



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



Spis
HCA7783.1U



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4	Vad gör jag om ett fel uppstår?	22
Felorsaker	6	Ugn	22
Översikt.....	6	Felsökningstabell	22
Skador på ugnen	6	Hällen	22
Skador på sockellådan.....	6	Åtgärda fel.....	22
Uppställning och anslutning	6	Normalt ljud under apparatens funktion.....	22
Till elektrikern.....	6	Byta ugnslampa i taket.....	23
Tippskydd.....	6	Lampglas.....	23
Luckspärr.....	6	Service	23
Din nya spis	7	E-nummer och FD-nummer.....	23
Allmänt	7	Energi- och miljötips	23
Kokzoner	7	Spara effekt i ugnen	23
Kontroller	8	Spara effekt på hällen.....	23
Ugnsutrymme	9	Återvinning	24
Dina tillbehör	9	Testat i vårt provkök	24
Sätt in tillbehöret	9	Kakor, tårter och småkakor.....	24
Extratillbehör	10	Tips vid gräddning.....	26
Kundtjänstartikel.....	11	Kött, fågel, fisk.....	26
Före första användning	11	Tips vid stekning och grillning.....	28
Ställa klockan	11	Gratänger, varma mackor	28
Värma upp ugnen	11	Färdigmat	28
Rengöra tillbehören.....	11	Speciella maträtter.....	29
Induktionstillagning	11	Uptining	29
Fördelar med induktionstillagning	11	Torkning.....	30
Kokkärl.....	12	Konservering.....	30
Ställa in hällen	12	Akrylamid i livsmedel	30
Programmering av spishällen.....	12	Provrätter	31
Tidsprogrammering	14	Baka	31
Funktionen Powerboost.....	14	Grilla	31
Barnspärr.....	15		
Avstängningsautomatik.....	15		
Grundinställningar.....	15		
Ställa in ugnen	16		
Ugnsfunktion och temperatur	16		
Snabbuppvärmning	16		
Ställa in tidsfunktioner	16		
Timer	16		
Tillagningstid	17		
Färdigtid.....	17		
Tid	18		
Stektermometer	18		
Sätt i stektermometern.....	18		
Ställa in köttemperaturen	18		
Barnspärr	19		
Skötsel och rengöring	19		
Rengöringsmedel.....	19		
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	20		
Haka av och hänga på ugnsluckan	20		
Ta ur och sätta i luckans glasskivor	21		

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruksanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter uppäckning. 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.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Täck aldrig hällen. Skaderisk pga. t.ex. överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

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

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen.

Läs mer om tillbehören i användarhandboken.

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.

- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägga aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägga bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.
- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägga aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Enheten blir mycket het, brännbara material kan lätt börja brinna. Förvara och använd inga brännbara föremål (t.ex. sprayburkar, rengöringsmedel) under eller i närheten av ugnen. Förvara inga brännbara föremål i eller på ugnen.
- Sockellådans ovandel kan bli mycket varm. Förvara endast ugnstillbehör i den här lådan. Brandfarliga och brännbara föremål får inte förvaras i sockellådan.

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.
- Enhetens ovandsida blir het vid användning. Undvik kontakt med de heta ytorna på ovansidan. Håll barnen bort från enheten.
- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.

- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- När hällen har använts ska den alltid stängas av med funktionsvredet. Vänta inte tills hällen stängs av automatiskt, vilket den gör efter en stund om det inte finns något kokkärl på den.
- Utspilld mat eller föremål som ligger på hällen kan störa kärllavkänningen så att strömmen inte slås av. Stäng av hällen efter varje användning med huvudbrytaren.
- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

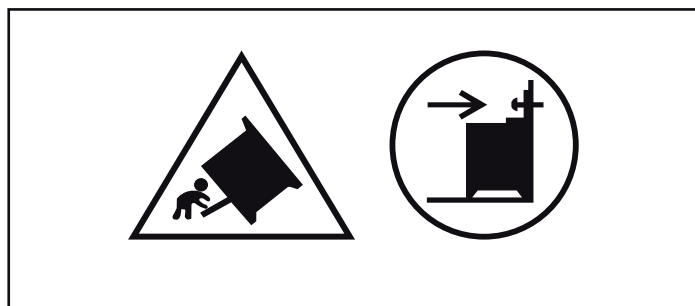
Skållningsrisk!

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

Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Att använda fel typ av wokpanna kan utgöra en skaderisk. Använd endast wokpanna som tillhandahålls som specialtillbehör av tillverkaren.
- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Om enheten placeras lös ovanpå en sockel kan den glida av. Se till att enheten fästs ordentligt på sockeln.

Vältrisk!!



Varning! Du måste sätta dit tippskyddet, så att enheten inte välter. Läs monteringsanvisningarna.

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!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Fara vid elektromagnetisk störning!

Induktionshällen kan orsaka elektromagnetiska störningar. Elektroniska implantat och enheter som t.ex. pacemaker, insulinpumpar eller hörapparater kan påverkas. Personer med den här typen av implantat bör inte befinna sig i närheten av induktionshällen.

Felorsaker

Hällen

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.

- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgörpning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Skador på ugnen

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.

- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktättningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Skador på sockellådan

Obs!

Placera inga heta föremål i sockellådan. Den kan skadas.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Följ elleverantörens föreskrifter.

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Till elektrikern

- Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
- Elsäkerhet: spisen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.
- Använd sladdtyp H 05 VV-F eller liknande vid anslutning av enheten.

Tippskydd

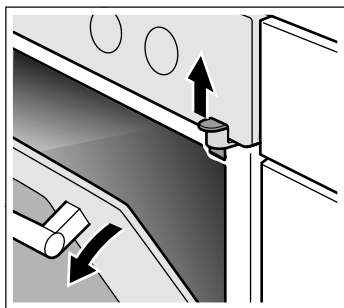
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tipskyddet.

Luckspärr

Ugnsluckan har en spärr, så att barn inte kan bränna sig på den heta ugnen. Den sitter ovanför ugnsluckan.

Öppna ugnsluckan.

Tryck upp spärren (bild A).

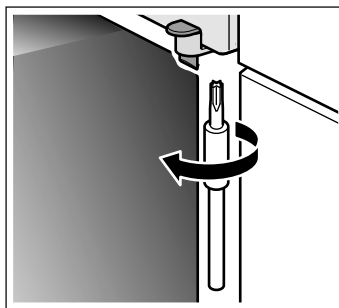


Ta bort luckspärren

Om du inte behöver luckspärren längre eller om lucktätningen är smutsig:

1. Öppna ugnsluckan.

2. Skruva ur skruven och ta bort luckspärren (bild B).



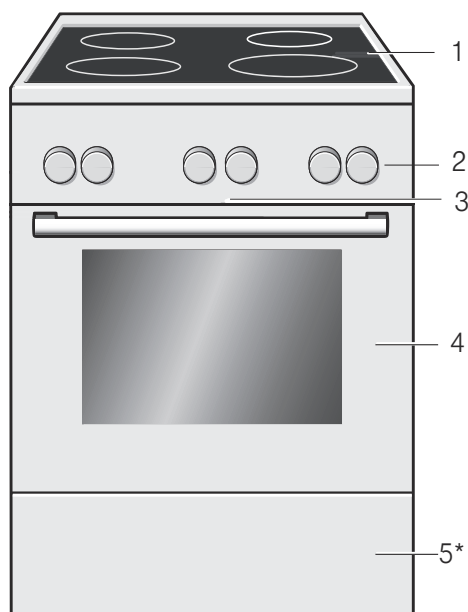
3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

Allmänt

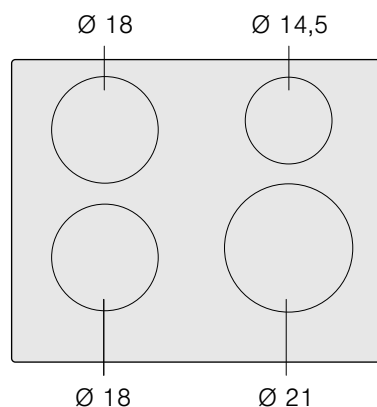
Utförandet beror på aktuell modell.



Kokzoner

Kokzoner

Här är en överblick över kontrollerna. Utförandet beror på aktuell modell.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

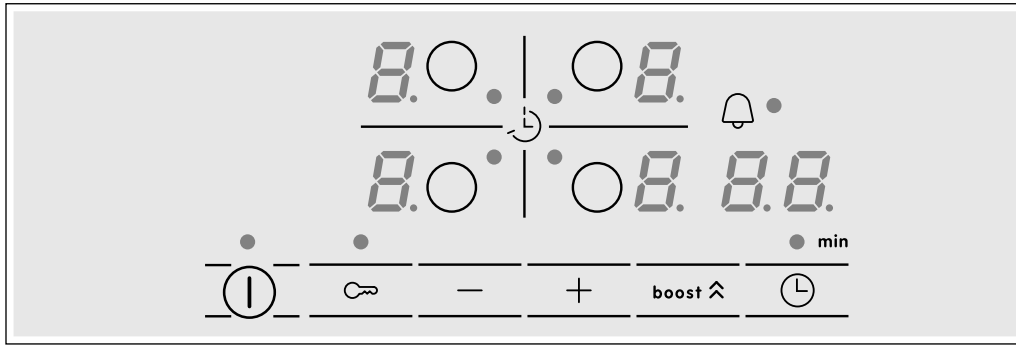
Kommentarer

1	Häll**
2	Kontroller**
3	Kylfläkt
4	Ugnslucka**
5*	Sockellåda**

* Tillval (finns bara på vissa maskiner)

** Detalj avvikelser kan förekomma beroende på modell.

Kontrollpanelen



Kontrolllytor

ⓘ	Huvudströmbrytare
○	Välja kokzon
-/+	Välja inställningar
boost ⬆	Powerboost-funktion
⌚	Tidsinställning
🔒	Barnsäkerhetsspärr

Indikatorer

0	Till/från
1-9	Effektnivåer

Indikatorer

b	Powerboost-funktion
H/h	Restvärme
00	Tidsinställning

Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Anvisning. Se till att kontrolllytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

Kokzon

- Enkel kokzon Använd ett kokkärl av lämplig storlek.

Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionshäll, se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

Indikator för restvärme

Kokhällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Undvik att vidröra kokzonen med den här indikeringen.

Även om kokhällen är avstängd, förblir indikatorn **h** eller **H** tänd så länge kokzonen är varm.

Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängts av visas växelvis indikatorn **h** eller **H** och den valda effektnivån.

Kontroller

Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.

Vred

Vreden går att trycka in när de är AV. Tryck till på vredet, så åker det ut eller in.

Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktionen på ugnen. Funktionsvreden går att vrida både åt höger och vänster.

Läge	Användning
○ Nolläge	Ugnen är av.
☐ Över-/undervärme	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
☑ 3D-varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
☑ Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Läge	Användning
☐ Undervärme	För konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
☑ Varmluftsgrill	Ugnstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
☐ Grill, liten grilllyta	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar i små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☐ Grill, stor grilllyta	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
☑ Upptining	Upptining av kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
☑ Snabbuppvärmning	Snabb förvärmning av ugn utan tillbehör.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsbelysningen lyser när du ställer in.

Termostativred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostativredet.

Läge		Beskrivning
!	Nolläge	Ugnen blir inte varm.
50-300	Temperaturintervall	Ugnstemperatur i °C.
1, 2, 3	Grillägen	Grillägen för liten ☐ och stor ☐ grillyta. Läge 1 = låg effekt Läge 2 = medieffekt Läge 3 = kraftig effekt

Temperatursymbolen ! lyser på displayen när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av. Symbolen lyser inte vid ugnsfunktionerna grillning, varmluftsgrillning och upptining.

Knappar och displayer

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

Knapp	Användning
»»» Snabbuppvärmning	Snabbuppvärmer ugnen.
⌚ Tidsfunktioner	Väljer timer ⌚, tillagningstid ⌚, färdigtid ⌚ och klocka ⌚.

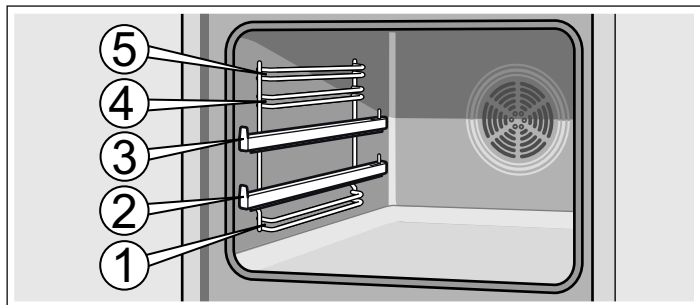
Dina tillbehör

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

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

Sätt in tillbehöret

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



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

Knapp	Användning
☹ Barnspärr	Spärra och låsa upp ugnsfunktionerna.
- Minus	Minskar inställt värde.
+ Plus	Ökar inställt värde.

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

Knappar

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

Ugnsutrymme

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

Ugnsbelysning

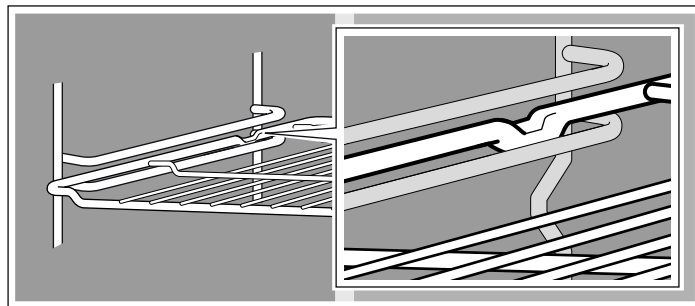
Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i läge ☒, så tänder du ugnslampan utan att slå på ugnen.

Kylfläkt

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

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

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



Med utdragsskenor på fals 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre.

På vissa modeller låses utdragsskenorna i sina spår när de dras ut helt. Därmed blir det enklare att sätta in karotter och formar. Du lossar skenorna genom att trycka till lite och sedan skjuta in dem i ugnen igen.

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

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



Galler

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

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



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

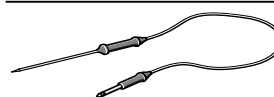
Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



Långpanna

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

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



Stektermometer

Med stektermometern får du en mer exakt ugnstekning.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos kundservice. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa extratillbehör online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i försäljningsunderlagen.

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

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
Ugnsgaller	HEZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Emaljerad bakplåt	HEZ331003	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HEZ332003	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Iläggsgaller	HEZ324000	För stekar. Lägg alltid gallret i långpannan. På så sätt kan droppande fett och köttsaft fångas upp.
Grillplåt	HEZ325000	Vid grillning, istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Lägg alltid grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.
Pizzaform	HEZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaformen istället för långpannan. Lägg plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.
Baksten	HEZ327000	Bakstenen är avsedd för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.
Emaljerad bakplåt med nonstick-beläggning	HEZ331011	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna med nonstick-beläggning	HEZ332011	Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan. Vänd långpannans sluttande kant mot ugnsluckan.
Extra djup långpanna med iläggsgaller	HEZ333003	Avsedd för tillredning av stora mängder mat.
Lock till extra djup långpanna	HEZ333001	Med locket blir den extra djupa pannan ett riktigt proffstillbehör.
Stekgryta av glas	HEZ915001	Glasstekgrytan är avsedd för ugnstillagning av grytstekar och gratänger. Passar för både program- och stekautomatik.
Teleskopskenor		
2-delat	HEZ338250	Med teleskopskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret längre utan att det välter.
3-delat	HEZ338352	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det välter. 3-delade teleskopskenor kan inte användas till enheter med roterande spett.

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
3-delade skenor med maximalt utdrag	HEZ338356	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. 3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett.
3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion	HEZ338357	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. Teleskopskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören. 3-delade teleskopskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett.
Självrengörande sidoväggar		
Enheter med ugnsbelysning	HEZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Enheter med ugnsbelysning och stekautomatik	HEZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Lukt- och fettfilter	HEZ329000	Kan eftermonteras i ugnen. Lukt- och fettfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakueringen, vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffra i E-nr. (t.ex. HBA38B750)
Systemångkokare	HEZ24D300	För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.

Kundtjänstartikel

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

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

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

Före första användning

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

Ställa klockan

⏸-symbolen och fyra nollor lyser på displayen när du startar enheten. Ställ klockan.


1. Tryck på ⏸-knappen.

Displayen visar klockan .12:00. Klocksymbolerna lyser, ⏸ står inom hakparentes.

2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Värma upp ugnen

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

Vädra köket medan ugnen värms upp.

1. Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.

2. Ställ termostatvredet på 240 °C.

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

Rengöra tillbehören

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

Induktionstillagning

Fördelar med induktionstillagning

Induktionstillagning förutsätter en radikal förändring gentemot traditionella uppvärmningstyper och värmen genereras direkt i kokkärlet. Därför har den många fördelar:

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärlet.
- Man sparar energi.
- Lättare skötsel och rengöring. Mat som kokar över bränns inte vid så snabbt.

- Värme- och säkerhetskontroll; hållen tillför eller stänger av strömmen omedelbart då du trycker på kontrollen. Induktionskokzonen gör att effekten kan fördelas om man tar bort kokkärlet utan att först ha stängt av zonen.

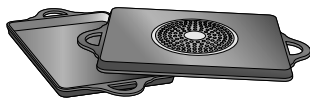
Kokkäril

Endast lämpliga kokkäril för induktionstillagning med ferromagnetiska käril, får användas om de består av:

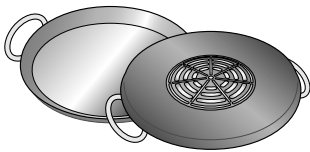
- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkäril för induktionstillagning av rostfritt stål.

för att veta om kokkärilen är lämpliga, kontrollera att kokkärlets botten dras till magneter.

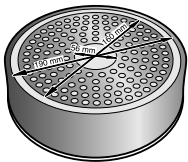
Det finns andra typer av kokkäril för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



Då du använder stora kokkäril med en mindre ferromagnetisk diameter, värms endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.



Kokkäril med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärlet och det kanske inte alls upptäcks.



För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonens storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

Olämpliga kokkäril

Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkäril av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Egenskaper för kokkärlets botten

Egenskaperna för kokkärlets botten kan påverka tillagningens jämnhet. Kokkäril som tillverkas av material som hjälper att sprida värmen, som "sandwich"-käril av rostfritt stål som fördelar värmen jämt och spar både tid och energi.

Inget kokkäril eller kokkäril av olämplig storlek

Om du inte placerar ett käril i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkäril i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slöcknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkäril eller käril med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkäril och använd inte kokkäril med en tunn botten. Kokhällen är utrustad med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkäril kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

Kokkärilsdetektering

Varje kokzon har en minsta kärildetekteringsgräns som varierar enligt kokkärlets material. Därför ska du använda kokzonen som bäst passar kokkärlets diameter.

Ställa in hällen

Kapitlet hjälper dig att ställa in hällen. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Programmering av spishällen

I detta kapitel beskrivs hur en kokzon ställs in. I tabellen visas effektlägen och tillagningstider för olika rätter..

Sätta på och stänga av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påslagning: Tryck på symbolen . En ljudsignal hörs. Indikatorn bredvid huvudströmbrytaren och kokzonernas indikatorer tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: Tryck på symbolen tills indikatorerna slöcknar. Alla kokzoner förblir avstängda. Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna har svalnat tillräckligt mycket.

Anvisningar

- Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder.
- Inställningarna som har valts förblir minneslagrade under de första 4 sekunderna efter det att hällen har stängts av. Om du åter sätter på spishällen under denna tid, används de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna + och -.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

Varje effektläge har ett mellanläge. Den signaleras med en punkt.

Välja kokzon och effektnivå

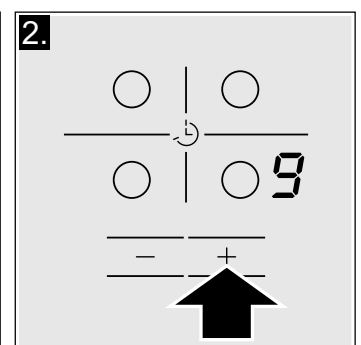
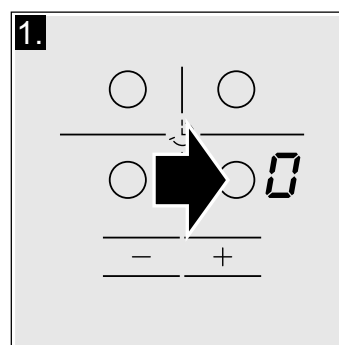
Spishällen ska vara påslagen.

1. Välj kokzon med symbolen .

2. Inom 10 sekunder, tryck på symbolen + eller -. Följande grundinställning visas:

Symbol + effektläge 9

Symbol - effektläge 4



Effektnivån har justerats.

Ändra effektnivå

välj kokzon och tryck på symbolen + eller - tills det önskade effektnivån visas.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och tryck sedan flera gånger på symbolen + eller - tills  visas.

Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

Anvisning

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund stängs kokzonen av.

- Om du placerar ett kokkärl på kokzonen innan man slår på hällen kommer det att upptäckas inom 20 sekunder efter det att du har tryckt på huvudströmbrytaren och kokzonen väljs automatiskt. När det har upptäckts, välj effektnivå inom 20 sekunder, annars stängs kokzonen av.

Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.

Tillagningstabell

I den följande tabellen visas några exempel.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

Rör om ofta när du värmer puréer, redna soppor och såser.

	Effektnivå
Smälta	
Choklad, chokladglasyr	1-1.
Smör, honung, gelatin	1-2
Värma och hålla varm	
Soppa (t. ex. linssoppa)	1-2
Mjök**	1.-2.
Kokt korv**	3-4
Tina och värma	
Djupfrost spenat	3-4
Djupfrost gulasch	3-4
Tillaga på låg värme, sjuda	
Potatisknödel*	4.-5.
Fisk*	4-5
Vit sås, t.ex. bechamelsås	1-2
Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås	3-4
Koka, ångkoka, fräsa	
Ris (med dubbelt så mycket vatten)	2-3
Risgrynsgröt	1.-2.
Potatis	4-5
Pasta*	6-7
Gryta, soppor	3.-4.
Grönsaker	2.-3.
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.
Kokta i tryckkokare	4.-5.
Steka under lock	
Köttstek	4-5
Kalops	4-5
Gulasch	3.-4.
Steka/friter med lite olja**	
Biffar, kotletter (naturella eller panerade)	6-7
Biff (3 cm tjock)	7-8
Kycklingbröst (2 cm tjockt)***	5-6
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4.-5.
Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad	5-6
Fisk, hel eller filé, panerad	6-7
Scampi, Garnelen	7-8
Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer	6-7
Crepes	6-7
Omeletter	3.-4.

* Tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

Steka** (150–200 g per portion i 1–2 liter olja)

Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8–9
Djupfrysta kroketter	7–8
Kött, t.ex. kycklingbitar	6–7
Fisk, grönsaker eller svamp, panerade eller i friterysmet, t ex. champinjoner	6–7
Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i friterysmet	4–5

* Tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

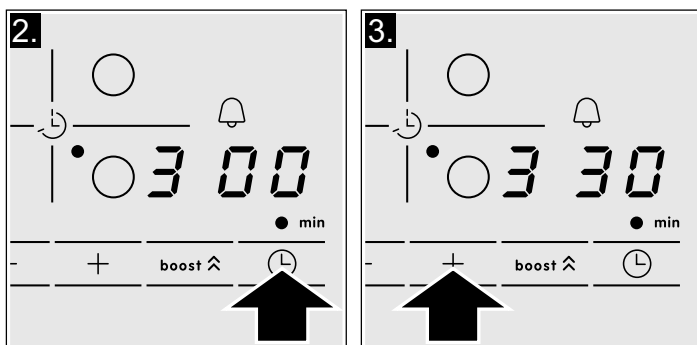
Stänga av en kokzon automatiskt

Zonen slocknar automatiskt då den valda tiden har förflutit.

Programmera tillagningstiden.

Spishällen ska vara på:

1. Välj önskad kokzon och effektnivå.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn ● för önskad kokzon tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas 00.
3. Tryck på symbolen + eller -. Följande grundinställning visas:
Symbol +: 30 minuter.
Symbol -: 10 minuter.



4. Tryck på symbolerna + eller - tills önskad koktid visas. Efter några sekunder börjar den inställda tiden gå.

Anvisning: Man kan automatiskt programmera samma tillagningstid för alla zonerna. Den programmerade tiden förlöper oberoende för var och en av kokzonerna.

I kapitlet *Grundinställningar* beskrivs hur man automatiskt programmerar tillagningstiden.

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon. Tryck på symbolen och ändra koktid med symbolerna + eller -, eller ställ in den på 00.

När tidsperioden har gått

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn i 10 sekunder. Indikatorn ● för önskad kokzon tänds. Tryck på symbolen , indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

Anvisningar

- Om du har programmerat en tillagningstid för olika zoner, visas alltid tillagningstiden för den valda kokzonen på displayen för programfunktion för tid.
- Du kan ställa in en koktid på upp till 99 minuter.

Äggklocka

Äggklockan kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar. Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.

Programmering

1. Äggklockan kan väljas på två olika sätt:

- Om du har valt kokzonen: tryck på symbolen två gånger.
- Om du inte har valt kokzonen: Tryck på symbolen .

Indikatorn ● som sitter bredvid symbolen tänds. På tidsinställningens display visas 00.

2. Tryck på någon av symbolerna + eller -. Följande grundinställning visas:
Symbol +: 10 minuter.
Symbol -: 05 minuter.

3. Ställ in önskad tid med symbolerna + och -.

Efter några sekunder börjar tiden räknas.

Ändra eller radera tiden

Tryck flera gånger på symbolen tills indikatorn ● bredvid symbolen tänds. Ändra tiden eller ställ in den på 00 med symbolerna + ó -.

När tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas 00. Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid en tryckning på symbolen slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än dom du använder effektnivån 9.

Alla kokzoner har denna funktion.

Aktivera

Spishällen ska vara på, men ingen kokzon ska vara igång.

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen **boost**. Indikatorn tänds.

Funktionen aktiveras.

Anvisning: Om du sätter på en kokzon när funktionen Powerboost är igång, blinkar följande indikation i kokzonen och 9. Därefter regleras effektläget 9. Funktionen Powerboost avaktiveras.

Avaktivering

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen **boost**. Indikatorn försvinner från displayen och kokzonen återgår till effektläget 9.

Funktionen är nu avaktiverad.

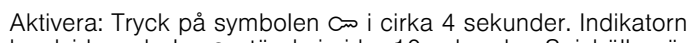
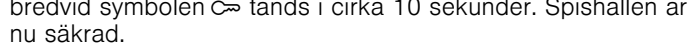
Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: Tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Indikatorn bredvid symbolen  tänds i cirka 10 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

Avaktivera: Tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Spärren har avaktiverats.

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Aktivera och avaktivera

I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

Avstängningsautomatik

När en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras.

Kokzonen kommer att stängas av. På kokzonens indikator blinkar växelvis **F**, **B** och indikatorn för restvärme **h/H**.

Tryck på någon av symbolerna för att släcka indikatorn. Nu kan kokzonerna ställas in på nytt.

När avstängningsautomatiken aktiveras så styrs den av det valda effektläget (mellan 1–10 timmar).

Grundinställningar

Apparaten har flera olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens egna behov.

Indikator	Funktion
 1	Automatisk barnsäkerhetsspärr  Avaktiverad.*  Aktiverad.
 2	Ljudsignaler  Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade.  Endast felsignal aktiverad.  Endast bekräftelsesignal aktiverad.  Alla signaler är aktiverade.*
 5	Automatisk programmering av tillagningstid.  Avstängd.*  1-99 Tid för automatisk avstängning.
 6	Varaktighet för tidsinställningens varningssignal  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minut.
 7	Funktionen Power-Management  = Avaktiverad.*  = 1 000 W. lägsta effekt.  = 1 500 W.  = 2 000 W. ...  eller  = hällens högsta effekt.**
 9	Tid för att välja kokzon  obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.*  Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
 0	Återställ till fabriksinställningar  Personliga inställningar.*  Återställ till fabriksinställningar.


*Fabriksinställning

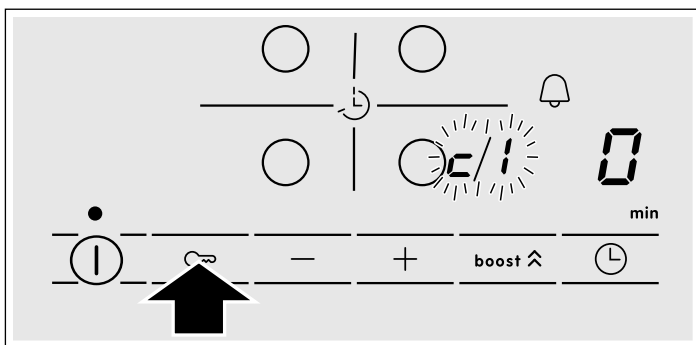
**Spishällens högsta effekt beror på configurationen av anslutningens intensitet som görs vid installationen. För att inte överskrida detta max. värde, har spishällen ett antal komponenter som automatiskt hanterar effekten och fördelar den mellan kokzonerna som är på enligt behov.

Ställa in grundinställningarna


Spishällen måste vara avstängd.

1. Slå på spishällen.

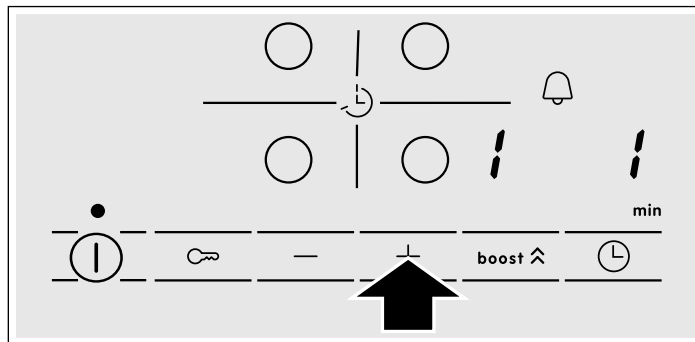
2. Under de följande 10 sekunderna ska du hålla symbolen  nedtryckt i cirka 4 sekunder.




På displayen tänds **C** och **I** växelvis och **0** som förinställning.

3. Tryck flera gånger på symbolen  tills indikatorn för den önskade funktionen visas.

4. Välj därefter önskad inställning med symbolerna **+** och **-**.



5. Tryck en gång till på symbolen  i cirka 4 sekunder. Inställningarna sparas korrekt.

Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

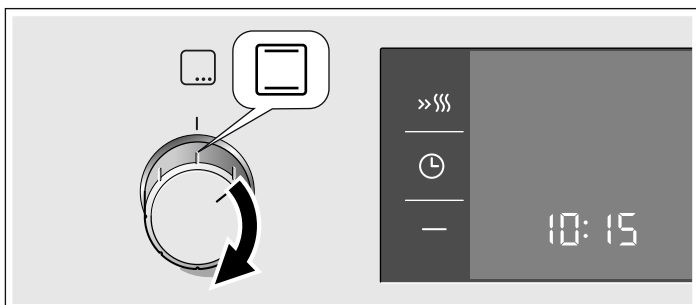
Ställa in ugnen

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

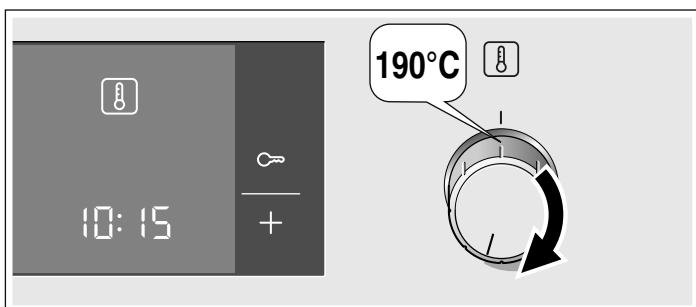
Ugnsfunktion och temperatur

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

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.




Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

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

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

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

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck på **>>»»**-knappen.

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


Snabbuppvärmningen är klar

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

Avbryta snabbuppvärmningen


Tryck på **>>»»**-knappen. **>>»»**-symbolen slocknar på displayen.


Ställa in tidsfunktioner

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

Timer

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


1. Tryck en gång på -knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen,  står inom hakparantes.


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

Förslagsvärde **+**-knappen = 10 minuter

Förslagsvärde **-**-knappen = 5 minuter

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

Timertiden har gått ut

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

Ändra timertiden






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

Radera timertiden

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

Kontrollera tidsinställningar

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

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

Tillagningstid


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

Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.

3. Tryck två gånger på -knappen.

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




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



+-knappen = 30 minuter

--knappen = 10 minuter




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


Tillagningstiden har gått ut

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

Ändra tillagningstiden






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

Radera tillagningstid

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

Kontrollera tidsinställningar

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

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

Färdigtid

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

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

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

1. Ställ in funktionsvredet.

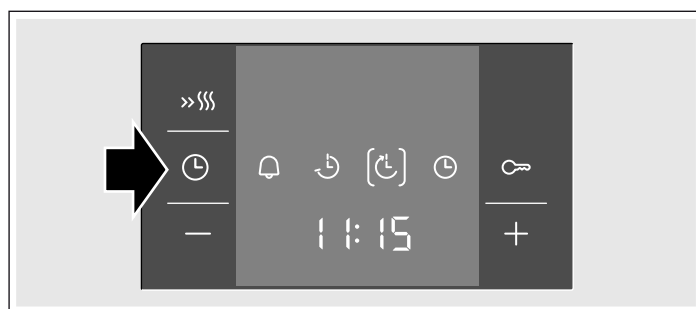
2. Ställ termostadvredet.

3. Tryck två gånger på -knappen.

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

5. Tryck på -knappen.

 står inom hakparantes. Du får upp tiden då maten är klar.



6. Flytta fram färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen.



Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och ställer sig i standbyläge. Displayen visar tiden när maträtten är klar

och ☺ står inom hakparantes. ☺ och ☹ slocknar. När ugnen startar, räknar tillagningstiden ned på displayen och ☺-symbolen står inom hakparantes. ☺-symbolen slocknar.

Tillagningstiden har gått ut

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

Flytta färdigtid

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

Radera färdigtid

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

Kontrollera tidsinställningar

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

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

Tid

☹-symbolen och fyra nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställ klockan.

1. Tryck på ☹-knappen.

Displayen visar klockan .12:00. Klocksymbolerna lyser, ☹ står inom hakparantes.

2. Ställ klockan med + eller -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Ställa om klockan

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på ☹-knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, ☹ står inom hakparantes.

2. Ställ klockan med + eller -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Stektermometer

Stektermometern gör att du kan ugnssteka noggrant. Den mäter temperaturer inuti köttet mellan 30 och 99 °C.

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.

Lämpliga ugnsfunktioner

- ☺ 3D-varmluft
- ☺ Över-/undervärme
- ☺ Pizzaläge
- ☺ Varmluftsgrill

Ugnstemperatur

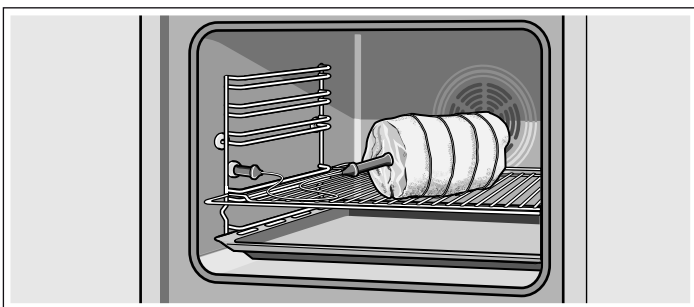
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

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

Sätt i stektermometern

Sätt stektermometern i köttet innan du sätter in det i ugnen.

Sätt metallspetsen i tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär i mitten av köttet. Den ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.



Lägg köttet mitt på galleret.

Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara tillräckligt stort, så att stektermometern inte blir skadad av för stark värme.

Ställa in kötttemperaturen

När du satt in köttet med stektermometern i ugnen, så ställer du in kötttemperaturen.

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster framme i ugnen och stäng ugnsluckan.

Se till så att du inte klämmer sladden till stektermometern.

2. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Du får upp förslagsvärdet 80 °C på displayen. Enheten sätter ☺-symbolen inom hakparantes.

3. Ställ in kötttemperaturen med + eller -knappen.

4. Ställ in temperaturen med termostatvredet.

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

Ugnen slår på inom några sekunder. När kötttemperaturen nått 30 °C, så får du upp inställd kötttemperatur. Från 30 °C och uppåt visar displayen aktuell kötttemperatur. Den övre punkten i kolonet lyser för att du ska se att det är den aktuella kötttemperaturen.

Inställd kötttemperatur är uppnådd

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar inställd kötttemperatur utan punkt.

Vill du höja kötttemperaturen igen, tryck på ☹-knappen tills ☺-symbolen står inom hakparantes igen. Ställ in ny kötttemperatur med + eller -knappen.

Vill du slå av, tryck på ☹-knappen och vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av. Dra ut stektermometern ur uttaget.

⚠ Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

Ändra kötttemperatur

Har kötttemperaturen inte uppnått 30 °C, så kan du ändra den med + eller -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

När kötttemperaturen uppnått 30 °C och du får upp aktuell temperatur eller inställd timertid, tryck först på ☹-knappen.

Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget. Ugnsfunktionen fortsätter som vanligt. Vill du slå av ugnen, vrid funktionsvredet till nolläge.

Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

Tabell

Använd bara färskt kött, inte djupfryst. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på köttets kvalitet och typ.

Maträtt	Köttemperatur i °C
Nötkött	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-55
Rostbiff eller oxfilé, medium	55-65
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75

Maträtt	Köttemperatur i °C
Fläskkött	
Fläskfilé	65-70
Fläskstek (t.ex. karrébit)	85-90
Kalvkött	
Kalvstek	75-85
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, medium	60-70
Lammstek	80-90
Köttfärslimpa	
Köttfärslimpa	85-90
Fågel	
Kalkonbröst	85-90

Barnspärr

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


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

Ställer du in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge, så avbryter barnspärren uppvärmningen.

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


Slå på barnspärren

Det får inte finnas någon inställd tillagnings- eller färdigtid.

Tryck på  i ca 4 sekunder.

Du får upp  på displayen. Barnspärren är på.

Slå av barnspärren

Tryck på  i ca 4 sekunder.

 slocknar på displayen. Barnspärren är av.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör håll och ugn ordentligt, så håller de sig fina och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör båda ordentligt.

Anvisningar

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

Rengöringsmedel

För att de olika ytorna inte ska skadas på grund av felaktig rengöring, bör du tänka på följande.

Vid rengöring av kokzonerna

- använd inget outspätt diskmedel eller maskindiskmedel,
- inga skursvampar,
- inga aggressiva rengöringsmedel som ugnsrengöring eller fläckborttagare,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

Vid rengöring av ugnen

- använd inga vassa eller slipande rengöringsmedel,
- inga rengöringsmedel med hög alkoholhalt,
- inga skursvampar,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

Tvätta ur nya tvättsvampar noga innan de används första gången.

Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.

Område	Rengöringsmedel
Hällan	Skötsel: hållrengöring Rengöring: hållrengöring för glaskeramikhållar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen. ⚠ Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.
Hällinfattningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Stektermometer (beroende på enhetstyp)	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg har en mycket porös keramikbeläggning. Stänk från bakverk och stekar suggs upp av beläggningen när ugnen är på. Resultatet blir bättre ju högre temperaturen är och ju längre ugnen är på.

Sitter smutsen kvar även efter att du använt enheten flera gånger, gör så här:

1. Rengör ugnsbotten, tak och sidoväggar ordentligt.
2. Ställ in 3D-varmluft (☞).
3. Kör den tomma, stängda ugnen i ca 2 timmar på maxtemperatur.

Keramikskiktet regenereras. Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp när ugnsutrymmet svalnat.

Svag missfärgning på beläggningen påverkar inte självrengöringen.

Obs!

- Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
- Använd aldrig ugnsrengöring på keramikytorna. Om det hamnar ugnsrengöring där, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.

Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

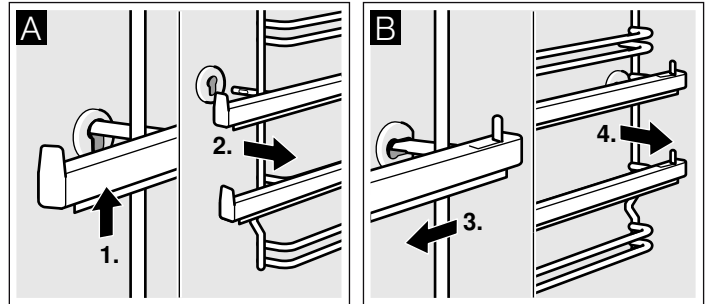
Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnsrengöring. Använd bara ugnsrengöring i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnsrengöring.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

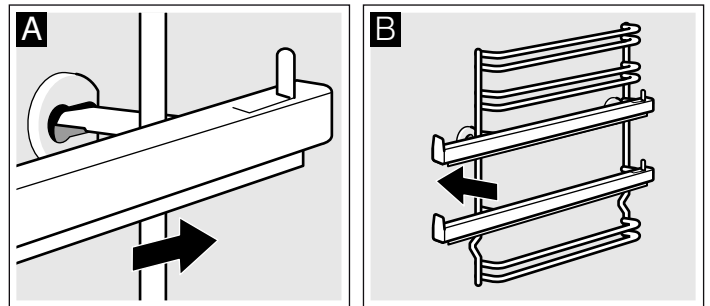
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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

Hänga in ugnsstegar

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

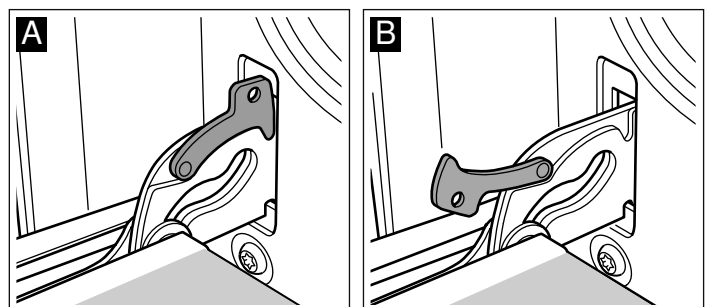


Ugnsstegarna kan bara placeras antingen till höger eller vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B. Utdragsskenorna ska kunna dras rakt ut.

Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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

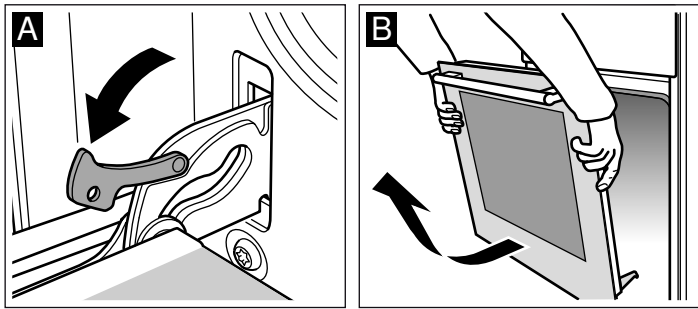


⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska haka av ugnsluckan.

Haka av luckan

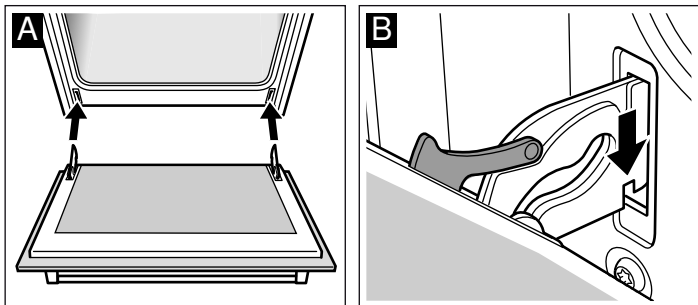
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



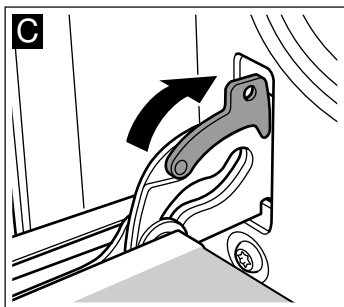
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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



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



⚠ Risk för personskador!!

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

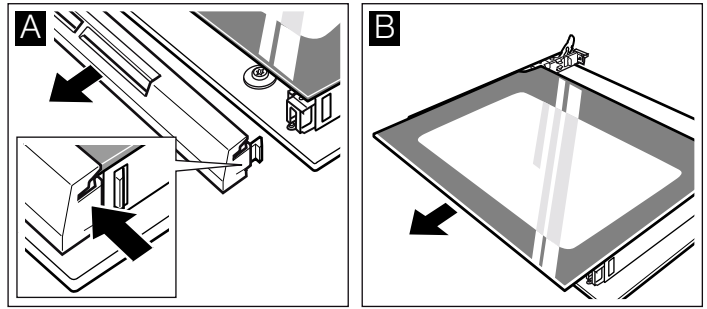
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

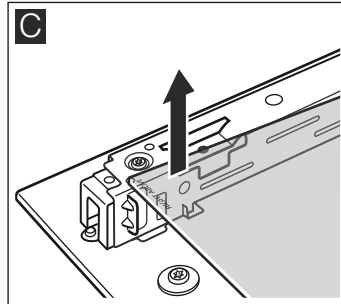
Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Ta av skyddet upptill på ugnsluckan. Tryck sedan in höger och vänster flik med hjälp av fingrarna (bild A).

3. Lyft upp och dra ur den övre glasskivan (bild B).



4. Lyft upp glasskivan och dra ur den (bild C).



Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

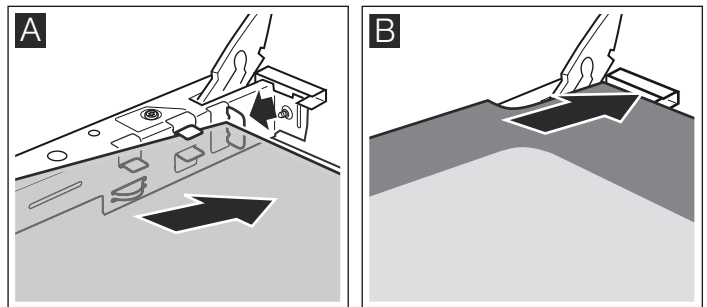
⚠ Risk för personskador!

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

Montering

Se till att texten "right above" nedtill till vänster är upp och ner när du monterar.

1. Skjut in glasskivan snett bakåt (bild A).
2. Skjut in den övre glasskivan snett bakåt i båda fästena. Den blanka ytan ska vara utåt. (Bild B).



3. Sätt på skyddet och skruva fast.

4. Hänga på ugnsluckan igen.

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

Vad gör jag om ett fel uppstår?

När ett fel uppstår handlar det oftast om ett mindre fel som är lätt att åtgärda. Innan du kontaktar kundtjänst bör du försöka lösa problemet med hjälp av följande tabell.

Ugn

Felsökningstabell

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


Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
⏸ och nollor blinkar på displayen.	Strömavbrott.	Ställ klockan igen.
Ugnen blir inte varm.	Det är damm på kontaktorna.	Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömavbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om ett strömavbrott har inträffat. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller bör du kontakta Kundtjänst.
Indikatorerna blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
Indikatorn - blinkar på kokzonernas indikationspanel	Ett fel har uppstått på det elektroniska systemet.	Håll handen en kort stund över kontrolllytan för att bekräfta felet.
<i>E</i> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
<i>F2</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.*
<i>F4</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.*
<i>F5</i> + effektnivå och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Det är mycket troligt att det elektroniska systemet överhettas.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Felindikatorn slocknar kort därefter. Du kan då fortsätta med tillagningen.
<i>F5</i> och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Kokzonen har slocknat för att skydda det elektroniska systemet.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Vänta några sekunder. Tryck några gånger på kontrolllytan. När felindikatorn slocknar, kan du fortsätta tillagningen.
<i>U1</i>	Felaktig matningsspänning. Matningsspänningen ligger utanför de angivna gränserna.	Kontakta elleverantören.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Kokzonen har överhettats och har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta till dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt mycket och anslut det sedan på nytt.

* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med **E** på displayen, tryck på -knappen. Indikeringen försvinner. Inställd tidsfunktion blir raderad. Försvinner inte felmeddelandet, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

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

Risk för stötar!!

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

Hällen

Åtgärda fel

Normalt ljud under apparatens funktion

Induktionsuppvärmningsteknologin baserar sig på bildandet av elektromagnetiska fält som gör att värmen genereras direkt i kärlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kärlets konstruktion:

Ett djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med en hög effektläge. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkärlet. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektlägen.

Ett lågt väsande ljud

Detta ljud genereras då kokkärlet är tomt. Ljudet försvinner då du tillsätter vatten eller livsmedel i kokkärlet.

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Mängden och tillagningssättet för livsmedlen kan variera.

Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl som består av olika överlappande material, så snart som man aktiverar maximal uppvärmningseffekt och samtidigt i båda kokzonerna. Dessa ljud försvinner eller försvagas så snart som effekten minskas.

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet, ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen utrustad med en fläkt som sätts igång efter detekteringen av temperaturen med hjälp av olika effektlägen. Fläkten kan även fungera per inerti, efter att ha stängt av spishällen om den detekterade temperaturen fortfarande är för hög.

Tickande ljud eller ljud som från en klockas visare

Det här ljudet hörs endast när 3 eller flera kokzoner är igång och försvinner eller minskar när man stänger av en kokzon.

Ljuden som beskrivs är normala, utgör del av induktionsteknologin och indikerar inte något fel.

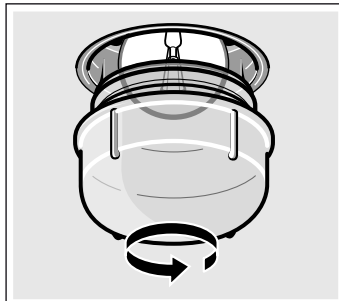
Byta ugnslampa i taket

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

⚠ Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



3. Byt lampan mot en av samma typ.
4. Skruva på lampglaset igen.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Lampglas

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

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr
Service ☎	

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över 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.

Enheten uppfyller standarderna EN 55011 resp. CISPR 11. Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Grupp 2 innebär att formen blir uppvärmd av mikrovågor. Klass B innebär att enheten är avsedd för hemanvändning.

Energi- och miljötips

Här får du tips om hur du sparar effekt när du bakar, ugnssteker i ugnen och lagar mat på hällen samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara effekt i ugnen

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så lite som möjligt när du tillagar, bakar eller ugnssteker.

- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojämn botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till

effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.

- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Slå av på effekten i god tid innan.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Testat i vårt provkök.


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


Anvisningar

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

Kakor, tårter och småkakor

Grädda på en fals

Med över- och undervärme  klarar du kakkaket bäst.

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

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

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

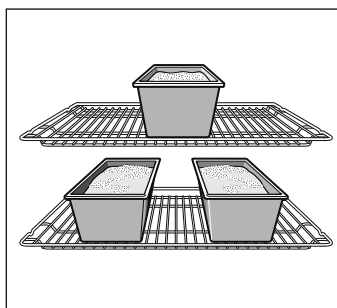
- Bakplåt: fals 5

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

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



Bakformer

Mörka metallformer fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformer eller glasformer förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.








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

Tabeller

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

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

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

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		160-180	40-50
	3 kransformer	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	2		150-170	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2		160-180	50-60
Biskvibotten	Springform	2		160-180	30-40
Mördegsbotten med kant	Springform	1		170-190	25-35

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i avstängd, stängd ugn.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten*	Springform	1		170-190	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1		220-240	35-45
Pajer (t.ex. quiche/lökpaj)*	Springform	1		180-200	50-60
Tunn pizza, lite fyllning (förvärm)	Pizzaplåt	1		250-270	10-15

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i avstängd, stängd ugn.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	3		160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	50-60
Schweizisk kaka	Långpanna	2		210-230	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2		190-210	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2		160-180	30-40
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk stollen på 1 kg mjöl	Bakplåt	3		150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2		180-200	55-65
Börek	Långpanna	2		180-200	40-50
Pizza	Bakplåt	2		220-240	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	35-45

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	30-40
Spritskakor (förvärm)	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	40-55
Nötkakor	Bakplåt	2		110-130	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		100-120	35-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-150
Petit-chouxer	Bakplåt	2		200-220	30-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		160-180	35-45
Jäsdegar	Bakplåt	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190	25-35

Bröd och småfranska

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

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Sätt alltid in långpannan ovanför bakplåten vid gräddning på två falsar.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	8
				200	35-45

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	300	8
				200	40-50
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3	☐	210-230	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3	☐	170-190	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1	☑	160-180	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.
Hur du avgör om sockerkakan är färdig-gräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.
Kakan blir för hårt gräddad på ovensidan.	Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme på en fals. ☐ Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.
Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.	Använd alltid 3D-varmluft < om du ska grädda på flera falsar. ☑ Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen.

Kött, fågel, fisk

Form

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

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

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

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

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

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

Steka

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

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

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

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

Grilla

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

Vänd köttstyckena efter 2/3 av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

Kött	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oxfile, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		210-230	50
Biffar, medium, 3 cm tjocka		Galler	5		3	15
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Fläskkött						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Stek med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70
Lammkött						
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		150-170	120
Köttfärs						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		170-190	70
Grillkorv						
Grillkorv		Galler	4		3	15

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter 2/3 av den angivna tiden.

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter 2/3 av tiden.

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

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

Fågel	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		200-220	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		190-210	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2		200-220	40-50
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3		200-220	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2		160-170	110-130
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		170-190	80-100
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

Fisk

Vänd fiskbitarna efter 2/3 av tiden.

Du behöver inte vända hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen uppåt. Ställ en

skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.

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

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	à ca 300 g	Galler	2		3	20-25
	1,0 kg	Galler	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Galler	2		170-190	50-60
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25

Tips vid stekning och grillning

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

Gratänger, varma mackor

Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Du håller ugnen ren.

Ställ alltid kärlet på gallret.

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	40-50
Lasagne	Gratängform	2		210-230	30-40
Gratin					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformar	1+3		150-170	65-85
Varma smörgåsar					
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	4		160-170	10-15
Varma mackor, 12 st.	Galler	4		160-170	15-20

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Pizza, djupfryst					
Tunn pizza	Långpanna	2		190-210	15-20
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Tjock pizza	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizzabaguette	Långpanna	3		170-190	20-30

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

Speciella maträtter

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

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 %), kyl den till 40 °C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller glasburkar och täck med plastfolie.

4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.

5. Ställ kopparna/burkarna på ugnsbotten och tillaga enligt anvisningarna.

Jäsa deg

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

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

Upptining

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Upptiningstiden kan variera beroende på vilken typ av livsmedel det rör sig om och i vilken mängd.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Frysvara	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C
t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerlasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk	Galler	2		Termostatvredet är fortfarande av

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft .





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

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.

Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.

Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

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

Konservering

Glaset och gummiringarna måste vara rena och felfria vid kokning. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellerna gäller för runda enlitersglas.

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glaset. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glaset.

Förberedelser

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

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

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glaset ställer du ner temperaturen

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

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

Ta ut glaset

Ta ur glaset ur ugnen efter kokningen.

Obs!

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

Akrylamid i livsmedel

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

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

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Allmänt

- Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.
- Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.
- Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

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

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

Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

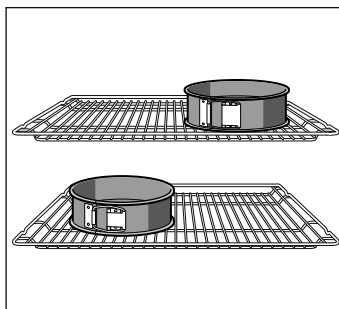
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:

Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:

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

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor, förvärm*	Bakplåt	3	☐	140-150	30-40
	Bakplåt	3	☉	140-150	30-40
	Bakplåt + långpanna	1+3	☉	140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	1+3+5	☉	130-140	40-55
Småkakor, förvärm*	Bakplåt	3	☐	150-170	20-35
	Bakplåt	3	☉	150-170	20-35
	Bakplåt + långpanna	1+3	☉	140-160	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	1+3+5	☉	130-150	35-55
Biskvibotten, förvärm*	Springform på gallret	2	☐	160-170	30-40
	Springform på gallret	2	☉	160-170	25-40
Äppelpaj	Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1	☐	170-190	80-100
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1+3	☉	170-190	70-100

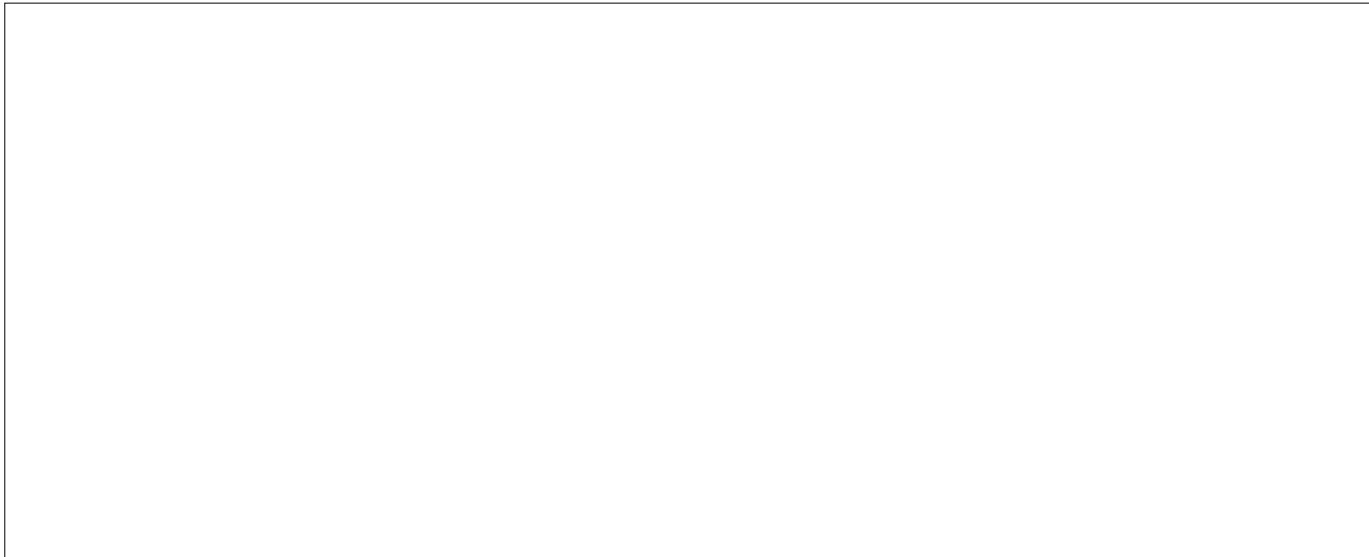
* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Grilla

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd Förvärm i 10 minuter	Galler	5	☐	3	½-2
Hamburgare, 12 st.* ingen förvärmning	Galler + långpanna	4+1	☐	3	25-30

* Vänd efter ⅔ av tiden



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001100437

950513