



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



**Inbyggnadshäll
HEA73B2.0**



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
Felorsaker	5
Din nya spis	6
Kontroller	6
Knappar och displayer	6
Funktionsvred	6
Termostatvred	6
Vreden	7
Ugnsutrymme	7
Dina tillbehör	7
Sätt in tillbehöret	7
Extratillbehör	8
Kundtjänstartikel	9
Före första användning	9
Ställa klockan	9
Värma upp ugnen	9
Rengöra tillbehören	9
Ställa in hällen	9
Ställa in ugnen	9
Ugnsfunktion och temperatur	9
Snabbuppvärmning	10
Ställa in tidsfunktioner	10
Timer	10
Tillagningstid	10
Färdigtid	11
Klockan	11
Barnspärr	11
Ändra grundinställningar	12
Automatisk avstängning	12
Självrengöring	12
Viktiga råd	12
Före självrengöring	12
Inställning	13
Efter självrengöring	13
Skötsel och rengöring	13
Rengöringsmedel	13
Ta ut och sätta in ugnsstegar	14
Haka av och hänga på ugnsluckan	14
Ta bort luckskyddet	15
Ta ur och sätta i luckans glasskivor	15
Felsökning	16
Felsökningstabell	16
Byta ugnslampa i taket	16
Lampglas	16
Service	17
E-nummer och FD-nummer	17
Energi och miljö	17
Ugnsfunktion varmluft eco	17
Spara effekt	18
Återvinning	18
Testat i vårt provkök	18
Kakor, tårter och småkakor	18
Tips vid gräddning	20
Kött, fågel, fisk	21
Tips vid stekning och grillning	23
Pajer, gratänger, varma smörgåsar	23

Färdigmat	24
Speciella maträtter	24
Upptining	25
Torkning	25
Konservering	25
Akrylamid i livsmedel	26
Provrätter	27
Baka	27
Grilla	27

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara 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 2000 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 8 år, och då endast under uppsikt.

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

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

Brandrisk!

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

form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

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.

Skållningsrisk!

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

Risk för personskador!

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

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är

strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Brandrisk!!

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

Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymme blir mycket varmt vid självrengöring. Öppna aldrig luckan och pill inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Risk för allvarliga personskador!!

Enheten blir mycket varm vid självrengöring. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig släppa-lätt-plåtar och -formar med självrengöring. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

Felorsaker

Obs!

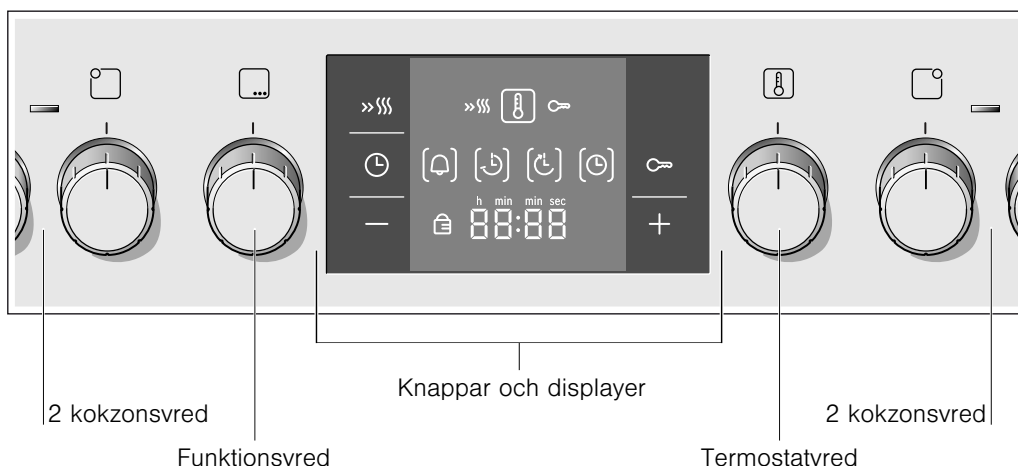
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymme när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktättningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Din nya spis

Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollerna fungerar. Du får information om ugsutrymmet och tillbehören.

Kontroller

Här ser du en översikt över kontrollerna. Du ser aldrig alla symboler samtidigt på displayen. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Vred

Vreden är av popout-typ. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.

Knappar

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

Knappar och displayer

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

Knapp	Användning
»»» Snabbuppvärmning	Snabbuppvärmer ugnen.
🕒 Tidsfunktioner	Väljer timer🕒, tillagningstid-🕒, färdigtid🕒 och klocka🕒.
🔒 Barnspärr	Spärra och låsa upp ugsnfunktionerna.
- Minus	Minskar inställt värde.
+ Plus	Ökar inställt värde.

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

Funktionsvred

Ställ in ugsnfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
🔌 Nolläge	Ugnen är av.
🔥 3D-varmluft	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
🔥 Varmluft eco*	Till kakor och bakverk, gratänger, djupfrysta och färdiga produkter, kött och fisk, på en fals utan förvärmning. Fläkten fördelar på ett energioptimalt sätt värmen från ringelementet inuti ugnen.

* Ugsnfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Läge	Användning
🔥 Över- och undervärme	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
🔥 Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet.
🔥 Varmluftsgrill	Ugsnstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
🔥 Grill, stor grillyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
🔥 Grill, liten grillyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
🔥 Undervärme	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
🔥 Upptining	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
🔥 Självrengöring	Automatisk rengöring av ugsutrymmet. Ugnen värms upp tills smutsen förbränns.
🔥 Ugsnbelysning	Slå på ugsnslampan.

* Ugsnfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in, så lyser 🔌 symbolen på displayen. Ugsnslampan tänds.

Anvisning: Vid över- eller undervärme slår fläkten på ett slag under uppvärmningen, så att värmen sprids bättre.

Termostatvred

Ställ in temperatur, grilläge eller rengöringsläge med termostadvredet.

Läge		Beskrivning
●	Nolläge	Ugnen blir inte varm.
50-300	Temperaturintervall	Ugnstemperatur i °C. Undantag: maxtemperatur vid 3D-varmluft  , Varmluft eco  och Pizzaläge  är 275 °C, vid Uptining  60 °C.
1, 2, 3	Grilllägen	Grilllägen för liten  och stor  grilllyta. Läge 1 = låg effekt Läge 2 = medieffekt Läge 3 = kraftig effekt
	Rengöringslägen	Rengöringslägen för självrengöring  . Läge 1 = låg effekt Läge 2 = medieffekt Läge 3 = intensiv

Uppvärmningssymbol

-symbolen lyser på displayen när ugnen värmer upp. -symbolen slocknar när det är optimalt att sätta in maten i ugnen och den håller temperaturen.

-symbolen lyser aldrig vid grillning och rengöring.

Vreden

De fyra vreden ställer in effektläget på kokzonerna.

Läge		Beskrivning
○	Nolläge	Kokzonen är av.
1-9	Effektlägen	Effekten på kokzonen. 1 = lägsta effekt 9 = högsta effekt
	Slå på zonerna	Slår på den stora dubbelkokzonen eller grytzonen (finns inte på alla spisar).

När du slår på kokzonen, så lyser kontrollampan ovanför vredet.

Ugnsutrymme

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

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Lampan slocknar om du ställt in temperaturer upp till 60 °C eller självrengöring. Så en optimal finjustering är möjlig.

Ställer du funktionsvredet i läge , så tänder du ugnslampan utan att slå på ugnen.

Kylfläkt

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

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

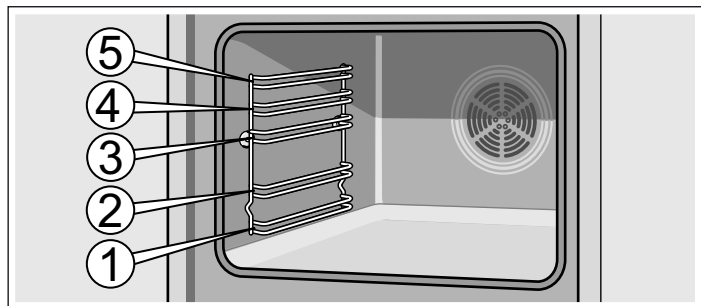
Dina tillbehör

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

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

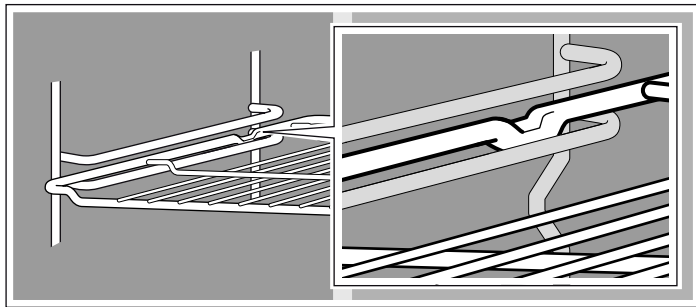
Sätt in tillbehöret

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



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

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



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

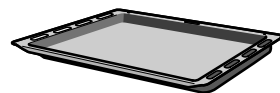
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HEZ-numret.



Galler

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

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



Långpanna

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

Skjut in långpannan med den slutande änden vänd mot ugnsluckan.

Extratillbehör

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

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

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

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning	avsedd för självrengöring
Ugns-galler	HEZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.	nej
Emaljerad bakplåt	HEZ331072	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.	ja
Långpanna	HEZ332073	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.	ja
Iläggsgaller	HEZ324000	För stekar. Lägg alltid gallret i långpannan. På så sätt kan dropande fett och köttsaft fångas upp.	nej
Grillplåt	HEZ325070	Vid grillning, istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Lägg alltid grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.	ja
Pizzaform	HEZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaformen istället för långpannan. Lägg plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.	nej
Baksten	HEZ327000	Bakstenen är avsedd för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.	ja
Extra djup långpanna med iläggsgaller	HEZ333072	Avsedd för tillredning av stora mängder mat.	ja
Lock till extra djup långpanna	HEZ333001	Med locket blir den extra djupa pannan ett riktigt proffstillbehör.	nej
Stekgryta av glas	HEZ915001	Glasstekgrytan är avsedd för ugnstillagning av grytstekar och grätänger. Passar för både program- och stekautomatik.	nej
Teleskopskenor			
2-delat	HEZ338250	Med teleskopskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret längre utan att det välter.	nej
3-delat	HEZ338352	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det välter. 3-delade teleskopskenor kan inte användas till enheter med roterande spett.	nej
3-delade skenor med maximalt utdrag	HEZ338356	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. 3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett.	nej
3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion	HEZ338357	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. Teleskopskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören. 3-delade teleskopskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett.	nej
Lukt- och fettfilter	HEZ329000	Kan eftermonteras i ugnen. Lukt- och fettfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakueringen, vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffror i E-nr. (t.ex. HBA78B750)	ja
Systemångkokare	HEZ24D300	För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.	nej

Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare

eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsrengöringsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

Före första användning

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

Ställa klockan

⌚-symbolen och fyra nollor lyser på displayen när du slår på. Ställa klockan

1. Tryck på ⌚-knappen.
Displayen visar 12:00.
2. Ställ klockan med + eller - knappen.
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Värma upp ugnen

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

Vädra köket medan ugnen värms upp.

1. Ställ in över-/undervärme □ med funktionsvredet.
2. Ställ termostadvredet på 240 °C.

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

Rengöra tillbehören

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

Ställa in hällen

Det följer med en separat bruksanvisning till hällen. Där finns viktig information om säkerhet, en utförlig anvisning om inställningar och mycket information om skötsel och rengöring.

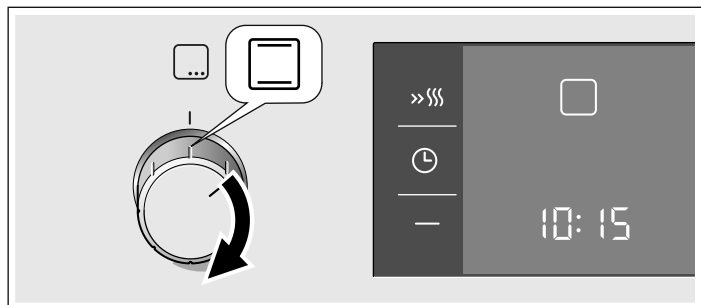
Ställa in ugnen

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

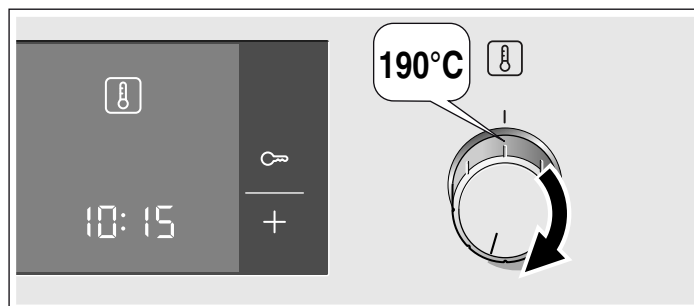
Ugnsfunktion och temperatur

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

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

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

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

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

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck på »|||»-knappen.

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

Snabbuppvärmningen är klar

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

Avbryta snabbuppvärmningen

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

Ställa in tidsfunktioner

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

Timer

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

1. Tryck en gång på -knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen,  står inom hakparentes.

2. Ställ in timertiden med **+**- eller **-**-knappen.

Förslagsvärde **+**-knappen = 10 minuter

Förslagsvärde **-**-knappen = 5 minuter

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

Timertiden har gått ut

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

Ändra timertiden

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

Radera timertiden

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

Kontrollera tidsinställningar

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

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

Tillagningstid

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

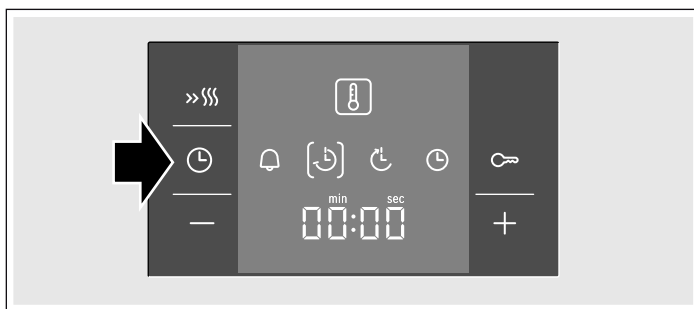
Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.

3. Tryck två gånger på -knappen.

Displayen visar 00:00. Klocksymbolerna lyser,  står inom hakparentes.



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

+-knappen = 30 minuter

--knappen = 10 minuter



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

Tillagningstiden har gått ut

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

Ändra tillagningstiden

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

Radera tillagningstid

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

Kontrollera tidsinställningar

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

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

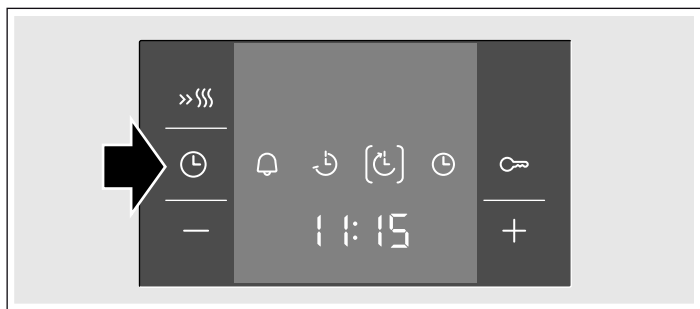
Färdigtid

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

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

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

1. Ställ in funktionsvredet.
2. Ställ termostatvredet.
3. Tryck två gånger på ⏲-knappen.
4. Ställ in tillagningstiden med + eller -knappen.
5. Tryck på ⏲-knappen.
⏳ står inom hakparantes. Du får upp tiden då maten är klar.



6. Flytta fram färdigtiden med + eller -knappen.



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

Tillagningstiden har gått ut

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

Flytta färdigtid

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

Radera färdigtid

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

Kontrollera tidsinställningar

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

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

Klockan

⌚-symbolen och fyra nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställa klockan

1. Tryck på ⏲-knappen.
Displayen visar 12:00.
2. Ställ klockan med + eller -knappen.
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Ställa om klockan

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på ⏲-knappen.
Klocksymbolerna lyser på displayen, ⌚ står inom hakparantes.
2. Ställ klockan med + eller -knappen.
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Slå av klockan

Det går att slå av klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

Barnspärr

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

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

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

Slå på barnspärren

Funktionsvredet ska vara i nolläge.

Tryck på ⏻ i ca 4 sekunder.

Du får upp ⏻ på displayen. Barnspärren är på.

Slå av barnspärren

Tryck på ⏻ i ca 4 sekunder.

⏻ slocknar på displayen. Barnspärren är av.

Ändra grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

Grundinställning	Alternativ 0	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
c0 Displayljusstyrka	-	Natt	medel	dag*
c1 Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	-	ca 10 sek.	ca 2 min.*	ca 5 min.
c2 Klocka	bara vid användning	alltid*	-	-
c3 Väntetid tills inställningen blir sparad	-	ca 2 sek.	ca 5 sek.*	ca 10 sek.
c5 Eftermonterade utdragsskenor	nej*	ja	-	-
c6 Återställa alla värden till fabriksinställningarna	nej*	ja	-	-

* Fabriksinställning

Ugnen ska vara av.

1. Tryck på -knappen i ca 4 sekunder.
Displayen visar aktuell grundinställning av signaltiden, t.ex. c1 2 för alternativ 2.
2. Vill du ändra grundinställningen, tryck på **+**- eller **-**-knappen.

3. Bekräfta med -knappen.

Displayen visar nu nästa grundinställning. Med -knappen stegar du dig igenom alla nivåer och med **+**- eller **-**-knappen ändrar du dem.

4. Tryck till sist på -knappen i ca 4 sekunder.

Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra dina grundinställningar när som helst.

Automatisk avstängning

Rör du inte inställningarna på ett par timmar, så slår den automatiska avstängningen av enheten. Ugnsuppvärmningen slår av. Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

Automatisk avstängning slår av enheten

Enheten ger signal. Du får upp F8 på displayen. Ugnsuppvärmningen slår av.

Vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

Slå av automatisk avstängning

Ställ in en tillagningstid, så slår inte den automatiska avstängningen av enheten av misstag. Ugnsuppvärmningen är på tills tillagningstiden går ut.

Självrengöring

Vid självrengöring värmer ugnen upp till ca 500 °C. Det bränner av stänk från ugnsstekning, grillning eller bakning, du behöver bara aska ur ugnen.

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tid
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 högre rengöringsläge ställer du in. Det räcker om du rengör ugnen varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen tar bara ca 2,5 - 4,7 kWh.

Viktiga råd

För din säkerhets skull låses ugnsluckan automatiskt. Luckan kan öppnas igen så snart ugnen har svalnat och låssymbolen släckts.

Ugnslampan inuti ugnen tänds inte vid självrengöring.

Risk för brännskador!

- Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Öppna aldrig ugnsluckan eller förreglingsspaken för hand. Låt ugnen svalna först. Håll barn på avstånd.
- Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Rör aldrig vid ugnsluckan. Låt ugnen svalna först. Håll barn på avstånd.

Brandfara!

Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Häng aldrig brännbara föremål, som t.ex. torkhanddukar, på handtaget. Se till att inte ställa saker omedelbart framför enheten.

Före självrengöring

Ugnsutrymmet ska vara tomt. Ta ut tillbehör, formar och ugnsstegar ur ugnsutrymmet. Läs om hur du tar ut ugnsstegarna i kapitlet *Skötsel och rengöring*.

Rengör ugnsluckan och kanterna mot ugnsutrymmet runt tätningen. Rengör inte tätningen.

⚠ Brandrisk!!

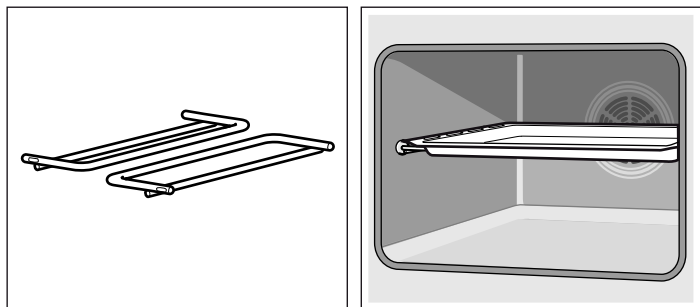
Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Torka av ugnsutrymme och tillbehör som du ska rengöra med fuktig trasa.

Samtidig rengöring av tillbehör

Ugnsstegarna är inte avsedda för självrengöring. Ta ut dem ur ugnsutrymmet. Om du vill passa på och rengöra tillbehör samtidigt kan du köpa en tillbehörshållare.

Du hittar på tillbehörshållaren hos service eller på Internet, beställningsnumret är 466546.

Tillbehörshållaren går att sätta i från höger eller vänster.



Då kan du samtidigt rengöra emaljerade tillbehör, som t.ex. långpanna utan nonstick-beläggning. Endast ett tillbehör kan rengöras under självrengöringen.

Oemaljerade tillbehör som t.ex. galler är inte avsedda för självrengöring. Ta ut dem ur ugnsutrymmet.

⚠ Risk för allvarliga personskador!!

Rengör aldrig plåtar och formar med nonstick-beläggning under självrengöring. Den höga värmen förstör beläggningen och bildar giftiga gaser.

Anvisning: Vilka tillbehör som klarar självrengöring ser du i tabellen över extratillbehör i början av bruksanvisningen.

Inställning

Slå på ugnen när du valt rengöringsläge.

1. Ställ funktionsvredet på självrengöring

2. Ställ in rengöringsläge med termostadvredet.

Displayen visar tiden när självrengöringen är klar och -symbolen står inom hakparantes. Självrengöringen startar inom några sekunder. Tiden räknar ned på displayen och -symbolen står inom hakparantes. -symbolen slocknar.

Ugnsluckan låser strax efter start. -symbolen lyser på displayen. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän -symbolen slocknat.

Självrengöringen är klar

Displayen visar 00:00. Ugnsuppvärmningen slår av. Vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän -symbolen slocknat på displayen.

Ändra rengöringsläge

Du kan inte ändra rengöringsläge efter start.

Avbryta självrengöringen

Vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän -symbolen slocknat på displayen.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta tiden för när självrengöringen ska vara klar. Du kan t.ex. ställa in ugnen att självrengöra på natten, så att du kan använda den dagtid.

Ställ in enligt beskrivningen i punkt 1 och 2. Innan självrengöringen går igång, flytta fram färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen.

Ugnen ställer sig i standbyläge. Displayen visar tiden när självrengöringen är klar och -symbolen står inom hakparantes. När självrengöringen går igång, räknar tiden ned på displayen och -symbolen står inom hakparantes. -symbolen slocknar.

Efter självrengöring

Torka ur eventuell aska ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när det svalnat.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör ugnen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

Anvisningar

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

Rengöringsmedel

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

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel,
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- inga hårda skursvampar eller kökssvampar,
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Kontroller	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärke- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljare har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lågg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Luckglaset	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.
Luckskydd	Rengöringsmedel för rostfritt (finns hos service och återförsäljarna): Följ tillverkarens anvisningar.

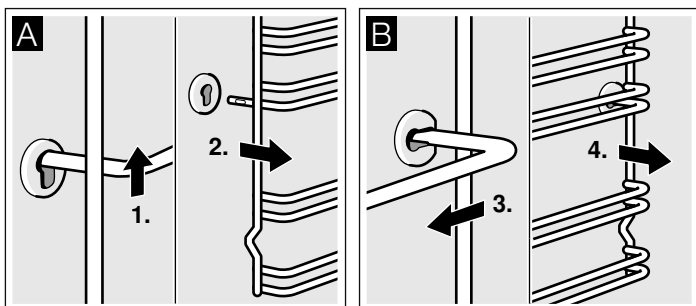
Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymmet	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa. Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring. Använd bara ugnsrengöring i kall ugn. Använd helst självrengöringen. Läs kapitlet <i>Självrengöring</i> !
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegarna	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.
Ugnsutdragen	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Blötlägg eller maskindiska inte, rengör inte heller med självrengöring. Du kan skada utdragsskenorna.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

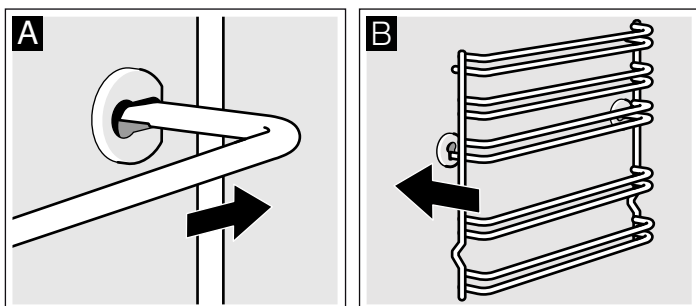
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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

Hänga in ugnsstegar

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

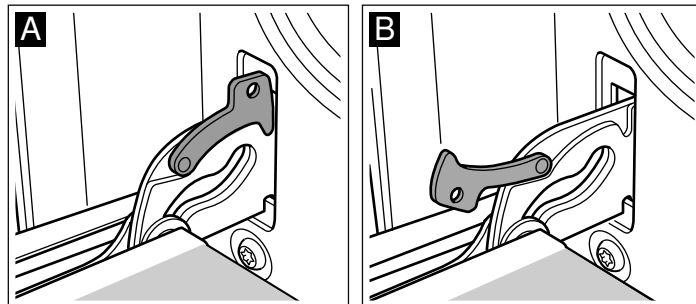


Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B.

Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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

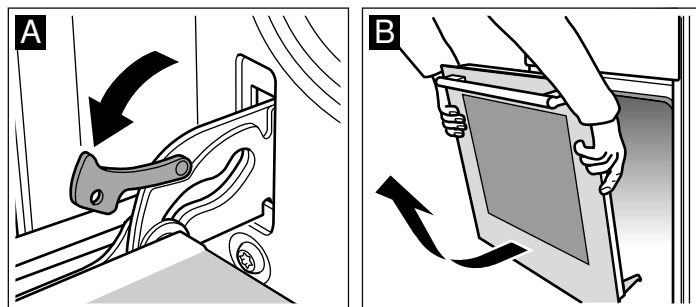


⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop 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 ugnsluckan.

Haka av luckan

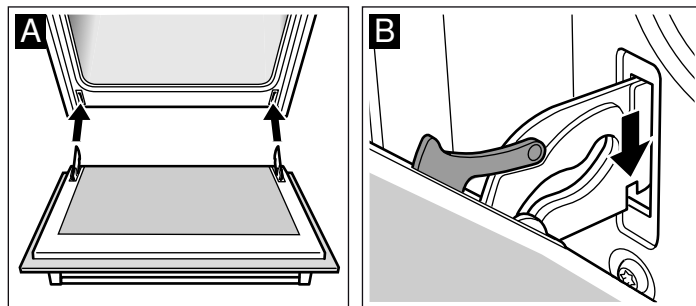
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



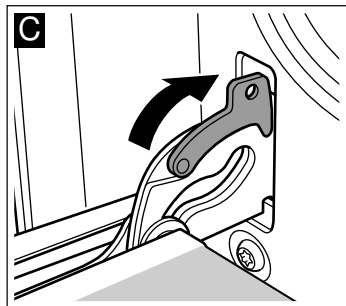
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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



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



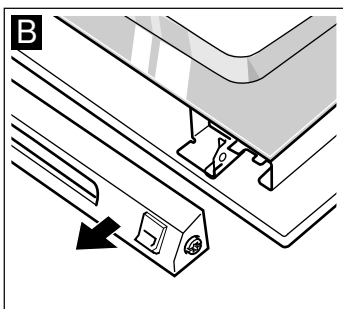
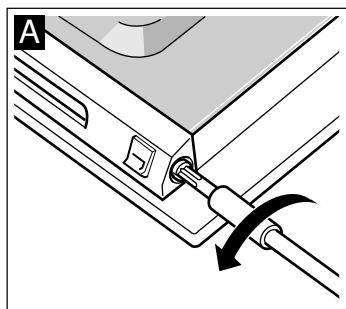
⚠ Risk för personskador!!

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

Ta bort luckskyddet

Skyddet på ugnsluckan kan bli missfärgat. Vid grundlig rengöring kan du ta bort skyddet.

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Skruva loss skyddet från ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Ta av skyddet (bild B).



Se till så att ugnsluckan inte slår igen när skyddet är borttaget. Då kan innerglaset bli skadat.

Rengör skyddet med rengöringsmedel för rostfritt stål.

4. Sätt tillbaka skyddet och fäst det.
5. Stäng ugnsluckan.

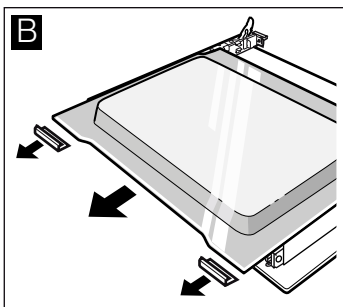
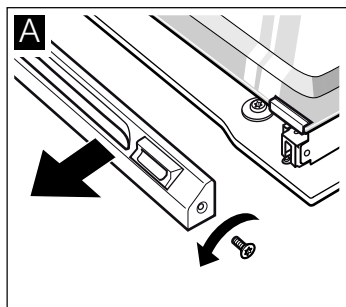
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

Se till så att du sätter tillbaka de inre glasskivorna i rätt ordning. Använd numren som står på glasen, så att de hamnar i rätt ordning.

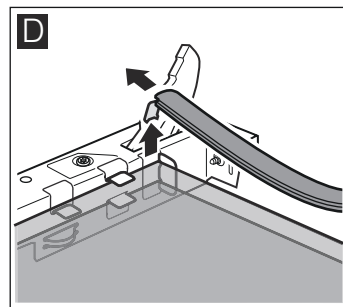
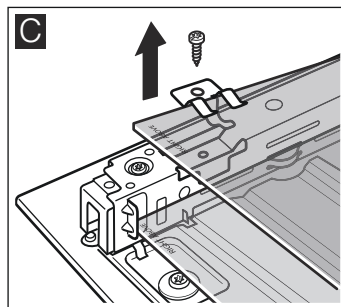
Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Lyft upp den övre glasskivan och dra ut den, ta bort de båda mindre packningarna (bild B).

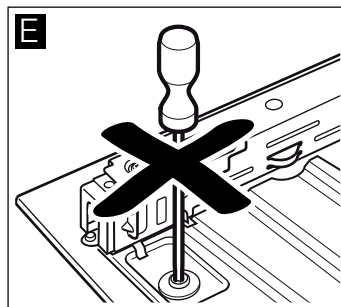


4. Skruva loss fastklämmorna till höger och vänster. Lyft upp skivan och ta bort fästena (bild C).

5. Ta bort packningarna under skivan (bild D). Ta bort packningen genom att dra den uppåt. Dra ut skivan.



6. Dra ut det nedre luckglaset snett uppåt.
7. Skruva INTE ur skruvarna till vänster och höger på plåtdelen (bild E).



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

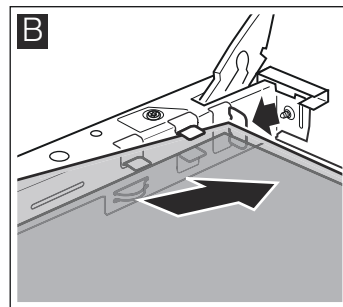
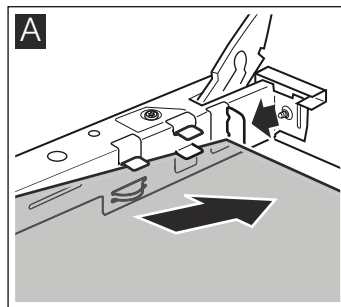
⚠ Risk för personskador!

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

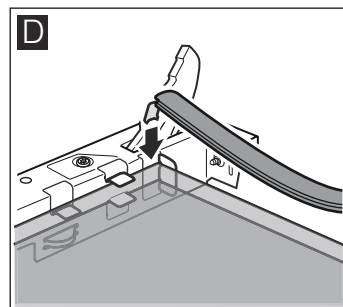
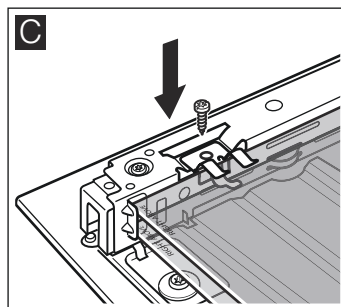
Montering

Se till så att texten "Right above" är upp och ner nedtill till vänster på båda glasen när du monterar.

1. Skjut in det undre glaset snett bakåt (bild A).
2. Skjut in det mellersta glaset (bild B).

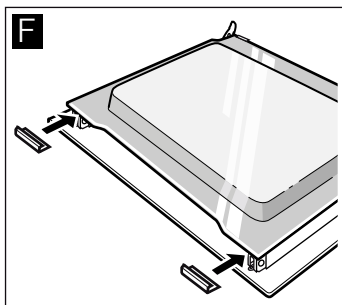
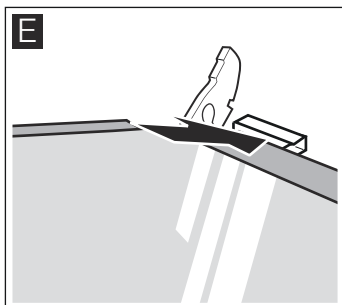


3. Sätt på höger och vänster fastklämma på glasskivan, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild C).
4. Sätt på packningarna igen under skivan (bild D).



5. För in det övre glaset snett bakåt i båda fästena. Se till att inte packningen skjuts tillbaka (bild E).

6. Sätt på de små packningarna igen till höger och vänster på glasskivan (bild F).



7. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast.

8. Hänga på ugnsluckan igen.

Använd inte ugnen förrän du kontrollerat att glaset är rätt monterade.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

Felsökningstabell

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
⌚ och fyra nollor lyser på displayen.	Strömavbrott.	Ställ klockan.
Ugnen blir inte varm.	Det är damm på kontaktarna.	Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.
Ugnsluckan går inte att öppna. ⏻-symbolen lyser på displayen.	Självrengöringen har låst ugnsluckan.	Vänta tills ugnen svalnat och ⏻-symbolen slocknat.
Ugnen blir inte varm. Kolonet blinkar på displayen.	Ugnen är i demoläge.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter ca 20 sekunder. Håll in ⏻-knappen i ca 4 sekunder inom ca 2 minuter tills kolonet lyser fast.
Du får upp F8 på displayen.	Automatisk avstängning är på.	Vrid funktionsvredet till nolläge.

Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med **E** på displayen, tryck på ⏻-knappen. Passa på och ställ klockan igen. Får du upp felmeddelandet igen, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

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

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
E115	Ugnstemperaturen är för hög.	Ugnsluckan låser och uppvärmningen slår av. Vänta tills ugnen har svalnat. Tryck på ⏻-knappen och ställ klockan igen.

⚠ Risk för stötar!!

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

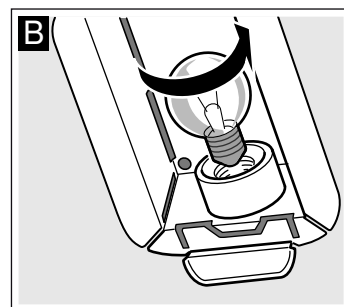
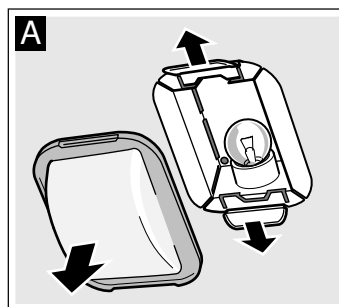
Byta ugnslampa i taket

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

⚠ Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

- Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
- Ta loss lampglaset. Tryck metalldelarna bakåt med tummen (bild A).
- Skruva ur lampan och byt ut den mot samma lamptyp (bild B).



- Sätt tillbaka lampglaset. Sätt in det på ena sidan och tryck fast det på andra sidan. Glaset snäpper fast.
- Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Lampglas

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

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr

Service

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Servicest llen.

Reparationsuppdrag och r d 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.

Energi och miljö

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

Ugnsfunktion varmluft eco

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

Anvisningar

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

Tabell

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

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

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

Maträtter med varmluft eco 	Tillbehör	Fals	Temperatur i �C	Tillagningstid i minuter
Kakor, tårtor och småkakor				
Sockerkakssmet på plåt med torr garnering	Bakplåt	3	170-190	25-35
Sockerkakssmet i form	Br�dform	2	160-180	50-60
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	2	160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2	160-180	50-60
Jäsdeg på plåt med torr garnering	Bakplåt	3	170-190	25-35
Mördeg på plåt med torr garnering	Bakplåt	3	180-200	20-30
Rulltårta	Bakplåt	3	170-190	15-25
Tårtbotten, 2 �gg	Pajform	2	150-170	20-30
Biskvibotten, 6 �gg	Springform	2	150-170	40-50
Smördegskakor	Bakplåt	3	180-200	20-30
Småkakor	Bakplåt	3	130-150	15-25
Spritsade kakor	Bakplåt	3	140-150	30-45
Petit-choux	Bakplåt	3	210-230	35-45
Frallor, rågmjöl	Bakplåt	3	200-220	20-30
Gratänger				
Potatisgratäng	Gratängform	2	160-180	60-80
Lasagne	Gratängform	2	180-200	40-50

Maträtter med varmluft eco 	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Djupfrysta produkter				
Pizza, tunn botten	Långpanna	3	190-210	15-25
Pizza, tjock botten	Långpanna	2	180-200	20-30
Pommes frites	Långpanna	3	200-220	20-30
Kycklingvingar	Långpanna	3	220-240	20-30
Fiskpinnar	Långpanna	3	220-240	10-20
Bakeoffbröd	Långpanna	3	180-200	10-15
Kött				
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2	190-210	130-150
Fläskstek, karré, 1 kg	Öppen form	2	190-210	110-130
Kalvstek, innanlår, 1,5 kg	Öppen form	2	190-210	110-130
Fisk				
Dorada, 2 st. á 750 g	Långpanna	2	170-190	50-60
Dorada i saltbädd, 900 g	Långpanna	2	170-190	60-70
Gädda, 1 kg	Långpanna	2	170-190	60-70
Foreller, 2 st. á 500 g	Långpanna	2	170-190	45-55
Fiskfiléer, 100 g per st.	Kärl med lock	2+1	190-210	30-40

Spara effekt

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Testat i vårt provkök.

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

Anvisningar

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

Kakor, tårter och småkakor

Grädda på en fals

Med över- och undervärme  klarar du kakkaket bäst.

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

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

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

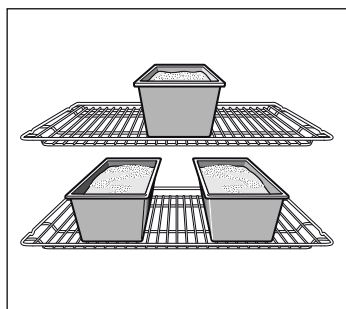
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

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



Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

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

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

Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

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

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

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		160-180	50-60
	3 kransformar	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	3		160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2		160-180	50-60
Biskvibotten, 2 ägg (förvärm)	Pajform	2		150-170	20-30
Biskvibotten, 6 ägg (förvärm)	Springform	2		150-170	40-50
Mördegsbotten med kant	Springform	1		180-200	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten*	Springform	1		160-180	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1		220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Tunn pizza, lite fyllning (förvärm)	Pizzaplåt	1		280-300	10-15
Pajer*	Springform	1		170-190	45-55

* Låt kakor svalna ca 20 minuter i avstängd och stängd ugn.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Sockerkakssmet med saftig fyllning, frukt	Långpanna	2		170-190	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	40-50
Jäsdeg med torr fyllning	Långpanna	3		170-180	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Jäsdeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	3		160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-160	50-60
Mördeg med torr fyllning	Långpanna	1		180-200	20-30
Mördeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	2		160-180	60-70
Schweizisk kaka	Långpanna	1		210-230	40-50
Rulltårta (förvärm)	Långpanna	2		170-190	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Långpanna	2		170-190	25-35
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	3		160-180	60-70
Tysk stollen på 1 kg mjöl	Långpanna	3		150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2		190-210	55-65

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza	Långpanna	2		200-220	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	40-50
"Flammkuchen" (lök- och fläskpaj, förvärm)	Långpanna	2		280-300	10-12
Börek	Långpanna	2		180-200	40-50

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Långpanna	3		140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	30-40
Spritskakor (förvärm)	Långpanna	3		140-150	30-40
	Långpanna	3		140-150	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	35-50
Nötkakor	Långpanna	2		110-130	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		100-120	35-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		100-120	40-50
Maräng	Långpanna	3		80-100	100-150
Muffins	Galler med muffinsplåt	3		180-200	20-25
	2 galler med muffinsplåtar	3+1		160-180	25-30
Petit-chouxer	Långpanna	2		210-230	30-40
Smördegskakor	Långpanna	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190	35-45
Jäsdegar	Långpanna	2		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	25-35

Bröd och småfranska

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

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	5
				200	30-40
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	8
				200	35-45
Foccacia	Långpanna	2		300	10-15
Småfranska (förvärm inte)	Långpanna	3		200	20-30
Jästa småfranska, söta	Långpanna	3		180-200	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.
Hur du avgör om sockerkakan är färdig-gräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.

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

Kött, fågel, fisk

Form

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

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

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

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

Uppgifter i tabellerna:
Kärl utan lock = öppna
Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

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

Steka

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

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

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

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

Grilla

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

Vänd köttstyckena efter ⅔ av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

Kött	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		220-240	60
Biffar, 3 cm tjocka, medium		Galler + långpanna	5+1		3	15

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalvlägg	1,5 kg	öppen	2		210-230	140
Fläskkött						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek, med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Fläskfilé	500 g	Galler + långpanna	3+1		230-240	30
Skinkstek, mager	1,0 kg	öppen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70
Biffar, 2 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	15
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	10
Lammkött						
Lammsadel med ben	1,5 kg	öppen	2		190-210	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		160-180	120
Viltkött						
Rådjursadel med ben	1,5 kg	öppen	2		200-220	50
Rådjursfiol, benfri	1,5 kg	täckt	2		210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	täckt	2		220-240	60
Köttfärs						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		180-200	80
Grillkorv						
Grillkorv		Galler + långpanna	4+1		3	15

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

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

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

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

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

Fågel	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		220-240	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		210-230	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2		220-240	40-50
Kycklingdelar	à 150 g	Galler	3		210-230	30-40
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3		210-230	35-45
Kycklingbröst	à 200 g	Galler	3		3	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		190-210	100-110

Fågel	Vikt	Tillbehör och for-mar	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Ankbröst	à 300 g	Galler	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2		170-190	120-140
Gåslår	à 400 g	Galler	3		220-240	40-50
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
Kalkonrullader	1,5 kg	öppen	1		200-220	110-130
Kalkonbröst	1,0 kg	täckt	2		180-200	90
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

Fisk
Vänd fiskbitarna efter ⅔ av tiden.
Du behöver inte vända hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggsidan uppåt. Ställ en

skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.
Tillsätt en matsked vätska som ångar med när du kör fiskfilé.

Fisk	Vikt	Tillbehör och for-mar	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	à ca 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Galler	2		190-210	60-70
	2,0 kg	täckt	2		190-210	70-80
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		täckt	2		210-230	25-30

Tips vid stekning och grillning

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

Pajer, gratänger, varma smörgåsar
Ställ alltid formen på gallret.
Grillar du utan form direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Du håller ugnen ren.

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratängform	2		180-200	35-45
	Portionsformar	2		200-220	25-30
Lasagne	Gratängform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2		180-200	40-50
Gratäng					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformar	3+1		150-170	60-80

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Varma smörgåsar					
4 st.	Galler + långpanna	3+1		160-170	10-15
12 st.	Galler + långpanna	3+1		160-170	15-20

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza, djupfryst					
Tunn pizza	Långpanna	2	 / 	200-220	15-25
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Tjock pizza	Långpanna	2	 / 	170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, kylvara					
Pizza (förvärm)	Långpanna	1	 / 	180-200	10-15
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	Långpanna	3	 / 	190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3	 / 	200-220	15-25
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska, baguette	Långpanna	3	 / 	180-200	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3	 / 	200-220	10-20
Bakverk, förgräddade					
Bake off-småfranskor, -baguetter	Långpanna	2		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25
Veg. biffar, djupfrysta					
Fiskpinnar	Långpanna	2	 / 	220-240	10-20
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3	 / 	200-220	15-25
Strudel, djupfryst					
Strudel	Långpanna	3	 / 	190-210	30-35

Speciella maträtter

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

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 %), kyl den till 40 °C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller glasburkar och täck med plastfolie.
4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
5. Ställ kopparna/burkarna på ungsbotten och tillaga enligt anvisningarna.

Jäsa deg

1. Tillaga degen som vanligt i ett värmetåligt kärl av keramik och täck över.
2. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
3. Slå av ugnen och låt degen jäsa i avstängd ugn.

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

Upptining

Hur lång tid det tar att tina beror på livsmedlets typ och volym. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.
Ta ut frysvaran ur förpackningen och lägg i lämplig form och ställ på gallret.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.
Anvisning: Ugnsbelysningen lyser inte vid temperaturer under 60°C. På så vis kan du göra en optimal fininställning. Är temperaturvredet av, så går inte fläkten.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur
Känsliga frysvaror t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt osv.	Galler	1		Låt termostadvredet vara av
Övriga frysvaror Kyckling, korv och kött, bröd och småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	1		50 °C

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft .
Använd bara frukt och grönsaker utan skador och skölj dem noggrant.

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.
Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.
Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.
Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

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

Konservering

Glasen och gummiringarna måste vara rena och felfria vid kokning. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellerna gäller för runda enlitersglas.
Obs!
Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.
Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.
De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glasen. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glasen.

Förberedelser

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

3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.
 4. Förslut glasen med klämmor.
- Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2Ställ glasen så att de inte har kontakt med varandra.
2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ in undervärme .
5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.

Konservering

Frukt
Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Slå av ugnen.
Ta ut glasen ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glasen svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten surnar.

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

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glasen ställer du ner temperaturen

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

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

Ta ut glasen

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

Obs!

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

Akrylamid i livsmedel

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

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

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Allmänt	■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. ■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

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

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

Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

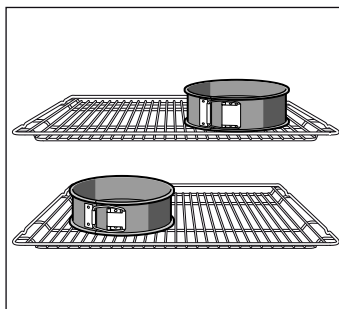
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:

Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:

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

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor (förvärm*)	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	35-50
Spritsade kakor	Bakplåt	3		140-150	35-50
Småkakor (förvärm*)	Bakplåt	3		150-170	20-30
	Bakplåt	3		150-160	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	25-40
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	35-55
Biskvibotten (förvärm*)	Springform på gallret	2		150-160	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2		160-180	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 springformar Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm- springformar	3+1		170-190	70-90

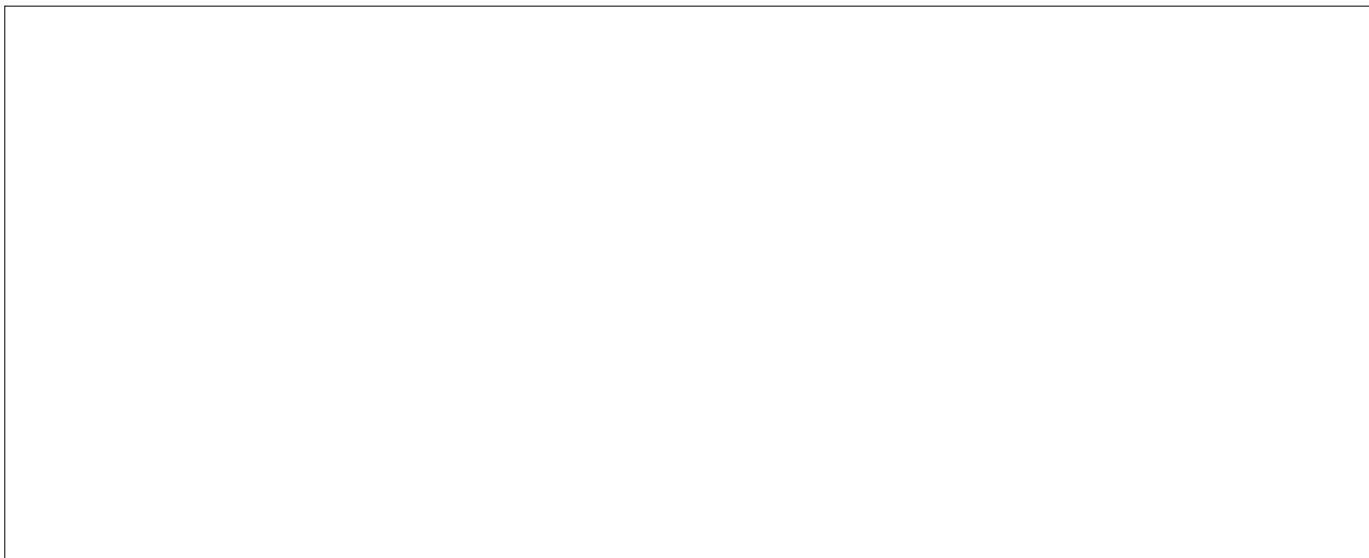
* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Grilla

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

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

* Vänd efter 2/3 av tiden



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001255127