BOSCH

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

MyBosch

Inbyggnadsugn

HBG672B.1

[sv] Bruksanvisning Inbyggnadsugn

Innehållsförteckning

Bestämmelser för användningen 4

Viktiga säkerhetsanvisningar! 5
Allmänt 5
Halogenlampa 5
Rengöringsfunktion 6

Skadeorsaker 6
Allmänt 6

Återvinning 7
Spara energi 7
Återvinning 7

Lär dig enheten 8
Kontroller 8
Kontroller 8
Display 9
Ugnsfunktioner 9
Ugnsfunktioner 9
Mer information 10
Ugnsfunktioner 10

Tillbehör 11
Medföljande tillbehör 11
Sätta in tillbehör 11
Extratillbehör 11

Före första användning 12
Första användningen 12
Rengöra ugn och tillbehör 12

Använda maskinen 13
Slå på och av enheten 13
Slå på funktionen 13
Ställ in ugnsfunktion 13
Ställa in ugnsfunktion och temperatur 13
Snabbuppvärmning 14

Tidsfunktioner 14
Ställa in tillagningstiden 14
Ställa in färdigtiden 15
Ställa timern 16

Barnspärr 16
Slå på och av 16

Grundinställningar 17
Ändra grundinställningar 17
Grundinställningslista 17
Strömavbrott 17
Ställa klockan 17

Sabbatläge 18
Slå på sabbatläget 18

Rengöring 18
Lämpliga rengöringsmedel 18
Håll enheten ren 19

Rengöringsfunktionen 20
Före rengöringsfunktionen 20
Ställa in rengöringsfunktionen 20
Efter rengöringsfunktionen 21

Ugnsstegar 21
Ta ur och sätta i ugnsstegarna 21

Ugnsluckan 22
Haka av och hänga på luckan 22
Ta bort luckskyddet 22
Ta ur och sätta i luckglasen 23

Hur åtgärda fel? 24
Åtgärda fel själv 24
Maximal funktionstid 24
Byta lampa i ugnsbelysningen i taket 25
Lampglas 25

Service 25
E- och FD-nummer 25

Maträtter 26
Anvisning till inställningarna 26
Välj maträtt 26
Ställa in maträtten 26

Testat i vårt provkök. 27
Silikonformar 27
Kakor och småkakor 27
Bröd och småfranska. 30
Pizza, paj och kryddiga bakverk. 31
Gratäng och sufflé 33
Fågel 33
Kött. 35
Fisk 37
Tillbehör och grönsaker 38
Yoghurt. 39
Eco-ugnsfunktioner. 39
Akrylamid i livsmedel 40
Torkning 41
Konservering 41
Jäsa deg 42
Upptining 42
Varmhållning 43
Provrätter 44

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. Iaktta 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 11*

⚠ 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.

Halogenlampa

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av. Rör inte lampglaset. Undvik hudkontakt vid rengöring.

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

Rengöringsfunktion

⚠ Varning – Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.
- 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.
- Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad. Skrubba inte tätningen och ta inte av den!Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

⚠ 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. Rengör bara emaljerade 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.
  → *"Rengöring" på sidan 18*
- 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.

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 och vred för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuell inställning på displayen.

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

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

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

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

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

Kontroller

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

Knappar och pekfält

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

Symbol		Betydelse
Knappar		
	on/off	Slå på och av enheten
	start/stop	Slår på och pausar funktionen eller om du trycker länge (ca 3 s) avbryter den.
Yttre pekfält		
	Timer	Välja timer
	Barnspärr	Slå på och av barnspärren genom att trycka länge (ca 4 s)
	Information	Visa anvisningar Du får upp grundinställningarna om du trycker länge (ca 3 s)
	Pyrolys	Välja rengöringsfunktionen
Inre pekfält		
	4 D-varmluft	Välja 4 D-varmluft direkt
	Över-/under-värme	Välja över-/undervärme direkt
	Ugnsfunktioner	Välja ugnsfunktion
	Temperatur	Välja ugnstemperatur
	AutoPilot	Välja maträttsfunktion med programauto-matiken
	Vikt	Ange vikt i maträttsfunktionen
	Tidsfunktioner	Välja tidsfunktioner
	Snabbuppvärm-ning	Slå på eller avbryta snabbuppvärmning av ugnen

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

Vredet

Vredet ändrar inställningsvärden du fått upp på displayen.

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

Display

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

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

Framlyft	Framlyft värde går att ändra direkt utan att välja. Temperatur eller läge är framlyft när du slår på funktionen. Det vita strecket är även uppvärmningsstreck och blir rödfyllt.
Förstoring	Det är bara det framlyfta 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.

Uppvärmnings-strecket	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.
Restvärmeindi-kering	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.

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 13*	Det finns olika, väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning.
AutoPilot → *"Maträtter" på sidan 26*	Lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter.
Pyrolys → *"Rengöringsfunktionen" på sidan 20*	Rengöringsfunktionen rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv.

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

Förslag

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

Mer information

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

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

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

Ugnsfunktioner

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

Öppna luckan

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

Ugnsbelysning

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

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

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på.
→ *"Grundinställningar" på sidan 17*

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 17*

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.
	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.

Sätta in tillbehör

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

Ugnsutrymmets översta fals är märkt med en grillsymbol på många enheter.

Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar.

Anvisningar

- Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.
- Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

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. Den öppna sidan ska vara mot luckan med försänkningen nedåt ⌣.

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

Exempel i bilden: långpanna

Kombinera tillbehör

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

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

Exempel i bilden: långpanna

Extratillbehör

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

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

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

Extratillbehör
Galler För formar, kak- och gratängformar samt stekar och grillbita.
Långpanna, tål pyrolysrengöring 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, tål pyrolysrengöring För småkakor på plåt
Iläggsgaller För kött, fågel och fisk. Det går att lägga i långpannan för att samla upp stekskyn.
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 ,tål pyrolysrengöring För grillning i stället för gallret eller som stänkskydd. Använd bara i långpannan.
Bakplåt, tål pyrolysrengöring 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.
Utdragssystem, 1 par, tål pyrolysrengöring Utdragsskenor på fals 2 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.
Utdragssystem, 2 par, tål pyrolysrengöring Utdragsskenor på fals 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.
Utdragssystem, 3 par ,tål pyrolysrengöring Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippar.
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 17*

Ställa in språk

Du får språkinställningen först. Tyska är förinställt.

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

Ställa klockan

Klockan börjar på 12:00.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på ⏲ för att bekräfta.

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

Rengöra ugn och tillbehör

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

Rengöra ugnsutrymmet

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

Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen som t.ex. 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 13*

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 ⏻.

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

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna vilken ugnsfunktion som ska komma upp när du slår på.
⟶ *"Grundinställningar" på sidan 17*

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 17*

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. Du kan dra igång inställningen direkt med start/stop ▷.

Vill du ställa in en annan ugnsfunktion, se beskrivningarna i resp. kapitel.

Som princip gäller:
1. Tryck till på resp. fält.
   Symbolen lyser rött.
2. Ändra framlyft val med vredet.
3. Gör ytterligare inställningar, om det behövs.
   Tryck till på resp. fält 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 ⧉.Symbolen blir röd och du får upp första ugnsfunktionen och ett temperaturförslag på displayen.

Exempel i bild: varmluft eco ⊙ på 195°C.
1. Ställ in ugnsfunktion med vredet.

2. Tryck till på 🌡.
   Du får upp temperaturen framlyft i vitt på displayen.
3. Ställ in temperaturen med vredet.

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

Enheten värmer upp.

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

Anvisning: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten. ⟶ *"Tidsfunktioner" på sidan 14*

Ändra

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

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

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

Ugnsfunktioner, direktval

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

Följande ugnsfunktioner har direktval:
- 4 D-varmluft
- Över-/undervärme

Ställa in

1. Tryck till på fältet med ugnsfunktionen du vill ha. Du får direkt upp temperaturen framlyft i vitt.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
3. Slå på med start/stop ▷.

Enheten värmer upp.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden på vissa ugnsfunktioner.

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

Ställ inte in 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 ♨.

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

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

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

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

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

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

Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna. ⟶ *"Grundinställningar" på sidan 17*

Ställa in tillagningstiden

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

Ställa in

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

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

Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter.

Exempel i bild: tillagningstid 45 minuter.
1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur eller läge.
2. Tryck till på ⊡ innan du slår på. Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen.
3. Välj tillagningstid med vredet.

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

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

Enheten värmer upp.

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

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

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

Ändra och avbryta

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

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

Ställa in färdigtiden

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

Anvisningar

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

Ställa in

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

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

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

   Enheten sparar värdet inom några sekunder, du kan även trycka till igen på ⏲.Färdigtiden kommer upp under ugnsfunktion och temperatur eller läge på displayen.
5. Slå på med start/stop ▷.
   Du får upp tiden när enheten går igång på displayen.

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

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

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

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

Ändra och avbryta

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

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

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

Ställa timern

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

Ställa in

Timertiden börjar alltid på 0 minuter.

Ju högre värde, desto större tidssteg vid inställning.

Maxinställningen är 24 timmar.

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

Timertiden räknar ned.

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

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

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

Ändra och avbryta

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

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

Barnspärr

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

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

Slå på och av

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

Tryck ca 4 sekunder på 🔑.

Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

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

Grundinställningar

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

Ändra grundinställningar

Enheten ska vara av.

1. Tryck på ca 3 sekunder på ℹ.
   Du får upp anvisningar om vad du ska göra på displayen.
2. Bekräfta anvisningarna med ⏲.
   Du får upp första inställningen Språk på displayen.
3. Ändra inställningen med vredet, om det behövs.
4. Tryck till på ⏲.
   Du får upp nästa inställning på displayen och kan ändra med vredet.
5. Du kan bläddra igenom inställningarna med ⏲ och ändra med vredet, om det behövs.
6. Tryck till sist ca 3 sekunder på ℹ och bekräfta.

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

Avbryta

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

Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

Inställning	Alternativ
Språk	Det finns flera språk att välja bland
Tid	24 h-tidformat
Ljudsignal	Kort tid (30 sek.) Halvlång tid (1 min.)* Lång tid (5 min.)
Knappton	På Av* (signal vid on/off ⏻ ligger kvar)
Displayljusstyrka	5-läges
Klockdisplay	Av Digital*
Belysning	Av vid användning På vid användning*
Barnspärr	Bara knappspärr* Lucklås och knappspärr
Funktion när du slår på	Ugnsfunktioner* AutoPilot
Nattläge	Av* På
Logga	Indikeringar* Dölj
Fläktefterlångstid	Rek.* Minimum
Utdragssystem	Inte eftermonterade* (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
Sabbatläge	På Av*
Fabriksinställningar	Återställ Återställ inte*

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

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

Strömavbrott

Dina ändrade inställningar finns kvar även efter strömavbrott.

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

Ställa klockan

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

Enheten ska vara av.

1. Tryck ca 3 sekunder på ℹ.
   Du får upp anvisningar om vad du ska göra på displayen.
2. Bekräfta anvisningarna med ⏲.
   Du får upp första inställningen Språk på displayen.
3. Tryck till på ⏲.
   Du får upp klockinställningen.
4. Ställ klockan med vredet.
5. Tryck ca 3 sekunder på ℹ och bekräfta.

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 17*

Sabbatläget kommer upp som sista ugnsfunktion om du ändrar grundinställningarna.

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

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

Enheten värmer upp.

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

Slå av enheten med on/off ⏻.

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

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

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

Rengöring

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 rost-fritt.

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 20* **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.
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.

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

Du kan rengöra ett tillbehör som t.ex. långpannan eller bakplåten samtidigt. Ta bort grovsmuts före rengöringen. Sätt in tillbehöret på fals 2.

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

Anvisning: Du kan rengöra medföljande, emaljerade tillbehör samtidigt med rengöringsfunktionen. Du kan inte rengöra gallren samtidigt. Gallren är inte avsedda för rengöringsfunktionen utan blir missfärgade. Du hittar vilka tillbehör som är avsedda för rengöringsfunktionen i tabellen för extratillbehör. → *"Tillbehör" på sidan 11*

⚠ Varning
Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid rengöringsfunktionen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.
- 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.
- Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad. Skrubba inte tätningen och ta inte av den!Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

⚠ 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. Rengör bara emaljerade 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 ⁝⁝⁝.
   Du får upp rengöringsläget framlyft i vitt på displayen.
2. Välj rengöringsläge med vredet.
3. Bekräfta med start/stop ▷.
   Du får upp en anvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.
4. 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 inte att öppna förrän låssymbolen 🔒 slocknat.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden.Tryck till på ⏲ innan du drar 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 och vid luckan med fuktig trasa när ugnen svalnat.

Anvisning: 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.

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

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

Sätta i ugnsstegarna

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

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

Ugnsluckan

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

Haka av och hänga på luckan

Du kan haka av luckan vid rengörning och för att ta ur luckglasen.

Luckgångjärnen har varsin spärr.
När spärrarna är nedfällda (bild 1) är luckan spärrad. Den går inte att ta bort.
När gångjärnsspärren är uppfälld (bild 2) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.

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

Haka av luckan

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

Hänga på luckan

Häng på luckan igen i omvänd ordning.

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

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

3. Stäng luckan.

Ta bort luckskyddet

De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Skyddet går att ta bort, så du kan rengöra ordentligt.
→ *"Rengöring" på sidan 18*

1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild 1).
3. Ta av skyddet (bild 2).
   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 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 27*

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.

⚠ Varning – Risk för personskador!!
Obehöriga reparationer är farliga.Försök aldrig att själv att reparera enheten. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Är enheten trasig, ring service!

⚠ 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.

Byta lampa i ugnsbelysningen i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 40 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller din återförsäljare.

Håll halogenlampan med torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd. Använd bara den här lamptypen.

⚠ Varning – Risk för stötar!
Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

⚠ 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.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva ur lampglaset åt vänster (bild 1).
3. Dra ut lampan - vrid den inte (bild 2).
   Sätt i ny lampa, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.

4. Skruva på lampglaset igen.
   Lampglaset kan ha en tätningsring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningsringen innan du skruvar i.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Lampglas

Du måste byta lampglas till halogenlampan om det är skadat. Du kan köpa nytt lampglas hos service. Ange enhetens E- och FD-nummer.

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 AutoPilot kan laga många olika maträtter. Enheten väljer själv de flesta inställningarna 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 typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat.
- Enheten väljer optimal ugnsfunktion och ställer in tid och temperatur åt dig. Du blir visserligen uppmanad att ange vikt, men 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.

Välj maträtt

Följande tabell innehåller matchande inställningar för de listade maträtterna.

Maträtter
Kyckling, utan fyllning
Kalkonbröst
Benfri fläskkarré
Nötstek
Kalvstek, marmorerad
Lammbog, medium
Köttfärslimpa på färsk köttfärs
Gulasch
Nötrullader
Grönsaksgryta

Ställa in maträtten

Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt.

1. Tryck till på ▥.
   Du får upp första maträtten framlyft i vitt på displayen.
2. Välj den maträtt du vill ha med vredet.
3. Tryck till på ⚖.
   Du får upp vikten framlyft i vitt på displayen.
4. Ställ in matens vikt med vredet.
   Enheten beräknar tillagningstiden automatiskt.
5. Bekräfta med start/stop ▷.
   Du får upp en anvisning om tillbehör och fals.
6. Slå på med start/stop ▷.
   Tiden räknar ned på displayen. Du får inte upp uppvärmningsstrecket vid maträtterna.

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 start/stop ▷. 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 på ▥.

Slå av enheten med on/off ⏻.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden på vissa maträtter. Tryck till på ⏲ 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.

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals
Använd följande nivåer för att grädda på en fals:
- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Om du använder värmetypen 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

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

Grädda på tre falsar:
- Bakplåt: fals 5
  Långpanna: fals 3
  Bakplåt: fals 1

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

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

Tillbehör

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

Galler
Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. 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. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

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

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du 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	Tillag-ningstid i minuter
Kakor i form					
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		150-170	50-70
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans-/formbrödsform	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	60-80
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhupf-springform	2		160-180	40-60
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	20-30
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	3		170-190	45-55
Paj	Pajform, svart plåt	3		190-210	25-40
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	3		150-170*	20-30
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Kakor på plåt					
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	20-40
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	30-50
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-190	25-35
Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	35-45
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180	55-65
Schweizisk kaka	Långpanna	3		170-190	45-55
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180	15-20
Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	20-30
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		180-200	30-40
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		160-170	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	8-15
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	2		150-170	45-60
Strudel, söt	Långpanna	2		170-180	50-60
Strudel, fryst	Långpanna	3		200-220	35-45
Småkakor					
Småkakor	Bakplåt	3		160**	20-30
Småkakor	Bakplåt	3		150**	25-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150**	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140**	35-45
Muffins	Muffinsplåt	3		170-190	15-20
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1		160-180*	15-30
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	25-35
Små jästa bakverk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	25-40

* förvärm
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190*	20-35
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190*	20-45
Smördegskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190*	20-45
Smördegskakor, platta, 4 falsar	4 galler	5+3+2+1		180-200*	20-35
Petits-choux	Bakplåt	3		200-220	30-40
Petit-choux, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	35-45
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	20-30
Småkakor					
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150**	30-40
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140**	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	15-30
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140-160	15-30
Maräng	Bakplåt	3		80-90*	120-150
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		80-90*	120-180
Nötkakor	Bakplåt	3		90-110	20-40
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	25-45
Nötkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		90-110	30-45

* 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 formen uppochned.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter. Lossar den fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Nästa gång kan du fetta in formen och täcka den med ströbröd.

Bröd och småfranska

Din enhet har åtskilliga 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 nivåer för att grädda på en fals:
- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Om du använder värmetypen 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

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

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

Tillbehör

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

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

Bakformar
Mörka bakformar av metall passar bäst.

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

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

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 former med vatten direkt på ugnsbotten. Temperaturskiftningar kan ge skador på emaljen.

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillsteg	Tillagningstid i minuter
Bröd						
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Focaccia	Långpanna	3		250-270	-	20-25
Småfranska						
Bake off-småfranska eller -baguette, förgräddade	Långpanna	3		180-200	-	10-15
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190*	-	15-20
Småfranska, söta, färska, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170*	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	-	20-30
Baguette, förgräddad, kyld	Långpanna	3		180-200	-	20-30
Småfranska, frusna						
Bake off-småfranska eller -baguette, förgräddade	Långpanna	3		180-200	-	10-15
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Långpanna	3		180-200	-	20-25
Croissant, delar för gräddning	Långpanna	3		170-190	-	30-35
Varma smörgåsar						
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3		190-210	-	10-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3		230-250	-	10-15
Rosta bröd (förvärm inte)	Galler	5		-	3	4-6

* Förvärm

Pizza, paj och kryddiga bakverk

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Grädda på en fals
Använd följande nivåer för att grädda på en fals:
- höga bakverk: Nivå 2
- platta bakverk: Nivå 3

Om du använder värmetypen 4D-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

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

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

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

Tillbehör

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

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

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. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

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

Djupfrysta produkter

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

Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den 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	Tillag-ningstid i minuter
Pizza					
Pizza, färsk	Bakplåt	3		200-220	25-35
Pizza, färsk	Bakplåt	3		200-220	25-35
Pizza, färsk, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	2		220-230	20-30
Pizza, kyld	Galler	3		190-210	10-15
Pizza, fryst					
Pizza med tunn botten 1 st.	Galler	3		190-210	15-20
Pizza med tunn botten 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-25
Pizza med tjock botten 1 st.	Galler	3		180-200	20-25
Pizza med tjock botten 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	20-30
Pizzabaguette	Galler	3		200-220	15-20
Minipizza	Långpanna	3		180-200	15-20
Minipizzor, Ø 7 cm, 4 nivåer	4 galler	5+3+2+1		180-200*	20-30
Krydd. bakverk & quiche					
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Ostpaj	Pajform, svart plåt	3		190-210	30-40
Lök- och fläskpaj	Långpanna	3		260-280*	10-15
Pirog	Gratängform	2		190-200	30-45
Empanada	Långpanna	3		180-190	30-45
Börek	Långpanna	1		200-220*	20-30

* 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.

Falsar

Använd alltid de angivna falsarna.

Du kan tillaga på en fals i form eller i långpanna.
- Formar på gallret: fals 2
- Långpanna: fals 3

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

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

Tillbehör

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

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

Gratänger & suffléer	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Gratäng, krydd., tillagade tillbehör	Ugnsform	2		200-220	30-50
Pudding	Ugnsform	2		170-190	40-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Ugnsform	2		160-180	50-60
Lasagne, frusen, 400 g	Galler	2		190-210	30-35
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög	Ugnsform	2		160-190	50-70
Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög, 2 nivåer	Ugnsform	3+1		150-170	60-80
Sufflé	Ugnsform	2		160-180*	35-45
Sufflé	Portionsformar	2		170-190	65-75

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 långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.
→ *"Tillbehör" på sidan 11*

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.

Grillning

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

Lägg maten på gallret. 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:
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta
- Pizzaläge

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

* 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 långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.
→ *"Tillbehör" på sidan 11*

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.

Grillning

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

Lägg maten på gallret. 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:
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Grill-steg	Tillag-ningstid i minuter
Fläskkött						
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	-	110-130
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Galler	2		190-200	-	130-140
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	2		220-230	-	70-80
Fläskfilé, 400 g	Galler	3		220-230	-	20-25
Kassler med ben, 1 kg (med lite vattentill-sats)	Kärl med lock	2		210-230	-	70-90
Fläskköttsskivor, 2 cm tjocka	Galler	5		-	2	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka (förvärm 5 min)	Galler	5		-	3*	8-12
Nötkött						
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	-	40-50
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	-	130-160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220-230	-	60-70
Biff, 3 cm tjock, medium**	Galler	3		-	3	15-20
Hamburgare, 3-4 cm hög	Galler	4		-	3	25-30
Kalvkött						
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		160-170	-	100-120
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		200-210	-	100-120
Lammkött						
Lammbog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-190	-	50-80
Lammrygg med ben***	Galler	2		180-190	-	40-50
Lammkotlett	Galler	3		-	3	12-16
Korv						
Grillkorv	Galler	4		-	3	10-15
Kötträtter						
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		170-180	-	60-70

* Förvärm
** Förvärm inte
*** Vänd inte

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.
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

Lägg maten på gallret. 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.

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:
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Grillä-ge	Tillag-ningstid i minuter
Fisk						
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170-190	-	20-30
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		170-190	-	30-40
Fiskfiléer						
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	4		-	1*	15-25

* Förvärm
** Skjut in långpannan därunder på fals 2

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Grillä-ge	Tillag-ningstid i minuter
Fiskkotletter						
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	4		-	3	10-20
Fisk, frusen						
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	2		210-230	-	20-30
Fiskfilé, gartinerad	Galler	2		200-220	-	45-60
Fiskpinnar (vänd emellanåt)	Långpanna	3		200-220	-	20-30

* Förvärm
** Skjut in långpannan därunder på fals 2

Tillbehör och grönsaker

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

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

Falsar

Använd de angivna falsarna.

Tillagning på en fals
Följ uppgifterna i tabellen.

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

Tillbehör

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

Galler
Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. 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
- Grill, stor grillyta
- Pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Grillä-ge	Tillag-ningstid i minuter
Grönsaksrätter						
Grillgrönsaker	Långpanna	5		-	3	10-15
Potatis						
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		160-180	-	45-60
Potatisprodukter, frusna						
Potatisrösti	Långpanna	3		200-220	-	25-35
Potatispiroger, fyllda	Långpanna	3		190-210	-	20-30
Kroketter	Långpanna	3		200-220	-	25-35
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	-	25-35
Pommes frites, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	-	30-40

Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

Göra yoghurt

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

Använd uppvärmningstyp:
- 4D Varmluft

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i timmar
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		40-45	8-9

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.

Man använder ugnsfunktionen varmluft Eco för att beräkna energieffektivitetsklassen.

Tillbehör

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

Galler
Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. 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	2		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Tårtbotten, 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Kakor på plåt					
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3	eco	150-170	25-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3	eco	170-180	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3	eco	180-190	15-20
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	3	eco	160-170	25-35
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3	eco	160-180	15-20
Småkakor					
Muffins	Muffinsplåt	2	eco	160-180	15-25
Småkakor	Bakplåt	3	eco	150-160	25-35
Smördegskakor	Bakplåt	3	eco	170-190	20-35
Petit-choux	Bakplåt	3	eco	200-220	35-45
Småkakor	Bakplåt	3	eco	140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	3	eco	140-150	25-35
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3	eco	160-180	25-35
Bröd & småfranska					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	2	eco	200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	3	eco	250-275	15-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3	eco	170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	3	eco	180-200	20-30
Kött					
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2	eco	180-190	120-140
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2	eco	200-220	140-160
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2	eco	170-180	110-130
Fisk					
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	2	eco	190-210	25-35
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	2	eco	190-210	45-55
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Kärl med lock	2	eco	190-210	15-25

Akrylamid i livsmedel

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

Torkning

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

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

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

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

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

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

Använd uppvärmningstyp:
- 4D Varmluft

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

Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

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

Glas

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

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

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

Förberedning av frukter och grönsaker

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

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

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

Grönsaker
Fyll konserveringsglasen med grönsakerna och kokat vatten.

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

Avsluta konserveringen

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

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

Jäsa deg

Jästdegar jäser snabbare i ugnen än i rumstemperatur. Använd inställningen över-/undervärme. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt 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	Steg	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Jäsdeg, lätt	Skål	2		Degjäsning	35-40	25-30
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	10-20
Jäsdeg, tung och fettrik	Skål	2		Degjäsning	35-40	20-40
	Bakplåt	2		Styckjäsning	35-40	15-25

Upptining

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

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

Rekommenderade inställningsvärden

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

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

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

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

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

Använd uppvärmningstyp:
- Upptining

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

Varmhållning

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

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

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1.

Bakning

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

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

Gräddning på tre falsar:
- Bakplåt: fals 5
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

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

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

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

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

Anvisningar

- Inställningsvärdena gäller när man ställer i en 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	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Gräddning					
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150*	30-40
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140*	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		160*	20-30
Småkakor	Bakplåt	3		150*	25-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150*	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	5+3+1		140*	35-45
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Tårtbotten med vatten, utan fett, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Äppelpaj med lock, 2 falsar	2x svartplåtsformar Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Förvärm i 5 minuter, 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	Grillä-ge	Tillagnings-tid i minuter
Grilla					
Rosta bröd*	Galler	5		3	4-6
Hamburgare, 12 st.**	Galler	4		3	25-30

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

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

9001152254
980523