten som kokat över tas bort med citron eller ättika. Torka genast bort stänk från dessa medel som av misstag hamnar på den omgivande ramen; annars ger de upphov till matta fläckar.

Skötsel och vård

Lämpliga hjälpmedel för skötsel och rengöring av glaskeramikhållar

Rengöringsmedel	Var det kan köpas
Glasskrapan	varuhus, fackhandel, service
Reservrakblad	som ovan
Cera-fix, specialrengöringsmedel	som ovan

Silverliknande skiftningar orsakas av kärl som skaver mot hällen eller om du använt olämpliga rengöringsmedel.

Skiftningarna är besvärliga att avlägsna. Använd specialrengöringsmedel avsett för glaskeramikhållar. Eventuellt måste proceduren upprepas flera gånger.

Den omgivande ramen

Torka den omgivande ramen med varmt vatten med lite diskmedel. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver.

Automatisk självrengöring

Ugnen värms upp till ca. 500°C. Eventuella rester efter stekning och bakning inuti ugnen förbränns till aska.

Den automatiska självrengöringen tar ca. 1,5 timmar beroende på hur nedsmutsad ugnen är.

Viktigt att veta om självrengöringen

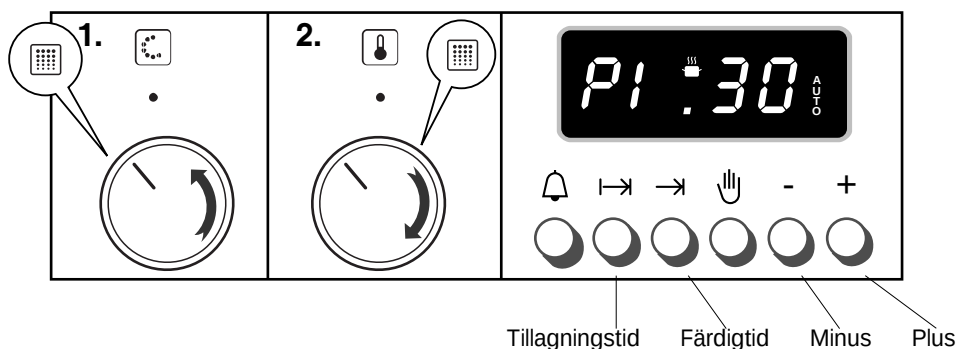
- ☐ För säkerhets skull låses ugnsluckan automatiskt när ugnen uppnått ca. 300°C. Ugnsluckan kan åter öppnas när temperaturen understiger 300°C. Om funktionen avbryts, t.ex. på grund av strömavbrott, hålls luckan fortfarande låst. Vrid både funktionsvredet och termostadvredet till symbolen  för automatisk självrengöring.
- ☐ Spisen blir ytterst het på utsidan. Var försiktig och gå ej för nära ugnsluckan.
- ☐ Ugnsbelysningen är släckt under självrengöringen.

Viktigt

- ☐ Ta ut alla tillbehör och kärl ur ugnen.
- ☐ Torka bort ev. fettrester, steksaft och matrester ur ugnen. Annars föreligger risk för att de kan börja brinna.
- ☐ Rengör ytorna på och kring ugnsluckan. Rengör tättningslisten (använd inte hård skursvamp).

Gör så här

1. Vrid termostadvredet medurs till symbolen för självrengöring .
2. Vrid funktionsvredet moturs till symbolen för självrengöring . Efter symbolen känns ett motstånd; vrid inte förbi det.



I teckenrutan står det 1 tim 30 min. Detta är grundinställningen. Acceptera denna om ugnen bara är lätt nedsmutsad.

Om ugnen är kraftigt nedsmutsad kan tiden förlängas till 2 timmar.

Gör då så här:

Tryck på knappen Tillagningstid  och ställ in 2.00 timmar med knappen Plus .

När tiden är ute blinkar P0.00 omväxlande med ordet AUTO i teckenrutan.

Kontrollera att luckan går att öppna. Först när du kan göra det vrider du funktionsvredet och termostadvredet till läge 0. Tryck på knappen Hand .

Senarelagd självrengöring

Du kan senarelägga självrengöringen så att den infaller t.ex. nattetid och du därigenom kan utnyttja en billigare eltaxa.

Gör först som tidigare beskrivits.

3. Tryck på knappen Färdigtid . I teckenrutan visas i 5 sekunder den tidpunkt när självrengöringen ska vara färdig. Denna tidpunkt kan senareläggas på följande sätt.
4. Tryck på knapparna Plus  eller Minus  tills du har önskad tidpunkt när ugnen ska vara rengjord och automatiskt stängas av. Efter 5 sekunder visas åter under hur lång tid rengöringen kommer att pågå.

Nu kommer ugnen att automatiskt starta och stängas av vid den senare tidpunkten.

När tiden är ute blinkar P0.00 omväxlande med ordet AUTO i teckenrutan.

Kontrollera att luckan går att öppna. Först när du kan göra det vrider du funktionsvredet och termostadvredet till läge 0. Tryck på knappen Hand .

Obs!

- ☐ Du kan när som helst kontrollera vilken tid självrengöringen ska vara färdig: Tryck på knappen Färdigtid . I teckenrutan visas då tiden i 5 sekunder.

	Skötsel och vård
När ugnen svalnat	Torka rent ugnen från askan med en fuktig trasa. Vid normal användning räcker det med automatisk självrengöring av ugnen varannan eller var tredje månad. Det går åt endast 3,5-5,7 kilowattimmar för rengöringen. Den värmetåliga emaljen och de blanka delarna inuti ugnen kan efter en längre tids användning bli matta eller missfärgas. Detta är helt normalt och har ingen inverkan på ugnens funktion. Försök inte få bort missfärgningen med hårda skursvampar eller kraftiga rengöringsmedel. Ugnen är emaljerad. Emaljen bränns i mycket hög temperatur. Därför kan små färgskillnader uppstå. Kanterna på tunna bakplåtar går inte att helt emaljera varför de kan vara sträva. Rostskyddet finns där ändå.
Rengöring för hand	Om du vill rengöra ugnen oftare utan att använda automatisk självrengöring: Tvätta ur ugnen med varmt vatten med diskmedel eller ättiksvatten. Använd aldrig hårda skursvampar. För att underlätta rengöringen kan ugnsbelysningen tändas. Vrid funktionsvredet till symbolen för över- och undervärme . Rör inte termostadvredet.
Utdragslådan	Torka utdragslådan ren med en fuktig trasa. Vid kraftigare nedsmutsningen kan du använda vatten med lite diskmedel. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver.
Plåtar/galler	Så snart du använt plåtar/galler, blötlägg dem i vatten. Sedan kan smutsrester lätt avlägsnas med diskborste eller rengöringssvamp. Långpannan och gallret kan du rengöra med rengöringsmedel för rostfritt stål.

	Råd vid fel
Råd vid fel	Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du tar kontakt med en serviceverkstad. Om spisen inte alls fungerar: ☐ Är det strömavbrott? ☐ Kontrollera att säkringarna till spisen är hela. Om ugnen inte vill värmas upp: ☐ Ordet AUTO blinkar i teckenrutan. Tryck på knappen Hand . Om den elektroniska klockan inte fungerar: ☐ Om de tre nollorna blinkar omväxlande med ordet AUTO: Ställ in klockan eller programmet på nytt. ☐ Om du glömt att trycka på knappen Hand  efter den automatiska självrengöringen står det "P" i teckenrutan och ugnen går inte att använda. Tryck på knappen Hand . Om ugnsluckan inte går att öppna: ☐ Rengöringen har avbrutits t.ex. på grund av strömavbrott. Då blinkar tre nollor i teckenrutan. Vrid först funktionsvred och termostadvred till läge 0. Ställ in klockan så att den visar rätt tid. Starta självrengöringen på nytt så som beskrivs under punkt 1 och 2. Obs! Om du inte vill upprepa hela självrengöringen måste du ändå vänta tills ugnen svalnat till minst 300°C. Därefter vrid du åter funktionsvred och termostadvred till läge 0; nu kan ugnsluckan öppnas. ☐ Du har själv avbrutit självrengöringen: Vrid helt kort termostadvredet till symbolen . Stäng därefter av först funktionsvredet och därefter termostadvredet. Sedan ugnen anslutits till elnätet står det "HELP" i displayen istället för tre nollor som blinkar omväxlande med ordet AUTO och dessutom hörs en ljudsignal i ca 2 minuter. ☐ Kontrollera nätspänningen till ugnen.

Råd vid fel

❑ Du har av misstag vridit funktionsvredet till symbolen :

1. Vrid än en gång funktionsvredet till symbolen .
2. Vrid termostadvredet medurs ända tills du hör att luckan låses upp.
3. Stäng därefter av först funktionsvredet och därefter termostadvredet.

Reservdelar

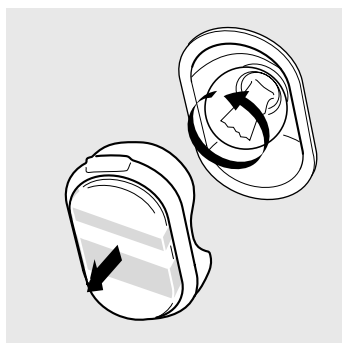
Använd endast originalreservdelar.

Ange alltid produktens E-nummer och FD-nummer när du tar kontakt med service. Uppgifterna finns på typskylten inuti utdragslådan.

Reservdelar finns att köpa hos service.

Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren. Osakkunniga och felaktigt utförda reparationer kan innebära avsevärd fara.

Byte av ugnslampa



Om ugnslampan går sönder måste den bytas ut. Det kan du själv göra.

Temperaturbeständiga reservlampor finns att köpa i fackhandeln eller hos service. Använd endast lampor 40 W/220-230 V/E14.

1. Skruva ur säkringarna eller slå ifrån huvudströmbrytaren.
2. Dra av lampglaset.
3. Skruva loss lampan och byt till ny av samma typ.
4. Sätt tillbaka lampglaset.
5. Skruva åter i säkringarna och ställ in klockan på nytt.

Lampeglasset kan De också selv skifte.

Konsument-bestämmelser

Service

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot. Vänd er till en serviceverkstad om produkten måste repareras. Hos BSH-Service kan du erhålla adress och telefonnummer till din närmaste serviceverkstad. Det finns ca. 90 st. i Sverige.

E-nummer och FD-nummer

Anteckna uppgifterna från spisens typskylt innan du tar kontakt med en serviceverkstad. Fyll i siffrorna här nedan redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på spisen. Typskylten finns i utdragslådan.

E-Nr.

FD

Service 

