

Program	Livsmedel	Formar	Tillsätt vätska	Fals	Inställd vikt	Anvisningar
19 Rostbiff, medium	förberedd, kryddad			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan, lägg med fettkappan upp i stekgrytan
20 Nötköttstrullader	med grönsaker eller köttfyllda			2	Vikt alla fyllda rullader	Bryn inte på köttet innan
21 Köttfärslimpa, färsk	Nöt-, fläsk- eller lammfärs			2	Stekvikt	Bryn inte på köttet innan
22 Lammfiol, medium	benfri, kryddad			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
23 Lammfiol, genomstek	benfri, kryddad			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
24 Kalvstek, marmorerad	t.ex. ryggbiff eller rostas			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
25 Kalvstek, mager	t.ex. ytter- eller innerlår			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
26 Rådjursstek	benfri, saltad			2	Köttvikt	-
27 Kanin, hel	förberedd, kryddad inuti			2	Köttvikt	-
28 Fläskkarréstek	benfri, kryddad			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
29 Knaprig fläskstek	t.ex. bog, kryddad och snittad svål			2	Köttvikt	lägg med svålen upp i stekgrytan, salta svålen ordentligt
30 Skinkstek	kryddad			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan

#### Bildtexter

	Stekgryta med lock
	Stekgryta utan lock
	Gratängform på galler
	Långpanna (täck med bakplåtspapper, om det behövs)

	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker
	Täck nästan med vätska (t.ex. fond, vatten)
	enligt recept



9001322438 (9706)

## Snabbguide AutoPilot-program



Du får en smidigare matlagning med programmen. Välj program så ger enheten dig optimala inställningar. Ugnen får inte vara för varm om du vill få bra slutresultat. Låt ugnen svalna innan du drar igång programmet.

Du hittar utförligare information i bruksanvisningen. Läs den noga.

### Formar

- Följ formtillverkarens anvisningar.

#### A | Lämpliga formar:

- Använd alltid eldfasta formar som klarar upp till 300°C.
- Glas- eller glaskeramikformor passar bäst. Grillen går igenom glaslocket och ger steken en fin, knaprig yta.
- Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Den blanka ytan reflekterar värmeinstrålningen kraftigt. Maten får ingen färg och köttet blir inte ordentligt tillagat. Om du använder en stekgryta i rostfritt, ta av locket när programmet är klart. Eftergrilla köttet på grilläge 3 i ytterligare 8 till 10 minuter.
- Använder du emaljgrytor av stål, gjutjärn eller pressgjutet aluminium, så bryner maten på mer underifrån. Tillsätt mer vätska.

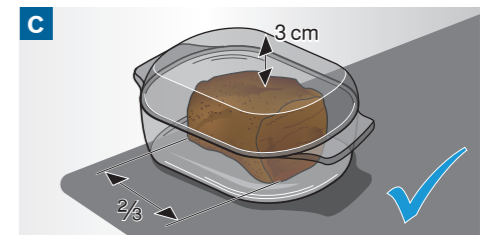
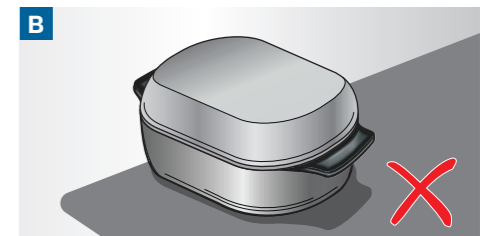
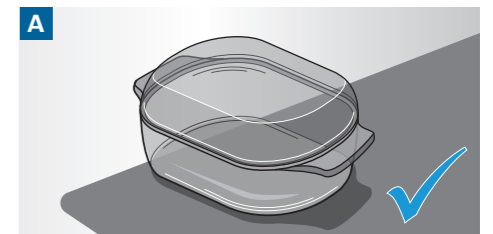
**Tips:** är stekskyn för ljus eller mörk, tillsätt mindre resp. mer vätska nästa gång.

#### B | Olämpliga formar:

- Enheten är inte avsedd för formar av ljus, blank aluminium, oglaserat lergods, plast eller formar med plasthanlag.

#### C | Formens/grytans storlek:

- Steken ska täcka ca två tredjedelar av formens botten. Då får du fin steksky.
- Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Kött kan svälla vid ugnstekning.




## Program



- ▶ När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsoften.

**Obs!** Viktintervallet är medvetet begränsat. Det är ofta svårt att hitta lämplig form för stora maträtter och slutresultatet skulle inte stämma.

### Ställa in program

- ▶ Enheten väljer optimal ugnsfunktion och ställer in tid och temperatur åt dig. Du behöver bara ställa in vikten.
- ▶ Vikten måste ligga inom angivet viktintervall.
- 1. Vrid funktionsvredet till program .
- 2. Ställ in det program du vill ha med **+** eller **-**.
- 3. Ställ in matens vikt med termostadvredet.
- ▶ Programmet går igång inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
- ▶ Enheten ger signal när programmet är klart. Tillagningstiden står på noll på displayen.
- ▶ Är du nöjd med slutresultatet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

### Programtid

- ▶ Du kan kolla av tillagningstiden för inställt program. Tryck till på knapp  före start tills tillagningstidssymbolen blir markerad på displayen. Tryck till på knapp  igen tills du får upp programmet res. vikten igen.
- ▶ Du kan inte ändra förinställd tillagningstid i programmet.


### Fortsatt tillagning

- ▶ Du kan ställa in tillagningstid igen med **+** när programmet och signalen slutat. Enheten fortsätter värma på med programinställningarna.

**Obs!** Du kan låta maten gå klar flera gånger.

- ▶ Är du nöjd med slutresultatet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

### Flytta färdigtiden

- ▶ Du kan flytta färdigtiden i vissa program. Tryck till på knapp  tills färdigtidssymbolen blir markerad på displayen. Flytta fram färdigtiden med **+**.
- ▶ Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.

### Ändra och avbryta

- ▶ Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start.
- ▶ Färdigtiden går att ändra när enheten är i standbyläge.
- ▶ Vill du avbryta programmet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Program	Livsmedel	Formar	Tillsatt vätska	Fals	Inställd vikt	Anvisningar
01 <b>Pizza, tunn botten</b>	djupfryst, förgräddad			3	Totalvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. Följ förpackningsanvisningarna för andra pizzan.
02 <b>Pizza, tjock botten</b>	djupfryst, förgräddad			3	Totalvikt	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. Följ förpackningsanvisningarna för andra pizzan.
03 <b>Lasagne</b>	djupfryst			3	Totalvikt	-
04 <b>Pommes frites</b>	djupfryst			3	Totalvikt	Lägg bredvid varandra på långpanna.
05 <b>Bake off-småfranska</b>	djupfryst, förgräddad			3	Totalvikt	-
06 <b>Potatisgratäng</b>	-			2	Totalvikt	-
07 <b>Makaronilåda</b>	med kokt pasta			2	Totalvikt	-
08 <b>Bakpotatisar, hela</b>	oskalad, mjölig potatis			3	Totalvikt	-
09 <b>Grönsaksgröta</b>	vegetarisk			2	Totalvikt	Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomat)er
10 <b>Köttgröta</b>	-			2	Totalvikt	Bryn inte på köttet innan
11 <b>Gulasch</b>	Nöt- eller fläskgrötybitar med grönsaker			2	Totalvikt	Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan
12 <b>Fisk, hel</b>	förberedd, kryddad			2	Fiskvikt	-
13 <b>Kyckling, utan fyllning</b>	förberedd, kryddad			2	Kycklingvikt	lägg med bröstet upp i stekgrytan
14 <b>Kycklingdelar</b>	förberedd, kryddad			2	Tyngsta delens vikt	-
15 <b>Kalkonbröst</b>	styckdelar, kryddade			2	Kalkonbröstvikt	-
16 <b>Anka, utan fyllning</b>	förberedd, kryddad			2	Ankvikt	-
17 <b>Gås, utan fyllning</b>	förberedd, kryddad			2	Gåsvikt	-
18 <b>Nötstek</b>	t.ex. högrev, bog, lår eller surstek			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan