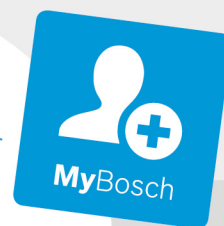




**BOSCH**

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



# Spis

**HLL09.020U**

**[sv]** Bruksanvisning

Spis



# Innehållsförteckning

|                                                                                     |                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|
|     | <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .        | <b>4</b>  |
|     | <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .        | <b>4</b>  |
|                                                                                     | Halogenlampa . . . . .                                | 6         |
|     | <b>Skadeorsaker</b> . . . . .                         | <b>6</b>  |
|                                                                                     | Spishäll . . . . .                                    | 6         |
|                                                                                     | Skador på ugnen . . . . .                             | 6         |
|                                                                                     | Skador på sockellådan . . . . .                       | 6         |
|     | <b>Återvinning</b> . . . . .                          | <b>7</b>  |
|                                                                                     | Spara energi . . . . .                                | 7         |
|                                                                                     | Råd för energibesparing . . . . .                     | 7         |
|                                                                                     | Återvinning . . . . .                                 | 8         |
|     | <b>Tillagning med induktion</b> . . . . .             | <b>8</b>  |
|                                                                                     | Fördelar med att använda induktion . . . . .          | 8         |
|                                                                                     | Kokkärl . . . . .                                     | 8         |
|     | <b>Installation och anslutning</b> . . . . .          | <b>9</b>  |
|                                                                                     | Elanslutning . . . . .                                | 9         |
|                                                                                     | Ta ur enheten . . . . .                               | 10        |
|                                                                                     | Angränsande stommar . . . . .                         | 10        |
|                                                                                     | Tippskydd . . . . .                                   | 10        |
|                                                                                     | Lucklås . . . . .                                     | 10        |
|                                                                                     | Åtgärder vid transport . . . . .                      | 10        |
|   | <b>Lär dig enheten</b> . . . . .                      | <b>11</b> |
|                                                                                     | Allmänt . . . . .                                     | 11        |
|                                                                                     | Kokzoner . . . . .                                    | 11        |
|                                                                                     | Kontroller . . . . .                                  | 13        |
|                                                                                     | Ugnsutrymme . . . . .                                 | 14        |
|   | <b>Tillbehör</b> . . . . .                            | <b>14</b> |
|                                                                                     | Medföljande tillbehör . . . . .                       | 14        |
|                                                                                     | Sätta in tillbehör . . . . .                          | 14        |
|                                                                                     | Extratillbehör . . . . .                              | 15        |
|   | <b>Före första användning</b> . . . . .               | <b>16</b> |
|                                                                                     | Rengöra ugn och tillbehör . . . . .                   | 16        |
|   | <b>Använda maskinen</b> . . . . .                     | <b>16</b> |
|                                                                                     | Slå på och av hällen . . . . .                        | 16        |
|                                                                                     | Ställa in kokzon . . . . .                            | 16        |
|                                                                                     | Rekommendationer . . . . .                            | 17        |
|   | <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .                       | <b>19</b> |
|                                                                                     | programmering av tillagningstid . . . . .             | 19        |
|                                                                                     | Äggklockan . . . . .                                  | 19        |
|   | <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .                  | <b>20</b> |
|                                                                                     | Slå på . . . . .                                      | 20        |
|                                                                                     | Slå av . . . . .                                      | 20        |
|    | <b>Barnspärr</b> . . . . .                            | <b>20</b> |
|                                                                                     | Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren . . . . . | 20        |
|                                                                                     | Automatisk barnsäkerhetsspärr . . . . .               | 20        |
|    | <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> . . . . .      | <b>21</b> |
|    | <b>Grundinställningar</b> . . . . .                   | <b>21</b> |
|                                                                                     | Så här hoppar du till grundinställningarna: . . . . . | 22        |
|    | <b>Kastrulltest</b> . . . . .                         | <b>22</b> |
|    | <b>PowerManager</b> . . . . .                         | <b>23</b> |
|    | <b>Använda maskinen</b> . . . . .                     | <b>23</b> |
|                                                                                     | Slå på och av enheten . . . . .                       | 23        |
|                                                                                     | Ställa in ugnsfunktion och temperatur . . . . .       | 23        |
|                                                                                     | Snabbuppvärmning . . . . .                            | 24        |
|    | <b>Rengöring</b> . . . . .                            | <b>24</b> |
|                                                                                     | Rengöringsmedel . . . . .                             | 24        |
|                                                                                     | Håll enheten ren . . . . .                            | 26        |
|   | <b>Ugnsstegar</b> . . . . .                           | <b>26</b> |
|                                                                                     | Ta ut och sätta in ugnsstegar . . . . .               | 26        |
|  | <b>Ugnsluckan</b> . . . . .                           | <b>27</b> |
|                                                                                     | Haka av och hänga på ugnsluckan . . . . .             | 27        |
|                                                                                     | Ta ur och sätta i luckans glasskivor . . . . .        | 27        |
|                                                                                     | Extra lucksäkerhet . . . . .                          | 28        |
|  | <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> . . . . .        | <b>29</b> |
|  | <b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .                     | <b>30</b> |
|                                                                                     | Felsökningstabell . . . . .                           | 31        |
|                                                                                     | Byta lampa i ugnsbelysningen i taket . . . . .        | 31        |
|  | <b>Service</b> . . . . .                              | <b>31</b> |
|                                                                                     | E-nummer och FD-nummer . . . . .                      | 31        |
|  | <b>Testat i vårt provkök</b> . . . . .                | <b>32</b> |
|                                                                                     | Allmänna anvisningar . . . . .                        | 32        |
|                                                                                     | Kakor och småkakor . . . . .                          | 32        |
|                                                                                     | Puddingar och gratänger . . . . .                     | 36        |
|                                                                                     | Fågel, kött och fisk . . . . .                        | 36        |
|                                                                                     | Tillbehör och grönsaker . . . . .                     | 38        |
|                                                                                     | Yoghurt . . . . .                                     | 39        |
|                                                                                     | Akrylamid i livsmedel . . . . .                       | 39        |
|                                                                                     | Torkning . . . . .                                    | 39        |
|                                                                                     | Konservering . . . . .                                | 40        |
|                                                                                     | Jäsa deg . . . . .                                    | 41        |
|                                                                                     | Upptining . . . . .                                   | 41        |
|                                                                                     | Provrätter . . . . .                                  | 42        |

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

## Bestämmelser för användningen

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

Bilderna i dessa anvisningar är endast vägledande.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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

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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar

dig induktionshållar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 14

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

### Varning – Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.
- 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. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- 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.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

**⚠ Varning – Risk för brännskador!**

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Enhetens ovandsida blir het vid användning. Undvik kontakt med de heta ytorna på ovansidan. Håll barnen bort från enheten.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

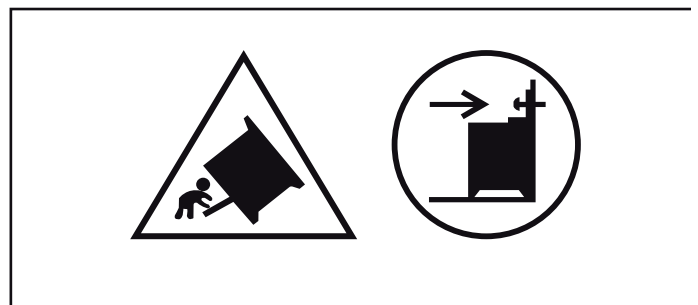
**⚠ Varning – Skållningsrisk!**

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

**⚠ Varning – Risk för personskador!**

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

- 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.
- Risk för personskador om du slår i öppen lucka. Håll luckan stängd när enheten är igång och efteråt.

**⚠ Varning – Vältrisk!!**

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

**⚠ Varning – Risk för stötar!**

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

- Det kan finnas restspänningar i anslutningarna när du gör enheten strömlös. Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten.

## Halogenlampa

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

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

| Skador         | Orsak                         | Åtgärd                                                        |
|----------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Fläckar        | Mat som kokat över.           | Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.            |
|                | Olämpliga rengöringsmedel.    | Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.  |
| Repor          | Salt, socker och sand.        | Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.         |
|                | Råa bottnar repar hällen.     | Kontrollera kastruller, grytor och pannor.                    |
| Missfärgningar | Olämpliga rengöringsmedel.    | Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.  |
|                | Skrapmärken.                  | Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem. |
| Urgroppning    | Socker, kraftigt sockrad 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.
- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom. Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.



## Skadeorsaker

### Spishäll

#### Obs!

- Kookkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Om hårda eller spetsiga föremål faller på spishällen kan de leda till skador.
- Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon. Vi rekommenderar inte användning av skyddsplåtar på spishällen.

#### Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren. Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning. → "Rengöring" på sidan 24
- 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.
- Grillning: sätt inte in bakplåt eller långpanna högre än fals 3 när du grillar. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada emaljen när du tar ut dem. Grilla direkt på gallret på fals 4 och 5.

## Skador på sockellådan

### Obs!

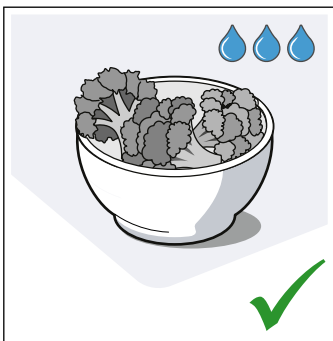
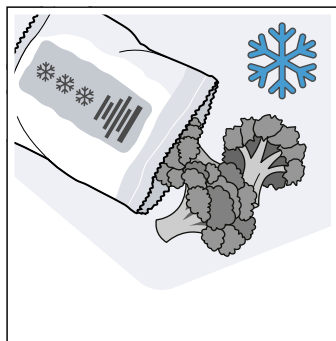
Placera inga heta föremål i sockellådan. Den kan skadas.

## Återvinning

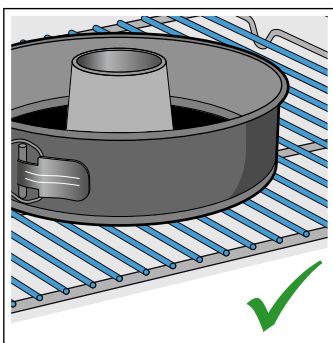
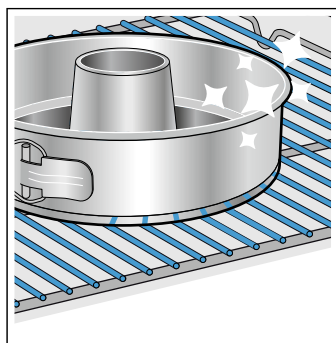
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

### Spara energi

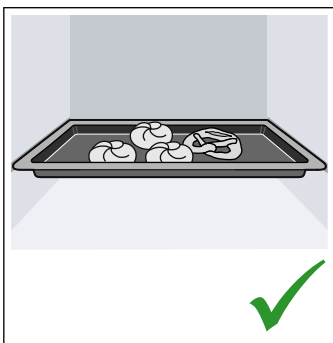
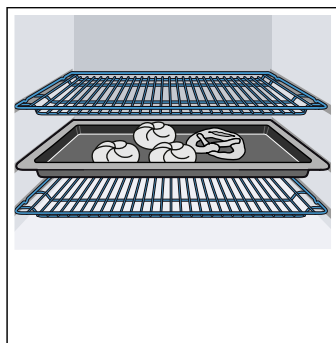
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



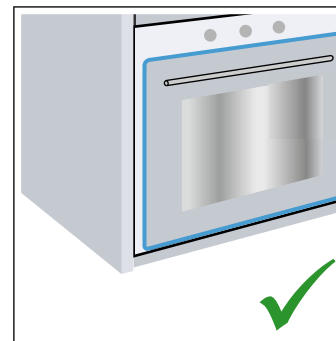
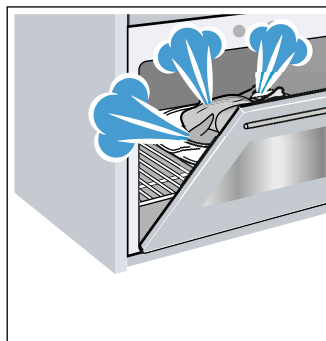
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



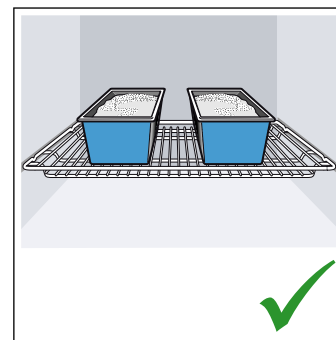
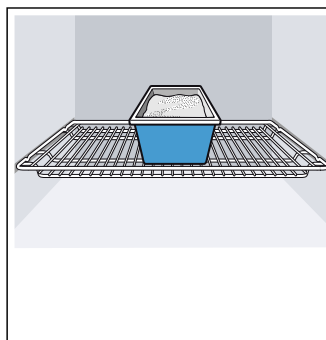
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.



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

### Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämja med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärls största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärls botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.



## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

## Tillagning med induktion

### Fördelar med att använda induktion

Matlagning med induktionshäll skiljer sig radikalt från vanlig matlagning eftersom värmen blir överförd direkt till grytan. Det ger flera fördelar:

- du kokar och steker snabbare.
- du spar effekt.
- du får smidigare skötsel och rengöring. mat som kokat över bränner inte fast så lätt.
- Effektregering och säkerhet; hällen höjer och sänker effekten direkt när du ändrar. Induktionshällen slår av effektmattningen direkt om du tar av grytan från kokzonen utan att först slå av den.

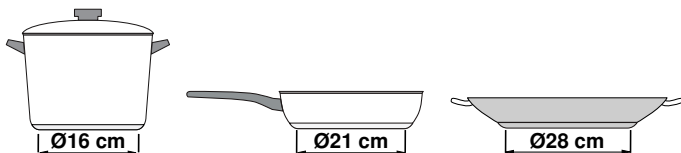
### Kokkärl

Använd bara ferromagnetiska grytor gjorda för induktionshäll som t.ex.:

- gjorda av stålmalj
- gjorda av gjutjärn
- specialgjorda i rostfritt för induktionshäll.

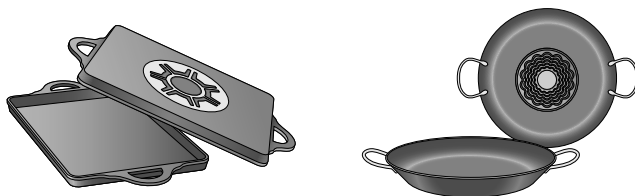
Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Kastrulltest".

Bra slutresultat kräver att den ferromagnetiska delen av grytbotten matchar storleken på kokzonen. Om kokzonen inte känner av grytan, prova igen på en mindre kokzon.

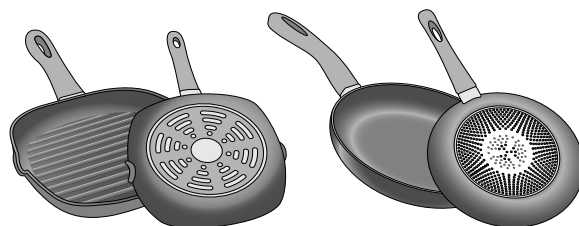


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- Om bara delar av grytbotten är ferromagnetisk, så är det de ytorna som blir varma. Det kan ge ojämn värmefördelning. Den del som inte är ferromagnetisk kan ge för låg matlagningstemperatur.



- Består grytbotten t.ex. av material med aluminiuminnehåll minskar det också den ferromagnetiska ytan. Det kan göra så att grytan inte blir riktigt varm eller att hällen inte ens känner av den.



### Olämpliga kokkärl

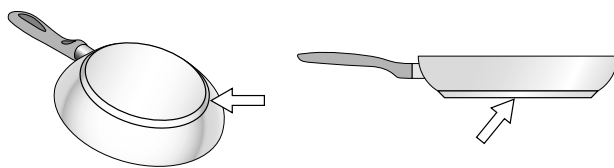
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

### Grytbottens egenskaper

Bottnarnas egenskaper kan påverka slutresultatet. Använd grytor och pannor av material som ger jämn värmefördelning som t.ex. rostfria grytor med sandwichbotten, så spar du både tid och effekt.

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



### Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl 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 kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slocknar tillagningszonen automatiskt.



### Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustad med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl 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.

### Zonvakt

Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk Ø och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten-Ø.



## Installation och anslutning

Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.

### Elanslutning

Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Följ alltid elleverantörens föreskrifter.

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

#### Obs!

Enheten är avsedd för fast elanslutning med befintlig sladd.

Ta aldrig bort sladden på enheten förutom vid skador och byt den inte mot sladd med/utan kontakt!

#### Obs!

Är sladden skadad, så måste den bli utbytt av tillverkaren, service eller någon med samma behörighet.



### Varning – Livsfara!!

Risk för stötar vid kontakt med spänningssatta detaljer.

- Ta bara i kontakten med torra händer.
- Ta alltid tag i kontakten när du drar ur, inte i sladden. Annars kan du skada sladden.
- Dra aldrig ur sladden när enheten är igång.

Följ anvisningarna nedan och se till så att:

### Anvisningar

- kontakt och uttag matchar.
- ledningsarean är tillräcklig.
- jordningen är rätt installerad.
- det bara är behörig elektriker som byter sladd (om det behövs). Ny sladd finns att köpa hos service.
- det får inte finnas några grenuttag/-kopplingar eller förlängningssladdar.
- använd bara jordfelsbrytare märkta med . Det är bara jordfelsbrytare märkta med den symbolen som uppfyller gällande föreskrifter.
- kontakten alltid går att nå.
- sladden inte blir veckad, klämd, ändrad eller kapad.
- sladden inte kommer i kontakt med värmekällor.

### 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.

## Ta ur enheten

Gör enheten strömlös.

### **⚠ Varning – Risk för elstöt! !**

Det kan finnas restspänningar i anslutningarna när du gör enheten strömlös. Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten.

## Angränsande stommar

Angränsande stommar ska vara tillverkade av icke brännbart material. Angränsande skåpfronter ska tåla minst 90°C.

## Tippskydd

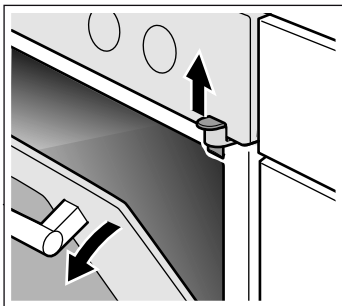
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

## Lucklås

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

### Öppna ugnsluckan.

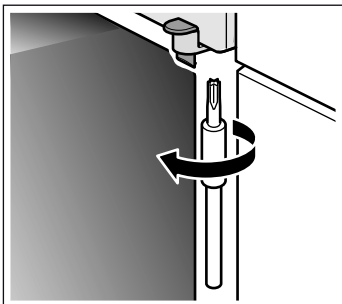
Tryck upp spärren (bild A).



### 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.

## Åtgärder vid transport

Fäst alla rörliga delar i och på enheten med tejp som är lätt att ta bort. Skjut in alla tillbehör (t.ex. bakplåtar) på lämpligt ställe med en tunn kartongbit i kanterna, så att enheten inte skadas. Lägg en kartongbit eller liknande mot fram- och baksidan inuti ugnen, så att insidan på glasluckan inte får en smäll. Tejpa fast luckan mot enhetens sidor. Gör samma sak med den övre luckan om sådan finns.

Spara enhetens originalförpackning. Transportera alltid enheten i originalförpackningen. Iakttag förpackningens transportpil.

### Om originalförpackningen inte finns kvar

Packa in enheten i en ny förpackning, så att den skyddas mot eventuella transportskador.

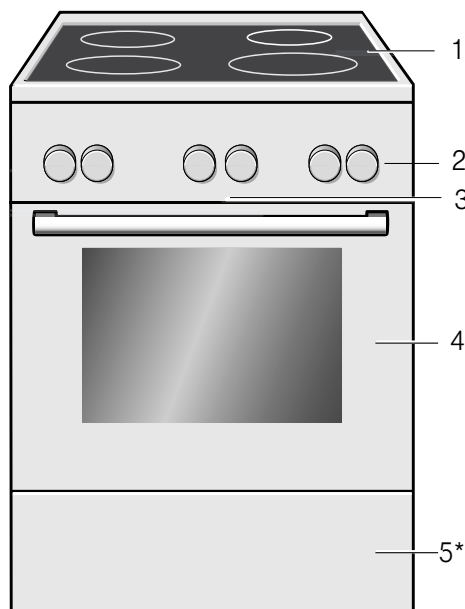
Transportera enheten i upprätt läge. Håll inte i enhetens luckhandtag eller i anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas. Placera inga tunga föremål ovanpå enheten.

## Lär dig enheten

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

### Allmänt

Utförandet beror på aktuell modell.



#### Kommentarer

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

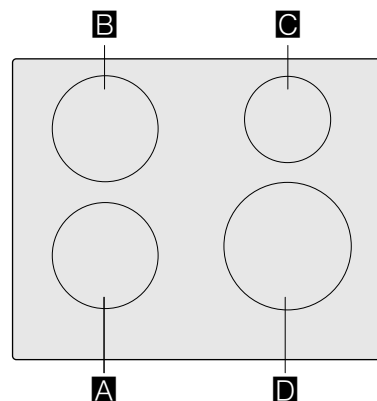
\* Tillval (finns bara på vissa maskiner)

\*\* Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.

**Anvisning:** Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

### Kokzoner

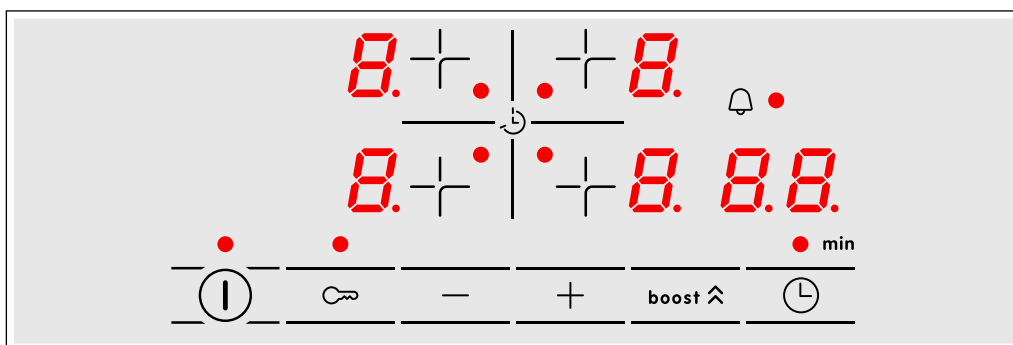
Här är en överblick över kontrollerna. Utförandet beror på aktuell modell.



|       |        | g*      | b*      |
|-------|--------|---------|---------|
| A / B | Ø 18   | 1.800 W | 3.100 W |
| C     | Ø 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| D     | Ø 21   | 2.200 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

## Kontrollpanelen



### Kontroller

|         |                     |
|---------|---------------------|
| ⓘ       | Huvudbrytare        |
| +       | Välja kokzon        |
| -/+     | Inställningar       |
| boost ^ | PowerBoost-funktion |
| ⌚       | Timerfunktion       |
| 🔒       | Barnspärr           |

### Indikeringar

|     |             |
|-----|-------------|
| 0   | Status      |
| 1-9 | Effektlägen |
| H/h | Restvärme   |

### Indikeringar

|    |                     |
|----|---------------------|
| b  | PowerBoost-funktion |
| 00 | Timer               |

### Kontroller

Du slår på resp. funktion genom att trycka på symbolen.

### Anvisningar

- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

### Kokzonerna

### Inbyggnadshällar

|   |                |                                                      |
|---|----------------|------------------------------------------------------|
| ○ | Separat kokzon | Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek. |
|---|----------------|------------------------------------------------------|

Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för inductionshäll, se avsnittet → "Tillagning med induction"

### Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar att kokzonen fortfarande är varm. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

- **H**: hög temperatur
- **h**: låg temperatur

Tar du av kastrull, gryta eller liknande från kokzonen under matlagningen, så blinkar restvärmeindikeringen och valt effektläge växelvis.

Slår du av kokzonen, så lyser restvärmeindikeringen. Restvärmeindikeringen fortsätter lysa så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.

## Kontroller

Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.

### Ugnsfunktioner och funktioner

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

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

| Ugnsfunktion                                                                      | Användning                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 3 D-varmluft<br>För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.                                                                                                                            |
|   | Anpassad varmluft<br>Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen. |
|   | Pizzaläge<br>För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.                                                                                                                                       |
|   | Undervärme<br>För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.                                                                                                                                                                                         |
|   | Grill, stor yta<br>För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.                                                                                                              |
|   | Varmluftsgrill<br>För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.                                                                                                 |
|  | Över-/undervärme<br>Vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.                                          |

### Andra funktioner

Din nya ugn har ännu fler funktioner som vi strax ska beskriva här.

| Funktion                                                                           | Användning                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Snabbuppvärmning<br>Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör.                                          |
|  | Ugnsbelysning<br>Slår på ugnsbelysningen utan funktion. Underlättar t.ex. vid rengöring av ugnsutrymmet. |

## Temperatur

Termostatvredet ställer in ugnstemperaturen. Dessutom använder du det för att välja lägen till andra funktioner.

Vid temperaturinställningar över 250°C sänker enheten temperaturen efter ca 10 minuter till ca 240°C. Har enheten på ugnsfunktionen över-/undervärme eller undervärme, så sänker den inte.

| Läge                     | Betydelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ●                        | Nolläge<br>Enhetsen värmer inte upp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 50-275                   | Temperaturintervall<br>Inställbar ugnstemperatur i °C.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1, 2, 3 eller I, II, III | Grilllägen<br>Inställbara grilllägen, stor yta  och liten yta  (beroende på enhetstyp).<br>Läge 1 = låg effekt<br>Läge 2 = medeleffekt<br>Läge 3 = hög effekt |

### Temperaturindikering

Kontrolllampan ovanför termostatvredet lyser när enheten värmer upp. Den slocknar när värmeelementet slår av.

När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när kontrollampan slocknar första gången.

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

## Ugnsutrymme

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

### Öppna luckan

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

### Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen med funktionsvredet, så slår den av.

Ställer du funktionsvredet i ugnsbelysningsläge, så tänds du belysningen utan att slå på ugnen. Det underlättar t.ex. vid rengöring av enheten.

### Kylfläkt

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

### Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

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

## Tillbehör

Det finns diverse tillbehör bipackade med enheten. Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

### Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

|                                                                                    |                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Galler</b><br>För formar, kak- och gratängformar.<br>För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.                                                                 |
|  | <b>Långpanna</b><br>För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar.<br>Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. |
|  | <b>Bakplåt</b><br>För småkakor på plåt                                                                                                                                |

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

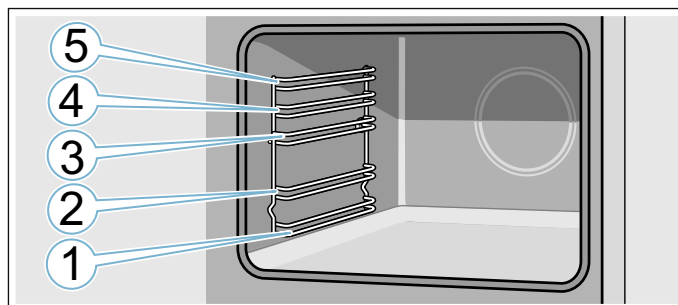
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet.

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

### Sätta in tillbehör

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

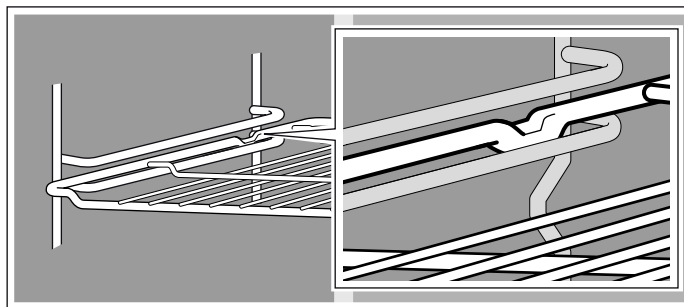
Ugnsutrymmets översta fals är märkt med en grillsymbol på många enheter.



Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar. Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tappar.

Se till så att utbuktningen är vänd inåt när du sätter in tillbehöret i ugnen. Annars snäpper det inte fast.





### Anvisningar

- Håll bakplåten med båda händerna på sidorna och skjut in den parallellt i ugnsstegen. Rör inte bakplåten hit och dit i sidled när du sätter in. Det kan få bakplåten att nypa fast. Det kan skada emaljytan.
- Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.
- Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

### Extratillbehör

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

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

**Anvisning:** Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → "Service" på sidan 31

#### Extratillbehör

##### Galler

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

##### Bakplåt

För småkakor på plåt

##### Långpanna

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

##### Iläggsgaller

För kött, fågel och fisk.

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

##### Proffspanna

För tillagning av stora mängder. Perfekt för t.ex. moussaka.

##### Lock till proffspannan

Locket gör proffspannan till en proffstekgryta.

##### Pizzaplåt

För pizza och stora, runda kakor.

##### Grillplåt

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

##### Baksten

För hembakt bröd, småfranska och pizza med knaprig botten.

Förvärm bakstenen till rekommenderad temperatur.

##### Glasstekgryta

För grytstekar och gratänger.

##### Glasform

För gratänger, grönsaksrätter och bakverk.

##### Utdragssystem, 1 par

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

##### Utdragssystem, 2 par

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

##### Utdragssystem, 3 par

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



## Före första användning

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten: Rengör dessutom ugnsutrymme och tillbehör.

### Rengöra ugn och tillbehör

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

#### Rengöra ugnsutrymmet

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

Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen som t.ex. frigolitkulor och ta bort tejp i och på enheten. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning. Vädra köket medan enheten värmer upp.

Gör de angivna inställningarna. Nästa kapitel tar upp hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur.

| Inställningar  |             |
|----------------|-------------|
| Ugnsfunktion   | 3D-varmluft |
| Temperatur     | maximal     |
| Tillagningstid | 1 timme     |

Slå av enheten efter angiven tillagningstid.

Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när ugnen svalnat.

#### Rengöra tillbehör

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



## Använda maskinen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

### Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ①. Enheten ger signal. Indikeringen vid huvudbrytaren och kokzonsindikeringen lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av: tryck på ① tills indikeringen slocknar. Alla kokzoner slår av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

#### Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom den tiden går kokzonen igång med tidigare inställningar.
- Hällens maxeffekt beror på elanslutningen. Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt på de kokzoner som är på så att maxvärdet inte blir överskridet. När funktionen effekthantering är på, så kan kokzonseffekten ibland understiga börvärdet.

### Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med **+** och **-**.

Effektläge **1** = lägsta effekt.

Effektläge **9** = högsta effekt.

Alla effektlägen har mellanlägen. De är markerade med punkter.

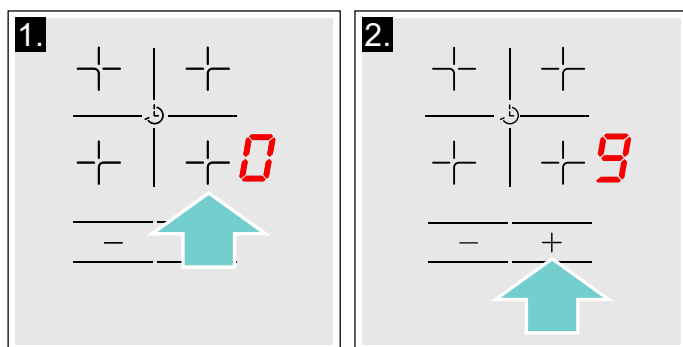
#### Anvisningar

- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att skydda enhetens känsliga delar mot överhettning eller elöverbelastning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att förhindra oljud från enheten.

### Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon med **+**.
2. Tryck på **+** eller **-** inom 10 sekunder. Du får upp följande grundinställning:
  - +**: effektläge **9**
  - : effektläge **4**



Effektläget är inställt.

### Byta effektläge

Välj kokzon och tryck på **+** eller **-** tills du får upp det effektläge du vill ha på displayen.

### Slå av kokzonen

Välj kokzon och tryck sedan på **+** eller **-** tills du får upp **0** på displayen.

Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

### Anvisningar

- 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.

## Rekommendationer

### Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redde soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock. Det behöver inte ånga ut för att ge bra slutresultat.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Undvik rykande het olja, så blir tillagningen hälsosammare.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap.

### Tillagningstabell

Tabellen visar vilka effektlägen som passar vilken mat. Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

|                                                 | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|-------------------------------------------------|------------|-----------------------|
| <b>Smälta</b>                                   |            |                       |
| Choklad, chokladglasyr                          | 1 - 1.     | -                     |
| Smör, honung, gelatin                           | 1 - 2      | -                     |
| <b>Värma på och varmhålla</b>                   |            |                       |
| Gryta, t.ex. linsgryta                          | 1. - 2     | -                     |
| Mjök*                                           | 1. - 2.    | -                     |
| Värma på varmkorv*                              | 3 - 4      | -                     |
| <b>Tina och värma på</b>                        |            |                       |
| Spenat, djupfrost                               | 3 - 4      | 15 - 25               |
| Gulasch, djupfrost                              | 3 - 4      | 35 - 55               |
| <b>Sjuda</b>                                    |            |                       |
| Potatisklomp*                                   | 4. - 5.    | 20 - 30               |
| Fisk*                                           | 4 - 5      | 10 - 15               |
| Vitsås, t.ex. béchamelsås                       | 1 - 2      | 3 - 6                 |
| Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås | 3 - 4      | 8 - 12                |
| * Utan lock                                     |            |                       |
| ** Vänd flera gånger                            |            |                       |
| *** Förvärm på effektläge 8 - 9.                |            |                       |

|                                                                                             | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|
| <b>Koka, ånga, ångkoka</b>                                                                  |            |                       |
| Ris (med dubbel vattenmängd)                                                                | 2. - 3.    | 15 - 30               |
| Risgrynsgröt***                                                                             | 2 - 3      | 30 - 40               |
| Skalpotatis                                                                                 | 4. - 5.    | 25 - 35               |
| Kokt potatis                                                                                | 4. - 5.    | 15 - 30               |
| Pasta, nudlar*                                                                              | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Gryta                                                                                       | 3. - 4.    | 120 - 180             |
| Soppor                                                                                      | 3. - 4.    | 15 - 60               |
| Grönsaker                                                                                   | 2. - 3.    | 10 - 20               |
| Grönsaker, djupfrysta                                                                       | 3. - 4.    | 7 - 20                |
| Tryckkokning                                                                                | 4. - 5.    | -                     |
| <b>Bräsering</b>                                                                            |            |                       |
| Rullader                                                                                    | 4 - 5      | 50 - 65               |
| Grytstek                                                                                    | 4 - 5      | 60 - 100              |
| Gulasch***                                                                                  | 3 - 4      | 50 - 60               |
| <b>Bräsera/steka med lite olja*</b>                                                         |            |                       |
| Schnitzel, opanerad eller panerad                                                           | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Schnitzel, djupfryst                                                                        | 6 - 7      | 6 - 12                |
| Kotlett, opanerad eller panerad**                                                           | 6 - 7      | 8 - 12                |
| Biff (3 cm tjock)                                                                           | 7 - 8      | 8 - 12                |
| Fågelbröst (2 cm tjockt)                                                                    | 5 - 6      | 10 - 20               |
| Fågelbröst, djupfryst**                                                                     | 5 - 6      | 10 - 30               |
| Pannbiffar (3 cm tjocka)**                                                                  | 4. - 5.    | 20 - 30               |
| Hamburgare (2 cm tjocka)**                                                                  | 6 - 7      | 10 - 20               |
| Fisk och fiskfilé, opanerad                                                                 | 5 - 6      | 8 - 20                |
| Fisk och fiskfilé, panerad                                                                  | 6 - 7      | 8 - 20                |
| Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar                                               | 6 - 7      | 8 - 15                |
| Scampi, räkor                                                                               | 7 - 8      | 4 - 10                |
| Sautera grönsaker och svamp, färska                                                         | 7 - 8      | 10 - 20               |
| Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil                        | 7 - 8      | 15 - 20               |
| Djupfryst mat, t.ex. middagsrätter                                                          | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Pannkakor (stek i följd)                                                                    | 6. - 7.    | -                     |
| Omelett (stek i följd)                                                                      | 3. - 4.    | 3 - 10                |
| Stekt ägg                                                                                   | 5 - 6      | 3 - 6                 |
| <b>Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)</b> |            |                       |
| Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets                                      | 8 - 9      | -                     |
| Kroketter, djupfrysta                                                                       | 7 - 8      | -                     |
| Kött, t.ex. kycklingdelar                                                                   | 6 - 7      | -                     |
| Fisk, panerad eller friterad                                                                | 6 - 7      | -                     |
| Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura                              | 6 - 7      | -                     |
| Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt                                               | 4 - 5      | -                     |
| * Utan lock                                                                                 |            |                       |
| ** Vänd flera gånger                                                                        |            |                       |
| ***Förvärm på effektläge 8 - 8.                                                             |            |                       |

## Tidsfunktioner

Hällen har 2 timerfunktioner:

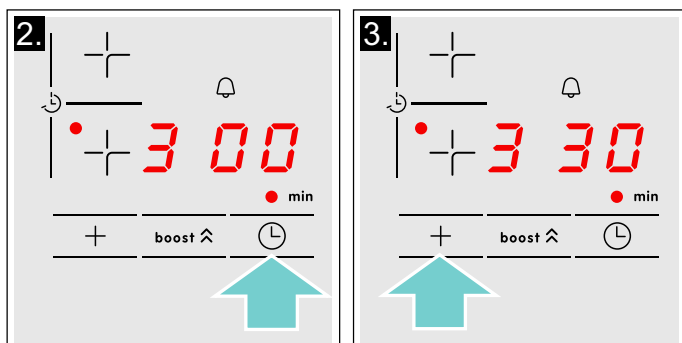
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

### programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

#### Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på . ● lyser på kokzonsindikeringen. Du får upp **00** på timerdisplayen.
3. Tryck på **+** eller **-**. Du får upp grundinställningen:  
**+**: 30 minuter.  
**-**: 10 minuter.



4. Välj den tillagningstid du vill ha med **+** eller **-**.

Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

**Anvisning:** Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra. Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt → "Grundinställningar"

#### Ändra eller radera tid

Välj kokzon. Tryck på  och ändra tillagningstiden med **+** eller **-** eller ställ tiden på **00**.

#### När tidsperioden har gått

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn **00** i 10 sekunder. Indikatorn ● för önskad kokzon tänds. Tryck på symbolen , indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

#### Anvisningar

- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp tiden för vald kokzon på timerdisplayen.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

## Äggklockan

Du kan ställa in tider upp till 99 minuter med äggklockan.

Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

#### Gör så här:

1. Timern går att ställa in på 2 olika sätt:
  - tryck 2 gånger på  innan du väljer kokzon.
  - Tryck på  innan du väljer kokzon. Indikatorn ● bredvid  lyser. Du får upp **00** på timerdisplayen.
2. Tryck på **+** eller **-**. Grundinställningen visas.  
**+**: 10 minuter.  
**-**: 5 minuter.
3. Ställ in den tid du vill ha med **+** eller **-**. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

#### Ändra eller radera tid

Tryck på  tills indikatorn ● tänds vid . Ändra eller ställ tiden med **+** eller **-** till **00**.

#### 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.



## PowerBoost-funktion

Powerboost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9.

Funktionen fungerar på alla kokzoner när inga andra kokzoner är på. Annars blinkar **b** och 9 på kokzonsindikeringen.

### Slå på

1. Välj kokzon.
  2. Tryck på **boost** .
- Du får upp **b** på displayen.  
Funktionen är på.

**Anvisning:** Slår du på en kokzon när PowerBoost är på, så blinkar **b** och 9 på kokzonsindikeringen; sedan ställer enheten automatiskt in effektläget 9.  
PowerBoost-funktionen slår av.

### Slå av

1. Välj kokzon.
  2. Tryck på **boost** .
- b** slocknar på displayen och kokzonen återgår till effektläge 9.  
Funktionen slår av.

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



## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### 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.

### Slå på och av

Kapitlet → "Grundinställningar" beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

## Automatisk säkerhetsavstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om en kokzon varit på länge utan ändrade inställningar.

Kokzonen slutar värma på. **F**, **B** blinkar omväxlande på kokzonsdisplayen och **h** eller **H** på restvärmeindikeringen.

Indikeringen slår av om du trycker på någon av symbolerna. Du kan nu ställa in kokzonen igen.

När den automatiska säkerhetsavstängningen slår på beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).



## Grundinställningar

| Indikering  | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>  | <b>Barnspärr</b><br><b>0</b> Manuell*.<br><b>1</b> Automatisk.<br><b>2</b> Funktionen är av.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>c 2</b>  | <b>Ljudsignaler</b><br><b>0</b> Kvitterings- och felsignal är av.<br><b>1</b> Bara felsignal är på.<br><b>2</b> Bara kvitteringssignal är på.<br><b>3</b> Alla ljudsignaler är på.*                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>c 5</b>  | <b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b><br><b>00</b> Av.*<br><b>0 1-99</b> Tid till automatisk avstängning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>c 6</b>  | <b>Timerfunktionens signaltid</b><br><b>1</b> 10 sekunder.*<br><b>2</b> 30 sekunder.<br><b>3</b> 1 minut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>c 7</b>  | <b>Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt</b><br><b>Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt.</b><br><b>0</b> Av. Hällens maxeffekt. *<br><b>1</b> 1000 W minimieffekt.<br><b>1.</b> 1500 W<br>...<br><b>3</b> 3000 W rek. avsäkring 13 A.<br><b>3.</b> 3500 W rek. avsäkring 16 A.<br><b>4</b> 4000 W<br><b>4.</b> 4500 W rek. avsäkring 20 A.<br>...<br><b>9</b> eller <b>9.</b> Hällens maxeffekt. |
| <b>c 9</b>  | <b>Tid för val av kokzon</b><br><b>0</b> Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.*<br><b>1</b> Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>c 12</b> | <b>Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen</b><br><b>0</b> Inte lämplig<br><b>1</b> Inte optimal<br><b>2</b> Lämplig                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



c23

**Automatisk hantering av effektbegränsning**

0

Av: visar effektbegränsningen enligt Power-Management-funktionen.\*

1

På: visar inte effektbegränsningen enligt Power-Management-funktionen.

c0

**Återställa till standardinställningarna**

0

Individuella inställningar.\*

1

Återställ till fabriksinställningarna.

\*Fabriksinställning

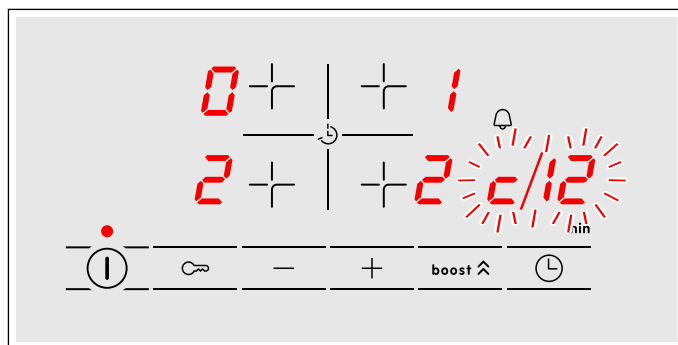
**Kastrulltest**

Funktionen kan kontrollera tillagningstid och -typ beroende på kastrull, gryta eller panna.

Resultatet blir ett referensvärde som beror på egenskaperna hos kastrull, gryta och panna samt använd kokzon.

1. Sätt kall kastrull, gryta eller panna med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 1 2**.
3. Tryck på **+** eller **-**. **-** blinkar på kokzonsindikeringen. Funktionen slår på.

Du får upp tillagningstyp och -tid på kokzonsindikeringen inom 20 sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

**Resultat**

0

Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.\*

1

Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.\*

2

Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.

\* Finns det en mindre kokzon, testa en gång till på den mindre kokzonen.

Välj **+** eller **-** för att slå på funktionen igen.

**Anvisningar**

- Använder du en kokzon som är mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp och resultatet kan inte bli suveränt eller riktigt bra.
- Information om funktionen hittar du i kap. → "Grundinställningar"
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

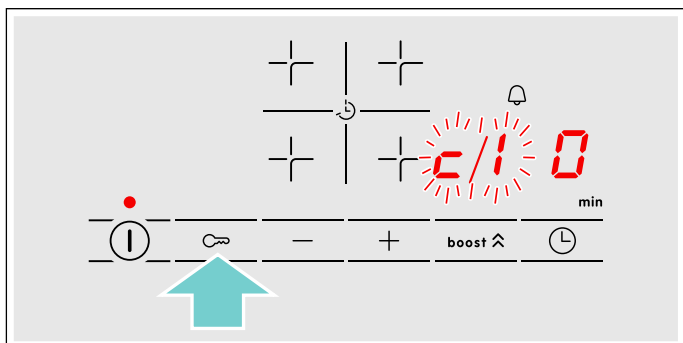
**Så här hoppar du till grundinställningarna:**

Hällen ska vara av.

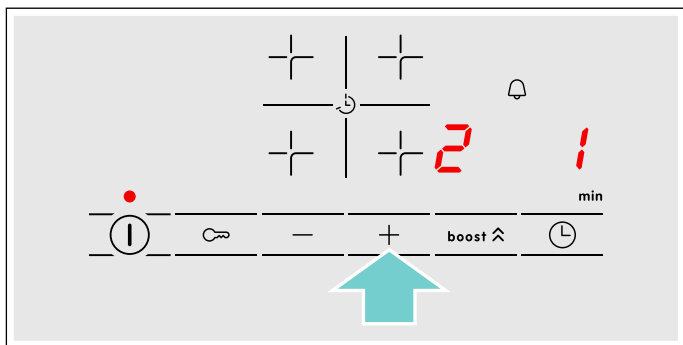
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på **c** inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på **+** eller **-** för att få upp separata indikeringar.

| Produktinfo           | Indikering |
|-----------------------|------------|
| Kundtjänstindex (KI)  | 0 1        |
| Tillverkningsnummer   | Fd         |
| Tillverkningsnummer 1 | 95.        |
| Tillverkningsnummer 2 | 05         |

3. Trycker du på **c** igen, så hoppar du till grundinställningarna. **c** och **1** blinkar växelvis på displayerna och du får upp **0** som förinställning.



4. Tryck på **c** tills du får upp den funktion du vill ha.
5. Välj sedan den inställning du vill ha med **+** och **-**.



6. Tryck minst 4 sekunder på **c**.

Enheten sparar inställningarna.

**Lämna grundinställningarna**

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

## PowerManager

Du kan ställa in hällens totaleffekt med Power-Manager-funktionen.

Hällen fabriksförinställd. Power-Manager-funktionen kan ändra inställningen så att den matchar resp. elinstallationskrav.

Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt på de kokzoner som är på så att inställningen inte blir överskriden.

Kokzonseffekten kan alltså ibland ligga under märkvärdet när Power-Manager-funktionen är på. Slår du på en kokzon och uppnår effektbegränsningen, så får du upp  en kort tid på kokzonsindikeringen. Enheten reglerar och väljer automatiskt högsta möjliga effektläge.

För mer information samt hur hällens totaleffekt blir påverkad, se kap. → "Grundinställningar"

## Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten.

### Slå på och av enheten

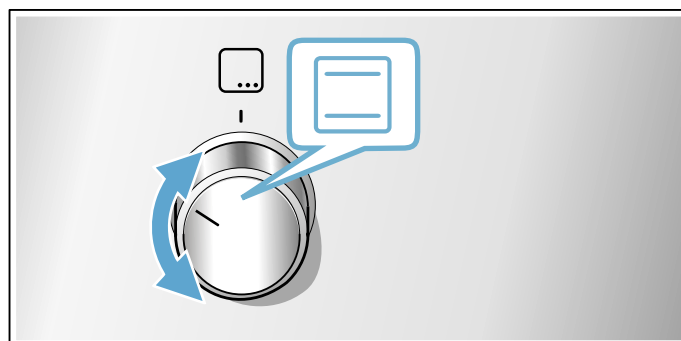
Funktionsvredet slår på och av enheten. Enheten är på vid lägen utom nollläget. Vrid funktionsvredet till nolläge för att slå av enheten.

### Ställa in ugnsfunktion och temperatur

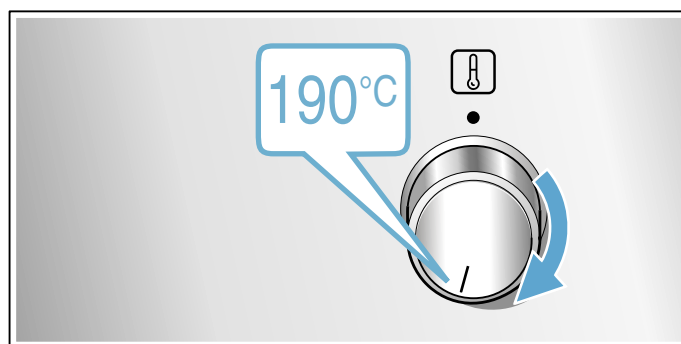
Du ställer smidigt in enheten med funktions- och termostadvreden. Du hittar vilken ugnsfunktion som passar bäst för maträtten i början av bruksanvisningen.

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

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.



Enheten börjar värma upp inom några sekunder.

Slå av enheten när maten är klar genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

### Ändra

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion och temperatur med respektive vred.

## Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden.

Använd sedan helst:

-  3D-varmluft
-  Över-/undervärme

Använd bara snabbuppvärmning vid inställd temperatur över 100 °C.

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

1. Vrid funktionsvredet till .
2. Ställ in temperaturen med termostadvredet. Ugnen börjar värma upp inom några sekunder.

Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. Ställ in maten i ugnsutrymmet.

## Rengöring

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

### 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 ugnrensning 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.



#### **Varning – Risk för brännskador!**

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

| Zon                                                                                      | Rengöringsmedel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rostfria ytor*<br>(beroende på enhets-<br>typ)                                           | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Torka alltid av rostfria ytor längs med metallstrukturen. Annars kan du repa materialet. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar.<br>Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. |
| Emaljerade, lackerade, screentrycka ytor samt plastytor*<br>(beroende på enhets-<br>typ) | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa vid rengöring.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Kontroller                                                                               | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa vid rengöring.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Övre lampglaset*<br>(beroende på enhets-<br>typ)                                         | Fönsterputs:<br>Rengör med mjuk trasa.<br>Det övre lampglaset går att ta av för rengöring. Följ kap. <b>Övre lampglaset!</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| * Tillval (finns bara på vissa maskiner, beroende på enhetstyp.)                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Zon                                                  | Rengöringsmedel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vred<br>Ta inte bort den!                            | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Hällinfattningen                                     | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör inte med glasskrapa, citron eller ättika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Gashäll och kårstöd*<br>(beroende på enhets-<br>typ) | Varmvatten och diskmedel.<br>Använd bara lite vatten, det får inte tränga ned<br>via brännarens underdel till enhetens inre.<br>Torka genast bort matrester samt när det<br>kokar över.<br>Kårstöden går att ta av.<br><br>Kårstöd av gjutjärn*:<br>Maskindiska inte!                                                                                                                                                               |
| Gasbrännare*<br>(beroende på enhets-<br>typ)         | Ta av brännarhuvud och -lock, rengör med<br>varmt vatten och diskmedel.<br>Maskindiska inte!<br>Spridaröppningarna får inte vara igensatta.<br>Piezotändningen: liten, mjuk borste.<br>Piezotändningarna måste vara torra för att gas-<br>brännarna ska fungera. Torka av alla delar<br>ordentligt. Sätt tillbaka dem ordentligt.<br>Brännarlocken är svartemaljerade. Färgen skif-<br>tar med tiden. Det påverkar inte funktionen. |
| Elhäll*<br>(beroende på enhets-<br>typ)              | Skurmedel eller svinto:<br>Slå sedan på brännaren ett slag, så att den tor-<br>kar. Fuktiga plattor rostar med tiden. Du får dra<br>på skyddsmedel så småningom.<br>Torka genast bort matrester samt när det<br>kokar över.                                                                                                                                                                                                         |
| Kårstöden*<br>(beroende på enhets-<br>typ)           | Ta bort gul-blåskimrande missfärgningar på<br>kårstöden med medel för rostfritt.<br>Använd inte skurmedel eller medel som repar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Glaskeramikhäll*<br>(beroende på enhets-<br>typ)     | Skötsel: hållrengöring<br>Rengöring: hållrengöring för glaskeramikhäl-<br>lar.<br>Följ rengöringsanvisningarna på förpack-<br>ningen.<br><br>⚠ Glasskrapa för hårt sittande smuts:<br>Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbla-<br>det är väldigt vasst. Risk för personskador!<br>Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt<br>alltid trasiga rakblad direkt.                                                              |
| Glashäll*<br>(beroende på enhets-<br>typ)            | Skötsel: hållrengöring<br>Rengöring: hållrengöring för glashällar.<br>Följ rengöringsanvisningarna på förpack-<br>ningen.<br><br>⚠ Glasskrapa för hårt sittande smuts:<br>Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbla-<br>det är väldigt vasst. Risk för personskador!<br>Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt<br>alltid trasiga rakblad direkt.                                                                          |
| Luckglas                                             | Fönsterputs:<br>Rengör med mjuk trasa.<br>Använd inte skrapa för glaskeramikhäll.<br>Luckan går att haka av för smidigare rengö-<br>ring. Se kap. <b>Haka av och hänga på<br/>ugnsluckan!</b>                                                                                                                                                                                                                                       |

\* Tillval (finns bara på vissa maskiner, beroende på enhetstyp.)

| Zon                                        | Rengöringsmedel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barnspärr*<br>(beroende på enhets-<br>typ) | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa.<br>Om ugnsluckan har barnspärr, så måste du ta<br>bort den före rengöring.<br>Är det jättesmutsigt fungerar inte barnspärren<br>som den ska.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Tätning<br>Ta inte bort den!               | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa. Skrubba inte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kokzon                                     | Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.<br>Rengör med disktrasa.<br>Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rost-<br>fritt eller ugnrensengöring.<br>Använd bara ugnrensengöring i kall ugn.<br><br>⚠ Använd självrengöringsfunktionen på de<br>självrengörande ytorna. Följ kap.<br><b>Självrengöring!</b><br>Obs! Använd aldrig hållrengöring på de själv-<br>rengörande ytorna.                                                                                                                             |
| Lampglaset till ugn-<br>belysningen        | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ugnsstegar                                 | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa eller borste.<br>Ugnsstegarna går att haka av för rengöring.<br>Följ kap. <b>Haka av och hänga på ugn-<br/>stegarna!</b><br><br>Utdragsskenor*<br>(beroende på enhetstyp)<br>Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa eller borste.<br>Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna,<br>rengör dem helst hopskjutna. Blötlägg eller<br>maskindiska inte, rengör inte heller med själv-<br>rengöring. Det kan skada ugnsskenorna och<br>påverka funktionen. |

\* Tillval (finns bara på vissa maskiner, beroende på enhetstyp.)

| Zon                                                              | Rengöringsmedel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tillbehör                                                        | <p>Varmt vatten och diskmedel:<br/>Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.</p> <p>Aluminiumplåt*:<br/>(beroende på enhetstyp)<br/>Torka torrt med mjuk trasa.<br/>Maskindiska inte!<br/>Använd aldrig ugnsrengöring.<br/>Undvik repor, se till så att knivar och andra vassa föremål aldrig kommer i kontakt med metallytorna.<br/>Använd inte aggressiva rengöringsmedel, repande svampar eller grova rengöringsdukar. Annars kan du repa materialet.</p> <p>Grillspett, roterande*<br/>(beroende på enhetstyp)<br/>Varmt vatten och diskmedel:<br/>Rengör med disktrasa eller borste. Maskindiska inte!</p> <p>Stektermometer*<br/>(beroende på enhetstyp)<br/>Varmt vatten och diskmedel:<br/>Rengör med disktrasa eller borste. Maskindiska inte!</p> |
| Sockellåda*<br>(beroende på enhetstyp)                           | Varmt vatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| * Tillval (finns bara på vissa maskiner, beroende på enhetstyp.) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### Anvisningar

- Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.  
Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Det är därför de kan vara lite skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

### Håll enheten ren

Håller du enheten ren och tar bort smutsen omgående, så fastnar smutsen inte så hårt.

### ⚠ Varning – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

### Tips

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

## Ugnsstegar

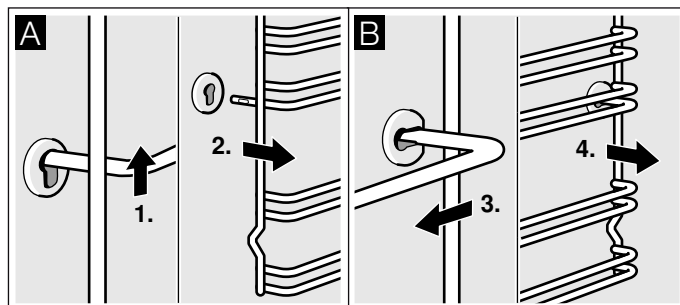
Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnsstegarna.

### Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

#### Ta loss ugnsstegarna

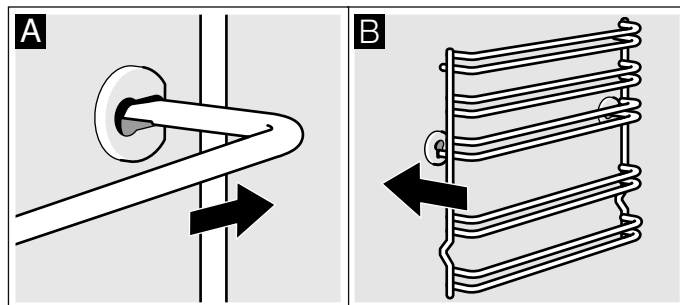
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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

#### Hänga in ugnsstegar

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



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

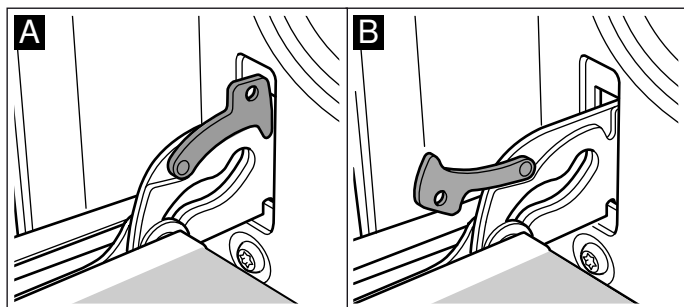
## Ugnsluckan

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

### Haka av och hänga på 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.

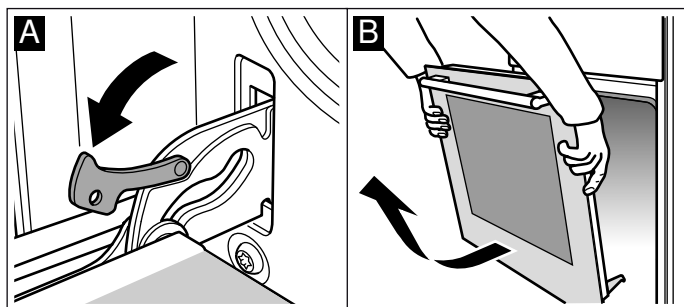


#### **Varning – Risk för personskador!!**

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

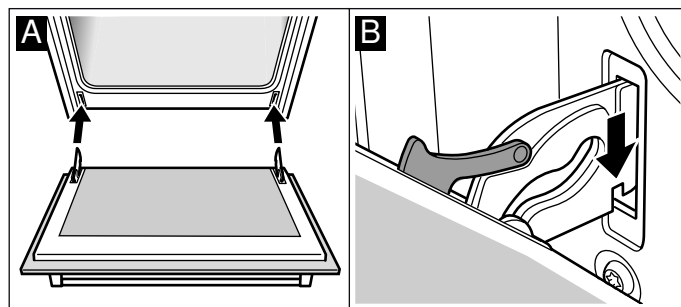
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



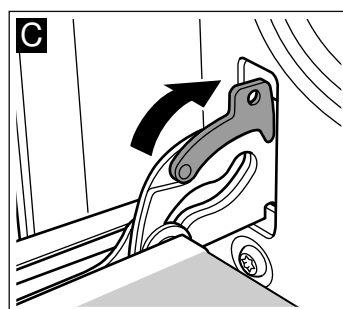
### Hänga på luckan

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.



#### **Varning – Risk för personskador!!**

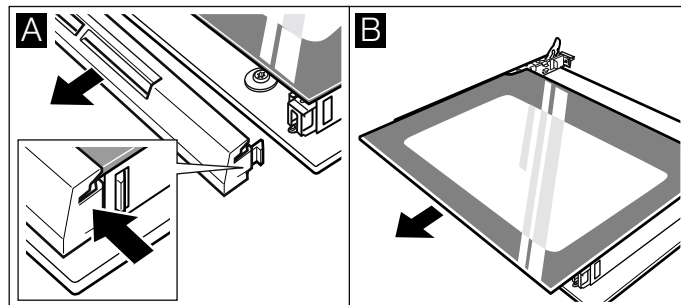
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

### Ta ur och sätta i luckans glasskivor

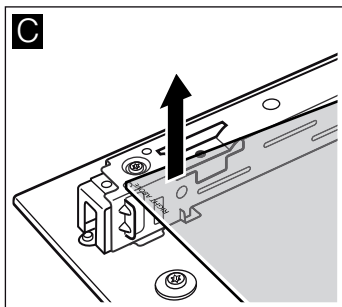
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

#### 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 glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

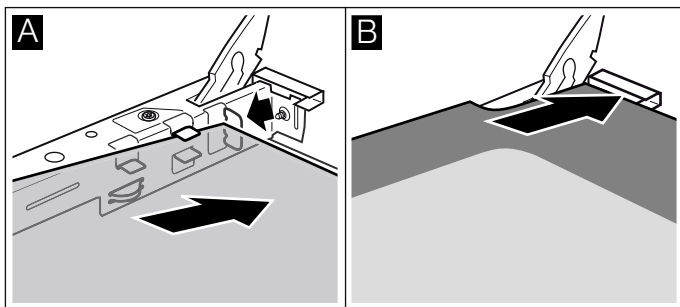
**⚠ Varning – Risk för personskador!**

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 glasen är rätt monterade.**

**Extra lucksäkerhet**

Ugnsluckan kan nå mycket hög temperatur om maten har lång tillagningstid.

Håll småbarn utom räckhåll och under uppsikt när du använder ugnen.

Det finns extra skyddsanordningar som förhindrar kontakt med ugnsluckorna. Du kan sätta på skyddsanordningarna när det finns barn i närheten av ugnen.

Du beställer specialtillbehöret (11023590) via service.



## Vanliga frågor och svar (FAQ)

### Användning

#### Varför kan jag inte slå på hällen och varför lyser barnspärrsymbolen?

Barnspärren är på.

Information om funktionen hittar du i kap. → "Barnspärr"

#### Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

Ta bort vätska eller matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål som ligger på kontrollerna.

Anvisning om hur du slår på och av ljudsignalen hittar du i kap. → "Grundinställningar"

### Oljud

#### Vad är det som låter vid tillagning?

Materialens egenskaper hos kastrullen, grytan eller pannans botten kan alstra ljud när du använder hällen. Ljuden är helt normala och beror på induktionstekniken, det är inget fel.

#### Möjliga ljud:

##### Dovt surrande som en transformator:

uppträder vid tillagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget.

##### Dovt pipljud:

uppträder när kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner när häller på vatten eller lägger i livsmedlet.

##### Knasterljud:

uppträder när kastrullen, grytan eller pannan består av sandwichmaterial eller om du använder flera samtidigt och de har olika storlek och består av olika material. Volymen på oljudet kan variera beroende på mängd och tillagningssätt.

##### Gälla pipljud:

kan uppträda om du använder 2 kokzoner samtidigt på max. effektläge. Pipljuden försvinner eller tystnar när du sänker effektläget.

##### Fläktljud:

Hällen har en fläkt som slår på vid hög temperatur. Fläkten kan även fortsätta gå när hällen är av om temperaturen är för hög fortfarande.

##### Rytmiskt ljud som en tickande klocka:

Ljudet uppträder när 3 eller fler kokzoner är på samtidigt. Ljudet försvinner eller tystnar när du slår av någon av kokzonerna.

### Kastruller, grytor och pannor

#### Vilka kastruller, grytor och pannor passar för induktionshäll?

Information om vilka kastruller, grytor och pannor som är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

#### Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

Kokzonen som kastrullen, grytan eller pannan står på är av.

Se till så att kokzonen som kastrullen, grytan eller pannan står på är på.

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen eller inte avsedd för induktionshäll.

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

#### Varför tar det så länge innan kastrullen, grytan eller pannan blir varm resp. varför blir det inte tillräckligt varmt trots högt effektläge?

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen eller inte avsedd för induktionshäll.

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"



## Rengöring

## Hur rengör jag hällen?

Du får optimalt resultat om du använder särskild hållrengöring. Vi rekommenderar att du inte använder starka eller repande rengöringsmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurboll.

Du hittar mer information om rengöring och skötsel av hällen i kap. → "Rengöring"

## ? Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

| Indikering                            | Möjlig orsak                                                                                                | Felåtgärd                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingen                                 | Strömförsörjningen är bruten.<br><br>Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger.<br><br>Elfel.     | Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar.<br><br>Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger.<br><br>Kan du inte åtgärda felet, kontakta service. |
| Indikeringarna blinkar                | Kontrollerna är fuktiga eller täckta av föremål ovanpå.                                                     | Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.                                                                                                                                                                        |
| — blinkar på kokzonsindikeringarna.   | Det har uppstått ett elektronikfel.                                                                         | Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.                                                                                                                                                 |
| <b>F2</b>                             | Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.                                             | Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.                                                                                                                            |
| <b>F4</b>                             | Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.                                                     |                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>F5</b> + effektläge och ljudsignal | Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.                            | Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Nu kan du fortsätta matlagningen.                                                                                                                           |
| <b>F5</b> och ljudsignal              | Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. | Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.                                                                                 |
| <b>F1/F6</b>                          | Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.                                         | Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.                                                                                                                                                 |
| <b>F8</b>                             | Kokzonen har varit på länge utan avbrott.                                                                   | Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.                                                                                                                                                       |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>         | Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.                                                   | Kontakta din elleverantör.                                                                                                                                                                                            |
| <b>U400</b>                           | Hällen är felansluten                                                                                       | Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.                                                                                                                                     |

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

## Anvisningar

- Får du upp **E** på displayen, så måste du hålla sensorfältet till resp. kokzon intryckt för att läsa av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.

## Felsökningstabell

Om en maträtt inte blir lyckad, läs avsnittet **. Vi har testat rätterna i vårt provkök.** Här hittar du massor med bra tips och information om tillagning, bakning och ugnstekning.

| Fel                  | Möjlig orsak                | Åtgärd/information                                                |
|----------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte. | Trasig säkring.             | Kontrollera i proppskåpet om säkringen är trasig.                 |
|                      | Strömavbrott.               | Kontrollera om köksbelysningen resp. andra köksmaskiner fungerar. |
| Ugnen är inte varm.  | Det är damm på kontaktorna. | Vrid vreden åt höger och vänster ett par gånger.                  |

### **⚠ Varning – Risk för stötar!!**

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara godkänd servicetekniker som får göra reparationer.

## Byta lampa i ugnsbelysningen i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller din återförsäljare.

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

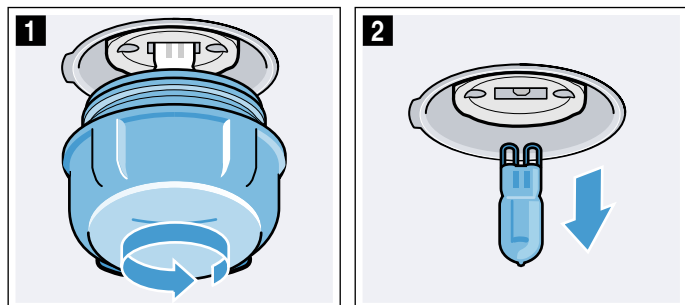
### **⚠ Varning – Risk för stötar!**

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

### **⚠ Varning – Risk för brännskador!**

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

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



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

## Service

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

## E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren sitter 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.

## Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsställning och temperatur som passar bäst till maträtten. Du får information om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om både form och tillagning.

**Anvisning:** Det kan bildas mycket vattenånga i ugnen vid tillagning livsmedlen. Enheten är väldigt energisnål och avger inte mycket värme utåt när den är igång. De stora temperaturskillnaderna mellan ugnsutrymme och yttre delar kan ge kondens på lucka, kontroller och intilliggande stomfronter. Det är ett normalt, fysiskt fenomen. Du kan minska kondensen med förvärmning eller genom att försiktigt glänta på luckan.

### Allmänna anvisningar

#### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och tillagningstid beror på mängd och recept. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med det lägre värdet. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in en högre temperatur nästa gång, om det behövs.

**Anvisning:** Tillagningstider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maten skulle visserligen vara klar på ytan men inte genomgräddad.

Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Då sparar du effekt. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning som tabellen anger. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.

Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen. Ytterligare information finns bland tipsen i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar effekt.

#### Ugnsfunktionen Anpassad varmluft

Anpassad varmluft är en smart ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livsmedel avgör hur mycket effekt du kan spara. Effekten försvinner om du gläntar på luckan för tidigt vid tillagning eller förvärmer.

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymme och ugnsfunktionerna. Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Välj en temperatur mellan 120°C och 230°C. Håll luckan stängd vid tillagning. Använd bara 1 fals vid tillagningen.

Ugnsfunktionen Anpassad varmluft används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.

#### Grädda på en fals

Använd följande falsar för gräddning på 1 fals:

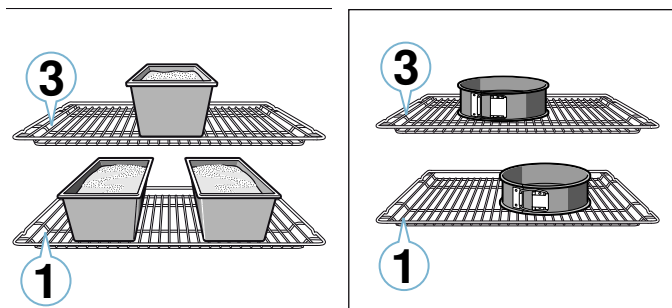
- Fals 2, höga bakverk resp. form på galler
- Fals 3, platta bakverk resp. bakplåt

#### Grädda på flera falsar

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

Gräddning på två falsar:

- Långpanna, fals 3  
Bakplåt, fals 1
- Formar på gallret  
första gallret, fals 3  
andra gallret, fals 1



Grädda på 3 falsar:

- Bakplåt, fals 5  
Långpanna, fals 3  
Bakplåt, fals 1

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara effekt. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

#### Tillbehör

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymme och ugnsfunktionerna.

Se till så att du alltid använder rätt tillbehör och sätter in dem ordentligt i ugnen. → "Tillbehör" på sidan 14

#### Bakplåtspapper

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

#### Kakor och småkakor

Din enhet har många ugnsfunktioner för att baka kakor och småkakor. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många maträtter.

Läs även anvisningarna i avsnittet Jäsläge.

#### Bakformar

Vi rekommenderar mörka metallbakformar för bästa slutresultat.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad.

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

### Djupfrysta produkter

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

Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämnna gräddningen förblir även efter gräddningen.

### Bröd och småfranska

#### Obs!

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

Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Inställningsvärdena för brödeggar gäller såväl för degar på plåt som degar i form.

### Formkakor

| Maträtt                                    | Tillbehör/form       | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|--------------------------------------------|----------------------|------|---------------|-----------------|------------------------|
| Sockerkaka, enkel                          | Krans-/formbrödsform | 2    |               | 160-180         | 50-60                  |
| Sockerkaka, enkel, 2 falsar                | Krans-/formbrödsform | 3+1  |               | 140-160         | 60-80                  |
| Sockerkaka, fin                            | Krans-/formbrödsform | 2    |               | 150-170         | 60-80                  |
| Tårtbotten av sockerkakssmet               | Tårtbottenform       | 3    |               | 160-180         | 30-40                  |
| Frukt- eller cheesecake med mördegssbotten | Springform Ø 26 cm   | 2    |               | 160-180         | 70-90                  |
| Tarte                                      | Pajform              | 1    |               | 200-240         | 25-50                  |
| Vetebröd                                   | Springform Ø 28 cm   | 2    |               | 150-160         | 25-35                  |
| Gugelhupf                                  | Hög sockerkaksform   | 2    |               | 150-170         | 60-80                  |
| Biskvibotten, 3 ägg                        | Springform Ø 26 cm   | 2    |               | 160-170         | 30-40                  |
| Biskvibotten, 6 ägg                        | Springform Ø 28 cm   | 2    |               | 160-170         | 35-45                  |

### Kakor på plåt

| Maträtt                                           | Tillbehör/form      | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|---------------------------------------------------|---------------------|------|---------------|-----------------|------------------------|
| Sockerkaka med garnering/fyllning                 | Långpanna           | 3    |               | 160-180         | 20-45                  |
| Små, jästa bakverk, 2 falsar                      | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 140-160         | 30-55                  |
| Mördegskaka med torr garnering/fyllning           | Långpanna           | 2    |               | 170-190         | 25-35                  |
| Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 160-170         | 35-45                  |
| Mördegskaka med saftig garnering/fyllning         | Långpanna           | 2    |               | 160-180         | 60-90                  |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning              | Långpanna           | 3    |               | 170-180         | 25-35                  |
| Vetebröd med torr garnering/fyllning, 2 falsar    | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 150-170         | 20-30                  |
| Vetebröd med saftig garnering/fyllning            | Långpanna           | 3    |               | 160-180         | 30-50                  |
| Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar  | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 150-170         | 40-65                  |
| Vetelängd, vetekrans                              | Långpanna           | 2    |               | 160-170         | 35-40                  |
| Rulltårta                                         | Långpanna           | 2    |               | 170-190*        | 15-20                  |
| Strudel, söt                                      | Långpanna           | 2    |               | 190-210         | 55-65                  |
| Strudel, fryst                                    | Långpanna           | 3    |               | 180-200         | 35-45                  |

\* Förvärm i 10 minuter

## Småkakor

| Maträtt                      | Tillbehör/form        | Fals  | Ugns-funktion                                                                       | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|------------------------------|-----------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Muffins                      | Muffinsplåt           | 2     |  | 170-190         | 20-40                  |
| Muffins, 2 falsar            | Muffinsplåtar         | 3+1   |  | 160-170         | 30-40                  |
| Små, jästa bakverk           | Långpanna             | 3     |  | 150-170         | 25-35                  |
| Små, jästa bakverk, 2 falsar | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |  | 150-170         | 25-40                  |
| Smördegskakor                | Långpanna             | 3     |  | 180-200         | 20-30                  |
| Smördegskakor, 2 falsar      | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |  | 180-200         | 25-35                  |
| Smördegskakor, 3 falsar      | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 170-190         | 30-45                  |
| Petits-choux                 | Långpanna             | 3     |  | 190-210         | 35-50                  |
| Petit-choux, 2 falsar        | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |  | 190-210         | 35-45                  |

## Småkakor

| Maträtt               | Tillbehör/form        | Fals  | Ugns-funktion                                                                         | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|-----------------------|-----------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Spritskakor           | Långpanna             | 3     |    | 140-150*        | 30-40                  |
| Spritskakor, 2 nivåer | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |    | 140-150*        | 30-45                  |
| Spritskakor, 3 falsar | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |    | 130-140*        | 40-55                  |
| Småkakor              | Långpanna             | 3     |  | 140-160         | 20-30                  |
| Småkakor, 2 falsar    | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |  | 130-150         | 25-35                  |
| Småkakor, 3 falsar    | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 130-150         | 30-40                  |
| Maräng                | Långpanna             | 3     |  | 80-100          | 100-150                |
| Maräng, 2 falsar      | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |  | 90-100*         | 100-150                |
| Nötkakor              | Långpanna             | 2     |  | 100-120         | 30-40                  |
| Nötkakor, 2 falsar    | Långpanna + bakplåt   | 3+1   |  | 100-120         | 35-45                  |
| Nötkakor, 3 nivåer    | Bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 100-120         | 40-50                  |

\* Förvärm

## Bröd och småfranska

| Maträtt                            | Tillbehör/form                 | Fals | Ugns-funktion                                                                         | Moment | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|------------------------------------|--------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|------------------------|
| Bröd, 750 g (formbröd och limpor)  | Långpanna eller form-brödsform | 2    |  | -      | 180-200         | 50-60                  |
| Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)   | Långpanna eller form-brödsform | 2    |  | -      | 200-220         | 35-50                  |
| Bröd, 1,5 kg (formbröd och limpor) | Långpanna eller form-brödsform | 2    |  | -      | 180-200         | 60-70                  |
| Focaccia                           | Långpanna                      | 3    |  | -      | 240-250         | 25-30                  |
| Småfranska, söta, färska           | Långpanna                      | 3    |  | -      | 170-180*        | 20-30                  |
| Småfranska, söta, färska, 2 falsar | Långpanna + bakplåt            | 3+1  |  | -      | 160-180*        | 15-25                  |
| Småfranska, färska                 | Långpanna                      | 3    |  | -      | 200-220         | 20-30                  |
| Varma smörgåsar, 4 st.             | Galler                         | 3    |  | -      | 200-220         | 15-20                  |
| Varma smörgåsar, 12 st.            | Galler                         | 3    |  | -      | 220-240         | 15-25                  |

\* Förvärm

**Pizza, quiche och pajer**

| Maträtt                           | Tillbehör/form      | Fals | Ugns-funktion                                                                       | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|-----------------------------------|---------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Pizza, färsk                      | Långpanna           | 3    |  | 170-190         | 20-30                  |
| Pizza, färsk, 2 falsar            | Långpanna + bakplåt | 3+1  |  | 160-180         | 35-45                  |
| Pizza, färsk, tunn botten         | Långpanna           | 2    |  | 250-270*        | 20-30                  |
| Pizza, kyld                       | Långpanna           | 1    |  | 180-200*        | 10-15                  |
| Pizza, frusen, tunn botten, 1 st. | Galler              | 2    |  | 190-210         | 15-20                  |
| Pizza, frusen, tunn botten, 2 st. | Långpanna + galler  | 3+1  |  | 190-210         | 20-25                  |
| Pizza, fryst, tjock botten, 1 st. | Galler              | 3    |  | 180-200         | 20-25                  |
| Pizza, fryst, tjock botten, 2 st. | Långpanna + galler  | 3+1  |  | 170-190         | 20-30                  |
| Minipizzor                        | Långpanna           | 3    |  | 190-210         | 10-20                  |
| Pajer i form                      | Springform Ø 28 cm  | 2    |  | 170-190         | 40-50                  |
| Ostpaj                            | Pajform             | 2    |  | 190-210         | 35-45                  |
| Tarte                             | Gratängform         | 2    |  | 170-190         | 55-65                  |
| Empanada                          | Långpanna           | 3    |  | 180-190         | 35-45                  |
| Börek                             | Långpanna           | 2    |  | 220-240         | 30-40                  |

\* Förvärm

**Baktips**

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Om du vill se efter om bakverket är genomgräddat.                                                     | Stick in en tandpetare i bakverkets tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är bakverket klart.                                                                                                                                                                                                                 |
| Bakverket faller ihop.                                                                                | Använd mindre vätska nästa gång. Eller så sänker du temperaturen 10°C och förlänger gräddningstiden. Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna.                                                                                                                                                        |
| Bakverket är för högt i mitten och lägre runt kanterna.                                               | Smöra bara botten i springformen. Lossa bakverket försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen                                                                                                                                                                                                                      |
| Fruktsaften rinner över.                                                                              | Använd en långpanna nästa gång.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.                                                        | Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.                                                                                                                                                                                  |
| Bakverket är för torrt.                                                                               | Ställ temperaturen 10° högre och korta gräddningstiden.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bakverket är för ljust gräddat.                                                                       | Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bakverket är för mörkt upptill och för ljust nedtill.                                                 | Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bakverket är för mörkt upptill och för ljust nedtill.                                                 | Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.                                                                                                                                                                                                                            |
| Bakverket blir för mörkt i formen.                                                                    | Formen ska stå mitt på tillbehöret och inte nära bakväggen.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bakverket är för mörkt gräddat.                                                                       | Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bakverket är ojämnt gräddat.                                                                          | Ställ in en något lägre temperatur.<br>Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.<br>Se till så att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg.<br>Se till så att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor. |
| Du har gräddat på flera falsar. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre. | Använd alltid varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.                                                                                                                                                      |
| Bakverket ser bra ut men är inte färdigt inuti.                                                       | Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på bakverk med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.                                                                                                                                |
| Bakverket lossar inte när du vänder formen uppochner.                                                 | Låt bakverket svalna ytterligare 5 till 10 minuter efter gräddning. Lossa det fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd bakverket en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen nästa gång.                                                                       |



## Puddingar och gratänger

Din enhet har många ugsnfunktioner för gratänger. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många maträtter.

Tillagningstiden på formens storlek samt vilken fals du sätter in gratängen på.

Använd en bred, låg form till gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.

| Maträtt                                              | Tillbehör/form | Fals | Ugsn-funktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i min. |
|------------------------------------------------------|----------------|------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Gratäng, tillagade ingredienser                      | Gratängform    | 2    |               | 200-220         | 30-60                 |
| Pudding                                              | Gratängform    | 2    |               | 180-200         | 50-60                 |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög           | Gratängform    | 2    |               | 150-170         | 60-80                 |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög, 2 falsar | Gratängform    | 3+1  |               | 150-160         | 70-80                 |

## Fågel, kött och fisk

Enheten har olika ugsnfunktioner för tillagning av fågel, kött och fisk. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för ett antal maträtter.

### Steka på galler

Ugsnsteka på galler passar mycket bra för stora fåglar eller många bitar samtidigt.

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

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

Du kan hälla upp till 1/2 l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ. Den fångar upp droppande vätska. Du kan göra sås på skyn. Dessutom osar det inte så mycket och ugnen håller sig ren längre.

### Ugsnsteka i form

**⚠ Varning – Risk för personskador pga. glassplitter!**  
Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

### ⚠ Varning – Risk för skållning!!

Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.

Använd bara ugsnfasta formar. Glasformar passar bäst. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

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

Följ tillverkarens anvisningar till ugsnformen.

### Öppen form

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

Använd de angivna falsarna.

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

- Formar på gallret: fals 2
- Långpanna, fals 3

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara effekt. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

### Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare om du tillagar i täckt form. Se till så att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

Fågel, kött och fisk kan bli fräsiga även i gryta med lock. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

### Grilla

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

Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugsnsluckan minst en fals längre ner. Långpannan fångar upp droppande fett.

Använd om möjligt köttbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Lägg grillbitarna direkt på gallret.

Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner kötsaften ut och köttet blir torrt.

Salta köttet efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

### Anvisningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det är helt normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.
- Det kan osa vid grillning.
- Sätt inte in bakplåt eller långpanna högre än fals 3 vid grillning. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugsnutrymmet när du tar ut dem.

### Stektermometer

Enhetens utrustning avgör om det finns stektermometer. Med stektermometern kan du ugsnbaka precis rätt. Läs stektermometerens viktiga användaranvisningar i resp. kapitel. Där hittar du anvisningar om hur du sätter i stektermometern, vilka ugsnfunktioner som fungerar och annan information.

### Rekommenderade inställningsvärden

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylen i kall ugn.

I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktförslag. Om du tillagar en stor fågel, köttbit eller fisk

ska du använda de lägre temperaturerna. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågeln, köttet eller fisken efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.

### Fågel

Picka skinnet under vingarna på gås eller anka. Då kan fettets rinna ut.

Snitta skinnet på ankbrösten. Vänd inte ankbrösten.

Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Grytbotten ska vara täckt upp till ca 1-2 cm

Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

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

### Kött

Pensla gärna lite fett över en mager köttbit eller lägg några baconskivor ovanpå.

Tillsätt lite vätska till stekar på magert kött. I glasformar ska botten vara täckt till ca ½ cm.

Snitta svålen korsvis. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.

### Fågel

| Maträtt                         | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i min. |
|---------------------------------|----------------|------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Kyckling, 1,3 kg                | Galler         | 2    |               | 200-220         | 60-70                 |
| Kycklingdelar, à 250 g          | Galler         | 3    |               | 220-230         | 30-35                 |
| Kycklingsticks, nuggets, frusna | Långpanna      | 3    |               | 190-210         | 20-25                 |
| Anka, 2 kg                      | Galler         | 2    |               | 190-210         | 100-110               |
| Ankbröst, medium, à 300 g       | Galler         | 3    |               | 240-260         | 30-40                 |
| Gås, 3 kg                       | Galler         | 2    |               | 170-190         | 120-140               |
| Gåsklubba, à 350 g              | Galler         | 3    |               | 220-240         | 40-50                 |
| Minikalkon, 2,5 kg              | Galler         | 2    |               | 180-200         | 80-100                |
| Kalkonbröst, benfria, 1 kg      | Täckt form     | 2    |               | 240-260         | 80-100                |
| Kalkonovanlår, med ben, 1 kg    | Galler         | 2    |               | 180-200         | 90-100                |

### Kött

| Maträtt                                  | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Moment | Temperatur i °C | Tillagningstid i min. |
|------------------------------------------|----------------|------|---------------|--------|-----------------|-----------------------|
| Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg | Öppen form     | 1    |               | -      | 180-200         | 140-160               |
| Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg       | Öppen form     | 1    |               | -      | 170-190         | 190-200               |
| Fläskkarréstek, 1,5 kg                   | Öppen form     | 2    |               | -      | 190-210         | 130-140               |
| Fläskkotletter, 2 cm tjocka              | Galler         | 4    |               | -      | 3               | 20-25**               |

\* vänd inte

\*\* Sätt in långpannan under på fals 1

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av kötsaften. Vira steken i aluminiumfolie, om det behövs. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Det är smidigare att ugnssteka och -bräsera i form. Det är smidigare att ta ut steken med formen ur ugnen och göra såsen direkt i formen.

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

Vätskorna förångar i formen vid ugnsstekningen. Du kan försiktigt fylla på mer vätska, om det behövs.

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

Bryn på köttet före bräseringen, om det behövs. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande till skyn. Grytbotten ska vara täckt till ca 1-2 cm.

### Fisk

Du behöver inte vända på hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggenan uppåt. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står stadigt.

Du märker om fisken är genomkokt genom att ryggenan lossar lätt.

För att ångkoka, tillsätt två till tre matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i grytan.



| Maträtt                           | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Moment | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|-----------------------------------|----------------|------|---------------|--------|-----------------|------------------------|
| Oxfile, medium, 1 kg              | Öppen form     | 3    |               | -      | 210-220         | 45-55                  |
| Nötkstek, 1,5 kg                  | Öppen form     | 2    |               | -      | 200-220         | 100-120                |
| Rostbiff, medium, 1,5 kg          | Öppen form     | 2    |               | -      | 200-220         | 60-70                  |
| Hamburgare, 3-4 cm hög            | Galler         | 4    |               | -      | 3               | 25-30**                |
| Kalvstek, 1,5 kg                  | Öppen form     | 2    |               | -      | 180-200         | 120-140                |
| Kalvlägg, 1,5 kg                  | Öppen form     | 2    |               | -      | 210-230         | 130-150                |
| Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg   | Öppen form     | 2    |               | -      | 170-190         | 70-80*                 |
| Lammsadel med ben, medium, 1,5 kg | Galler         | 2    |               | -      | 180-190         | 45-55*/**              |
| Grillkorv                         | Galler         | 3    |               | -      | 3               | 20-25**                |
| Köttfärslimpa, 1 kg               | Öppen form     | 2    |               | -      | 170-180         | 70-80                  |

\* vänd inte  
\*\* Sätt in långpannan under på fals 1

## Fisk

| Fisk                    | Vikt       | Tillbehör och formar | Höjd | Ugnsfunk-tion | Temperatur i °C, grilläge | Tillagnings-tid i minuter |
|-------------------------|------------|----------------------|------|---------------|---------------------------|---------------------------|
| Fisk, hel               | à ca 300 g | Galler               | 2    |               | 2                         | 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, sjudning och grillning

|                                                                                             |                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnsutrymmet blir nedsmutsat.                                                               | Tillaga maten i en sluten stekgryta eller använd grillplåten. Om du använder grillplåten får du det bästa grillresultatet. Du kan köpa till grillplåten som extra tillbehör. |
| Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd och/eller steken är för torr. | Kontrollera falsnivån och temperaturen. Välj en lägre temperatur nästa gång och förkorta eventuellt stektiden.                                                               |
| Skorpan är för tunn.                                                                        | Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden.                                                                                             |
| Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.                                                  | Välj ett mindre stekkärl och tillsätt eventuellt mer vätska nästa gång.                                                                                                      |
| Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.                                         | Välj ett större stekkärl och tillsätt eventuellt mindre vätska nästa gång.                                                                                                   |
| Köttet bränner vid när det ska sjuda.                                                       | Stekform och lock måste passa ihop och sluta tätt.<br>Sänk temperaturen och tillsätt eventuellt lite vätska medan köttet sjuder.                                             |
| Grillbitarna blir för torra.                                                                | Salta köttet efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet. Stick inga hål i köttet när du vänder det. Använd en grilltång.                                               |

## Tillbehör och grönsaker

Följ uppgifterna i tabellen.

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

| Maträtt                                                                    | Tillbehör/form      | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i min. |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|------|---------------|-----------------|------------------------|
| Grillgrönsaker                                                             | Långpanna           | 5    |               | 3               | 10-20                  |
| Bakpotatis, halverade                                                      | Långpanna           | 3    |               | 160-180         | 45-60                  |
| Potatisprodukter, frusna t.ex. pommes frites, kroketter, kroppkakor, rösti | Långpanna           | 3    |               | 200-220         | 25-35                  |
| Pommes frites, 2 falsar                                                    | Långpanna + bakplåt | 3+1  |               | 190-210         | 30-40                  |

## Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

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

1. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt den sedan svalna till 40°C.

För H-mjolk räcker det att värma upp till 40°C.

2. Rör ned 30 g (ca 1 msk) yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar och täck med plastfolie eller små glasburkar med lock.
4. Ställ kopparna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
5. Låt yoghurten svalna i kylen när den är klar.

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals       | Ugns-funktion                                                                       | Temperatur i °C | Tillagningstid |
|---------|----------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
| Yoghurt | Kopp/glas      | Ugnsbotten |  | -               | 4-5h           |

## Akrylamid i livsmedel

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

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

| Tips för akrylamidfattig tillagning |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Allmänt                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li> <li>■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.</li> <li>■ Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid.</li> </ul> |
| Gräddning                           | Med över-/undervärme, max 200° C.<br>Med varmluft max. 180° C.                                                                                                                                                            |
| Småkakor                            | Med över-/undervärme, max 190° C.<br>med varmluft, max. 170°C.<br>Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.                                                                                                      |
| Pommes frites i ugnen               | Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Kör på ca 400-600 g per plåt, så att din pommes frites blir inte blir torr och hård.                                                                                      |

## Torkning

Du kan torka mat med varmluft. Konserveringssättet koncentrerar smakämnen genom att ta bort vattnet.

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

Skär eventuellt i jämnstora bitar eller tunna skivor. Lägg oskalad frukt med snittytan upp. Se till så att frukt och svamp inte ligger på varandra på gallret.

Riv grönsakerna och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka lite och sprid ut dem jämnt på gallret.

Torka örter med stjälk. Sprid ut örterna i små högar på gallret.

Använd följande falsar för torkning:

- 1 galler: fals 3
- 2 galler: fals 3+1

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

I tabellen hittar du inställningar för att torka olika livsmedel. Temperatur och längd beror på vilken typ av livsmedel du ska torka, hur saftigt, moget och tjockt livsmedlet är. Ju längre du låter livsmedlet torka, desto bättre konserverat blir det. Ju tunnare du skär livsmedlet, desto snabbare torkar det och desto mer smak blir kvar. Det är därför tabellen anger inställningsintervall.

Om du vill torka andra livsmedel kan du använda liknande livsmedel i tabellen som riktvärden.

| Frukt, grönsaker och örter                             | Tillbehör  | Ugns-funktion                                                                         | Temperatur i °C | Tillagningstid i timmar |
|--------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|
| Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g) | 1-2 galler |  | 80              | 4-8                     |
| Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade              | 1-2 galler |  | 80              | 4-7                     |
| Skivad svamp                                           | 1-2 galler |  | 80              | 5-8                     |
| Örter, rensade                                         | 1-2 galler |  | 60              | 2-5                     |

## Konservering

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

### Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

### Förberedelser

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.
3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.

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

### Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glasen ställer du ner temperaturen från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter

4. Förslut glasen med klämmor.  
Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

### Inställning

1. Skjut in långpannan på fals 2. Ställ glasburkarna så att de inte rör vid varandra.
2. Häll ½ liter vatten (ca. 80 °C) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ in undervärme .
5. Ställ in temperaturen 170 - 180 °C.

### Konservering

#### Frukt

Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Slå av ugnen.

Ta ut glasen ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glasen svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten surnar.

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 glasen

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

### Obs!

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

## Jäsa deg

Degen jäser betydligt snabbare än i rumstemperatur och den blir inte torr. Slå inte på funktionen förrän ugnsutrymmet svalnat helt.

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger. Följ anvisningarna i inställningstabellen för 1:a och 2:a jäsningsen (degjäsning och styckjäsning).

### Degjäsning

Håll i degen i en värmetålig bunke och ställ den på gallret. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

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

Under processen uppstår kondens och luckans ruta immar igen. Torka upp inne i ugnen efter jäsningsen. Lös upp kalkrester med lite ättika och torka av med rent vatten.

### Styckjäsning

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

Om du vill förvärma måste styckjäsningen ske utanför ugnen på en varm plats.

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

| Maträtt              | Tillbehör/form                | Fals | Ugns-funktion | Moment | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|----------------------|-------------------------------|------|---------------|--------|-----------------|------------------------|
| Jäsdeg, lätt         | Bunke                         | 2    |               | 1.     | -*              | 25-30                  |
|                      | Långpanna eller formbrödsform | 2    |               | 2.     | -*              | 10-20                  |
| Jäsdeg, tung och fet | Bunke                         | 2    |               | 1.     | -*              | 60-75                  |
|                      | Långpanna eller formbrödsform | 2    |               | 2.     | -*              | 45-60                  |

\* värm upp med till 50°C

## Upptining

För upptining av djupfrysta frukter, grönsaker och bakverk. Fågel, kött och fisk är bäst att tina upp i kylskåpet. Passar inte för kladdkakor och gräddtårter.

Använd följande falsar för upptining:

- 1 galler: fals 2
- 2 galler: fals 3+1

**Tips:** Platt infrusna eller portionsförpackade matvaror tinar snabbare än blockfrusna.

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

Vänd eller rör om maten en eller två gånger. Vänd stora bitar flera gånger. Du kan dela maten och ta ut redan upptinade delar ur enheten, om det behövs.

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

| Frysvara                                                                                                                                                   | Tillbehör | Höjd | Ugns-funktion | Temperatur                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|---------------|-------------------------------|
| T.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad eller sockerglas-syr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk | Galler    | 2    |               | Termostatvredet är nollställt |

## Provrätter

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

Enligt EN 60350-1.

## Gräddning

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

Gräddning på två falsar:

- Långpanna, fals 3  
Bakplåt, fals 1
- Formar på gallret  
första gallret, fals 3  
andra gallret, fals 1

Gräddning på tre falsar:

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

Baka med 2 springformar:

- På 1 fals (bild 1)
- På 2 falsar (bild 2)

## Gräddning

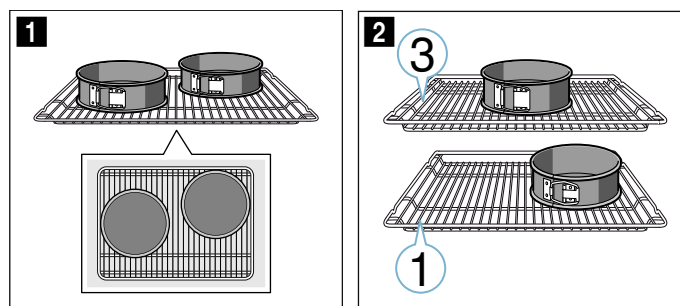
| Maträtt                     | Tillbehör/form                 | Fals  | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|-----------------------------|--------------------------------|-------|---------------|-----------------|------------------------|
| Spritskakor                 | Långpanna                      | 3     |               | 140-150*        | 25-35                  |
| Spritskakor, 2 nivåer       | Långpanna + bakplåt            | 3+1   |               | 140-150*        | 30-45                  |
| Spritskakor, 3 falsar       | Bakplåtar + långpanna          | 5+3+1 |               | 130-140*        | 35-50                  |
| Småkakor                    | Långpanna                      | 3     |               | 160-170*        | 20-35                  |
| Småkakor, 2 falsar          | Långpanna + bakplåt            | 3+1   |               | 140-160*        | 30-40                  |
| Småkakor, 3 falsar          | Bakplåtar + långpanna          | 5+3+1 |               | 130-150*        | 35-55                  |
| Biskvibotten                | Springform Ø 26 cm             | 2     |               | 160-170*        | 30-40                  |
| Biskvibotten, 2 falsar      | Springform Ø 26 cm             | 3+1   |               | 150-160*        | 35-50                  |
| Äppelpaj med lock           | 2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm | 2     |               | 170-190         | 80-100                 |
| Äppelpaj med lock, 2 falsar | 2 st. svartplåtsformar Ø 20 cm | 3+1   |               | 170-190         | 70-90                  |

\* förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen

## Grilla

| Maträtt                              | Tillbehör | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid i min. |
|--------------------------------------|-----------|------|---------------|-----------------|------------------------|
| Rosta bröd<br>förvärm 10 min.        | Galler    | 5    |               | 3               | 0,2-1,5                |
| Hamburgare, 12 st.<br>* Förvärm inte | Galler    | 4    |               | 3               | 25-30*                 |

\* Vänd efter 2/3 av tiden



## Anvisningar

- Inställningsvärdena gäller när man ställer i en ouppvärmad ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Välj till att börja med de lägre angivna temperaturerna för att baka.

## Grilla

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001302905

040499(F)