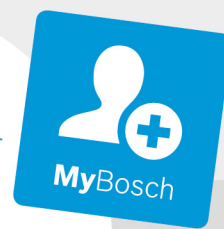




BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Inbyggnadsugn

HSG856XC6

[sv] Bruksanvisning

Inbyggnadsugn

Innehållsförteckning

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
|  Bestämmelser för användningen | 4 |  Ånga | 18 |
|  Viktiga säkerhetsanvisningar! | 5 | Oljud | 18 |
| Allmänt | 5 | Ångkokning | 18 |
| Ånga | 5 | Ångbakning - tillagning med ångfunktion | 18 |
| Stektermometer | 6 | Värma på | 19 |
| Rengöringsfunktion | 6 | Jäsläge | 19 |
|  Skadeorsaker | 6 | Upptining | 19 |
| Allmänt | 6 | Sousvide | 19 |
| Ånga | 7 | Fylla på vattentanken | 20 |
|  Återvinning | 7 | Efter varje ångning | 21 |
| Spara energi | 7 |  Tidsfunktioner | 22 |
| Återvinning | 8 | Ställa in tillagningstiden | 22 |
|  Lär dig enheten | 9 | Ställa in färdigtiden | 23 |
| Kontroller | 9 | Ställa timern | 23 |
| Kontroller | 9 |  Stektermometer | 24 |
| Display | 10 | Ugnsfunktioner | 24 |
| Ugnsfunktioner | 10 | Sätt stektermometern i maten | 24 |
| Ugnsfunktioner | 11 | Ställa in kötttemperaturen | 25 |
| Ånga | 12 | Kötttemperatur i olika livsmedel | 26 |
| Mer information | 12 |  Barnspärr | 26 |
| Ugnsfunktioner | 12 | Slå på och av | 26 |
| Vattentank | 12 |  Grundinställningar | 27 |
|  Tillbehör | 13 | Ändra grundinställningar | 27 |
| Medföljande tillbehör | 13 | Grundinställningslista | 27 |
| Sätta in tillbehör | 13 | Strömavbrott | 27 |
| Extratillbehör | 14 | Ställa klockan | 27 |
|  Före första användning | 15 |  Sabbatläge | 28 |
| Före första användning | 15 | Slå på sabbatläget | 28 |
| Första användningen | 15 |  Home Connect | 28 |
| Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet | 15 | Inställning | 28 |
| Rengöra tillbehör | 16 | Fjärrstart | 30 |
|  Använda maskinen | 16 | Home Connect-inställningar | 30 |
| Slå på och av enheten | 16 | Fjärrdiagnos | 31 |
| Slå på funktionen | 16 | Uppgiftskyddsinfo | 31 |
| Ställ in ugnsfunktion | 16 | CE-överensstämmelseintyg | 31 |
| Ställa in ugnsfunktion och temperatur | 17 |  Rengöringsmedel | 32 |
| Snabbuppvärmning | 17 | Lämpliga rengöringsmedel | 32 |
| | | Ugnsytorna | 33 |
| | | Håll enheten ren | 33 |
| | |  Rengöringsfunktionen | 33 |
| | | EcoClean | 33 |
| | | Avkalkning | 34 |

| | |
|---|-----------|
|  Ugnsstegar | 35 |
| Ta ur och sätta i ugnsstegarna. | 35 |
|  Ugnsluckan | 35 |
| Haka av och hänga på luckan. | 35 |
| Ta bort luckskyddet. | 36 |
| Ta ur och sätta i luckglasen. | 37 |
|  Hur åtgärda fel? | 38 |
| Åtgärda fel själv. | 38 |
| Maximal funktionstid. | 39 |
| Ugnsbelysning. | 39 |
|  Service | 39 |
| E- och FD-nummer. | 39 |
|  Maträtter | 40 |
| Anvisning till inställningarna. | 40 |
| Välj maträtt. | 40 |
| Baktermom. | 41 |
| Ställa in maträtten. | 41 |
|  Testat i vårt provkök | 42 |
| Använd inga silikonformar. | 42 |
| Kakor och småkakor. | 42 |
| Bröd och småfranska. | 46 |
| Pizza, paj och kryddiga bakverk. | 48 |
| Gratäng och sufflé. | 49 |
| Fågel. | 50 |
| Kött. | 52 |
| Fisk. | 55 |
| Grönsaker, tillbehör och ägg. | 57 |
| Dessert. | 59 |
| Menytillagning. | 60 |
| Eco-ugnsfunktioner. | 60 |
| Akrylamid i livsmedel. | 62 |
| Anpassad tillagning. | 62 |
| Torkning. | 63 |
| Konservera och safta. | 64 |
| Desinficera nappflaskor och hygien. | 65 |
| Jäsa deg med jäsningsläge. | 65 |
| Upptining. | 66 |
| Sousvide. | 66 |
| Värma på. | 69 |
| Varmhållning. | 70 |
| Provrätter. | 70 |

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 upppackning. 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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 13

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

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. Håll 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.

Ånga

Varning – Risk för skållning!!

- Vattnet i vattentanken kan bli mycket varmt om du kör andra funktioner på enheten. Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.
- Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet. Sträck dig inte in i ugnsutrymmet när du använder enhetens ångfunktion.
- Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret. Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

Varning – Risk för personskador och brand!!

Brännbara vätskor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet (explodera). Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.


Stektermometer

Varning – Risk för stötar!!

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Rengöringsfunktion

Varning – Risk för brännskador!!

 Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsnbotten: ställ inga tillbehör på ugsnbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsnbotten. Ställ inte formar på ugsnbotten 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 ugsnutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Silikonformer: använd inte bakformer av silikon eller silikonhaltiga bak-/ugnsdukar, skydd eller tillbehör. Det kan skada stektermometern. Du kan använda silikonbelagt bakplåtspapper.
- Vatten i varmt ugsnutrymme: håll aldrig vatten i ugsnutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugsnutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugsnutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsnutrymme. Förvara inte mat i ugsnutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugsnutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom. Det är bara om du kört ugsnfunktion med mycket fukt som du ska låta ugsnutrymmet 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.
- Ugsnrengöring: använd aldrig ugsnrengöring i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugsnutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Ånga

Obs!

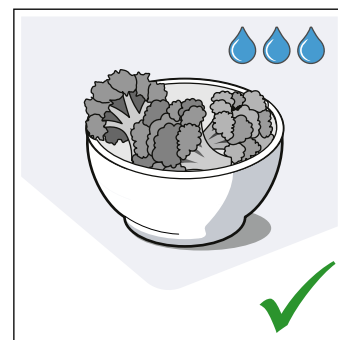
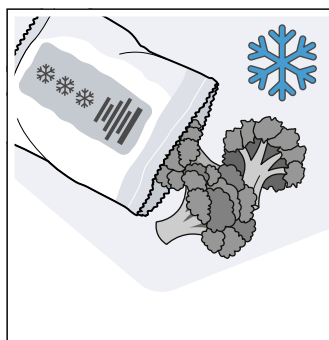
- Bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.
- Rostiga formar: använd inte rostiga formar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugnsutrymmet.
- Droppande vätska: ångar du med den perforerade långpannan bör du skjuta in bakplåten, långpannan eller den opererade långpannan under. Den fångar upp droppande vätska.
- Hett vatten i vattentanken: hett vatten kan skada pumpen. Fyll bara vattentanken med kallvatten.
- Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte häller avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort lösningen med vatten.
- Rengöra vattentanken: maskindiska inte vattentanken. Vattentanken blir skadad. Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

Återvinning

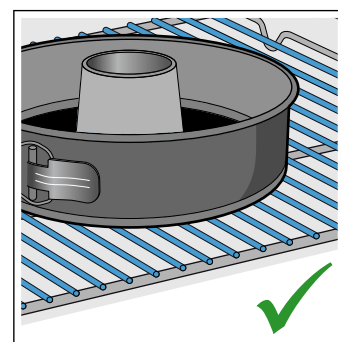
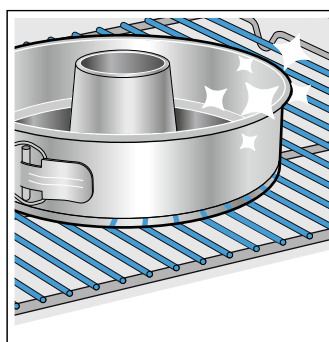
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

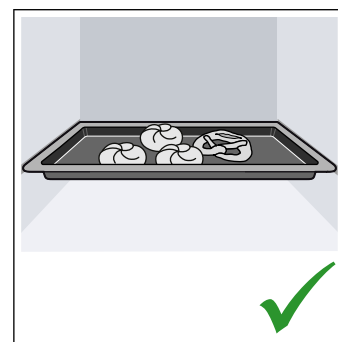
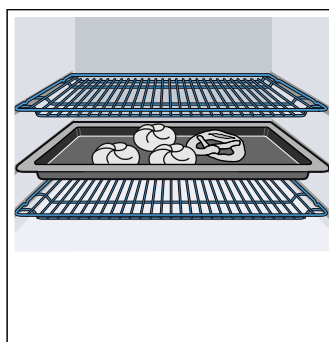
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



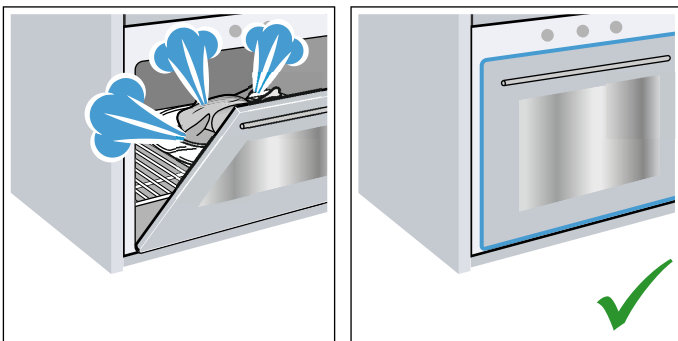
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



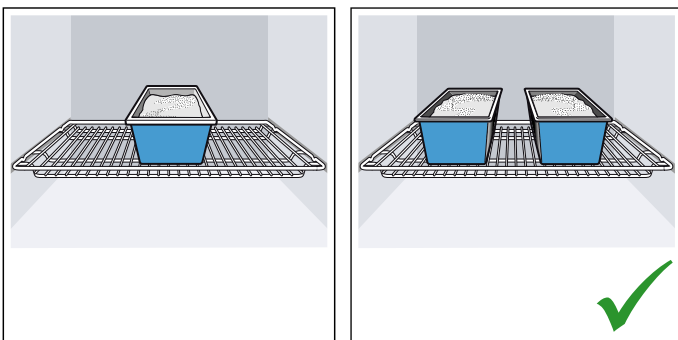
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- 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.



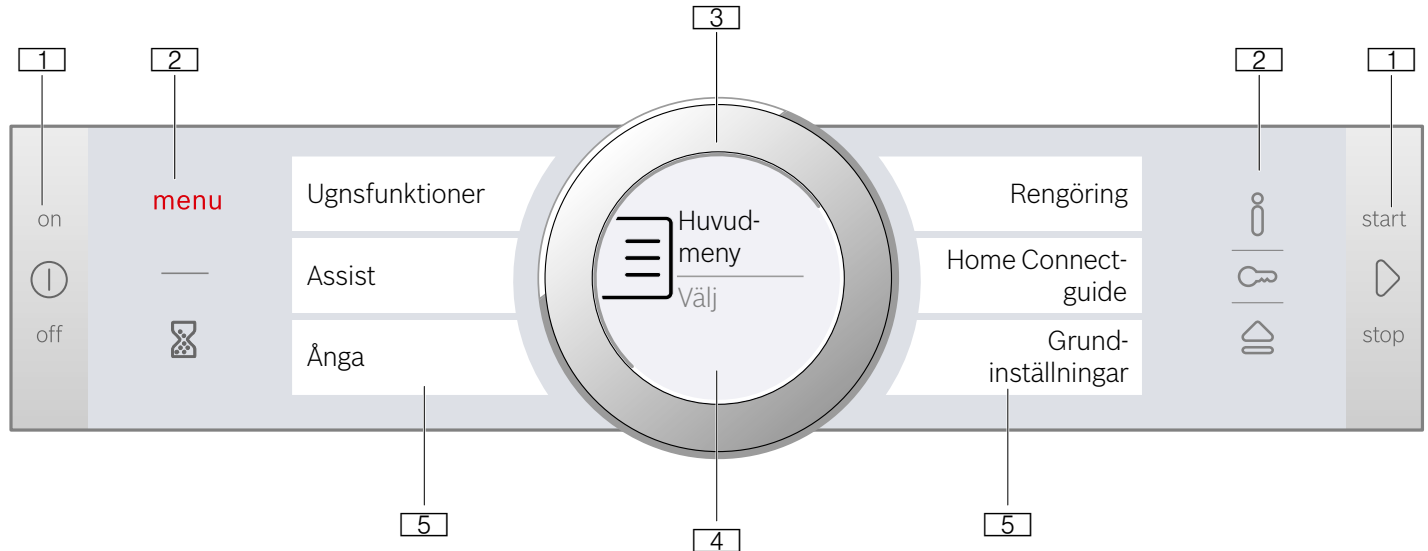
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.



1 Knappar

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

2 Pekfält

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

3 Vredet

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

4 Display

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

5 Pekdisplayer

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

Kontroller

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

Översikten visar kontrollerna när enheten är på med menydisplay.

Kontroller

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

Knappar och pekfält

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

| Symbol | Betydelse | |
|----------------|----------------|--|
| Knappar | | |
| ⓘ | on/off | Slå på och av enheten |
| ▶ | start/stop | Slår på och pausar funktionen eller om du trycker länge (ca 3 s) avbryter den. |
| Pekfält | | |
| ☰ | Meny | Öppnar ugnsfunktionsmenyn |
| ⌚ | Timer | Välja timer |
| ⓘ | Information | Visa anvisningar |
| 🔒 | Barnspärr | Slå på och av barnspärren genom att trycka länge (ca 4 s) |
| 🏠 | Öppna panelen. | Fylla på och tömma vattentanken |

Vredet

Vredet ändrar inställningsvärden du fått upp på displayen.

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

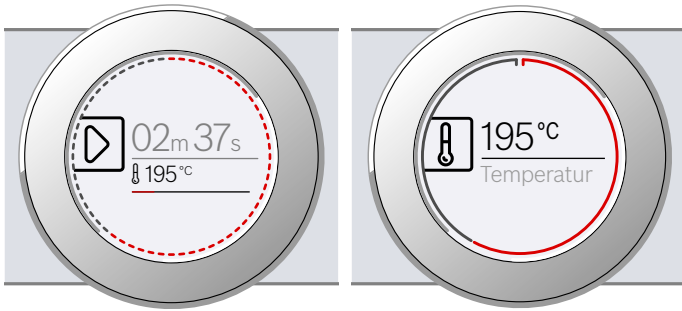
De flesta listalternativ kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når första eller sista punkten.

Display

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

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

| | |
|------------|--|
| Framlyft | Framlyft värde går att ändra direkt utan att välja. Temperatur eller läge är framlyft när du slår på funktionen. Det vita strecket är även uppvärmningsstreck och blir rödfyllt. |
| Förstoring | Det är bara det framlyfta värdet 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 delvis segmenterad beroende på inställningsintervall och hur lång urvalslistan är.

Ringmarkeringen blir rödfyllt 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.

| | |
|---------------------|---|
| Uppvärmningsstreck | 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. Uppvärmningsstreck blir rödfyllt direkt vid t.ex. grilläge. |
| Restvärmeindikering | Ringmarkeringen när enheten är av indikerar restvärmen i ugnsutrymmet. Ju mindre restvärme, desto mörkare blir ringmarkeringen tills den försvinner. |

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

Pekdisplayer

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

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

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

Temperatur

< Ugnsfunktion
4D-varmluft

Ugnsfunktioner

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












Noggrannare beskrivningar hittar du i resp. kapitel.

Öppna ugnsfunktionsmenyn med **menu**.

| Ugnsfunktion | Användning |
|--|--|
| Ugnsfunktioner | Det finns olika, väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning. |
| Assist → "Maträtter" på sidan 40 | Lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter. |
| Ånga → "Ånga" på sidan 18 | Det finns olika, väl anpassade ångfunktioner för optimal matlagning. |
| Rengöring → "Rengöringsfunktionen" på sidan 33 | Det finns olika rengöringsfunktioner: EcoClean, avkalkning och torkning. |
| Home Connect-guide → "Home Connect" på sidan 28 | Funktionen kopplar ihop ugnen med en mobil slutenhet. |
| Grundinställningar → "Grundinställningar" på sidan 27 | Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem. |

Ugnsfunktioner

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

| Ugnsfunktion | Temperatur | Användning |
|--|--|--|
|  4 D-varmluft * | 30-250°C | För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. |
|  Över-/undervärme * | 30-250°C | För vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. |
|  Varmluft eco | 30-250°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 125-250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen. |
|  Över-/undervärme Eco | 30-250°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 * | 30-250°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 | Grilllägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig | För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd. |
|  Grill, liten grillyta | Grilllägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig | För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm. |
|  Pizzaläge | 30-250°C | För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen. |
|  Anpassad tillagning | 70-120°C | För skonsam och långsam tillagning av påbrynta, möra köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån. |
|  Undervärme | 30-250°C | För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån. |
|  Varmhållning* | 60-100°C | För varmhållning av färdiglagad mat. |
|  Förvärma porslin | 30-70°C | För förvärmning av porslin. |






* Ångkokning går att kombinera med ugnsfunktionen (kräver fylld vattentank)

Förslag

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

Ånga

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

| Ugnsfunktion | Temperatur | Användning |
|---|------------|--|
|  Ångning | 30-100°C | För grönsaker, fisk, tillbehör, saftning av frukt samt blanchering |
|  Värma på | 80-180°C | För tallriksupplägg och bakverk Maten får en skonsam uppvärmning. Ångan gör att maten inte blir torr. |
|  Jäsläge | 30-50°C | För jäsdeg och surdeg Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut |
|  Upptining | 30-60°C | För grönsaker, kött, fisk och frukt Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över maten. Maten torkar inte ut och tappar inte formen. |
|  Sousvide | 50-95°C | Vakuumbakning på låg temperatur 50 - 95°C och 100% ånga: passar för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumbakad i en särskild, värmetålig kokpåse. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen. |

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 27

Kylfläkt

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

Obs!

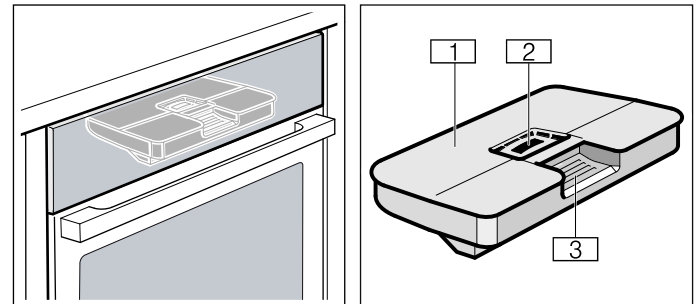
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

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

Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 27

Vattentank

Enheten har en vattentank. Vattentanken sitter bakom panelen. Fyll vattentanken med vatten när du använder ångfunktionerna. → "Ånga" på sidan 18



- 1 Tanklock
- 2 Påfyllningsöppning
- 3 Handtag för att ta ur och sätta i vattentanken

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:

| | |
|--|--|
|  | <p>Galler För formar, kak- och gratångformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.</p> |
|  | <p>Bakplåt För småkakor på plåt</p> |
|  | <p>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. Du kan även använda den för att samla upp droppande vatten vid ångning.</p> |
|  | <p>Ångbehållare, perforerad, storlek S För ångning av grönsaker, saftning av bär och upptining.</p> |
|  | <p>Ångbehållare, operforerad, storlek S För tillagning av ris, baljväxter och gryn.</p> |
|  | <p>Ångbehållare, perforerad, storlek XL För ångning av stora mängder.</p> |
|  | <p>Stektermometer Ger exakt ugnstekning. Användningsområdena finns beskrivna i resp. kapitel. → "Stektermometer" på sidan 24</p> |

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet.

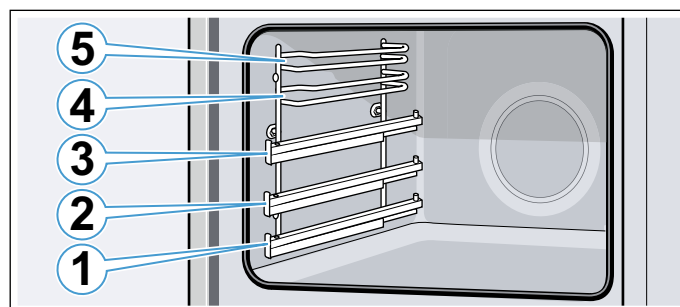
Anvisning: Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Det påverkar inte funktionen. Det återtar sin ursprungliga form när det svalnat.

Anvisning: Du kan använda ångbehållarna till alla ångfunktioner. Ställer du in andra ugnsfunktioner med hög temperatur, ta ut ångbehållarna ur ugnen. Höga temperaturer ger permanent missfärgning och deformation av ångbehållarna.

Sätta in tillbehör

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

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

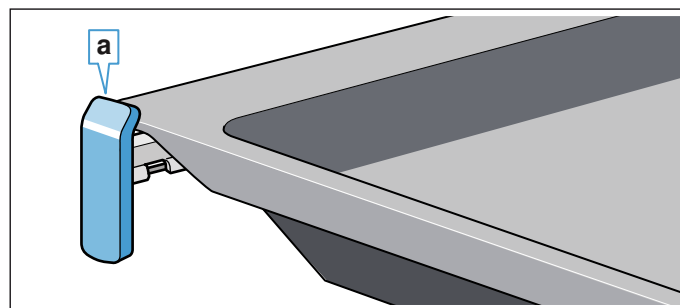


Sätt alltid in tillbehör mellan falsens styrningar på fals 4 och 5.

Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar. Utdragsskenor på fals 1, 2 eller 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre.

Se till så att tillbehöret sitter bakom utdragsskenans flik **a**.

Exempel i bilden: långpanna



Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt utdragna. Då går det lätt att lägga på tillbehöret. Frigör utdragsskenorna genom att skjuta in dem lite i ugnsutrymmet.

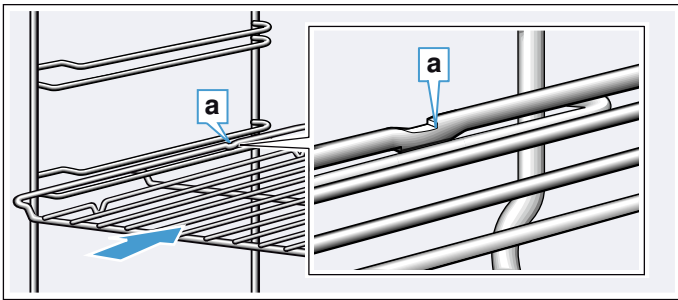
Anvisningar

- 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.

Snäpplägena

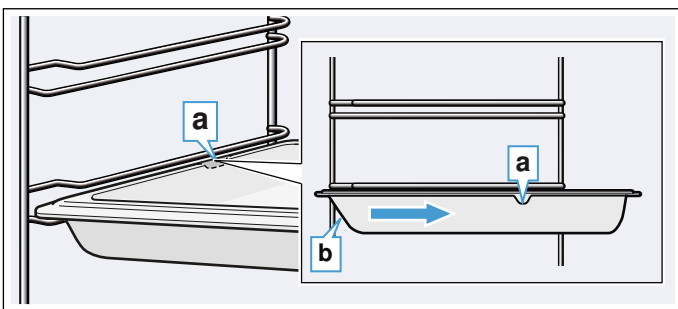
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tipskyddet ska fungera.

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

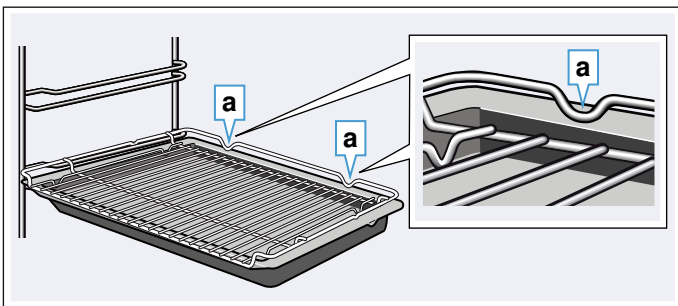


Kombinera tillbehör

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



Små ångbehållare går bara att ställa in på ugnsgallret.

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 39

Extratillbehör

Galler

För formar, kak- och gratängformar samt stekar och grillbita.

Långpanna

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

Bakplåt

För småkakor på plåt

Iläggsgaller

För kött, fågel och fisk.

Det går att lägga i långpannan för att samla upp stekskyn.

Långpanna, släppa lätt-beläggning

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Bakverk och stekar lossar lättare från långpannan.

Bakplåt, teflonbehandlad

För småkakor på plåt

Bakverk lossar lättare från bakplåten.

Proffspanna med iläggsgaller

För tillagning av stora mängder.

Lock till proffspannan

Locket gör proffspannan till en proffsstekgryta.

Pizzaplåt

För pizza och stora, runda kakor.

Grillplåt

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

Baksten

För hembakt bröd, småfranska och pizza med knaprig botten.

Förvärm bakstenen till rekommenderad temperatur.

Glasstekgryta (5,1 l)

För grytstekar och gratänger.

Passar mycket bra för ugnsfunktionen maträtter.

Glasform

För stora stekar, saftiga kakor och gratänger.

Ångbehållare, perforerad, storlek XL

För ångning av stora mängder.

Ångbehållare, perforerad, storlek S

För ångning av grönsaker, saftning av bär och upptining.

Ångbehållare, operforerad, storlek S

För tillagning av ris, baljväxter och gryn.

Porslinsbehållare, operforerad, storlek S

För ångning och servering av kött, fisk och grönsaker.

Porslinsbehållare, operforerad, storlek L

För ångning och servering av kött, fisk och grönsaker.

Utdragssystem, 1 par

Utdragsskenor på fals 2 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippas.

Utdragssystem, 3 par

Utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 gör att du kan dra ut tillbehöret längre utan att det tippas.

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.

Före första användning

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användning.

Du måste ställa in rätt vattenhårdhetsintervall för att enheten ska kunna påminna dig när det är dags att kalka av.

Obs!

- Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.
Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.
- Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar.
Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter. Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

Anvisningar

- Är vattnet hårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använder du bara avhärdat vatten, så kan du ändra vattenhårdheten till "avhärdat".
- Om du använder mineralvatten, ställ in vattenhårdhetsintervall "4 mycket hårt".
- Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

| Vattenhårdhet | Inställning |
|-------------------------|--------------|
| 0 | 00 avhärdat |
| 1 (upp till 1,3 mmol/l) | 01 mjukt |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l) | 02 medel |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l) | 03 hårt |
| 4 (över 3,8 mmol/l) | 04 jättehårt |

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 27

Med Home Connect

Du kan göra de första inställningarna på enheten eller med Home Connect på din mobilenhet.

1. Tryck till på textfältet Med Home Connect.
2. Följ anvisningarna i kap. Home Connect. → "Home Connect" på sidan 28

På enheten

Gör följande första inställningar på enheten:

Ställa in språk

Du får språkinställningen först. Tyska är förinställt.

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

Ställa klockan

Klockan börjar på 12:00.


1. Tryck till på textfältet Klocka.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck till på nästa textfält för att bekräfta.
Du får upp nästa inställning.

Ställa in vattenhårdheten

Vattenhårdheten är förinställd på "mycket hård".

1. Ställ in vattenhårdheten med vredet.
2. Tryck till på textfältet Avsluta inställningar för att bekräfta.

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

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

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

Vattnets kokpunkt beror på lufttrycket. Enheten ställer in sig på trycket på installationsplatsen vid kalibrering. Det sker automatiskt vid första ångningen. Det genererar mycket ånga.


Förbereda kalibreringen


1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Ta bort förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
3. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före kalibreringen.

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

Anvisningar

- Kalibreringen går inte slå på förrän ugnsutrymmet svalnat (rumstemperatur).
- Öppna inte ugnsluckan vid kalibrering. Då avbryter kalibreringen.

1. Slå på enheten med on/off .
2. Fyll vattentanken. → "Fylla på vattentanken" på sidan 20
3. Ställ in angivning ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid för kalibreringen och slå på funktionen. → "Ångkokning" på sidan 18

| Inställningar | |
|----------------|---|
| Ugnsfunktion | Ångning  |
| Temperatur | 100°C |
| Tillagningstid | 30 minuter |


4. Värm upp enheten efter kalibrering.


Obs!

Emaljskador

Slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

5. Torka ur ugnsbotten.
6. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur för uppvärmningen och slå på funktionen.

| Värma upp | |
|----------------|---|
| Ugnsfunktion | 4D-varmluft  |
| Temperatur | max. |
| Tillagningstid | 30 minuter |

7. Vädra köket medan enheten värmer upp.
8. Slå av enheten när angiven tillagningstid går ut. Slå av enheten med on/off 
9. Vänta tills ugnen har svalnat.
10. Rengör de glatta ugnsytorerna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
11. Töm vattentanken och torka ur ugnen. → "Efter varje ångning" på sidan 21

Anvisningar

- Återställ enheten till fabriksinställningarna, så att den kan anpassa sig till den nya platsen vid flytt. Gör om första användning och kalibrering.
- Enheten sparar kalibreringsinställningarna även vid strömavbrott och nedkoppling. Du behöver inte göra om kalibreringen.

Rengöra tillbehör

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



Använda maskinen

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

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

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

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

Slå på enheten

Slå på enheten med on/off .

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

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna vilken ugnsfunktion som ska komma upp när du slår på. → "Grundinställningar" på sidan 27

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 27


Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna med start/stop .

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

Pausa funktionen

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

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

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

Ställ in ugnsfunktion

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

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

Som princip gäller:

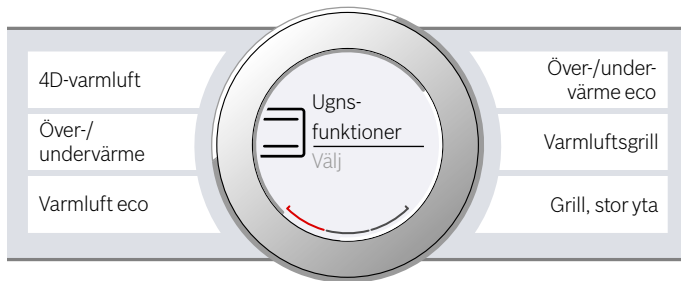
1. Tryck till på resp. textfält.
Du får upp funktionen framlyft på displayen.
2. Ändra framlyft val med vredet.
3. Gör ytterligare inställningar, om det behövs.
Tryck till på resp. textfält och ändra värdet med vredet.
4. Slå på med start/stop \triangleright .
Enheten slår på funktionen.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

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

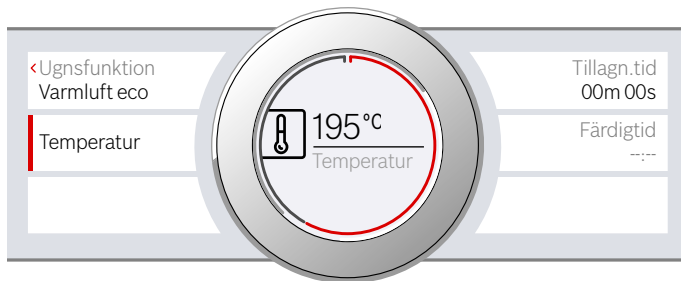
Exempel i bild: varmluft eco ECO på 195°C.

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

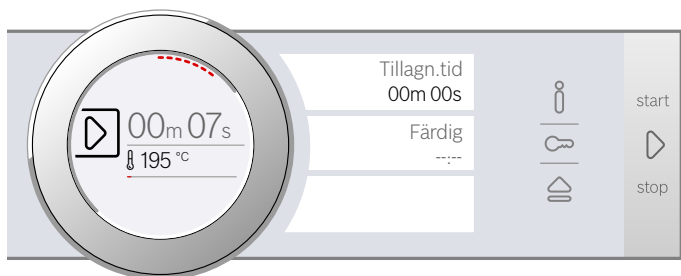


Du får upp temperaturen framlyft i vitt på displayen.

2. Ställ in temperaturen med vredet.



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



Enheten värmer upp.

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

Anvisning: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten. → "Tidsfunktioner" på sidan 22

Ändra

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

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

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

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden på vissa ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner för snabbuppvärmning:

- ECO 4D-varmluft
- ECO Över-/undervärme

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

Ställa in

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

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur
2. Tryck till på textfältet Snabbuppvärmning.
Du får upp På på textfältet. Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

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

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

Avbryta

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



Ångning tillagar maten väldigt skonsamt. Vissa ugnsfunktioner går att komplettera med ångfunktion vid matlagningen. Dessutom finns ugnsfunktionerna jäsläge, upptining och värma på.

⚠ Varning – Risk för skållning!

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.

Oljud

Pump

Enheten kan brumma när den är igång och när du slagit av den. Ljudet uppstår när enheten funktionsprovar pumpen. Det är ett normalt driftljud.

Panel

Brummande eller klickande ljud när du öppnar panelen. Ljudet uppstår när du drar ut panelen. Det är normala driftljud.

Ångkokning

Ångkokning innebär att het ånga omsluter maten och förhindrar att livsmedlen tappar näring. Tillagningssättet gör att maten behåller sin form, färg och arom.

Anvisning: Om vattentanken blir tom när ångfunktionen är på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.
Anvisning: Slå inte på ångning förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
2. Tryck till på **menu**.
Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
3. Tryck till på textfältet Ånga.
4. Tryck till på textfältet Ångning.
Du får upp temperaturen framlyft på displayen.
5. Ställ in temperaturen med vredet.
6. Tryck till på textfältet Tillagningstid och ställ in tillagningstiden.
Anvisning: Ångfunktionerna kräver alltid en tillagningstid.
7. Slå på med start/stop .
Enheten värmer upp.

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

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

Ändra

Du kan ändra inställningarna som vanligt.

Tryck till på resp. textfält och använd vredet om du vill ändra temperatur eller tillagningstid. Enheten sparar ändringen direkt.

Vill du ändra ugnsfunktion, avbryt först funktionen med start/stop .

Menytillagning

Du kan ånga hela menyer samtidigt utan att de tar smak av varandra. → "Testat i vårt provkök." på sidan 42

Ångbakning - tillagning med ångfunktion

Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall och intensitet vid tillagning med ångfunktion. Det ger bättre slutresultat.

Maten

- får en knaprig skorpa
- får en fin yta
- blir saftig och mör inuti
- får minimalt reducerad volym

Du ställer själv in vilken kombination av ugnsfunktion och ångintensitet du vill ha. Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilken ugnsfunktion och ångintensitet som passar bäst eller välj ett program.

Ångintensitet

Ångfunktionen har olika intensiteter:

| Intensitet | Läge |
|------------|------|
| låg | 01 |
| medel | 02 |
| hög | 03 |

Lämpliga ugnsfunktioner

Du kan komplettera följande ugnsfunktioner med ånga:

- 4 D-varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Varmhållning

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
3. Tryck till på textfältet Ångfunktion.
Du får upp ångläget framlyft i vitt på displayen.
4. Välj ångläge med vredet.
5. Slå på med start/stop .
Enheten värmer upp.

Anvisning: Du får upp en uppmaning att fylla vattentanken på displayen om den blir tom under ångfunktionen. Funktionen fortsätter utan ånga.


Ändra och avbryta

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

Vill du avbryta ångkokningen, nollställ ångfunktionen.


Anvisning: Funktionen fortsätter utan ånga.

Värma på

Ugnsfunktionen Värma på  värmer på tillagad mat eller dagsgammalt bröd skonsamt. Ångfunktionen slår på automatiskt.

Anvisning: Om vattentanken blir tom när du värmer på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Tryck till på **menu**.
Du får upp ugnsfunksionsalternativen.
3. Tryck till på textfältet Ånga.
4. Tryck till på textfältet Värma på.
Du får upp temperaturen framlyft på displayen.
5. Ställ in temperaturen med vredet.
6. Tryck till på textfältet Tillagningstid och ställ in tillagningstiden.
Anvisning: Ångfunktionerna kräver alltid en tillagningstid.
7. Slå på med start/stop .
Enheten värmer upp.


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

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


Ändra

Du kan ändra inställningarna som vanligt.

Tryck till på resp. textfält och använd vredet om du vill ändra temperatur eller tillagningstid. Enheten sparar ändringen direkt.

Vill du ändra ugnsfunktion, avbryt först funktionen med start/stop .


Jäsläge

Degen jäser betydligt snabbare på jäsläge  än i rumstemperatur och den torkar inte ur.


Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilken inställning som passar bäst. → "Testat i vårt provkök." på sidan 42

Anvisning: Om vattentanken blir tom när jäsläget är på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.
Anvisning: Slå inte på jäsläget förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
2. Tryck till på **menu**.
3. Tryck till på textfältet Ånga.
4. Tryck till på textfältet Jäsläge.
Du får upp temperaturen framlyft på displayen.
5. Ställ in temperaturen med vredet.
6. Tryck till på textfältet Tillagningstid och ställ in tillagningstiden.
Anvisning: Ångfunktionerna kräver alltid en tillagningstid.
7. Slå på med start/stop .
Enheten värmer upp.


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

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


Ändra

Du kan ändra inställningarna som vanligt.

Tryck till på resp. textfält och använd vredet om du vill ändra temperatur eller tillagningstid. Enheten sparar ändringen direkt.


Vill du ändra ugnsfunktion, avbryt först funktionen med start/stop .

Upptining


Använd ugnsfunktionen Upptining  för att tina kyl- och frysvaror.

Anvisning: Om vattentanken blir tom när du tinar, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

Slå på

1. Fyll vattentanken.
2. Tryck till på **menu**.
3. Tryck till på textfältet Ånga.
4. Tryck till på textfältet Upptining.
Du får upp temperaturen framlyft på displayen.
5. Ställ in temperaturen med vredet.
6. Tryck till på textfältet Tillagningstid och ställ in tillagningstiden.
Anvisning: Ångfunktionerna kräver alltid en tillagningstid.
7. Slå på med start/stop .
Enheten värmer upp.


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

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

Ändra

Du kan ändra inställningarna som vanligt.

Tryck till på resp. textfält och använd vredet om du vill ändra temperatur eller tillagningstid. Enheten sparar ändringen direkt.

Vill du ändra ugnsfunktion, avbryt först funktionen med start/stop .

Sousvide

Sousvide är variant på lågtemperaturlagning av vaccade livsmedel på låg temperatur mellan 50 - 95°C med 100% ånga. Sousvide passar för kött, fisk, grönsaker och desserter.

Maten blir vakuumsförsluten i särskilda, värmetåliga kokpåsar med kammarvakuummaskin. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.

Anvisningar

- Om vattentanken blir tom vid sousvide-tillagning, så pausar funktionen.
- Sousvide-tillagning ger mer kondens på ugnsbotten än andra ugnsfunktioner.

Slå på

Obs!

Risk för stomskador

Använd bara en full vattentank till sousvide-tillagning. Fyll inte vattentanken en andra gång, det ger för stor vattenansamling på ugnsbotten. Vattnet kan rinna ut ur ugnstrymmet.

1. Fyll vattentanken.
2. Tryck till på **menu**.
3. Tryck till på textfältet Ånga.
4. Tryck till på textfältet Sousvide.
Du får upp temperaturen framlyft på displayen.
5. Ställ in temperaturen med vredet.
6. Tryck till på textfältet Tillagningstid och ställ in tillagningstiden.

Anvisning: Ångfunktionerna kräver alltid en tillagningstid.

7. Slå på med start/stop \triangleright .
Enheten värmer upp.

⚠ Varning – Risk för skällning!!

Det blir ansamlingar av varmt vatten på vakuumpåsen vid tillagning. Lyft vakuumpåsen försiktigt med grytlapp, så att det varma vattnet rinner ned i långpannan. Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.

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

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

Ändra

Du kan ändra inställningarna som vanligt.

Tryck till på resp. textfält och använd vredet om du vill ändra temperatur eller tillagningstid. Enheten sparar ändringen direkt.

Vill du ändra ugnsfunktion, avbryt först funktionen med start/stop \triangleright .

Fylla på vattentanken

Vattentanken sitter bakom panelen. Öppna panelen och fyll vattentanken innan du slår på ångfunktionen.

Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet.

→ "Grundinställningar" på sidan 27

⚠ Varning – Risk för personskador och brand!!

Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken. Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (explodera). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

Vattentanken kan bli varm vid användning. Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning. Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

Obs!

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning. Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Obs!

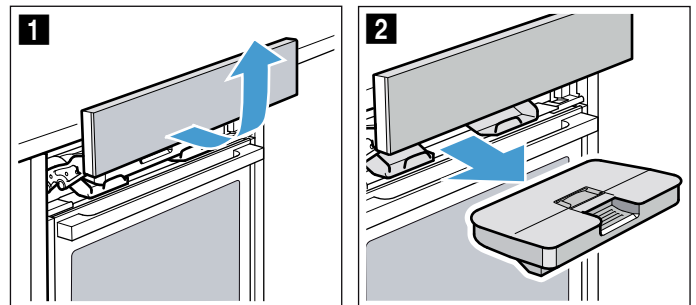
Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar.

Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter. Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

Anvisningar

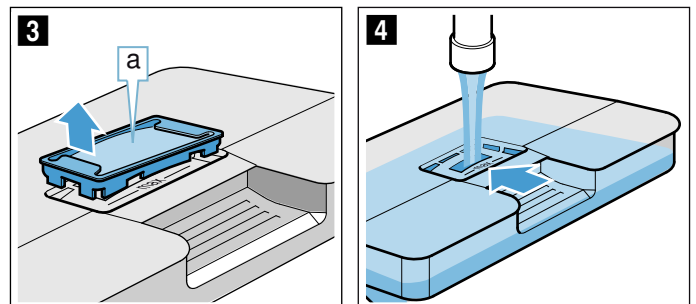
- Är vattnet hårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använder du bara avhärdat vatten, så kan du ändra vattenhårdheten till "avhärdat".
- Om du använder mineralvatten, ställ in vattenhårdhetsintervall "4 mycket hårt".
- Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

1. Tryck till på Ⓢ .
Panelen åker ut automatiskt.
2. Dra fram panelen med båda händerna och skjut sedan upp så att den snäpper fast (bild **1**).
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet (bild **2**).



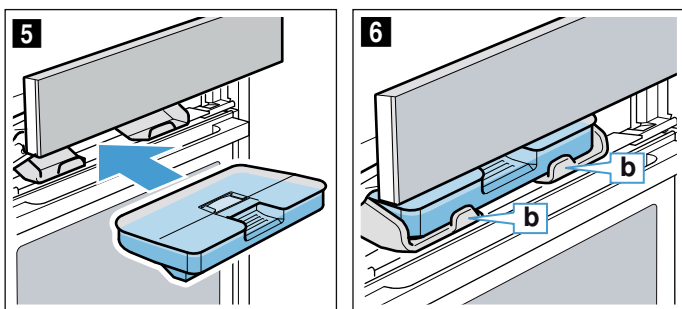
4. Tryck fast locket längs tätningen så att inget vatten kommer ut ur vattentanken.
5. Ta av locket **a** (bild **3**).

6. Fyll vattentanken med kallvatten upp till maxmarkeringen (bild **4**).



7. Sätt på locket **a** igen på vattentanköppningen.

8. Sätt i den fyllda vattentanken (bild 5). Se till så att vattentanken snäpper fast bakom båda fästena **b** (bild 6).



9. Skjut ned panelen långsamt, tryck sedan bak den så att den stänger helt. Vattentanken är fylld. Du kan slå på ångfunktionen.

Fylla på vattentanken

Anvisningar

- Ugnsfunktionen med kombinerad ångfunktion fortsätter utan ångfunktion.
- Om vattentanken blir tom vid ångkokning, påvärmning, jäsning eller upptining, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

- Öppna panelen.
- Ta ur och fyll vattentanken.
- Sätt i den fyllda vattentanken och stäng panelen.

Efter varje ångning

⚠ Varning – Risk för skällning!

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.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

Obs!

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

Restvattnet blir pumpat i retur till vattentanken efter ångfunktionerna. Töm och torka ur vattentanken. Det finns fukt kvar i ugnsutrymmet. Du kan antingen använda ugnsfunktionen Torkning för att torka ugnsutrymmet eller torka ur för hand.

Anvisningar

- ☞ fortsätter lysa ett tag efter att du slagit av enheten för att påminna dig om att tömma vattentanken.
- Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköjld trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.

Tömma vattentanken

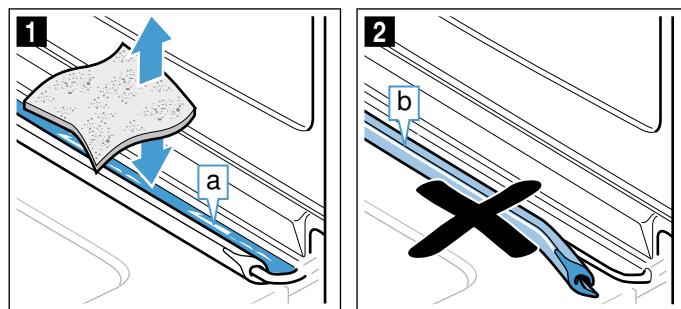
Obs!

- Torka inte ur vattentanken i het ugn. Vattentanken blir skadad.
- Maskindiska inte vattentanken! Vattentanken blir skadad.

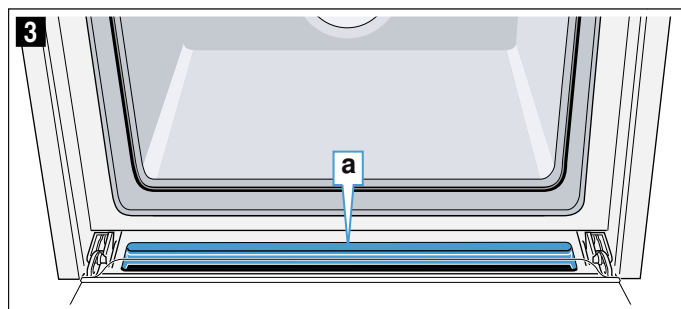
- Öppna panelen.
- Ta ur vattentanken.
- Ta försiktigt av locket till vattentanken.
- Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
- Torka alla delar torra med mjuk trasa.
- Torka av lucktätningen ordentligt.
- Låt torka med öppet lock.
- Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
- Sätt i vattentanken och stäng panelen.

Torka ur dropprännan

- Låt enheten svalna.
- Öppna luckan.
- Sug upp vattnet i dropprännan **a** med disktrasa och torka ur försiktigt (bild 1). Se till så att tätningen **b** inte lossar från dropprännan när du torkar ur (bild 2).



Dropprännan **a** sitter under ugnsutrymmet (bild 3).





Anvisning: Har tätningen lossat, sätt tillbaka tätningen i dropprännan. → "Ugnsluckan" på sidan 35

Slå på torkningen

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

Obs!

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




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

Torka ur ugnen för hand

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

Tidsfunktioner

Enheter har olika tidsfunktioner.

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

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

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

Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 27

Ställa in tillagningstiden

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

Ställa in

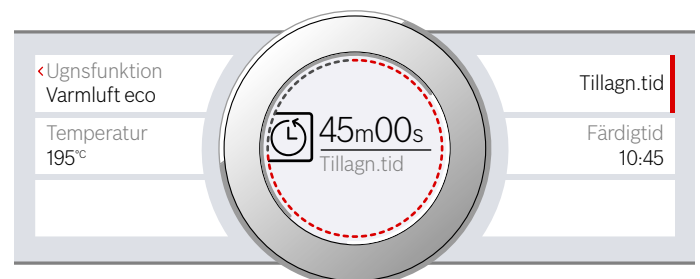
Tillagningstiden ger olika förslag beroende på åt vilket håll du vrider vredet: åt vänster 10 minuter, åt höger 30 minuter.


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

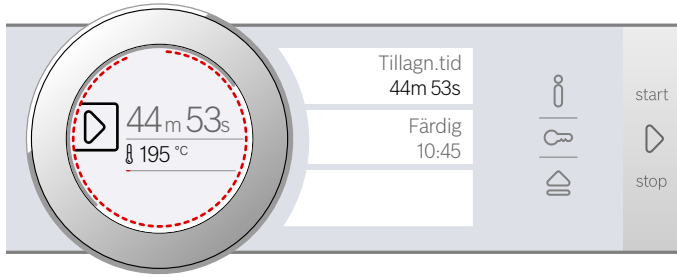
Maxinställningen är 23 timmar och 59 minuter.

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

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





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



Enheten värmer upp.

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

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

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

Ändra och avbryta

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

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

Ställa in färdigtiden

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

Anvisningar

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

Ställa in

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

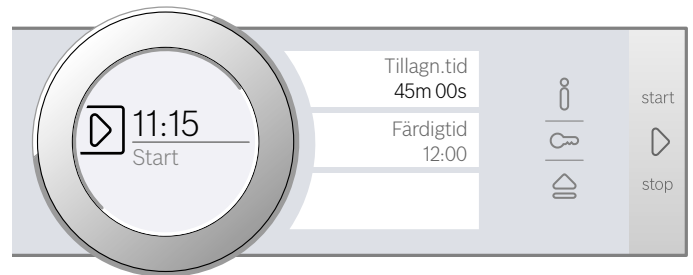
Exempel i bilden: klockan är 10:00, inställd tillagningstid 45 minuter och maten ska vara klar 12:00.

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

4. Flytta fram färdigtiden med vredet.





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



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


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

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

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

Ändra och avbryta

Du kan inte ändra färdigtiden när funktionen är igång.

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

Ställa timern



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

Ställa in

Timertiden börjar alltid på 0 minuter.


Ju högre värde, desto större tidssteg vid inställning.

Maxinställningen är 24 timmar.

1. Tryck till på .
Symbolen lyser rött. Du får upp timertiden framlyft i vitt på displayen.
2. Ställ in timern med vredet.
3. Slå på med .

Anvisning: Timern går igång automatiskt inom några sekunder.


Timertiden räknar ned.

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

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

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

Ändra och avbryta

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

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








Stektermometer

Stektermometern gör att du kan ugnsteka noggrant. Den mäter temperaturen inuti livsmedlet. Enheten slår av automatiskt när den uppnår inställd temperatur.

Ugnsfunktioner

Stektermometern fungerar inte med alla ugnsfunktioner.

Har du satt i stektermometern i ugnsutrymmet, så kan du välja följande ugnsfunktioner.

| | |
|---|----------------------|
|  | 4 D-varmluft |
|  | Över-/undervärme |
|  | Varmluft eco |
|  | Över-/undervärme eco |
|  | Varmluftsgrillning |
|  | Pizzaläge |
|  | Ångning |
|  | Värma på |

Anvisningar

- Stektermometern mäter temperaturer mellan 30 och 99°C inuti livsmedlet.
- Använd bara den stektermometer som följer med. Den finns som reservdel hos service.
- Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig i ugnsutrymmet.

Varning – Risk för stötar!!

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Ugnstemperatur

Ställ inte in högre temperaturer än 250°C, annars skadar du stektermometern.

Inställd ugnstemperatur ska vara minst 10°C högre än inställd köttemperatur.

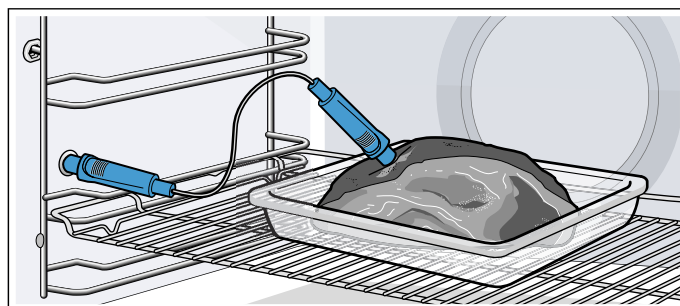
Sätt stektermometern i maten

Sätt stektermometern i maten innan du sätter in den i ugnen.

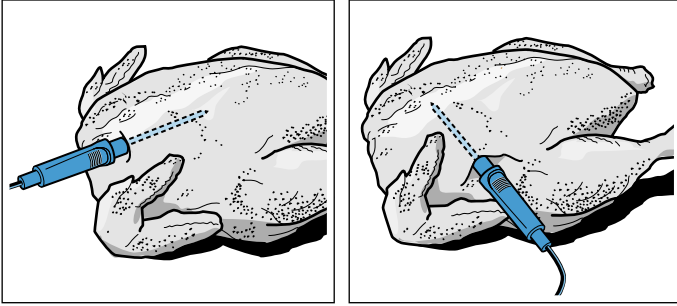
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att mätpunkten i mitten sitter i maten.

Kött: sätt i stektermometern snett ovanifrån tills det tar emot i stora köttstycken.

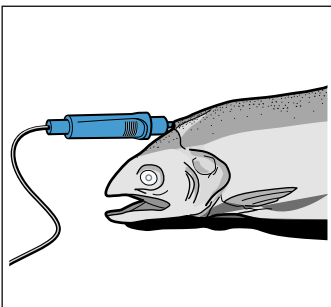
Sätt den i tjockaste stället från sidan på tunna bitar.



Fågel: sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut. Vänd sedan fågeln och lägg den med bröstsidan nedåt på gallret.



Fisk: sätt i stektermometern bakom huvudet mot buken tills det tar emot. Ställ hel fisk på en halv potatis med buken ned på gallret.



Vänd maten: ta inte ur stektermometern om du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

Drar du ur stektermometern när funktionen är på, så blir alla inställningar återställda och du måste ställa in dem igen.

Obs!

Kläm inte sladden till stektermometern. Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för stark värme. Kött kan svälla vid tillagning.

Ställa in kötttemperaturen

Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.

Ugnsfunktioner

1. Tryck till på textfältet med ugnsfunktionen du vill ha. Du får upp ugnstemperaturförslaget framlyft i vitt på displayen.
2. Ställ in ugnstemperaturen med vredet.
3. Tryck till på textfältet Kötttemperatur. Du får upp kötttemperaturförslaget framlyft i vitt på displayen.
4. Välj kötttemperatur med vredet.
5. Slå på med start/stop \triangleright . Tiden på displayen visar hur länge funktionen varit igång. Enheten värmer upp.

Ångning

1. Tryck till på **menu**.
2. Tryck till på textfältet Ånga.
3. Tryck till på textfältet med ugnsfunktionen du vill ha. Du får upp ugnstemperaturförslaget framlyft i vitt på displayen.
4. Ställ in ugnstemperaturen med vredet.
5. Tryck till på textfältet Kötttemperatur. Du får upp kötttemperaturförslaget framlyft i vitt på displayen.
6. Välj kötttemperatur med vredet.
7. Slå på med start/stop \triangleright . Tiden på displayen visar hur länge funktionen varit igång. Enheten värmer upp.

Assist

1. Tryck till på **menu**.
2. Tryck till på textfältet Assist.
3. Tryck till på textfältet med kategorin du vill ha.
4. Tryck till på textfältet med maten du vill ha.
5. Tryck till på textfältet med maträtten du vill ha.
6. Tryck till på textfältet Anpassa, om det behövs. Anpassa ugnstemperaturen med vredet. Tryck till på textfältet Kötttemperatur. Anpassa kötttemperaturen med vredet.
7. Slå på med start/stop \triangleright . Tiden på displayen visar hur länge funktionen varit igång. Enheten värmer upp.

Du får upp kötttemperaturen framlyft i vitt på displayen, till vänster aktuell temperatur, till höger inställd, t.ex. $15 | 80^{\circ}\text{C}$. Uppvärmningsstrecket gäller också kötttemperaturen.

Enheten ger signal när kötttemperaturen är uppnådd. Enheten slår av uppvärmningen. Aktuell kötttemperatur är samma som inställd, t.ex. $80 | 80^{\circ}\text{C}$. Enheten pausar tidnedräkningen.

Slå av enheten med on/off $\text{\textcircled{1}}$ och dra ut stektermometern ur uttaget.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsutrymmet.

Ändra

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

Vill du ändra ugnstemperaturen, tryck först till på textfältet Temperatur.

Vill du ändra ugnsfunktion, avbryt först funktionen med start/stop \triangleright .

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

Avbryta

Vill du avbryta, dra ut stektermometern ur uttaget och köttet. Du kan fortsätta funktionen utan stektermometer med start/stop \triangleright .

Köttemperatur i olika livsmedel


Använd inte frysmat. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

Du hittar massor av uppgifter om ugnsfunktion och temperatur i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 42

| Livsmedel | Köttemperatur i °C |
|-----------------------------------|--------------------|
| Fågel | |
| Kyckling | 80-85 |
| Kycklingbröst | 75-80 |
| Anka | 80-85 |
| Ankbröst, rosa | 55-60 |
| Kalkon | 80-85 |
| Kalkonbröst | 80-85 |
| Gås | 80-90 |
| Fläskkött | |
| Fläskkarré | 85-90 |
| Fläskfilé, rosa | 62-70 |
| Kotletterad, genomstekt | 72-80 |
| Nötkött | |
| Rostbiff eller oxfilé, blodig | 45-52 |
| Rostbiff eller oxfilé, rosa | 55-62 |
| Rostbiff eller oxfilé, genomstekt | 65-75 |
| Kalvkött | |
| Kalvstek eller -bog, mager | 75-80 |
| Kalvstek, -bog | 75-80 |
| Kalvlägg | 85-90 |
| Lammkött | |
| Lammfiol, rosa | 60-65 |
| Lammfiol, genomstekt | 70-80 |
| Lammsadel, rosa | 55-60 |
| Fisk | |
| Hel fisk | 65-70 |
| Fiskfilé | 60-65 |
| Övrigt | |
| Köttfärslimpa, alla köttsorter | 80-90 |
| Värma, värma på mat | 65-75 |

Barnspärr

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



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

Slå på och av

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

Tryck ca 4 sekunder på .

Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

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

Grundinställningar


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

Ändra grundinställningar

Enheten ska vara på.

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

Avbryta

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

Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

| Inställning | Alternativ |
|-----------------------|---|
| Språk | Det finns flera språk att välja bland |
| Tid | 24 h-tidformat |
| Vattnets hårdhetsgrad | 00 (avhärdat) 01 (mjukt) 02 (medel) 03 (hårt) 04 (mycket hårt)* |
| Home Connect | Slå på eller av WiFi → "Home Connect" på sidan 28 |
| Fabriksinställningar | Återställ Återställ inte* |
| Ljudsignal | Kort tid (30 sek.) Halvlång tid (1 min.)* Lång tid (5 min.) |

| | |
|-------------------------|---|
| Volym | Läge 01 - 05 |
| Knappton | På Av* (signal vid on/off  ligger kvar) |
| Displayljusstyrka | 5-läges |
| Klockdisplay | Av Digital* |
| Belysning | Av vid användning På vid användning* |
| Funktion när du slår på | Huvudmeny Ugnsfunktioner* Ånga Assist |
| Nattläge | Av* På |
| Logga | Indikeringar* Dölj |
| Fläktefergångstid | Rek.* Minimum |
| Utdragssystem | Inte eftermonterade* (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor) |
| Sabbatläge | På Av* |

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

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

Strömavbrott

Dina ändrade inställningar finns kvar även efter strömavbrott.

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

Ställa klockan

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

Enheten ska vara på.

1. Tryck till på **menu**.
Du får upp ugnsfunktionsalternativen på displayen.
2. Tryck till på textfältet Grundinställningar.
Du får upp inställningarna på pekdisplayerna.
3. Tryck till på textfältet Klocka.
Du får upp klockan på displayen.
4. Ställ klockan med vredet.
5. Tryck till på **menu** för att bekräfta.
Du får upp förfrågan om enheten ska spara ändringarna.
6. Tryck till på textfältet Spara.
Du får upp ett meddelande på displayen att enheten sparar 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 27


Sabbatläget kommer upp som sista ugnsfunktion om du ändrar grundinställningarna.

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

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

- Tryck till på textfältet Sabbatläge.
Du får upp temperaturförslaget framlyft i vitt på displayen.
 - Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
 - Tryck till på textfältet Tillagningstid innan du slår på.
Du får upp tillagningstidförslaget framlyft i vitt på displayen.
 - Välj den tillagningstid du vill ha med vredet.
Anvisning: Enheten beräknar färdigtiden automatiskt, men den går inte flytta.
 - 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 .

Home Connect

Enheten har Wi-Fi-funktion och går att fjärrstyra med mobilenhet.

Om enheten inte är uppkopplad mot hemnätverket, så fungerar den som en vanlig ugn utan nätverksanslutning och går fortfarande att använda med displayen.

Tillgången till Home Connect-funktionen beror på vilka Home Connect-tjänster som finns i ditt land. Home Connect-tjänsterna finns inte i alla länder. Du hittar mer information på www.home-connect.com.

Anvisningar

- Se till så att du följer bruksanvisningens säkerhetsanvisningar även om du inte är hemma utan styr enheten via Home Connect-appen. Du måste alltid följa anvisningarna i Home Connect-appen. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 5
- Kontrollerna på enheten är alltid prioriterade. Då går det inte att styra enheten med Home Connect-appen.

Inställning

Du måste installera och ställa in Home Connect-appen på din mobilenhet för att ställa in via Home Connect.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.

Följ appanvisningarna och gör inställningarna.

Appen måste var öppen för att ställa in.

Automatisk inloggning på hemnätverket

Anvisningar

- Du måste ha en router med WPS-funktion.
 - Du kan slå på Home Connect-guiderna vid första användningen eller via huvudmenyn.
- Tryck till på **menu**.
 - Tryck till på textfältet Home Connect-guide.
Enheten är klar för automatisk nätverksuppkoppling.



3. Tryck på routerns WPS-knapp.
Vänta tills du får upp Nätverksanslutning OK på displayen.



4. Tryck till på Appanslut.



- Enheten är klar för appuppkoppling.
5. Slå på appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning. Enheten avslutar inloggningen med att du får upp Appanslutning OK på displayen.



Manuell inloggning på hemnätverket

Anvisning: Du kan slå på Home Connect-guiderna vid första användningen eller via Menu.

1. Tryck till på **menu**.
2. Tryck till på textfältet Home Connect-guide.
3. Tryck till på textfältet Manuell uppkoppling.



Enheten är klar för manuell nätverksuppkoppling. Du får upp SSID och kod till ugnsnätverket på displayen.



4. Logga in mobilenhet på ugnsnätverket med SSID HomeConnect med HomeConnect-kod.



Vänta tills du får upp Nätverksanslutning OK på displayen.



5. Tryck till på Appanslut.



- Enheten är klar för appuppkoppling.
6. Slå på appen på mobilenheten och följ anvisningarna för manuell nätverksinloggning.

Enheten avslutar inloggningen med att du får upp Appanslutning OK på displayen.




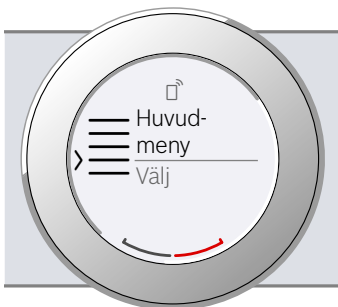
Fjärrstart

Vill du slå på ugnen via din mobilenhet, så måste fjärrstart vara på.

Anvisningar

- Textfältet Fjärrstart kommer inte upp förrän Home Connect-guiden är avslutad OK.
- Vissa ugnsfunktioner går bara slå på direkt på ugnen.

1. Tryck till på **menu**.
2. Tryck till på textfältet Fjärrstart.
Du får upp  på displayen




Följande situationer slår av fjärrstart automatiskt:

- Ugnsluckan öppnad 15 min. efter Fjärrstart slagit på.
- Ugnsluckan öppnad 15 min. efter ugnsfunktionen slagit av.

■ 24 timmar efter att Fjärrstart slagit på.
Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Så du kan göra ändringar eller slå på nytta program på mobilenheten.

Home Connect-inställningar

Du kan närsomhelst anpassa Home Connect som du vill.

Anvisning: Tryck till på fältet  i Home Connect-inställningarna, så får du upp nätverks- och enhetsinformation.

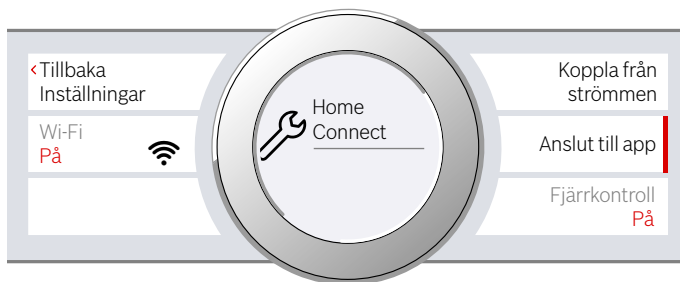
WiFi

Du kan använda Home Connect-funktionen om WiFi är på.

Anvisning: Enheten dra max. 3 W i nätverksstandby.

1. Tryck till på **menu**.
2. Tryck till på textfältet Grundinställningar.
3. Tryck till på textfältet Home Connect.

4. Tryck till på textfältet WiFi, så slår du på resp. av sändarmodulen.

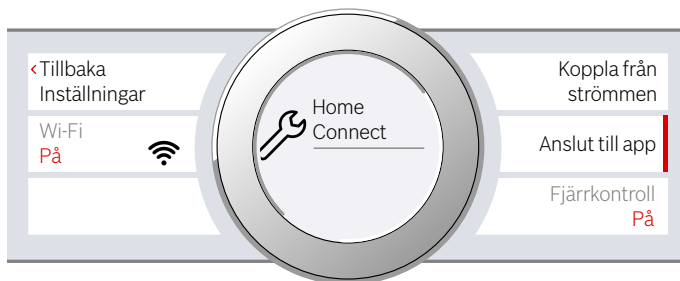


Koppla ned

Du kan koppla ned ugnen närsomhelst från nätverket.

Anvisning: Du kan inte styra ugnen via Home Connect när du kopplat ned den från nätverket.

1. Tryck till på **menu**.
2. Tryck till på textfältet Grundinställningar.
3. Tryck till på textfältet Home Connect.
4. Tryck till på textfältet Koppla ned nätverk.



Nätverksuppkoppling

1. Tryck till på **menu**.
2. Tryck till på textfältet Grundinställningar.
3. Tryck till på textfältet Home Connect.
4. Tryck till på textfältet Nätverksanslut.
5. Tryck till på textfältet Manuell uppkoppling eller Automatisk uppkoppling.
6. Följ anvisningarna i avsnittet Logga in manuellt på hemnätverket resp. Logga in automatiskt på hemnätverket.

Appanslut

Har du installerat Home Connect-appen på din mobilenhet, så kan du koppla upp den mot ugnen.

Anvisning: Enheten måste vara nätverksansluten.

1. Tryck till på **menu**.
2. Tryck till på textfältet Grundinställningar.
3. Tryck till på textfältet Home Connect.
4. Tryck till på textfältet Appanslut.

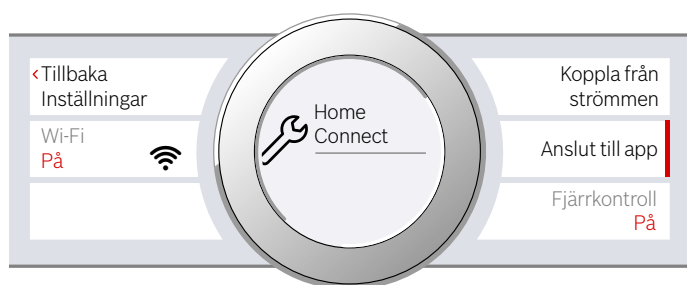


Fjärrkontroll

Du kommer smidigt åt ugnsfunktionerna med Home Connect-appen.

Anvisningar

- Kontrollerna på själva enheten är alltid prioriterade. Du kan inte styra via Home Connect-appen just nu.
 - Fjärrkontrollen är på vid utleverans.
 - Är fjärrkontrollen av, så får du bara upp ugnens funktionsstatusar på Home Connect-appen.
 - Fjärrkontrollen slår på automatiskt när du slår på Fjärrstart.
1. Tryck till på **menu**.
 2. Tryck till på textfältet Grundinställningar.
 3. Tryck till på textfältet Home Connect.
 4. Tryck till på textfältet Fjärrkontroll om du vill slå på resp. av kontrollen via Home Connect-appen.



Fjärrdiagnos

Service kan accessa din enhet med fjärrdiagnos vid fel.

Kontakta service och se till så att enheten är uppkopplad mot Home Connect-servern och kontrollera att fjärrdiagnostjänsten är tillgänglig i landet.

Anvisning: För utförligare information och tillgång till fjärrdiagnostjänsten i landet, gå in på Hjälp & support-delen på landets Home Connect-webbsajt: www.home-connect.com

Uppgiftsskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Anvisning: Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddsinfon på Home Connect-appen.

CE-överensstämmelseintyg

Robert Bosch Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under www.bosch-home.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.



2,4 GHz-bandet: 100 mW max.

5 GHz-bandet: 100 mW max.

| | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
| | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning

Rengöringsmedel

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

Lämpliga rengöringsmedel

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

Obs!

Ytskador

Använd inte

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

Varning – Risk för brännskador!

Enhetsen blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

| Område | Rengöring |
|-------------------------|--|
| Enhetsens utsida | |
| Rostfri front | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar 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. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på kontrollerna. Annars får du inte bort fläckarna. |
| Luckglasen | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt. |

| | |
|---------|---|
| Handtag | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna. |
|---------|---|

Enhetsens insida

| | |
|-------------------------------------|---|
| Emaljerade och självrengörande ytor | Följ anvisningarna till ugnsytor vid tabellen. |
| Ugnsbelysnings lampglas | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnrengöring. |
| Lucktätningen Ta inte bort den! | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte. |
| Lucksydd | 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 lucksyddet och rengör det. |
| Ugnstegarna | 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. Ta bort stärkelseavlagningar (t.ex. ris) på de rostfria behållarna med ättikslösning. |
| Vattentank | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och skölj ur med rent vatten så du får bort diskmedelsrester. Eftertorka med mjuk trasa. Låt torka med öppet lock. Torka av lucktätningen ordentligt. Maskindiska inte! |
| Stektermometer | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte! |

Anvisningar

- Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna på luckglaset 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.

Ugnsytorna

Ugnens bakvägg, tak och sidoväggar är självrengörande. Det ser du på den skrovliga ytan.

Ugnsbotten är emaljerad och har glatt yta.

Rengöra emaljytorna

Rengör de glatta emaljtorna med disktrasa och varmt vatten med diskmedel eller ättikslösning. Eftertorka med mjuk trasa.

Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa och varmt vatten med 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.

Anvisning: Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.

Rengöra självrengörande ytor

De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning. Stänk från bakning och ugnsstekning suggs upp av beläggningen när enheten är på.

Du kan du få rent de självrengörande ytorna med rengöringsfunktionen när de inte längre rengör sig själva och du ser mörka fläckar. Följ anvisningarna i resp. kapitel. → "Rengöringsfunktionen" på sidan 33

Obs!

Använd aldrig ugnsrengöring på de självrengörande ytorna. Risk för ytskador! Om det hamnar ugnsrengöring på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

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 ugnsutrymme, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Tips

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

Rengöringsfunktionen

Enheten har ugnsfunktionerna EcoClean och Avkalkning. Rengöringsfunktionen EcoClean rengör ugnens självrengörande ytor. Ugnsfunktionen Avkalkning får bort kalk ur ångsystemet.

EcoClean

Rengöringsfunktionen rengör ugnens självrengörande ytor.

De självrengörande ytorna (bakvägg, tak och sidoväggar) har en porös, matt keramikbeläggning. Stänk från bakning, ugnsstekning och grillning suggs upp av beläggningen när ugnen är igång. Du kan du få rent ytorna med rengöringsfunktionen när de inte längre rengör sig själva och du ser mörka fläckar.

Anvisning: Enheten styr användningen. Enheten säger till när det är dags för rengöring. Rekommendationen är flaggad tills du kört hela rengöringsfunktionen. De självrengörande ytorna kan bli skadade om du inte följer uppmaningen.

Vänta inte på rengöringsuppmaningen om enheten är jättesmutsig resp. det finns mörka fläckar på bakväggen. Ju oftare du kör rengöringsfunktionen, desto längre klarar ytorna att vara självrengörande. Du kan köra rengöringsfunktionen närsomhelst, om det behövs.

Före rengöringsfunktionen

Ta ut ugnsstegar, utdragsskenor, tillbehör och formar ur ugnsutrymme.


Rengöra ugnsbotten och inre luckglaset

Ta bort grovsmuts på ugnsbotten, inre luckglaset och ugnsbelysningen. Annars får du fläckar som inte går bort.

Obs!

Använd aldrig ugnsrengöring på självrengörande ytor. Risk för ytskador! Om det hamnar ugnsrengöring på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.


Varning – Risk för brännskador!!

 Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.


Ställa in rengöringsfunktionen

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

Tiden för rengöringsfunktionen är fast inställd på 1 timme. Den går inte att ändra.

1. Tryck till på **menu**.
Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
2. Tryck till på textfältet Rengöring.
3. Tryck till på textfältet EcoClean.
4. Slå på med start/stop .
Tiden räknar ned på displayen. Du får inte upp uppvärmningsstreck vid rengöringsfunktionen. Rengöringsfunktionen går igång.

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.



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

Flytta färdigtiden

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

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

Avbryta

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

Anvisning: Funktionstidräknaren blir inte återställd. Du får upp uppmaningen om rengöringsfunktionen igen på displayen.

Efter rengöringsfunktionen

Torka ev. ur ugnstrymmet med fuktig trasa när det svalnat.

Anvisning: Användningen och rengöringsfunktionen kan ge rödaktiga fläckar på ytorna när de är på. Det är inte rost, utan livsmedelsrester. Fläckarna är inte hälsovådliga och påverkar inte de självrengörande ytornas förmåga att rengöra negativt.

Avkalkning

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera.

Avkalkningen består av flera moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygiensskäl för att enheten ska vara redo att använda. Totalt tar avkalkningen ca 70 - 95 minuter.

- Avkalkning (ca 55 - 70 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 1:a sköljningen (ca 9 - 12 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 2:a sköljningen (ca 9 - 12 minuter), töm sedan vattentanken och torka ur den

Om avkalkningen blir avbruten (t.ex. vid strömavbrott eller om någon slår av enheten), så kommer enheten uppmana dig att göra 2 sköljningar när du slår på igen. Enheten spärrar andra funktioner tills andra sköljningen är klar.



Vattenhårdheten avgör hur ofta du måste kalka av enheten. Du får upp en indikering om att det är dags för avkalkning på displayen när 5 eller färre gånger med ångfunktion återstår. Du får upp antalet för övriga funktioner när du slår på. Det ger dig tid att förbereda för avkalkning.

Slå på


Obs!

- Risk för skador på enheten: använd bara det flytande avkalkningsmedel som vi rekommenderar till avkalkningen. Avkalkningstiderna är anpassade till avkalkningsmedlet. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten. Avkalkningsmedel beställningsnr 311 680
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte håller avkalkningslösning eller avkalkningsmedel på kontroller eller andra känsliga maskinytor. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort lösningen med vatten.


Har du använt en ångfunktion före avkalkning, slå först av enheten så att restvattnet blir pumpat ur ångsystemet.

1. Blanda 4 dl vatten och 2 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
 2. Slå på med on/off .
 3. Ta ur vattentanken och häll i avkalkningslösningen.
 4. Skjut in vattentanken med avkalkningslösningen ordentligt.
 5. Stäng panelen.
 6. Tryck till på **menu**. Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
 7. Tryck till på textfältet Rengöring.
 8. Tryck till på textfältet Avkalkning. Du får upp avkalkningstiden på displayen. Den går inte att ändra.
 9. Slå på med start/stop .
- Enheten blir avkalkad. Tiden räknar ned på displayen. Enheten ger signal när tiden går ut.


1:a sköljningen

1. Öppna panelen.
 2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
 3. Stäng panelen.
 4. Slå på med start/stop .
- Enheten sköljer. Enheten ger signal när tillagningstiden går ut.

2:a sköljningen

1. Öppna panelen.
 2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
 3. Stäng panelen.
 4. Slå på med start/stop .
- Enheten sköljer. Enheten ger signal när tillagningstiden går ut.

Torka ur

1. Öppna panelen.
 2. Töm och torka ur vattentanken.
 3. Slå av enheten med on/off .
- Avkalkningen är färdig och enheten är klar att använda igen.

Ugnsstegar

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

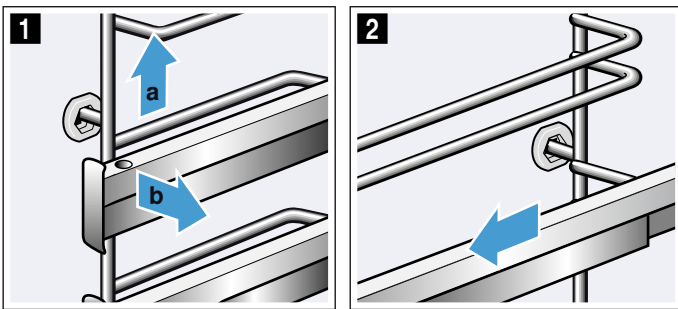
Ta ur och sätta i ugnsstegarna

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 fram till **a** och ta ur **b** (bild **1**).
2. Dra sedan hela ugnsstegen framåt och ta ur den (bild **2**).

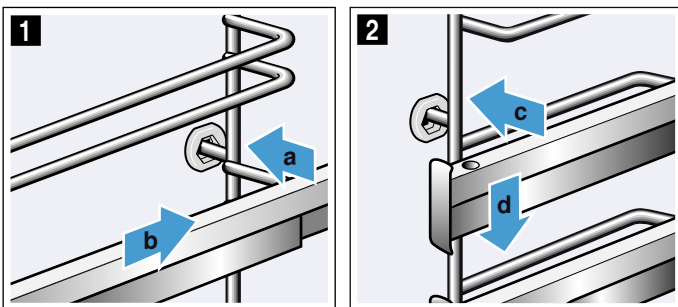


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

Sätta i ugnsstegarna

Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster. Utdragsskenorna ska gå att dra rakt ut.

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.

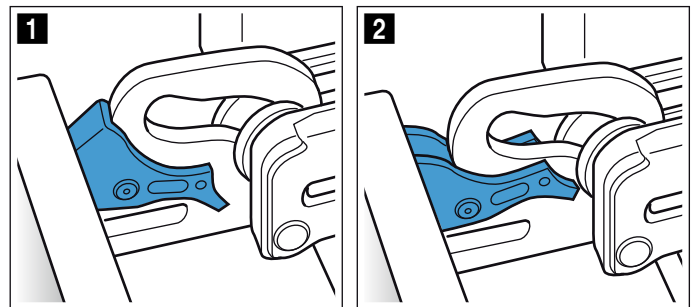
Haka av och hänga på luckan

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

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.



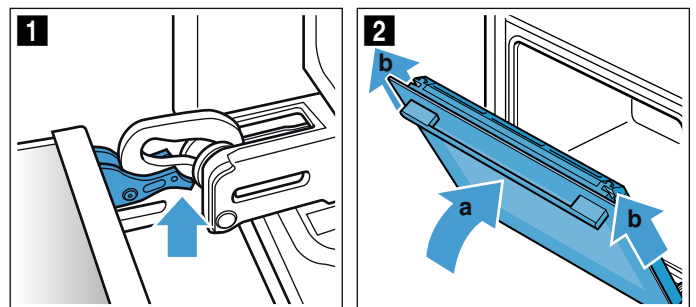
Varning

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.

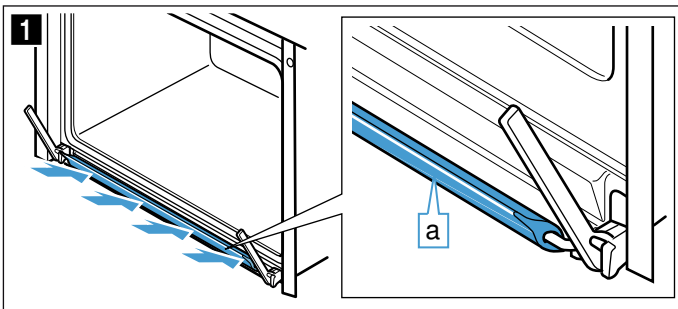
Haka av luckan

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**).

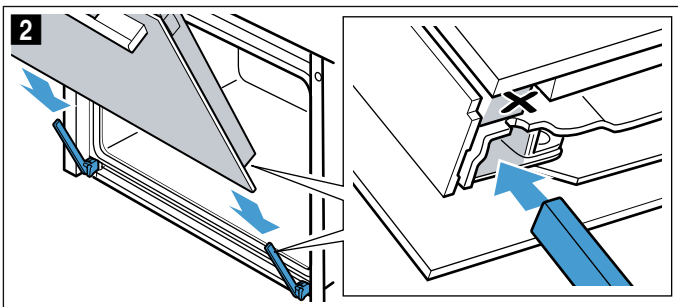


Hänga på luckan

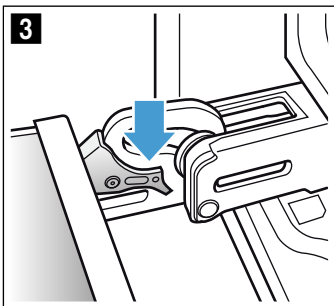
1. Tryck fast tätningen **a** längs dropprännan (bild **1**) eftersom tätningenda **a** kan lossa vid rengöring.



2. Häng på luckan igen i omvänd ordning. Se till så att du för in båda gångjärnen rakt i öppningen när du hänger på luckan (bild **2**). Lägg båda gångjärnen nedtill på ytterglaset och använd det som styrhjälp. Se till så att du 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.



3. Öppna luckan helt. Fäll in båda spärrarna igen (bild **3**).

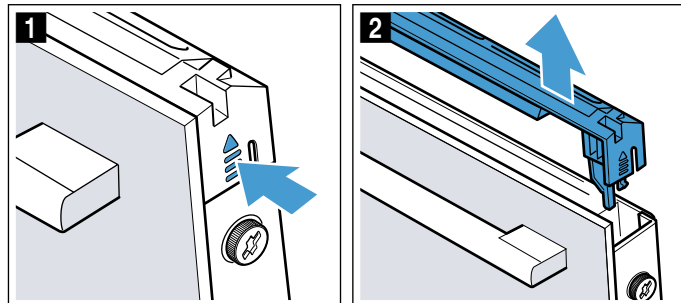


4. Stäng luckan.

Ta bort luckskyddet

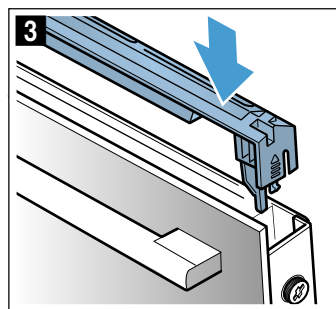
De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Skyddet går att ta bort, så du kan rengöra ordentligt.

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



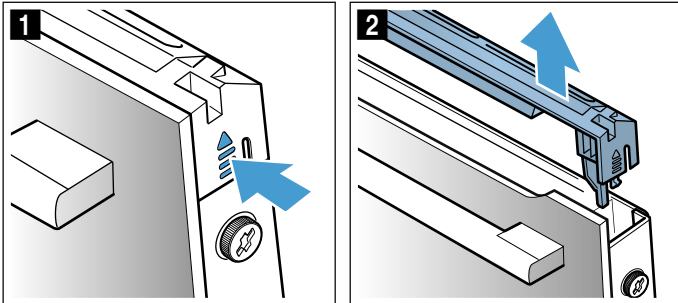
5. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

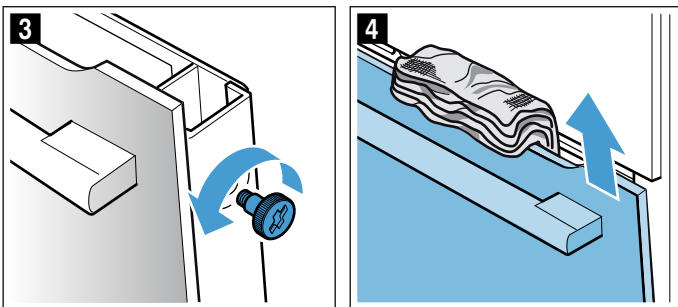
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur på enheten

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



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.



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

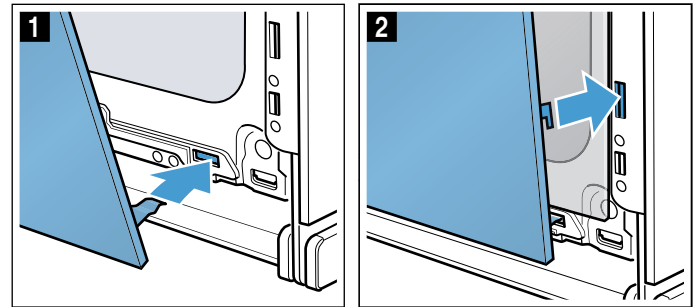
⚠ Varning

Risk för personskador!

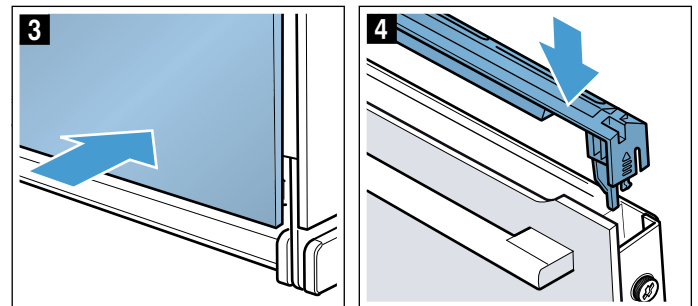
- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Sätta i på enheten

1. Sätt ned ytterglaset i fästena (bild 1).
2. Stäng ytterglaset tills de båda övre hakarna är mitt emot öppningen (bild 2).



3. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast (bild 3).
4. Öppna luckan lite igen och ta bort kökshandduken.
5. Skruva i de båda skruvarna till höger och vänster igen.
6. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild 4).



7. 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 42

| 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. |
| Enheten värmer inte upp och [Z] 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. |
| Home Connect fungerar inte som den ska. | | Gå in på www.home-connect.com |
| Ångfunktioner eller avkalkning går inte igång eller fortsätter inte. | Vattentanken är tom | Fylla på vattentanken |
| | Panelen är öppen | Stäng panelen |
| | Avkalkningen spärrar ångfunktionerna | Kalka av enheten |
| | Trasig givare | Ring service |
| Enheten uppmanar dig att skölja ur den | Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen | Skölj ur enheten 2 gånger när du slår du på den igen |
| Enheten behöver bli avkalkad utan att räknaren kommit upp | Vattenhårdenheten är för lågt inställd | Kalka av enheten Kontrollera inställd vattenhårdenhet, anpassa om det behövs. |
| Knapparna blinkar | Helt normalt, beror på kondensvatten bakom kontrollerna | Knapparna slutar blinka när kondensvattnet dunstat |
| Resultatet efter ångkokningen är antingen för torrt eller fuktigt | Du har valt fel ångintensitet | Välj en högre eller lägre ångintensitet |
| Du får upp indikeringen Fyll på vattentanken fast den är full | Panelen är öppen | Stäng panelen |
| | Vattentanken är inte fastsnäppt | Snäpp fast vattentanken → "Ånga" på sidan 18 |
| | Trasig givare | Ring service |
| | Vattentanken har fallit ned. Stöten har lossat delar inuti vattentanken så att den är otät. | Beställ ny vattentank |

| | | |
|--|---|---|
| Det går inte öppna tankpanelen | Kontakten sitter inte i | Elanslut enheten |
| | Strömavbrott | Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar |
| | Trasig säkring | Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet |
| | Trasig givare  | Ring service Töm vattentanken, om det behövs: öppna luckan, ta tag med fingrarna till höger och vänster under panelen och dra ut den |
| Vid ångning bildas extremt mycket ånga | Enheten blir autokalibrerad | Det är helt normalt |
| Ångning genererar extremt mycket ånga | Enheten går inte att autokalibrera om tillagningstiden är för kort | Återställ enheten till fabriksinställningarna och kalibrera om |
| Det hörs ett "plopp" när du lagar mat | Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljud effekt | Ingen åtgärd |


Varning – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga. Försök aldrig att själv 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.

Ugnsbelysning

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

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

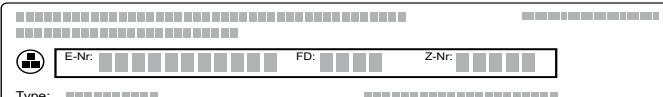
Service

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

E- och FD-nummer


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

På vissa ångenheter hittar du typskylten bakom panelen.



The diagram shows a rectangular label with a grid of characters. The top row contains a series of dots representing characters. Below that, there are three fields: 'E-Nr:' followed by a grid of dots, 'FD:' followed by a grid of dots, and 'Z-Nr:' followed by a grid of dots. Below these fields is a 'Type:' field followed by a grid of dots.

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 Maträtter kan laga många olika maträtter. Enheten väljer optimal inställning åt dig.

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

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och storlek samt typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Du får upp förslag på temperatur, ugnsfunktion och tillagningstid till vissa maträtter. Du kan ändra temperatur och tillagningstid, om det behövs.
- Andra rätter kräver att du anger vikten. Ange alltid totalvikten, om inte enheten anger något annat. Enheten ställer in tid och temperatur åt dig. Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Ugnsstekta maträtter där enheten ställer in temperaturen åt dig kan ha inprogrammerade temperaturer på upp till 300°C. Så se till att du använder eldfasta former.
- Du får anvisningar om t.ex. form, färg eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 42

Ångkokning

Vissa maträtter slår automatiskt på ångfunktionen. Du hittar allmänna anvisningar om ångfunktionen i resp. kapitel. → "Ånga" på sidan 18

Varning – Risk för skällning!

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.

Stektermometer

Du kan använda stektermometern på vissa maträtter. Du får upp matchande maträtter när du sätter i stektermometern i enheten. Du kan ändra ugns- och kötttemperatur närsomhelst. → "Stektermometer" på sidan 24

Välj maträtt

Maträtterna har en enhetlig uppbyggnad:


- Kategori
- Mat
- Maträtt

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

| Kategorier | Mat |
|--|--|
| Kakor, bröd, pizza | Kakor |
| | Småkakor |
| | Småkakor |
| | Bröd |
| | Småfranska |
| Gratänger, suffléer | Pajer, pizza, quiche |
| | Matgratäng, tillagade tillbehör |
| | Lasagne, färsk |
| | Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög |
| Djupfrysta produkter | Pudding, söt, färsk |
| | Sufflé i portionsformer |
| | Pizza |
| | Lådrätter |
| Fågel | Potatisprodukter |
| | Fågel, fisk |
| | Grönsaker |
| Kött | Kyckling |
| | Anka, gås |
| | Kalkon |
| Fisk | Fläskkött |
| | Nötkött |
| | Kalvkött |
| | Lammkött |
| | Viltkött |
| | Köttätter |
| Tillbehör, grönsaker | Fisk, hel |
| | Fiskfiléer |
| | Fiskkotletter |
| | Fiskrätter |
| | Skaldjur |
| Desserten, kompott | Potatis |
| | Ris |
| | Gryn |
| | Baljväxter |
| Konservering, saftning och desinficering | Pasta, kroppkakor |
| | ägg |
| | Crème caramel |
| | Kroppkakor |
| | Yoghurt i glas |
| Konservering, saftning och desinficering | Risgrynsgröt |
| | Fruktkompott |
| | Konservering |
| Konservering, saftning och desinficering | Saftning |
| | Desinficera nappflaskor |

| Kategorier | Mat |
|-------------------|------------------|
| Värma på, baka av | Meny |
| | Bakverk |
| | Tillbehör |
| Tina mat | Frukt, grönsaker |

Baktermom.

Enheten har en baktermometer. Den går igång automatiskt när du väljer ett matchande bakverk i följande kategorier bland listalternativen. Du får upp  på displayen när baktermometern är på.

| Kategori | Mat | Maträtter |
|----------------------|----------------------|-------------------|
| Kakor, bröd, pizza | Kakor | Formkakor |
| | | Kakor på plåt |
| | | Schw. Wähe/tarte |
| | Småkakor | Smördegskakor |
| | | Muffins |
| | | Jäsdeggar |
| | | Pajer, quiche |
| | Pajer, pizza, quiche | Pizza |
| | | Lök- och baconpaj |
| | | Potatisprodukter |
| Djupfrysta produkter | Potatisprodukter | |

Enheten tar över kontrollen. Enheten styr sedan bakprocessen helautomatiskt, du behöver inte ställa in något mer. Enheten slår av sig själv när bakverket är klart. Enheten ger signal. Tiden motsvarar ungefär bakverkets recept, men du får inte upp den. Du måste ha kall ugn för att börja baka med baktermometer.

Övriga bakverkskategorier går inte övervaka med baktermometer. Här får du upp en beprövad inställning som du kan anpassa.

Mörka bakformar av metall passar bra. Använd inte silikonformar eller silikonhaltiga tillbehör. Det kan skada baktermometern.


Baktermometern är på om det står Öppna inte luckan på displayen. Öppna inte luckan, det slår av inställningarna. Enheten frågar om du vill låta det gå klart. Enheten fortsätter uppvärmningen och du kan anpassa föreslagen tid. Du måste själv övervaka bakningen.

Ställa in maträtten


Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt.

Du använder vredet för att bläddra igenom resp. moment.

- Tryck till på **menu**.
Du får upp ugnsfunktionsalternativen.
- Tryck till på textfältet Assist.
Du får upp kategorierna.
- Tryck till på den kategori du vill ha.
Du får upp maten i kategorin.


- Tryck till på den mat du vill ha.
Du får upp de olika maträtterna.
- Tryck till på den maträtt du vill ha.
Du får upp tillhörande inställningar på displayen. Du kan anpassa många maträttsinställningar som du vill ha dem.
Vissa maträtter kräver att du anger vikten.
Tips: Textfältet Tips ger dig anvisningar om tillbehör och fals.
- Slå på med start/stop .
Tillagningstiden räknar ned på displayen.
Enheten värmer upp.

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


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

Låta gå klart

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

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

Anvisning: Du kan låta maten gå klar flera gånger.

Är du nöjd med slutresultatet, tryck till textfältet Avsluta. Slå av enheten med on/off .

Flytta färdigtiden

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

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

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

Vill du avbryta, slår 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 ugnsställning 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. Vid ångning eller när man använder ångkokningshjälp är avsikten att det ska uppstå mycket ånga i ugnen. Fläkta ur ugnen efter tillagningen och ugnen har svalnat.

Använd inga silikonformar

Vi rekommenderar mörka metallbakformar för bästa slutresultat.

Obs!

Använd inte bakformar av silikon eller silikonhaltiga bak-/ugnsdukar, skydd eller tillbehör. Det kan skada stektermometern. Det kan uppstå skador även om stektermometern inte sitter i.

Undantag:

- Du kan använda silikonbelagt bakplåtspapper.
- Finns det en medföljande stektermometer, så går det att använda den.

Kakor och småkakor

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

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

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

Grädda med ångkokningshjälp

Vissa bakverk (t.ex. jästbaserade degar) får en knaprigare och glansigare yta om man använder ångkokningshjälp. Bakverket blir inte så torrt.

Att grädda med ångkokningshjälp är bara möjligt vid bakning på en fals.

Vissa maträtter blir bäst om de gräddas i flera steg. De är angivna i tabellen.

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.

För att grädda med ångkokningshjälp måste bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga.

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

Ångintensitetsstegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|---|----------------------|------|--|-----------------|---------------|--------------------------|
| Kakor i form | | | | | | |
| Sockerkaka, enkel | Krans-/formbrödsform | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Sockerkaka, enkel | Krans-/formbrödsform | 2 |  | 150-160 | 1 | 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 |
| Tårtbotten av sockerkakssmet | Tårtbottenform | 2 |  | 150-160 | 1 | 25-35 |
| 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 |
| Paj | Pajform, svart plåt | 3 |  | 200-220 | 1 | 30-40 |
| Sockerkaka med jäst | Hög sockerkaksform | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Sockerkaka med jäst | Hög sockerkaksform | 2 |  | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Vetebröd | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Vetebröd | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Tårtbotten utan fett, 2 ägg | Tårtbottenform | 3 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Tårtbotten utan fett, 2 ägg | Tårtbottenform | 2 |  | 150-160 | 1 | 20-35 |
| Tårta med botten utan fett, 3 ägg | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Tårta med botten utan fett, 3 ägg | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Tårta med botten utan fett, 6 ägg | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Tårta med botten utan fett, 6 ägg | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 25-35 |

Kakor på plåt

| | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------|-----|--|---------|---|-------|
| Sockerkaka med garnering/fyllning | Bakplåt | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Sockerkaka med garnering/fyllning | Bakplåt | 3 |  | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Sockerkaka, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 140-160 | - | 30-50 |

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Ång-intensitet | Tillag-ningstid i minuter |
|---|---------------------|------|---------------|-----------------|----------------|---------------------------|
| 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 |
| Mördegskaka med saftig garnering/fyllning | Långpanna | 3 | | 150-170 | - | 55-85 |
| Schweizisk kaka | Långpanna | 3 | | 170-190 | - | 45-55 |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning | Långpanna | 3 | | 160-180* | - | 10-15 |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning | Bakplåt | 3 | | 150-160 | 1 | 20-30 |
| 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 |
| Vetelängd, vetekrans | Bakplåt | 2 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Rulltårta | Bakplåt | 3 | | 180-200* | - | 8-15 |
| Rulltårta | Bakplåt | 3 | | 180-200* | 1 | 10-15 |
| Tysk stollen på 500 g mjöl | Bakplåt | 2 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Tysk stollen på 500 g mjöl | Långpanna | 3 | | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Strudel, söt | Långpanna | 2 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Strudel, söt | Långpanna | 3 | | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Strudel, fryst | Långpanna | 3 | | 200-220 | - | 35-45 |
| Strudel, fryst | Långpanna | 3 | | 180-200 | 1 | 35-45 |

Småkakor

| | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------|---------|--|----------|---|-------|
| Småkakor | Bakplåt | 3 | | 160** | - | 25-35 |
| 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 | Muffinsplåt | 3 | | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Muffins, 2 falsar | Muffinsplåtar | 3+1 | | 160-180* | - | 15-30 |
| Små jästa bakverk | Bakplåt | 3 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Små jästa bakverk | Bakplåt | 3 | | 150-170 | - | 25-35 |
| Små jästa bakverk | Bakplåt | 3 | | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Små jästa bakverk, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 | | 150-170 | - | 25-40 |
| Smördegskakor | Bakplåt | 3 | | 170-190* | - | 20-35 |
| Smördegskakor | Bakplåt | 3 | | 200-220* | 1 | 15-25 |
| 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 |
| Petits-choux | Bakplåt | 3 | | 200-220* | 1 | 25-35 |

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Ång-intensitet | Tillag-ningstid i minuter |
|-----------------------|---------------------|------|---------------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Petit-choux, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 | | 190-210 | - | 35-45 |
| Wienerbröd | Bakplåt | 3 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Wienerbröd | Bakplåt | 3 | | 160-180 | 1 | 25-35 |

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 | | 90-100* | - | 100-130 |
| Maräng, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 | | 90-100* | - | 100-150 |
| Nötkakor | Bakplåt | 3 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Nötkakor, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1 | | 90-110 | - | 25-45 |

* förvärm

** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

Tips för kakor och småkakor

| | |
|---|---|
| Du vill se efter om kakan är genomgräddad. | 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 gräddningstiden. 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. |
| Fruksaften 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. Bakverken på den översta plåten är mörkare 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.

Grädda med ångkokningshjälp

Bröd och småfranska får en knaprigare och glansigare yta om man använder ångkokningshjälp. Bakverket blir inte så torrt.

Att grädda med ångkokningshjälp är bara möjligt vid bakning på en fals.

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 värmetyper 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 formar på gallret.

Långpanna eller bakplåt

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

Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

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

För att grädda med ångkokningshjälp måste bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga.

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 ojämnna 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 brödegår gäller såväl för degar på plåt som degar i form.






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

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

Obs!

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

Använda ugnsfunktioner:

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

Ångintensitets- stegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugns- funktion | Temperatur i °C / grilläge | Ång- in- tensitet | Tillag- ningstid i minuter |
|---|-------------------------------|------|-------------------|-------------------------------|----------------------|----------------------------------|
| Bröd | | | | | | |
| Vitt bröd, 750 g | Långpanna eller formbrödsform | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Vitt bröd, 750 g | Långpanna eller formbrödsform | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Blandbröd, 1,5 kg | Långpanna eller formbrödsform | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Blandbröd, 1,5 kg | Långpanna eller formbrödsform | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 45-55 |
| Fullkornsbröd, 1 kg | Långpanna | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Fullkornsbröd, 1 kg | Långpanna | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Focaccia | Långpanna | 3 | | 230-250 | - | 20-30 |
| Focaccia | Långpanna | 3 | | 220-230 | 3 | 20-30 |
| Småfranska | | | | | | |
| Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade | Långpanna | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade | Bakplåt | 3 | | 200-220 | 2 | 10-20 |
| Småfranska, söta, färska | Bakplåt | 3 | | 170-190* | - | 15-20 |
| Småfranska, söta, färska | Bakplåt | 3 | | 150-170 | 3 | 25-35 |
| Småfranska, söta, färska, 2 fals | Långpanna + bakplåt | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Småfranska, färska | Bakplåt | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Småfranska, färska | Bakplåt | 3 | | 200-220 | 2 | 20-30 |
| Baguette, förgräddad, kyld | Långpanna | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Baguette, förgräddad, kyld | Bakplåt | 3 | | 200-220 | 1 | 10-20 |
| Småfranska, baguette, regenerering | Galler | 2 | | 150-160* | - | 10-20 |
| Småfranska, frusna | | | | | | |
| Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade | Långpanna | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade | Bakplåt | 3 | | 180-200 | 1 | 15-25 |
| Tyska Laugengebäck, delar för gräddning | Långpanna | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| Tyska Laugengebäck, delar för gräddning | Bakplåt | 3 | | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Croissant, delar för gräddning | Långpanna | 3 | | 170-190 | - | 30-35 |
| Croissant, delar för gräddning | Bakplåt | 3 | | 180-200 | 1 | 20-25 |
| Småfranska, baguette, regenerering | Galler | 2 | | 160-170 | - | 10-20 |
| 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.

Grädda med ångkokningshjälp

Vissa bakverk (t.ex. jästbaserade degar) får en knaprigare och glansigare yta om man använder ångkokningshjälp. Bakverket blir inte så torrt.

Att grädda med ångkokningshjälp är bara möjligt vid bakning på en fals.

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 värmetyper 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 plåtformor, keramikformor och glasformor 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.

För att grädda med ångkokningshjälp måste bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga.

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 ojämnna 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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|------------------------------------|---------------------|---------|--------------|-----------------|---------------|--------------------------|
| Pizza | | | | | | |
| 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, tunn botten, 1 st. | Galler | 3 | | 190-210 | - | 15-20 |
| Pizza, tunn botten, 2 st. | Långpanna + galler | 3+1 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza, tjock botten, 1 st. | Galler | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| Pizza, 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 |
| Krydd. bakverk i form | Springform Ø 28 cm | 2 | | 170-190 | 1 | 60-70 |
| Ostpaj | Pajform, svart plåt | 3 | | 190-210 | - | 30-40 |
| Lök- och fläskpaj | Långpanna | 3 | | 240-250* | - | 10-18 |
| Lök- och fläskpaj | Långpanna | 2 | | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Pirog | Gratängform | 2 | | 190-200 | - | 30-45 |
| Empanada | Långpanna | 3 | | 180-190 | - | 30-45 |
| Empanada | Långpanna | 2 | | 170-190 | 2 | 30-40 |
| Börek | Långpanna | 1 | | 200-220* | - | 20-30 |
| * Förvärm | | | | | | |

Gratäng och soufflé

Din enhet har många ugnsinställningar för att tillreda gratänger och souffléer. 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 de angivna falsarna.

Du kan tillaga på en fals i formar eller i långpanna.

- Formar på gallret: fals 2
- Långpanna: fals 2

Använd ångningsfunktionen för souffléer. Du behöver inget vattenbad. Ställ små formar på den perforerade ångbehållaren, storlek XL eller på gallret.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

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.

För att tillaga med ångkokningshjälp måste formarna vara värme- och ångtåliga.

Rekommenderade inställningsvärden

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






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

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

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














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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
-  Pizzaläge
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|--|------------------|------|---|-----------------|---------------|--------------------------|
| Gratäng, krydd., tillagade tillbehör | Gratängform | 2 |  | 200-220 | - | 30-50 |
| Gratäng, krydd., tillagade tillbehör | Gratängform | 2 |  | 150-170 | 2 | 40-50 |
| Puddingar | Gratängform | 2 |  | 170-190 | - | 40-60 |
| Lasagne, färsk, 1 kg | Gratängform | 2 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, färsk, 1 kg | Gratängform | 2 |  | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagne, frusen, 400 g | Galler | 2 |  | 190-210 | - | 30-35 |
| Lasagne, frusen, 400 g | Öppen form | 2 |  | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög | Gratängform | 2 |  | 160-190 | - | 50-70 |
| Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög | Gratängform | 2 |  | 160-170 | 3 | 50-60 |
| Potatisgratäng, råa tillsatser, 4 cm hög, 2 nivåer | Gratängform | 3+1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Sufflé | Gratängform | 2 |  | 160-180* | - | 35-45 |
| Sufflé | Gratängform | 2 |  | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Sufflé | Portionsformar | 3 |  | 100 | - | 40-45 |

* Förvärm

Fågel

Din enhet har olika ugninställningar 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 13

Beroende på storlek och typ av fågel kan du hålla 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 ugnformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

Steka med ångkokningshjälp

Vissa maträtter blir frasigare med ångkokningshjälp. De får en frasigare och glansigare yta och torkar inte ut så snabbt.

Använd en öppen form. Formen ska vara värme- och ångtålig.

Slå på ångkokningshjälpen så som anges i inställningstabellen. Vissa maträtter blir bäst om de tillagas i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

Ångning

I motsats till ångkokningshjälpen kokas fågelstycken skonsammare med funktionen ångning. De blir speciellt saftiga. Såsom en smakvariant kan du försteka fågelkött innan ångningen. Kokningstiden minskar då.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre kokningstid. Om du använder flera lika stora stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Fågelstycken behöver inte vändas.

Använd den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan under. Du kan också använda en glasskål och ställa den på gallret.

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 kötsaften 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.

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsinställningar och annan information.

→ "Stektermometer" på sidan 24

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 uppvärmd ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärm 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 orientera 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. 1/2 till 2/3 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 fettets rinna ut.
- För ankbröst ska skinnet skäras. Ankbröst ska inte vändas.
- Om du ska vända fågelstycket, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.







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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
-  Grill, stor grilllyta
-  Pizzaläge
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / Ång-grillläge | Ång-intensitet | Tillagningstid i minuter |
|-----------------------------|----------------------|------|---|---------------------------------|----------------|--------------------------|
| Kyckling | | | | | | |
| Kyckling, 1 kg | Galler | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Kyckling, 1 kg | Galler | 2 |  | 190-210 | 2 | 50-60 |
| Kycklingsbröstfilé, à 150 g | Galler | 4 |  | 3* | - | 15-20 |
| Kycklingsbröstfilé (ånga) | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 15-25 |
| Kycklingdelar, à 250 g | Galler | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Kycklingdelar, à 250 g | Galler | 3 |  | 200-220 | 2 | 30-45 |
| * Förvärm i 5 minuter | | | | | | |

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / grilläge | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|---------------------------------|------------------|------|--------------|----------------------------|---------------|--------------------------|
| Kycklingsticks, nuggets, frusna | Långpanna | 3 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Gödkyckling, 1,5 kg | Galler | 2 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Gödkyckling, 1,5 kg | Galler | 2 | | 180-200 | 2 | 65-75 |
| Anka & gås | | | | | | |
| Anka, utan fyllning, 2 kg | Galler | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Anka, utan fyllning, 2 kg | Galler | 2 | | 150-160 | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | 30-40 |
| Ankbröst, à 300 g | Galler | 3 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Ankbröst, à 300 g | Galler | 3 | | 220-240 | 2 | 25-30 |
| Gås, 3 kg | Galler | 2 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Gås, 3 kg | Galler | 2 | | 130-140 | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | 30-40 |
| Gåslår, à 350 g | Galler | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Gåslår, à 350 g | Galler | 3 | | 190-200 | 2 | 45-55 |
| Kalkon | | | | | | |
| Liten kalkon, 2,5 kg | Galler | 2 | | 180-200 | - | 70-90 |
| Liten kalkon, 2,5 kg | Galler | 2 | | 140-150 | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | 20-30 |
| Kalkonbröst, utan ben, 1 kg | Kärl med lock | 2 | | 240-250 | - | 80-100 |
| Kalkonovanlår, med ben, 1 kg | Galler | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Kalkonovanlår, med ben, 1 kg | Galler | 2 | | 170-180 | 2 | 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 13

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 glasformer på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

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

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

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

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

Läs tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

Öppen form

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

Täckt form

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

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

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

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

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

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

Steka och sjuda med ångkokningshjälp

Vissa maträtter blir frasigare med ångkokningshjälp och blir inte så fort torra.

Använd en öppen form. Formen ska vara värme- och ångtålig.

Steken behöver inte vändas.

Slå på ångkokningshjälpen så som anges i inställningstabellen. Vissa maträtter blir bäst om de tillagas i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

Ångning

I motsats till ångkokningshjälpen tillagas köttet skonsammare med funktionen ångning, men det får ingen stekyta. Köttet blir extra saftigt. Såsom en smakvariant kan fågelköttstyckena förstekas innan ångningen. Tillagningstiden blir då kortare.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Om du har flera lika stora stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Du behöver inte vända köttbitar.

Använd den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan under. Du kan också använda en glasskål och ställa den på gallret.

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 kötsaften 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.

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsinställningar och annan information.

→ "Stektermometer" på sidan 24

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för åtskilliga köträtter. 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 ouppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

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






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

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

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

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

Använda ugnsfunktioner:

-  4D Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
-  Grill, stor grillyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / Grilläge | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|---|----------------------|------|--------------|----------------------------|---------------|--------------------------|
| Fläskkött | | | | | | |
| Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 180-190 | - | 110-130 |
| Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 180-190 | 1 | 110-130 |
| Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg | Galler | 2 | | 190-200 | - | 130-140 |
| Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg | Öppet kärl | 2 | | 100 | - | 25-30 |
| | | | | 170-180 | 1 | 60-75 |
| | | | | 200-210 | - | 20-25 |
| Fläskfilé, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Fläskfilé, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Fläskfilé, 400 g | Galler | 3 | | 220-230 | - | 20-25 |
| Fläskfilé, 400 g | Öppen form | 3 | | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Fläskfilé, 400 g | Ångkokningsbehållare | 3 | | 100 | - | 18-20 |
| Kassler med ben, 1 kg (med lite vattentillsats) | Kärl med lock | 2 | | 210-230 | - | 70-90 |
| Kassler med ben, 1 kg | Öppen form | 2 | | 160-170 | 1 | 70-80 |
| 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 |
| Oxfilé, medium, 1 kg | Öppen form | 2 | | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Nötstek, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Nötstek, 1,5 kg**** | Öppet kärl | 2 | | 150 | 3 | 30 |
| | | | | 130 | 2 | 120-150 |
| Rostbiff, medium, 1,5 kg | Galler | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Rostbiff, medium, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Tafelspitz, 1,5 kg** | Öppen form | 2 | | 95 | - | 120-150 |
| Biff, 3 cm tjock, medium (förvärm inte) | 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 |
| Kalvstek, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 170-180 | 1 | 90-110 |
| Kalvlägg, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Kalvlägg, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 170-180 | 1 | 100-120 |
| Lammkött | | | | | | |
| Lammbog benfri, medium, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Lammbog benfri, medium, 1,5 kg | Öppen form | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Lammrygg med ben*** | Galler | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lammrygg med ben*** | Öppen form | 3 | | 200-210* | 1 | 25-30 |

* Förvärm

**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift

*** Vänd inte

**** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C / Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|-------------|------------------|------|--------------|---------------------------------|--------------------------|
| Lammkotlett | Galler | 3 | | 3 | 12-16 |

Korv

| | | | | | |
|----------------------------|----------------------|---|--|----|-------|
| Grillkorv | Galler | 4 | | 3 | 10-15 |
| Wienerkorv | Ångkokningsbehållare | 3 | | 80 | 14-20 |
| Tysk fläsk- eller kalvkorv | Ångkokningsbehållare | 3 | | 80 | 12-20 |

Köttträter

| | | | | | |
|---------------------|------------|---|--|---------|-------|
| Köttfärslimpa, 1 kg | Öppen form | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| Köttfärslimpa, 1 kg | Öppen form | 2 | | 190-200 | 70-80 |

* Förvärm

**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift

*** Vänd inte

**** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet. Vattentanken måste fyllas på under drift

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 vattning. | 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 tätt. 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 ryggsidan 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 ryggsidan 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 kötsaften 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.

Steka med ångkokningshjälp

Vissa maträtter blir frasigare med ångkokningshjälp och blir inte så fort torra.

Använd en öppen form. Formen ska vara värme- och ångtålig.

Du behöver inte vända på fisk.

Slå på ångkokningshjälpen så som anges i inställningstabellen. Vissa maträtter blir bäst om de tillagas i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

Ångning

Med funktionen Ångning tillagas fisken skonsammare och blir speciellt saftig.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Om du har flera lika stora stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Du behöver inte vända på fisk.

Använd den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan under. Du kan också använda en glasskål och ställa den på gallret.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Stektermometer

Med stektermometern kan du ugnsbaka precis rätt. Läs instruktionerna för hur stektermometern ska användas i

kapitlet om detta. Där hittar du uppgifter om hur stektermometern ska sättas in, möjliga ugnsställningar och annan information.

→ "Stektermometer" på sidan 24

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen 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 ouppvärmad 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. 1/2 till 2/3 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:

-  4D Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrillning
-  Grill, stor grilllyta
-  Ångning










Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i°C / grilläge | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|---|----------------------|------|--|---------------------------|---------------|--------------------------|
| Fisk | | | | | | |
| Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell | Galler | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell | Långpanna | 2 |  | 170-180 | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | 5-10 |
| Fisk, ångkokad, hel 300 g, t.ex. forell | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 80-90 | - | 15-25 |
| Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax | Galler | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. torsk | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 80-90 | - | 35-50 |

* Förvärm

** Skjut in långpannan därunder på fals 2

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i°C / grilläge | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|---|----------------------|------|---|---------------------------|---------------|--------------------------|
| Fiskfiléer | | | | | | |
| Fiskfilé, opanerad, grillad | Galler | 4 |  | 1* | - | 15-25 |
| Fiskfilé, opanerad, ångkokt | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 80-100 | - | 10-16 |
| Fiskkotletter | | | | | | |
| Fiskkotlett, 3 cm tjock** | Galler | 4 |  | 3 | - | 10-20 |
| Fisk, frusen | | | | | | |
| Fisk, hel 300 g, t.ex. forell | Ångkokningsbehållare | 3+1 |  | 80-100 | - | 20-25 |
| Fiskfilé, opanerad | Kärl med lock | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Fiskfilé, gratinerad | Galler | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |
| Fiskfilé, gratinerad | Öppen form | 2 |  | 200-220 | 1 | 35-45 |
| Fiskpinnar (vänd emellanåt) | Långpanna | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Fiskrätter | | | | | | |
| Fiskterrin | Terrinform | 2 |  | 70-80 | - | 45-80 |
| * Förvärm | | | | | | |
| ** Skjut in långpannan därunder på fals 2 | | | | | | |

Grönsaker, tillbehör och ägg

Här hittar du information om hur du ångkokar färska och frysta grönsaker, potatis, ris, spannmål och ägg. Dessutom hittar du information om hur du gräddar pommes frites, t.ex. frysta pommes frites.

Ångning

Använd bara originaltillbehör. Vid ångning i den perforerade ångbehållaren, storlek XL skall alltid långpannan placeras under. Den fångar upp droppande vätska.

Ångning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

Ångning på två falsar

Ångning på två falsar lämpar sig till exempel utmärkt för att tillaga broccoli och potatis samtidigt. Vid olika tillagningstider skall det livsmedel som har den kortare tillagningstiden sättas in senare.

- Galler och inhängda ångbehållare, storlek S, perforerad och/eller opererad: fals 5
- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

Diskgods

Om du använder en form placerar du den på gallret eller på den perforerade ångbehållaren, storlek XL.

Formen ska vara värme- och ångbeständig. Om formen har tjocka väggar förlängs tillagningstiden.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Tillagningstider och -mängder

Tillagningstiderna vid ångning beror på delarnas storlek, men är oberoende av totalmängden. Vid en större totalmängd förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Om du har flera lika tunga stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Beakta de styckestorlekar, som anges i inställningstabellen. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den. Varans kvalitet och mognadsgrad påverkar också tillagningstiden. Därför är de angivna inställningsvärdena bara riktlinjer.

Fördela alltid livsmedlen jämnt i formen. Är lagren olika tjocka blir tillagningen ojämn. Stapla inte tryckkänslig mat för högt i formen. Använd då hellre två formar.

Ris och säd

Tillsätt vatten resp. vätska i det angivna förhållandet. Till exempel 1:1,5 betyder att det till 100 g ris skall tillsättas 150 ml vätska.

Bakning och grillning

Använd bara originaltillbehör.

Tillagning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

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 optimal ugnsfunktion för olika maträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet. 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.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Förvärm du ugnen blir tiderna 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 använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen.

Använda ugnsfunktioner:

-  4D Varmluft
-  Grill,  stor grillyta
-  Pizzaläge
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i°C / grilläge | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|----------------------------|----------------------|------|--|---------------------------|---------------|--------------------------|
| Grönsaker, färska | | | | | | |
| Ångkoka kronärtskocka, hel | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Ångkoka blomkål, hel | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 25-35 |
| Ånga broccolibuketter | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 7-8 |
| Ånga gröna bönor | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 18-25 |
| Ånga morotsslantar | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 10-20 |
| Ånga skivad kålrabbi | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 20-25 |
| Ångkoka purjolök i ringar | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 8-10 |
| Ångkoka majskolvar | Terrinform | 3 |  | 100 | - | 30-40 |
| Ångkoka rödbetor, hela | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 43-50 |
| Ångkoka rödkål i strimlor | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Ångkoka vit sparris | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 7-15 |
| Ångkoka spenat | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 2-3 |
| Ångkoka zucchini i skivor | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 3-4 |
| Grönsaker, frysta | | | | | | |
| Spenat | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 10-25 |
| Blomkål | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 5-8 |
| Gröna bönor | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Broccoli | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Ärtor | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 2-15 |
| Morötter | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 4-6 |
| Brysselkål | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 8-12 |
| Blandgrönsaker, 1 kg | Ångkokningsbehållare | 3 |  | 100 | - | 10-15 |
| Grönsaksrätter | | | | | | |
| Grillgrönsaker | Långpanna | 5 |  | 3 | - | 10-15 |
| Ångkoka grönsakstimbäl | Portionsformar | 2 |  | 100 | - | 50-70 |
| Potatis | | | | | | |
| Bakpotatis, halverade | Långpanna | 3 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Bakpotatis, halverade | Långpanna | 3 |  | 180-190 | 1 | 40-50 |

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i°C / grilläge | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|--------------------|----------------------|------|--------------|---------------------------|---------------|--------------------------|
| Skalpotatis, hel | Ångkokningsbehållare | 3 | | 100 | - | 35-45 |
| Kokpotatis, tärnad | Ångkokningsbehållare | 3 | | 100 | - | 20-25 |
| Kroppkakor | Ångkokningsbehållare | 3 | | 95 | - | 20-25 |

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 |

Ris

| | | | | | | |
|------------------------|-----------|---|--|-----|---|-------|
| Basmatiris 1:1,5 | Flata fat | 3 | | 100 | - | 20-30 |
| Långkornigt ris, 1:1,5 | Flata fat | 3 | | 100 | - | 20-30 |
| Råris, 1:1,5 | Flata fat | 3 | | 100 | - | 35-45 |
| Förvällt ris, 1:1,5 | Flata fat | 3 | | 100 | - | 15-20 |
| Risotto, 1:2 | Flata fat | 3 | | 100 | - | 25-35 |

Säd

| | | | | | | |
|-------------------------------|----------------------|---|--|--------|---|-------|
| Couscous, 1:1 | Flata fat | 3 | | 100 | - | 6-10 |
| Hirs hel, 1:2,5 | Flata fat | 3 | | 100 | - | 25-35 |
| Polenta/mannagryn, för FS 1:5 | Flata fat | 3 | | 100 | - | 7-10 |
| Korngryn, 1:3 | Flata fat | 3 | | 80-100 | - | 20-45 |
| Gröna linser, 1:2 | Flata fat | 3 | | 100 | - | 35-50 |
| Bönor, vita, blötlagda; 1:2 | Ångkokningsbehållare | 3 | | 100 | - | 65-75 |
| Mannagrynsjärpar | Ångkokningsbehållare | 3 | | 95 | - | 6-10 |

Ägg

| | | | | | | |
|------------------|----------------------|---|--|-----|---|-------|
| Äggkaka av 2 ägg | Öppen form | 2 | | 80 | - | 14-16 |
| Ägg, hårdkokta | Ångkokningsbehållare | 3 | | 100 | - | 10-12 |
| Ägg, löskokta | Ångkokningsbehållare | 3 | | 100 | - | 5-8 |

Dessert

Med din enhet kan du enkelt laga olika desserter.

Göra yoghurt

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

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

Laga risgrynsgröt

- Väg upp riset och tillsätt 2,5-faldiga mängden mjölk.

- Häll upp ris och mjölk max. 2,5 cm högt i en skål. För stora mängder kan du också använda långpannan.
- Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.
- Rör om efter tillagningen. Resterande mjölk sugs snabbt upp.

Kompott

Väg frukten, tillsätt ca 1/3 av vattnet. Smaka av med socker och kryddor. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Crème caramel och crème brûlée

Fyll smeten 2-3 cm högt i portionsformarna. Placera de små formarna direkt i den perforerade ångbehållaren, storlek XL. Något vattenbad är inte nödvändigt. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Är portionsformarna jättetjocka, så kan tillagningstiden bli längre.







Ångnudlar

Förbered jäsdegen enligt ditt recept men utan tillagningstid. Lägg de formade kulorna i en infettad, perforerad ångbehållare, storlek XL och låt de jäsa. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Rekommenderade inställningsvärden

Använda ugnsfunktioner:

-  Ångning
-  Jäsningsslag

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|--------------------------|----------------|------------|---|-----------------|--------------------------|
| Crème brûlée | Portionsformar | 3 |  | 85 | 20-30 |
| Crème caramel | Portionsformar | 3 |  | 85 | 25-35 |
| Ångnudlar | Långpanna | 3 |  | 100 | 20-30 |
| Yoghurt | Portionsformar | Ugnsbotten |  | 35-40 | 300-360 |
| Risgrynsgröt, 1:2,5 | Långpanna | 3 |  | 100 | 35-45 |
| Fruktkompott, 1/3 vatten | Långpanna | 3 |  | 100 | 10-20 |

Menytillagning

I din enhet kan du tillaga hela menyer samtidigt utan att de tar smak av varandra eller att smaken påverkas.

Ställ först in den maträtt i matlagingsområdet som har längst tillagningstid och sätt in övriga rätter på passande tider. All mat blir färdig samtidigt.

Ångning

Den sammanlagda tillagningstiden blir längre vid menytillagning med ånga eftersom det försvinner ut lite ånga varje gång du öppnar luckan och enheten måste värmas upp igen.

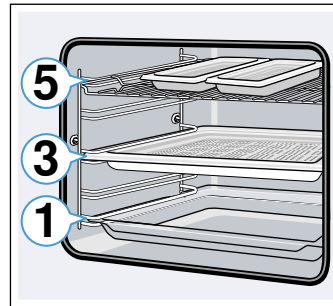
Följ anvisningarna i respektive avsnitt i detta kapitel:

- Uppvärmningstiden varierar beroende på maträtternas storlek och vikt.
- Tillagningstiden är oberoende av mängden.
- Använd formor som är ångtåliga.
- Täck sufflé med folie.
- Ställ alltid in långpannan på fals 1.

Falsar för tillbehören

Sätt alltid in tillbehören i angiven ordningsföljd:

- Fals 5: galler med ångbehållare, storlek S
- Fals 3: ångbehållare, storlek XL
- Fals 1: långpanna



Rekommenderade inställningsvärden

Använd uppvärmningstyp:

-  Ångning

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|--------------------|--|------|---|-----------------|--------------------------|
| TK-laxfilé | ohålad ångkokningsbehållare, storlek S | 5 |  | 100 | 20 |
| Broccoli | hålåd ångkokningsbehållare, storlek XL | 3 |  | 100 | 9 |
| Kokpotatis, tärnad | hålåd ångkokningsbehållare, storlek S | 5 |  | 100 | 25 |

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 125-250°C för varmluft Eco och i intervallet

150-250°C för över-/undervärme Eco. Håll luckan stängd vid tillagning. Tillaga bara på en fals.

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

Tillbehör

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

Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formor 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, värmeståligt 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 baktyta. 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 | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid 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 |
| Biskvibotten, 3 ägg | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Biskvibotten, 6 ägg | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Sockerkaka med jäst | Hög sockerkaksform | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Kakor på plåt | | | | | |
| Sockerkaka med torr garnering/fyllning | Bakplåt | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Mördegskaka med torr garnering/fyllning | Bakplåt | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Rulltårta | Bakplåt | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Vetelängd, vetekrans | Bakplåt | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning | Bakplåt | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Småkakor | | | | | |
| Muffins | Muffinsplåt | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Småkakor | Bakplåt | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Smördegskakor | Bakplåt | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Petit-choux | Bakplåt | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Småkakor | Bakplåt | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Spritskakor | Bakplåt | 3 |  | 140-150 | 30-45 |
| Mindre, jästa bakverk | Bakplåt | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Bröd & småfranska | | | | | |
| Blandbröd, 1,5 kg | Formbrödsform | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Focaccia | Långpanna | 3 |  | 240-250 | 20-25 |
| Småfranska, söta, färska | Bakplåt | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Småfranska, färska | Bakplåt | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Kött | | | | | |
| Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg | Öppen form | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Nötstek, 1,5 kg | Kärl med lock | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Kalvstek, 1,5 kg | Öppen form | 2 |  | 170-180 | 110-130 |

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|--|------------------|------|---|-----------------|---------------------------|
| Fisk | | | | | |
| Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell | Kärl med lock | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax | Kärl med lock | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Fiskfilé, opanerad, ångkokt | Kärl med lock | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

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 mordeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

| | |
|-----------------------|---|
| Allmänt | <ul style="list-style-type: none"> ■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ■ Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid. |
| Bakning | Med över-/undervärme, max 200° C. Varmluft max. 180° C. |
| Småkakor | Med över-/undervärme, max 190° C. Varmluft max. 170° C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid. |
| Pommes frites i ugnen | Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra. |

Anpassad tillagning

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

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

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

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

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

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

Formar

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

Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

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


Din enhet har en inställning för anpassad tillagning. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvolat. Låt ugnen värmas upp ordentligt tillsammans med formen i ca. 15 minuter.


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

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

-  Anpassad tillagning

| Maträtt | Kärl | Fals | Ugns-funktion | Stektid i min | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min |
|------------------------|------------|------|--|---------------|-----------------|-----------------------|
| Fågel | | | | | | |
| Ankbröst, rosa à 300 g | Öppet kärl | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| * Förvärm | | | | | | |

| Maträtt | Kärl | Fals | Ugnsfunktion | Stektid i min | Temperatur i °C | Tillagningstid i min |
|---|------------|------|--------------|---------------|-----------------|----------------------|
| Kycklingbröstfilé, à 200 g, genomstek | Öppet kärl | 2 | | 4 | 120* | 45-60 |
| Kalkonbröst, utan ben, 1 kg, genomstek | Öppet kärl | 2 | | 6-8 | 120* | 110-130 |
| Fläskkött | | | | | | |
| Fläskfilé, 5-6 cm tjock, 1,5 kg | Öppet kärl | 2 | | 6-8 | 80* | 130-180 |
| Fläskfilé, hel | Öppet kärl | 2 | | 4-6 | 80* | 45-70 |
| Nötkött | | | | | | |
| Oxstek (rullen), 6-7 cm tjock, 1,5 kg | Öppet kärl | 2 | | 6-8 | 100* | 150-180 |
| Oxfilé, 1 kg | Öppet kärl | 2 | | 4-6 | 80* | 90-120 |
| Rostbiff, 5-6 cm tjock | Öppet kärl | 2 | | 6-8 | 80* | 120-180 |
| Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka | Öppet kärl | 2 | | 4 | 80* | 30-60 |
| Kalvkött | | | | | | |
| Kalvstek, 4-5 cm tjock, 1,5 kg | Öppet kärl | 2 | | 6-8 | 80* | 80-140 |
| Kalvstek, 7-10 cm tjock, 1,5 kg | Öppet kärl | 2 | | 6-8 | 80* | 140-200 |
| Kalvfilé, hel, 800 g | Öppet kärl | 2 | | 4-6 | 80* | 70-120 |
| Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka | Öppet kärl | 2 | | 4 | 80* | 30-50 |
| Lammkött | | | | | | |
| Lammsadel, urbenad, à 200 g | Öppet kärl | 2 | | 4 | 80* | 30-45 |
| Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbunden | Öppet kärl | 2 | | 6-8 | 95* | 120-180 |
| * Förvärm | | | | | | |

Tips för anpassad tillagning

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

Torkning

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

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

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

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

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

Använd följande falsar för torkning:

- 1 galler: fals 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

| Maträtt | 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 |

Konservera och safta

Din enhet kan också användas för konservering och saftning.

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.

Tips: För rengöring av glaset kan funktionen Desinficering användas.

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 konserveringsglaset 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 konserveringsglaset 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 glaset med klämmor. Ställ glaset i den perforerade ångbehållaren, storlek XL så att de inte rör vid varandra. Håll 500 ml hett vatten (ca. 80° C) i långpannan. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Avsluta konserveringen

Öppna ugnsluckan efter den angivna tiden. Vänta tills konserverburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.

Torka därefter ur ugnen.

Saftning

Lägg bären i en skål och sockra före saftningen. Låt dem stå och dra i minst en timme.

Håll därefter bären i den perforerade ångbehållaren, storlek XL och sätt på fals 2. Skjut in långpannan därunder för att fånga upp saften. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Håll över bären i en silduk och pressa ur resten av saften efter tillagningen.

Torka därefter ur ugnen.

Rekommenderade inställningsvärden

De angivna tiderna i inställningstabellen är riktvärden för konservering av frukt och grönsaker och för saftning av frukt. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängd, värme och glasinnehållets kvalitet. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas.

Använd uppvärmningstyp:

- Ångning

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|---------|------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
|---------|------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|

Konservering

| | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|---|--|-----|--------|
| Grönsaker, t.ex. morötter | 1 liter glaskonserverburkar | 2 | | 100 | 30-120 |
| Stenfrukt, .ex. körsbär, sviskon | 1 liter glaskonserverburkar | 2 | | 100 | 25-30 |
| Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar | 1 liter glaskonserverburkar | 2 | | 100 | 25-30 |

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|-----------------|-------------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Saftning | | | | | |
| Hallon | Ångkokningsbehållare XL | 3 | | 100 | 30-45 |
| Vinbär | Ångkokningsbehållare XL | 3 | | 100 | 40-50 |

Desinficera nappflaskor och hygien

Du kan mycket enkelt desinficera kärl och nappflaskor med din enhet. Metoden motsvarar vanlig sterilisering.

Desinficera nappflaskor

Gör alltid rent nappflaskorna med flaskborste direkt efter användning. Maskindiska efteråt.

Ställ nappflaskorna i ångbehållaren, storlek XL, så att de inte vidrör varandra. Starta programmet "Desinficera". Torka ur enheten efter desinficeringen. Torka nappflaskorna torra med ren trasa efter desinficeringen.

Hygien

Din enhet lämpar sig för att förbereda marmelad- eller konserveringsburkar och dess lock.

Även efterbehandling av marmelad är möjlig. Det förbättrar marmeladens hållbarhet.

Rekommenderade inställningsvärden

Använd endast felfria, rena burkar och lock. Diska dem helst först i diskmaskinen. Kärlet måste vara värme- och ångbeständigt.

De rekommenderade tiderna beror på vilka burkar som används.

Använd uppvärmningstyp:

- Ångning

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|---|-------------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Hygien | | | | | |
| Förbereda marmelad- eller konserveringsburkar | Ångkokningsbehållare XL | 2 | | 100 | 10-15 |
| Efterbehandla marmeladburkar | Ångkokningsbehållare XL | 2 | | 100 | 15-20 |
| Göra rena kärl sterila* | Ångkokningsbehållare XL | 2 | | 100 | 15-20 |

* Denna metod motsvarar vanlig sterilisering.

Jäsa deg med jäsningsläge

Degen jäser betydligt snabbare på jäsläge än i rumstemperatur och den blir inte torr. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvolat.

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger. Läs instruktionerna i inställningstabellerna för första och andra jäsningen (degjäsning och styckjäsning).

Degjäsning

För degjäsning ställer du degbunken på gallret. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Under jäsningen får inte ugnsluckan öppnas, eftersom fuktigheten då försvinner. Täck inte över degen.

Styckjäsning

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

Före du påbörjar gräddningen ska ugnsutrymmet vara helt fritt från fukt.

Rekommenderade inställningsvärden

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

Använd uppvärmningstyp:

- Jäsningsläge

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Steg | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|------------------------------|------------------|------|---------------|--------------|-----------------|---------------------------|
| Jäsdeg, söt | | | | | | |
| T.ex. bullar | Bunke | 2 | | Degjäsning | 35-40 | 30-45 |
| | Bakplåt | 2 | | Styckjäsning | 35-40 | 10-20 |
| Fettrik deg, t.ex. panettone | Bunke | 2 | | Degjäsning | 40-45 | 40-90 |
| | Bakplåt | 2 | | Styckjäsning | 40-45 | 30-60 |

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Steg | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|----------------------|------------------|------|--------------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Jäsdeg, matig | | | | | | |
| T.ex. pizza | Bunke | 2 | | Degjäsning | 35-40 | 20-30 |
| | Bakplåt | 2 | | Styckjäsning | 35-40 | 10-15 |
| Bröddeg | | | | | | |
| Vitt bröd | Bunke | 2 | | Degjäsning | 35-40 | 30-40 |
| | Bakplåt | 2 | | Styckjäsning | 35-40 | 15-25 |
| Mörkt bröd | Bunke | 2 | | Degjäsning | 35-40 | 25-40 |
| | Bakplåt | 2 | | Styckjäsning | 35-40 | 10-20 |
| Småfranska | Bunke | 2 | | Degjäsning | 35-40 | 30-40 |
| | Bakplåt | 3 | | Styckjäsning | 35-40 | 15-25 |

Upptining

Ångfunktionen upptining passar för att tina djupfryst frukt och grönsaker. Använd ugnsinställning 4D-varmluft för att tina upp bakprodukter. Fågel, kött och fisk är bäst att tina upp i kylskåpet.

Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.

Lägg djupfryst frukt och grönsaker i den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan därunder. På så sätt blir inte livsmedlet stående i upptiningsvattnet och droppande vätska fångas upp. Vid djupfrysta livsmedel, där vätskan i livsmedlet skall behållas, som t.ex. spenat används långpannan eller ett porslinskärl på gallret.

Lägg bakvaror direkt på gallret.

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.

Använda ugnsfunktioner:

- 4D Varmluft
- Upptining

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid 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 |
| Frukt, grönsaker | | | | | |
| Frukt och bär | Ångkokningsbehållare | 3 | | 30-40 | 10-15 |
| Grönsaker | Ångkokningsbehållare | 3 | | 40-50 | 15-50 |

Sousvide

Sousvide är vakuumbakning på låg temperatur 50 - 95°C och 100% ånga.

Sousvide-tillagning är ett skonsamt och fettsnålt tillagningssätt för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumbakad i en särskild, värmetålig kokpåse med kammarvakuummaskin.

Vakuumpåsens skyddshölje bevarar närings- och smakämnen. De låga temperaturerna och den direkta värmeöverföringen gör att man kontrollerat kan uppnå

den kokpunkt man vill ha. Det är nästan omöjligt att överkoka maten.

Portioner

Följ angivna mängder och bitstorlekar i inställningstabellen. Större mängder och bitar kräver anpassning av tillagningstiden. Enheten kan sousvide-tillaga max. 2 kg mat.

De angivna mängderna för fisk, kött och fågel motsvarar 1 till 2 portioner. Mängden för grönsaker och desserter är för 4 personer.

Falsar

Du kan tillaga på upp till 2 falsar. Sätt alltid in långpannan på fals 1 för att samla upp droppande kondens. Sätt in gallret ovanför.

Hygien**⚠ Varning – Hälsorisker!**

Sousvide-tillagning sker med låg tillagningstemperatur. Följ alltid följande användnings- och hygienanvisningar:

- Använd bara färska livsmedel av bra och felfri kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller matlagnings-/grilltång.
- Bered hygienkritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- Skölj alltid av och/eller skala grönsaker och frukt.
- Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika livsmedelsslag.
- Håll kylkedjan intakt. Bryt den bara kort före livsmedelsberedningen och kylförvara sedan vaccad mat fram till tillagningen. Förvara förberedd mat max. 24 timmar.
- Maten är avsedd att ätas direkt. Släng överbliven mat från tillagningen, den går inte ens kylförvara längre. Den är inte avsedd för påvärmning.

Tips: Eftersom det finns bakterier på i stort sett alla livsmedelsytor, så kan du doppa vaccad, otillagad mat max. 3 sekunder i kokande vatten för att döda dem. Då är dina ingredienser hygieniskt väl förberedda med låg bakteriehalt för sousvide-tillagning. Sedan lägger du in vakuumpåsen i ugnsutrymmet för sousvide-tillagning av maten.

Vakuumpåsen

Använd bara särskilda värmetåliga vakuumpåsar vid sousvide-tillagning.

Använd bara vakuumpåsen en gång. Använd den inte flera gånger.

Tillaga inte maten i påsarna du köpt dem i (t.ex. portionsförpackad fisk). De påsarna är inte avsedda för sousvide-tillagning.

Vaccning

Vacca maten med kammarvakuummaskin som ger 99%-igt vakuu. Det krävs för att få jämn värmeöverföring och perfekt slutresultat.

Anvisning: Ställ vakuumpåsen i en behållare, t.ex. måttbägare, och vik ned påskanten 3 - 4 cm för påfyllning.

Kontrollera att påsvakuuomet är intakt före tillagning. Tänk på följande:

- Det ska inte finnas någon/knappt någon luft i vakuumpåsen.
- Svetsförslutningen ska vara OK.
- Det får inte finnas hål på vakuumpåsen. Använd inte stektermometer.
- Lägg inte kött- eller fiskbitar på varandra.
- Vacca grönsaker och desserter så platta som möjligt.
- Det är viktigt att vakuumpåskanten inte är full med livsmedelsrester vid förslutningen om den ska fungera som den ska.

Är du tveksam, lägg i ny vakuumpåse och vacca om.

Vacca livsmedlen max. 1 dag före tillagning. Det är enda sättet att förhindra att livsmedlen läcker gaser (t.ex. grönsaker), vilket påverkar värmeöverföringen, eller att matens struktur blir förändrad, vilket påverkar tillagningsprocessen.

Livsmedelskvalitet

Kvaliteten på slutresultatet beror till 100% på ursprungsvarornas egenskaper. Använd bara färska kvalitetslivsmedel. Det är enda sättet att få ett säkert, gott slutresultat.

Så här gör du

Vakuumtillagningen bevarar smaken. Tänk bara på att din normala mängd smaksättare som t.ex. kryddor, örter och vitlök kan påverka smaken mycket mer resp. intensivt. Så börja med hälften av det du är van vid.

När du använder kvalitetsvaror räcker det ofta med en liten klick smör, lite salt och peppar i vakuumpåsen. Oftast räcker livsmedlets naturliga, intensifierade arom för att ge en smakupplevelse.

Ingredienserna påverkar tillagningen av maten

- Salt och socker kortar tillagningstiden
- Sura livsmedel som t.ex. citron och ättika gör maten fastare
- Alkohol eller vitlök ger maten en otrevlig bismak

Lägg inte vaccad mat på vartannat eller för tätt på gallret. Livsmedlen ska inte ha kontakt för att få jämn värmefördelning. Sätt alltid in långpannan på fals 1 för att samla upp droppande kondens.

Obs!**Risk för stomskador**

Använd bara en full vattentank till sousvide-tillagning. Fyll inte vattentanken en andra gång, det ger för stor vattenansamling på ugnsbotten. Vattnet kan rinna ut ur ugnsutrymmet.

Tillagningen av livsmedlen i inställningstabellen är dimensionerad för en full vattentank.

Generellt sett gäller följande maxtillagningstid med full vattentank beroende på temperaturen:

| Temperatur i °C | Maxtillagningstid i min. |
|-----------------|--------------------------|
| 50 | 270 |
| 60 | 210 |
| 70 | 150 |
| 80 | 120 |
| 90 | 90 |

⚠ Varning – Risk för skällning!!

Det blir ansamlingar av varmt vatten på vakuumpåsen vid tillagning. Lyft vakuumpåsen försiktigt med grytlapp, så att det varma vattnet rinner ned i långpannan. Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.

Låt ugnsutrymmet svalna innan du sedan torkar upp vattnet på ugnsbotten med svamp.

Torka av vakuumpåsen utvändigt, lägg i ren skål och klipp upp. Håll allt tillagat och vätskan i skålen. Du kan göra sås på skyn eller marinaden.

Så här kan du slutföra sousvide-tillagningen:

Kött: bryn på hastigt några sekunder på varje sida i het panna. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.

Viktigt: torka av köttet med hushållspapper innan du lägger det i den heta oljan, så slipper du fettstänk.

Grönsaker: bryn på i panna för att få fram steksmaken. Du kan även smidigt smaka av eller blanda med andra ingredienser.

Fisk: krydda och ös med varmt smör.

Bryn på längre om livsmedlet inte blir tillräckligt tillagat i sousvide-tillagningen.

Servera maten på förvärmade tallrikar och helst med varm sås eller varmt smör eftersom sousvide-tillagningen sker på så pass låg temperatur.

| Livsmedel | Tillbehör | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i min. | Tips/råd |
|---|--------------------|--------------|-----------------|-----------------------|--|
| Kött | | | | | |
| Kalvbiffar, medium, 2 cm tjocka | Galler + långpanna | | 60 | 80 | Vacca med smör och rosmarin. |
| Nötbiff (rostas, ryggbiff etc.), medium, 2 - 3 cm tjock | Galler + långpanna | | 58 | 90 | |
| Nötbiff (rostas, ryggbiff etc.), medium, 2 - 3 cm tjock | Galler + långpanna | | 62 | 80 | |
| Oxfile, bit, medium, 3 - 4 cm tjock | Galler + långpanna | | 58 | 100 | |
| Oxfile, bit, medium, 3 - 4 cm tjock | Galler + långpanna | | 62 | 90 | |
| Fläskmedaljonger (à 80 g) | Galler + långpanna | | 63 | 75 | |
| Lammrygg, benfri | Galler + långpanna | | 58 | 50 | Vacca med lite salt, smör och timjan. |
| Fågel | | | | | |
| Ankbröst (à 350 g) | Galler + långpanna | | 62 | 70 | Snitta skinnet, salta och peppra köttsidan och vacca med lite apelsinscest. |
| Kycklingbröst (à 250 g) | Galler + långpanna | | 65 | 60 | Vacca med smör, lite salt och timjan. |
| Fisk | | | | | |
| Torsk (à 140 g) | Galler + långpanna | | 58 | 25 | Vacca med smör och lite salt. |
| Hälleflundra/piggvar (à 150 g) | Galler + långpanna | | 58 | 30 | |
| Gös (à 140 g) | Galler + långpanna | | 60 | 20 | |
| Grönsaker | | | | | |
| Blomkål (500 g) | Galler + långpanna | | 85 | 40 - 50 | Vacca med vatten, smör, salt och muskot. |
| Champinjoner, kvartade (500 g) | Galler + långpanna | | 85 | 20 - 25 | Vacca med smör, rosmarin, lite vitlök och salt. |
| Endiver, halva (4 - 6 st.) | Galler + långpanna | | 85 | 40 - 45 | Vacca med apelsinjuice, socker, salt, smör och timjan. |
| Grön sparris, hel (600 g) | Galler + långpanna | | 85 | 20 - 30 | Blanchera före vaccningen, så förblir den vackert grön. Vacca med smör, lite socker och peppar. |
| Morotsslantar, 0,5 cm (600 g) | Galler + långpanna | | 90 | 70 - 80 | Vacca med apelsinjuice, curry och smör. |
| Potatis, skalad och klyftad (800 g) | Galler + långpanna | | 95 | 35 - 45 | Vacca med smör och salt. Bra tillbehör, t.ex. i sallader. |
| Körsbärstomater, hela eller delade (500 g) | Galler + långpanna | | 58 | 25 - 35 | Blanda röda och gula körsbärstomater. Vacca med olivolja, salt och socker. |
| Pumpa, 2 x 2 cm-tärningar (600 g) | Galler + långpanna | | 90 | 25 - 35 | Tillagningstiden kan variera beroende på pumportsorten. |
| Zucchini, 1 cm-skivor (600 g) | Galler + långpanna | | 85 | 25 - 30 | Vacca med olivolja, salt och timjan. |
| Sockerärter, hela (500 g) | Galler + långpanna | | 85 | 5 - 10 | Vacca med smör och salt. |

| Livsmedel | Tillbehör | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i min. | Tips/råd |
|--|--------------------|--------------|-----------------|-----------------------|---|
| Dessert | | | | | |
| Ananas, 1,5 cm-skivor (400 g) | Galler + långpanna | | 85 | 70 - 80 | Vacca med smör, honung och vanilj. |
| Äpplen, skalade, 0,5 cm-skivor (2 - 4 st.) | Galler + långpanna | | 85 | 15 - 25 | Vacca med kolasås. Tillagningstiden kan variera beroende på äppelsorten. |
| Bananer, hela (2 - 4 st.) | Galler + långpanna | | 65 | 20 - 25 | Vacca med smör, honung och vaniljstång. |
| Päron, skalade, klyftade (2 - 4 st.) | Galler + långpanna | | 85 | 25 - 35 | Söta med honung eller socker. |
| Kumquats, delade (12 - 16 st.) | Galler + långpanna | | 85 | 75 - 80 | Skölj av med varmvatten, dela och kärna ur. Vacca med smör, vaniljstång, honung och aprikosmarmelad. |
| Vaniljsås (0,5 l) | Galler + långpanna | | 80 | 15 - 25 | Blanda samman 0,5 l mjölk, 1 ägg, 3 äggulor, 80 g socker, skrapet från en vaniljstång och vacca. |

Värma på

Med ugnsinställningen Uppvärmning blir maträtter varsamt varma med ångkokningshjälp. Då både smakar de och ser ut som nylagade. Du kan även värma upp gårdagens bakverk på samma sätt.

Använd fat som är så platta, vida och temperaturlåga som möjligt. Kalla fat gör att uppvärmningen går långsammare.

Helst ska du bara värma mat som är av samma typ och storlek. Om inte det är möjligt måste tiden anpassas efter de ingredienser som kräver den längsta uppvärmningstiden.

Täck inte över maten under uppvärmningen.

Lägg maten i en form på galler, eller direkt på gallret på fals 2.

Under processen får inte ugnsluckan öppnas, eftersom det försvinner mycket ånga då.

Rekommenderade inställningsvärden

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

Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen.

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

Använd uppvärmningstyp:

- Regenerering

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|--|------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Grönsaker, kylda | | | | | |
| 1 kg | Öppen form | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | Öppen form | 2 | | 120-130 | 5-15 |
| Rätter, kylda | | | | | |
| Tallriksrätt, 1 portion | Öppen form | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| Soppe, gryta, 400 ml | Öppen form | 2 | | 120-130 | 10-25 |
| Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris | Öppen form | 2 | | 120-130 | 8-25 |
| Gratänger, t.ex. lasagne, potatisgratäng | Öppen form | 2 | | 120-140 | 10-25 |
| Pizza, gräddad | Galler | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Bakverk | | | | | |
| Småfranska, baguette, gräddade | Galler | 2 | | 150-160* | 10-20 |
| Pastejer (vol au vents) | Galler | 2 | | 180* | 4-10 |

* Förvärm

| Maträtt | Tillbehör / kärl | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i minuter |
|--------------------------------|------------------|------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Bakverk, fruset | | | | | |
| Pizza, gräddad | Galler | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Småfranska, baguette, gräddade | Galler | 2 | | 160-170* | 10-20 |
| * Förvärm | | | | | |

Varmhållning

Med inställningen Varmhållning kan du hålla mat varm. Med hjälp av de olika fuktnivåerna kan du undvika att redan färdiglagad mat blir torr.

Täck inte över maten.

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

De olika ångnivåerna lämpar sig för varmhållning av:

- Nivå 1: Stekt mat
- Nivå 2: Gratänger och tillbehör
- Nivå 3: Grytor och soppor

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.

Anvisningar

- Inställningsvärdena gäller när man ställer i en ouppvärmad 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

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Ånginten-sitet | Tillag-ningstid 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** | - | 25-35 |

* Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

** Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Ångintensitet | Tillagningstid i minuter |
|--|-----------------------------|------|---------------|-----------------|---------------|--------------------------|
| Tårtbotten med vatten, utan fett | Springform Ø 26 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 - 20-25 |
| 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

Ånga

Skjut in långpannan under den perforerade ångbehållaren, storlek XL, om tabellen anger det. Den fångar upp droppande vätska.

Falsnivåer vid ångning på en fals (använd maximalt 2,5 kg):

- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

Falsnivåer vid ångning på två falsar (använd maximalt 1,8 kg per fals):

- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 5
- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

Använd uppvärmningstyp:

- Ångning

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|---------|-----------|------|---------------|-----------------|--------------------------|
|---------|-----------|------|---------------|-----------------|--------------------------|

Ånga

| | | | | | |
|-------------------------------|--|-------|--|------|--------|
| Ärter, frusna, två behållare | 2 st ångkokningsbehållare XL + långpanna | 5+3+1 | | 100 | ** |
| Broccoli, färsk, 300 g | Ångkokningsbehållare XL | 3 | | 100* | 7-8*** |
| Broccoli, färsk, en behållare | Ångkokningsbehållare XL | 3 | | 100* | 7-8*** |

* förvärm

** Kontrollen är slutförd när 85 °C har uppnåtts i den svalaste punkten (se IEC 60350-1)

*** En jämförbar tillagningsgrad mellan referensprov och huvudprov uppnås om referensprovet tillagas i 5 minuter (framställt enligt beskrivningen i IEC 60350-1).

Grilla

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

Använd uppvärmningstyp:

- Grill, stor grillyta

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugns-funktion | Grill-steg | Tillagningstid i minuter |
|---------|-----------|------|---------------|------------|--------------------------|
|---------|-----------|------|---------------|------------|--------------------------|

Grillning

| | | | | | |
|----------------------|--------|---|--|---|-------|
| 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



9001387524

980327