



Spis HCE7281.2U



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Säkerhetsanvisningar	4
Före installationen.....	4
Säkerhetsanvisningar.....	4
Felorsaker.....	4
Uppställning och anslutning	5
Till elektrikern.....	5
Tippskydd.....	5
Lucklås.....	5
Din nya spis	6
Översikt.....	6
Hällen	6
Ugnen.....	7
Ugnsutrymmet	7
Före första användning	9
Värma upp ugnen.....	9
Rengöra tillbehören	9
Använda induktionshällen	9
Kastruller, grytor och pannor.....	9
Normala ljud vid hällanvändning	9
Ställa in hällen	9
Slå på och av hällen.....	9
Välja och ställa in kokzon	9
Tillagningstider	10
Powerboost	11
Timern	11
Automatisk avstängning	12
Hällens grundinställningar.....	12
Ställa in ugnen	13
Ugnsfunktion och temperatur	13
Snabbuppvärmning	13
Skötsel och rengöring	13
Rengöringsmedel.....	13
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	14
Haka av och hänga på ugnsluckan	14
Ta ur och sätta i luckglas.....	15
Felsökning	16
Ugn	16
Felsökningstabell	16
Hällen	16
Byta ugnslampan i taket.....	16
Lampglas.....	16
Service	17
E-nummer och FD-nummer.....	17
Energi- och miljötips	17
Spara effekt i ugnen.....	17
Spara effekt på hällen.....	17
Återvinning	17
Testat i vårt provkök	17
Kakor, tårter och småkakor	17
Tips vid gräddning.....	19
Kött, fågel, fisk.....	20
Tips vid stekning och grillning.....	21
Gratänger, varma mackor.....	22
Färdigmat	22
Speciella maträtter.....	23
Upptining	23

Torkning.....	23
Konservering.....	23
Akrylamid i livsmedel	24
Provrätter	24
Gräddning	24
Grilla.....	25

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

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om enheten byter ägare.

Före installationen

Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

Elanslutning

Endast en behörig fackman får utföra anslutningen. Vid skador på grund av felaktig anslutning gäller inte garantin.

Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hushållsanvändning. Enheten är bara avsedd för matlagning.

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med enheten.

Heta ytor

Risk för brännskador!!

- Ta inte på kokzonerna, värmeelementen eller inuti ugnsutrymmet. Håll barn på avstånd. Kolla restvärmeindikeringen på hällen. Den varnar för heta kokzoner.
- Tillaga aldrig mat med stora mängder starksprit. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder alkohol och öppna luckan försiktigt.
- Låt aldrig metallföremål eller mat i aluminiumfolie ligga på hällen. Om någon råkar slå på hällen, så blir föremålen upphettade.

Brandrisk!!

Lägg aldrig brännbara föremål på hällen och förvara dem inte i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten direkt. Dra ur kontakten eller ta ur säkringen i proppskåpet.

Risk för kortslutning!!

Se till så att du aldrig klämmer sladdar till elapparater i den varma luckan eller dra dem över den varma hällen. Sladdisoleringen kan smälta.

Risk för skällning!!

Håll aldrig vatten i det varma ugnsutrymmet. Det bildas varm vattenånga.

Varma tillbehör och formar

Risk för brännskador!!

Ta aldrig ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet utan grytlappar.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Överhettning av olja och matfett

Brandrisk!

Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig hett fett eller het olja utan uppsikt. Släck aldrig brinnande matfett eller olja med vatten. Kväv elden med ett lock eller en tallrik. Slå av kokzonen.

Våta kastruller och kokzoner

Risk för personskador!

Finns det vätska mellan kastrullbotten och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonen och kastrullbotten alltid är torra.

Sprickor i glaskeramiken

Risk för stötar!!

Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om glaskeramikhällen har hack, sprickor eller repor. Kontakta service.

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte

Risk för brännskador!!

Slå av kokzonen om indikeringen inte fungerar. Kontakta service.

Obehöriga reparationer

Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur sladden eller ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Pacemaker

Enheten uppfyller kraven i direktivet för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Trots det bör personer med pacemaker hålla sig borta från apparaten.

Det kan hända att det finns pacemakers på marknaden som inte uppfyller kraven i direktivet för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet vilket kan leda till störningar. Störningarna kan leda till att pacemakern inte fungerar som den ska. Det finns även risk för störningar på andra apparater, t.ex. hörapparater.

Felorsaker

Hällen

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.
	Fel rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring för glaskeramikhällar
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta
	Skrovliga bottenar	Kontrollera kastrullerna.
Missfärgningar	Fel rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring för glaskeramikhällar
	Slitmärken	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgröpning	Socket, sockerrik mat	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.

Ugn

Obs!

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

bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.

- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig ugnstätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt. Stommarna runt om kan få skador. Håll alltid ugnstätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på ugnsluckan: Ställ inte något på den öppna ugnsluckan och sätt dig inte på den. Ställ aldrig formar eller tillbehör på ugnsluckan.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Sockellådan

Obs!

Lägg inte heta saker i sockellådan. Den kan få skador.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

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

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Till elektrikern

- Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
- Elsäkerhet: spisen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.
- Använd sladdtyp H 05 VV-F eller liknande vid anslutning av enheten.
- Enheter med sladd ska vara anslutna till jordade vägguttag avsäkrade med max. 25 A, ledningsarea 3x4 mm².

Tippskydd

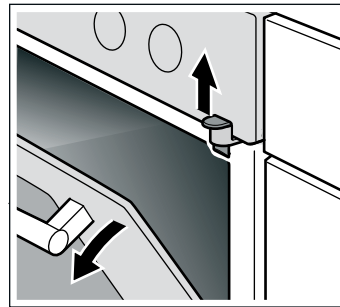
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tipskyddet.

Lucklås

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

Öppna ugnsluckan.

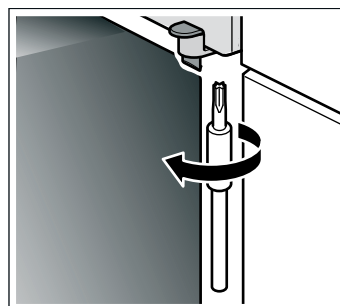
Tryck upp spärren (bild A).



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).



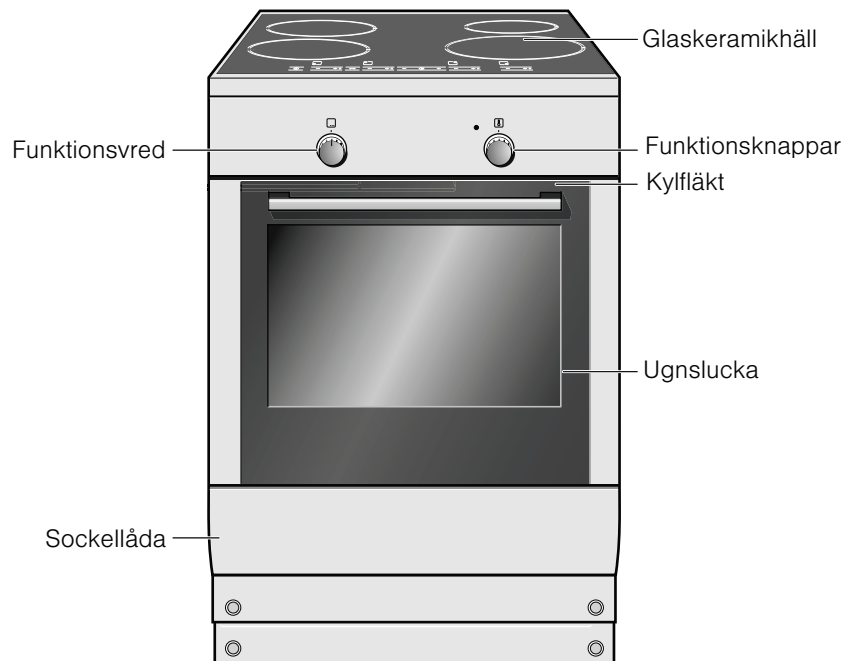
3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

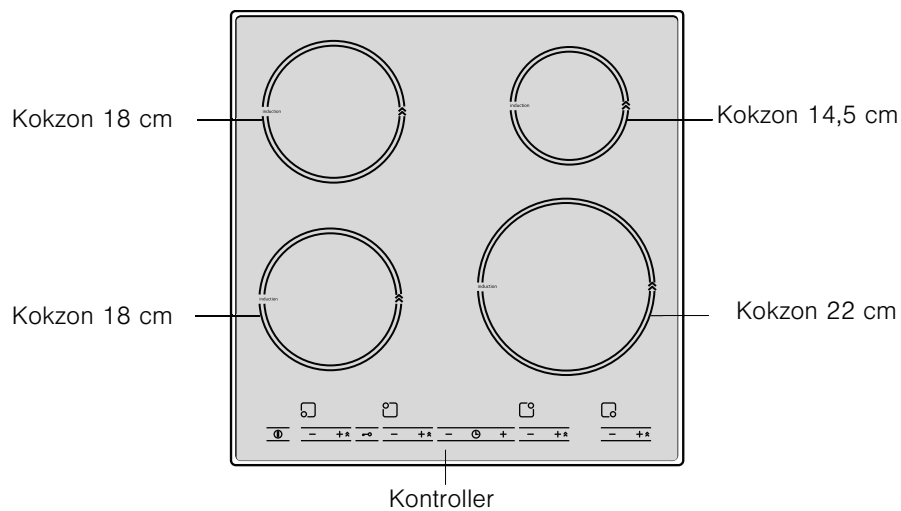
Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

Översikt

Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Hällen






Kontroller

Kokzonerna blir styrda av givare. De sitter under symbolerna. Ställ in genom att trycka på respektive symbol.

Symbol	Funktion
ⓘ	Huvudbrytare Slår på och av hällen.
—○	Barnspärr Spärrar hällen
—+ / +	ändrar effektläge Minus — = sänk effektläget Plus + = höj effektläget
+⚡	Powerboost Ger kort effekttökning på effektläge 9.
⌚	Timern Slår på timern
—+	Ställer in timertiden

Övriga symboler



 Kokzoner
 Symbolen saknar funktion. Visar kokzonens placering, t.ex.  = kokzonen framme till höger

Restvärmeindikering

Blir en kokzon varm av kastrullbotten, så får du restvärmeindikering med **H** eller **h** när du slår av kokzonen. Undvik kontakt med kokzonen om det finns restvärmeindikering. Indikeringen lyser tills kokzonen svalnat tillräckligt, även om du slår av hällen.

Ugnen

Du ställer in ugnen med funktionsvredet och termostadvredet.

Funktionsvred

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

Läge	Användning
ⓘ Nollläge	Ugnen är av.
☐ Över-/undervärme	För kakor, gratängar, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
☑ 3D-varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
☑ Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfrost utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet.
☐ Undervärme	För konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
☑ Varmluftsgrill	Ugnsstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
☐ Grill, liten grilllyta	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar i små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☐ Grill, stor grilllyta	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
☑ Uptining	Uptining av kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
☑ Snabbuppvärmning	Snabb förvärmning av ugn utan tillbehör.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsbelysningen lyser när du ställer in.

Termostadvred

Ställ in temperaturen eller grillläget med termostadvredet.

Läge	Beskrivning
ⓘ Nollläge	Ugnen blir inte varm.
50-300	Temperaturintervall Ugnstemperatur i °C.
1, 2, 3	Grilllägen Grilllägen för liten ☐ och stor ☐ grilllyta. Läge 1 = låg effekt Läge 2 = mediumeffekt Läge 3 = kraftig effekt

Kontrolllampan ovanför termostadvredet lyser när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av. Symbolen lyser inte vid ugnsfunktionerna grillning och varmluftsgrillning.

Ugnsutrymmet

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

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

Kylfläkt

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

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

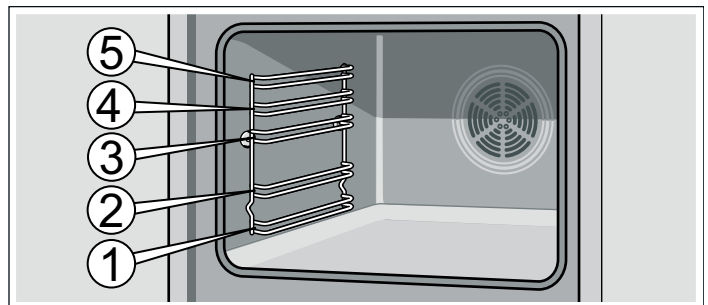
Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

Tillbehör

Tillbehöret går att sätta in på 5 olika falsar i ugnen.

Tillbehöret går att dra ut till 2/3, utan att det tippar. På så sätt kan du lätt ta ut maten ur ugnen.




Tillbehöret kan bågna när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret svalnat och den påverkar inte funktionen.

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



Galler

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

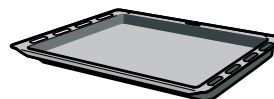
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Långpanna

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

Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos service. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.


Extratillbehören passar inte i alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på enheten vid inköp.


Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
Galler	HEZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Emaljerad bakplåt	HEZ331000	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HEZ332000	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även att använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Iläggsgaller	HEZ324000	För stekar. Ställ alltid gallret i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttsaft.
Grillplåt	HEZ325000	För grillning istället för gallret eller som stänkskydd, så att inte ugnen blir så smutsig. Använd bara grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.
Låg glasform	HEZ336000	En djup glasform. Passar även bra till servering.
Pizzaplåt	HEZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.
Baksten	HEZ327000	Bakstenen passar bra för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när du vill ha knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.
Emaljerad bakplåt med släppa lätt-beläggning	HEZ331010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna med släppa lätt-beläggning	HEZ332010	Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Proffslångpanna med iläggsgaller	HEZ333000	Passar bra för tillredning av stora mängder mat.
Lock till proffspannan	HEZ333001	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.
Glasgryta	HEZ915001	Glasstekgrytan passar bra för ugnstillagning av grytstekar och gratänger. Passar bra för program- och stekautomatik.
Metallstekgryta	HEZ6000	Stekgrytan är avsedd för grytsonen på glaskeramikhällen. Den passar för koksensornfunktionerna, men även för program- och stekautomatik. Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lätt-beläggning på insidan.
2 par utdragsskenor	HEZ338250	Med utdragsskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret ytterligare, utan att det tippar.
Självrengörande sidoväggar		
Enheter med ugnsbelysning i sidoväggen	HEZ339021	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Enheter utan ugnsbelysning i sidoväggen	HEZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Kundtjänstartikel		eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.
Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare		
Puttsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsurengöringsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

Före första användning

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

Värma upp ugnen

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

1. Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.

2. Ställ termostatvredet på 240 °C.

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

Rengöra tillbehören

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

Använda induktionshällen

Hällen har induktionszoner.

Fördelar med att använda induktion

När du använder induktion, så blir värmen överförd direkt till kastrullbotten. Kokzonen blir inte het. Det ger dig många fördelar:

- Du kokar och steker snabbare. Kastruller, grytor och pannor direktvärms. Du får inga värmeförluster.
- Du spar effekt.
- Skötsel och rengöring går lättare. Mat som kokat över bränner inte fast så lätt.
- Kontrollerad värmeförsel och bättre säkerhet. Kontrollerna på induktionshällen ger direkt effektökning eller -minskning. Uppvärmningen slår av om du tar av kastrullen, grytan eller pannan från kokzonen, även om zonen fortfarande är på.

Kastruller, grytor och pannor

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Använd bara ferromagnetiska (magnetiska) kastruller, grytor och pannor av emaljerat stål, gjutjärn eller specialprodukter för induktionshällar i rostfritt stål.

Olämpliga kastruller, grytor och pannor

Använd aldrig kastruller, grytor och pannor av vanligt rostfritt stål, glas, keramik, koppar eller aluminium

Kontrollera kastruller, grytor och pannor

Bottnarna på kastruller, grytor och pannor måste vara magnetiska för att det ska fungera. Tillverkarna brukar märka produkter gjorda för induktionshällar.

Anvisningar om bottnarna

Bottnarnas egenskaper kan påverka slutresultatet. Bottenmaterialet ska fördela värmen jämnt. Sandwichbottnar i rostfritt är t.ex. väldigt bra.

Zonvakt

Kokzonerna har en undre zonvaktsgräns. Använd alltid den zon som matchar bottendiametern bäst.

Normala ljud vid hällanvändning

Induktionstekniken bygger på elektromagnetiska fält. De gör att värmen alstras direkt i kastrullbotten. Beroende på hur kastruller, grytor och pannor är tillverkade kan de avge olika ljud och vibrationer. Det är normalt.

Ljuden kan avta eller helt försvinna när du sänker effektläget.


Ställa in hällen

Kapitlet hjälper dig att ställa in hällen. 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 -symbolen. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av


Tryck på -symbolen tills indikeringen över huvudbrytaren slocknar. Samtliga kokzoner slår av. Har kokzonerna blivit varma av kastrullbottnarna, så får du restvärmeindikering med  eller .


Anvisning:


Hällen slår av automatiskt om kokzonerna varit av mer än 20 sekunder.

Välja och ställa in kokzon

Förutsättning: hällen ska vara på.

Ställ in det effektläge du vill ha med - och -symbolerna.


Effektläge  = lägsta effekt

Effektläge  = högsta effekt

Alla effektinställningar har mellanlägen. De är markerade med punkter.

Sätt kastrullen, grytan eller pannan på en matchande kokzon.

1. Tryck på kokzonssymbolerna  eller .

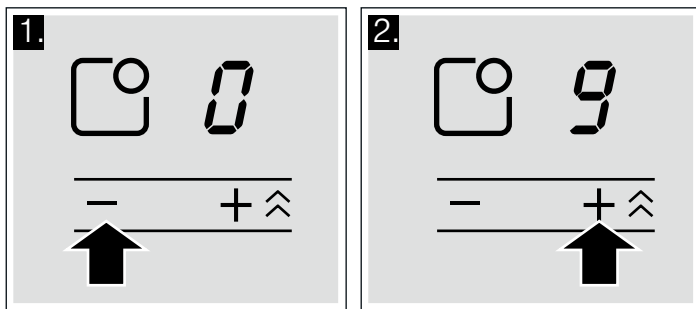
Du får upp  på displayen. Kokzonen är på.

2. Tryck på + eller - inom 10 sekunder.

Du får upp ett förslag:

+ effektläge 9

- effektläge 4



3. Ändra effektläge med + eller -.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstiderna beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så de kan avvika.

Slå av en kokzon:

Tryck på +- eller --symbolen tills du får upp . Kokzonen slår av. Blir en kokzon varm av kastrullbotten, så får du restvärmeindikering med H eller h inom några sekunder.

Effektläget blinkar

Det finns ingen kastrull på, den passar inte zonen eller är av material som inte fungerar. Ställ en kastrull, gryta eller stekpannan på kokzonen, så slutar det att blinka. Annars slår kokzonen av efter ett tag.

Kokzon och restvärmeindikering blinkar

Uppvärmningen slår av. Du har tagit av kastrullen, grytan eller pannan från kokzonen som fortfarande är på. Sätt på kastrullen, grytan eller pannan igen eller slå av kokzonen.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1.-2.	-
Varmkorv**	3-4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	2.-3.	5-15
Gulasch, djupfryst	2.-3.	20-30
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4.-5.*	20-30
Fisk	4-5*	10-15
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30
Risgrynsgröt	2-3	25-35
Skalpotatis	4-5	25-30
Skalad potatis	4-5	15-25
Pasta, nudlar	6-7*	6-10
Grytor, soppor	3.-4.	15-60
Grönsaker	2.-3.	10-20
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	7-20
Tryckkokning	4.-5.	-
Bräsa		
Rullader	4-5	50-60
Grytstek	4-5	60-100
Gulasch	3.-4.	50-60

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Steka**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12
Kotlett, opanerad eller panerad	6-7	8-12
Biff (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12
Fågelbröst (ca 2 cm tjockt)	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst	5-6	10-30
Opanerad fisk och fiskfilé	5-6	8-20
Panerad fisk och fiskfilé	6-7	8-20
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinor	6-7	8-12
Scampi och räkor	7-8	4-10
Frysätter	6-7	6-10
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3.-4.	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6
Fritering (friter 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	
Kroketter	7-8	friter portionerna i följd efter varandra
Köttbullar	7-8	
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	
Panerad eller inbakad fisk	6-7	
Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad	6-7	
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

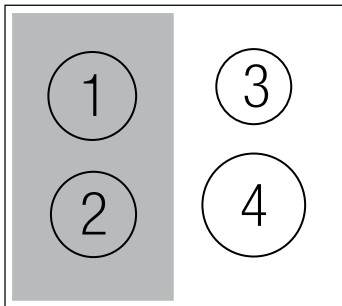
Powerboost

Powerboost-funktionen ger kort effektökning på högsta effektläget. Maten blir varm jättesnabbt. Powerboost finns på alla kokzoner.

Begränsningar

Hällen har 2 grupper:

- Grupp 1 = vänster kokzoner
- Grupp 2 = höger kokzoner



Du kan bara välja Powerboost på en zon i taget i gruppen. Den andra zonen får inte vara på. Är den andra kokzonen på, så blinkar **b** och **9** på displayen. Powerboost går inte igång. Kokzonen går på med effektläge 9.

Slå på Powerboost

1. Ställ in effektläge 9.

2. Tryck på **+∧**.

Du får upp **b** på displayen. Powerboost är på.

Slå av Powerboost

Tryck på **+∧**.

b slocknar på displayen. Powerboost är av.

Anvisning: Powerboost slår av automatiskt om det finns risk att kokzonen blir överhettad.

Timern

Timern går att använda på 2 olika sätt:

- den kan slå av en kokzon automatiskt.
- som äggklocka.

Automatisk avstängning av kokzon

Ställ in tillagningstiden för den kokzon du vill ha. Kokzonen slår av automatiskt när tillagningstiden går ut. Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

1. Välja kokzon och ställa in effektläge

2. Tryck på **⏸**.

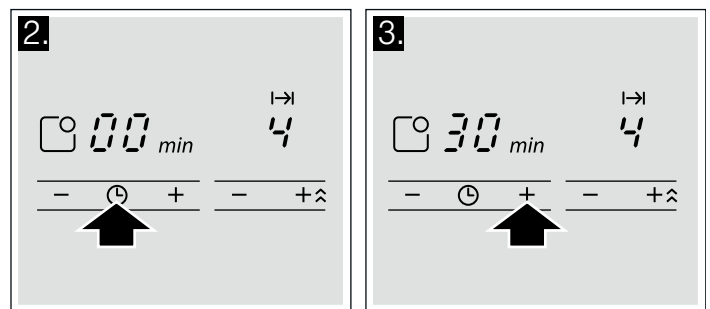
Du får upp **00** min. på timerdisplayen. **I→** lyser för tillagningstiden ovanför kokzonsindikeringen.

3. Tryck på **+** eller **-** på timern.

Du får upp ett förslag till timertid.

+ = 30 minuter

- = 10 minuter



4. Tryck på **+** eller **-** igen tills du får upp den tillagningstid du vill ha på timerdisplayen.

Tillagningstiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Hällen slår av automatiskt när tillagningstiden går ut. Du får signal. **00** lyser i 10 sekunder på timerdisplayen. **I→** lyser upp. Tryck på **⏸**-symbolen. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Ändra eller radera tillagningstid: tryck på **⏸**-symbolen tills **I→** över respektive kokzonsindikering lyser upp. Ändra tillagningstiden med **+** eller **-** eller ställ in den på **00** min.

Ställa in tillagningstid för en annan kokzon:

Tryck på **⏸**-symbolen tills **I→** över den kokzonsindikering du vill ha lyser upp. Ställ in tillagningstiden.

Visa tillagningstid för flera kokzoner:

Tryck på **⏸**-symbolen tills **I→** över den kokzonsindikering du vill ha lyser upp. Du får upp återstående tillagningstid för kokzonen.

Automatisk timer

Funktionen förinställer en tillagningstid på samtliga kokzoner. Du drar igång förinställd tillagningstid när du slår på kokzonen. Kokzonen slår av automatiskt när tillagningstiden går ut.

Kapitlet *Grundinställningar* beskriver hur du slår på den automatiska timern.

Du kan slå av den automatiska timern eller ändra tillagningstiden för kokzonen. Tryck på -symbolen tills över respektive kokzonsindikering lyser upp. Ändra tillagningstiden med **+** eller **-** eller återställ den till min.

Timer

Timern fungerar oberoende av övriga andra hållinställningar. Den fungerar som en vanlig äggklocka. När inställd tid går ut, så får du en signal. Du kan ställa in tider upp till 99 minuter.

1. Tryck på tills för timern tänds. Du får upp min. på timerdisplayen.

2. Tryck på **+** eller **-**. Du får upp ett förslag till timertid.
+: 10 minuter
-: 05 minuter.

3. Ställ in tiden med **+** eller **-**.

När tiden går ut, får du signal. Du får upp min. på timerdisplayen. lyser upp. Displayen slocknar efter 10 sekunder.

Ändra eller radera tid:
Tryck på -symbolen tills lyser.
Ändra tiden med **+** eller **-** eller ställ in den på .

Automatisk avstängning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på automatisk avstängning.

Värmen i kokzonen slår av. Effektlägesindikeringen blinkar växelvis mellan **F** och **B**.

Effekten slår av tills du trycker på någon symbol. Indikeringen slocknar. Nu kan du ställa in igen.

När avstängningsfunktionen slår på beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

Hällens grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar som går att anpassa när det behövs.

Indikering	Funktion	Alternativ
	Automatisk barnspärr Enheten låser alltid hällen automatiskt när du slår av.	= nej* = ja
	Ljudsignal Kort signal som kvitterar att du tryckt på symbolen eller lång signal som talar om att du gjort något fel på hällen.	= Alla ljudsignaler av = Kvitteringssignal av, felindikeringssignal på = Alla ljudsignaler på*
	Automatisk timer Kokzonerna slår av efter förinställd tid.	= Av* = Tillagningstid som sedan slår av kokzonerna
	Signaltid när timern gått ut Signalen indikerar att en tid gått ut eller att en kokzon slagit av automatiskt.	= 10 sekunder* = 30 sekunder = 1 minut
	Effektstyrning Begränsar hällens totaleffekt. Det finns 18 lägen. Varje steg nedåt sänker hälleffekten med 500 W.	= 1 000 W minimieffekt = 1 500-9 000 W = 9 500 W maxeffekt*
	Återställa grundinställningarna Återställer alla gjorda ändringar till grundinställningarna	= nej* = ja

* Grundinställning

Ändra grundinställningar

Hällen måste vara av.

Tabellen visar på vilka funktioner du kan ändra grundinställning.

1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck ca 4 sekunder på -symbolen inom 10 sekunder. och blinkar växelvis i kokzonsindikeringen höger om -symbolen. lyser på timerdisplayen. Det är grundinställningen.

3. Tryck på -symbolen tills du får upp den funktion du vill ha, t.ex. och . Timerdisplayen visar även grundinställningen.

4. Ändra grundinställningen med **+** eller **-** till höger om -symbolen. Du får upp inställningen på timerdisplayen.

5. Tryck ca 4 sekunder på -symbolen tills displayen slocknar.

Ändringen blir sparad.

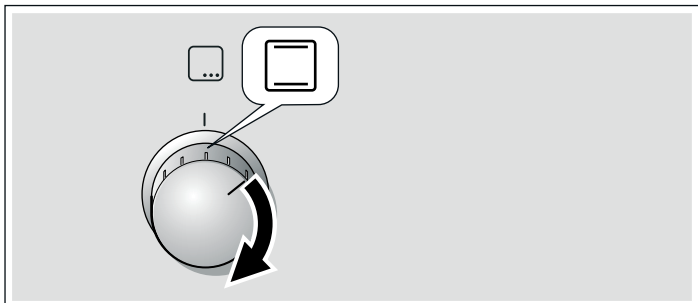
Ställa in ugnen

Här beskriver vi hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

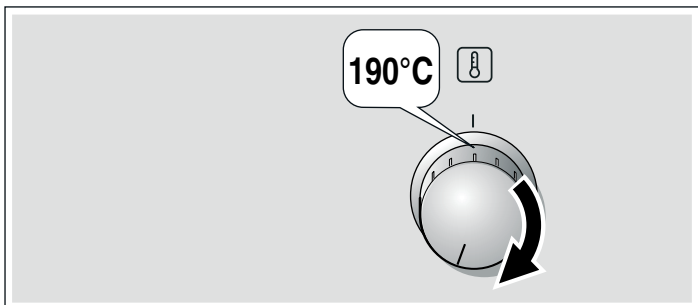
Ugnsfunktion och temperatur

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

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläge med termostatvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen vid inställda temperaturer över 100 °C.

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

1. Vrid funktionsvredet till .

2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.

Ugnen slår på uppvärmningen inom några sekunder. Kontrollampen ovanför termostatvredet lyser.

Snabbuppvärmningen är klar

Kontrollampen ovanför termostatvredet slocknar. Sätt in maten i ugnen och ställ in den ugnsfunktion du vill ha.

Avbryta snabbuppvärmningen

Vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

Skötsel och rengöring

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

Anvisningar

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

Rengöringsmedel

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

till hällen

- inte koncentrerat diskmedel eller maskindiskmedel
- inte skurmedel, inga svampar om kan repa
- inga starka rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagningsmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.


Använd

till ugnen

- inga starka eller skurande rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel

- inga hårda disksvampar eller svinto
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckor. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lagg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Hällen	Skötsel: hällrengöring Rengöring: hällrengöring för glaskeramikhällar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.  Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.

Område	Rengöringsmedel
Hällinfattningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Stektermometer (beroende på enhetstyp)	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

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

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

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

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

Svag missfärgning på beläggningen påverkar inte självrengöringen.

Obs!

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

Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

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

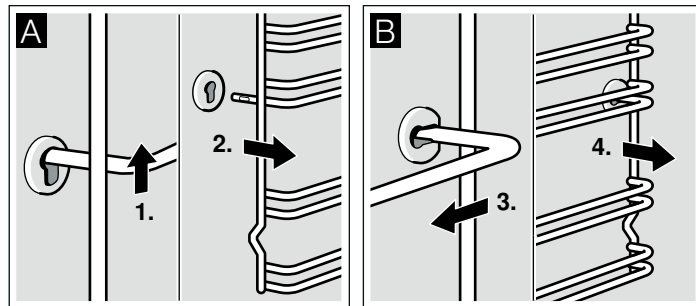
Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

1. Lyft upp ugnsstegen fram till
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt

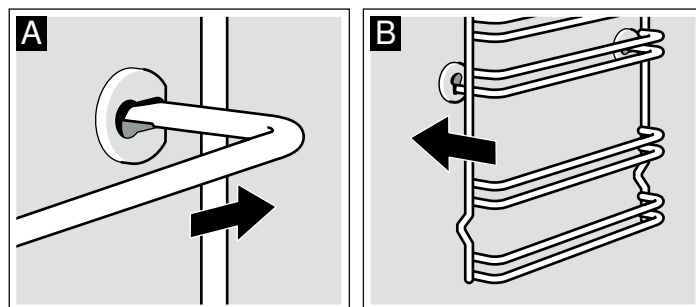
4. och lyft ut den (bild B).



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 bakre hylsan (bild B).

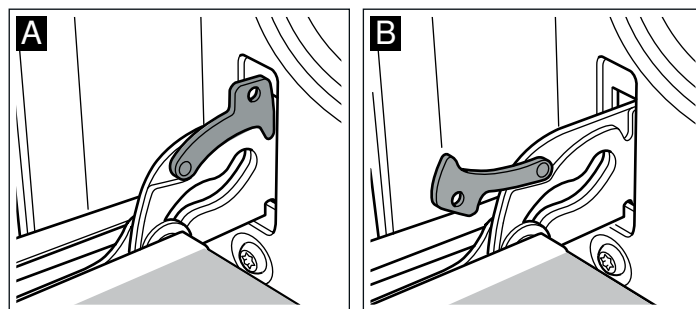


Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Utbuktningen måste alltid peka nedåt.

Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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



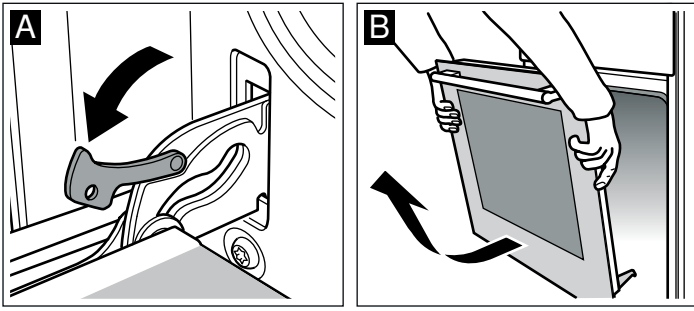
⚠ Risk för personskador!!

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

Haka av luckan

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).

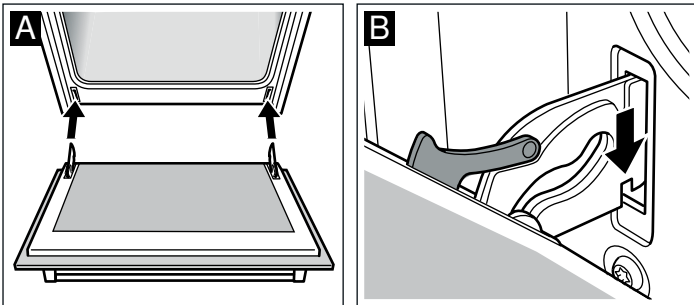
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



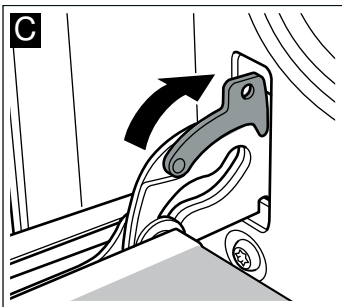
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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



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



⚠ Risk för personskador!!

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

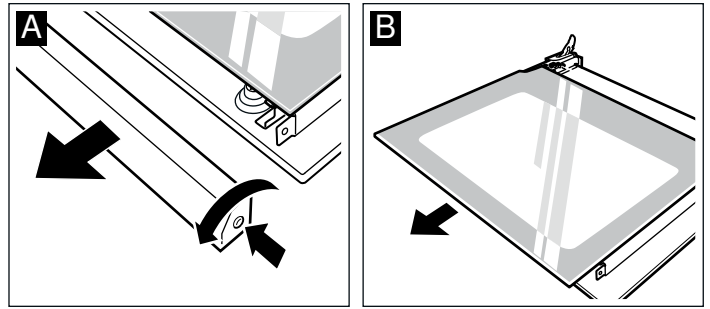
Ta ur och sätta i luckglas

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

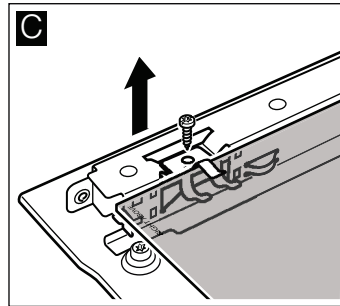
Ta ur

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).

3. Lyft och dra ur det övre glaset (bild B).



4. Skruva loss fästklammorna till höger och vänster. Lyft glaset och dra av fästena (bild C). Ta ur glaset.



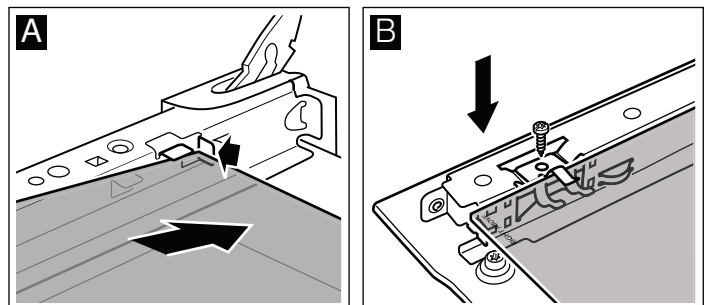
Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

Använd inte kraftiga skurmedel eller glasskrapa. Du kan skada glaset.

Sätta i

Se till så att texten "right above" nedtill till vänster är uppochned när du monterar.

1. Sätt i glaset snett bakåt (bild A).
2. Sätt på höger och vänster fästklamma till luckglaset, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild B).



3. Skjut in det övre glaset snett bakåt. Den blanka ytan ska vara utåt.
4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
5. Hänga på ugnsluckan igen.

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

Felsökning

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

Ugn

Felsökningstabell

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

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

⚠ Risk för stötar!!

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

Hällen

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
E blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
E_r + siffra d + siffra E + siffra eller FQ/F9	Elfel.	Slå av spisen med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet och slå sedan på den igen efter ca 30 sekunder. Ring service om du får upp felindikeringen igen.
F2	Elektroniken är överhettad och har slagit av respektive kokzon.	Vänta tills elektroniken svalnat tillräckligt. Tryck på någon av symbolerna till zonen. Indikeringen slocknar.*
F4	Elektroniken är överhettad och har slagit av respektive kokzon.	Vänta tills elektroniken svalnat tillräckligt. Ta på någon av kontrollsymbolerna.*
F8	Kokzonen har varit på för länge och har slagit av sig.	Du kan slå på kokzonen igen.
U1	Felanslutning	Det är bara behörig elektriker som får ansluta enheten.
U2/U3	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda hällen	Vänta tills kokzonen har svalnat.

* Ställ inte heta kastruller etc. vid eller på kontrollerna.

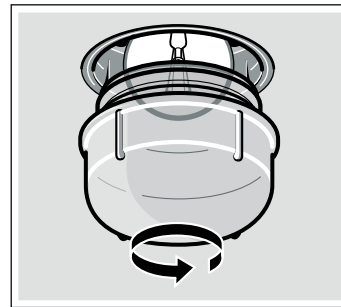
Byta ugnslampa i taket

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

⚠ Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

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



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

Lampglas


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

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr
Service 	

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

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

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

Energi- och miljötips

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

Spara effekt i ugnen

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så lite som möjligt när du tillagar, bakar eller ugnssteker.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojäмна botten ökar effektförbrukningen.

- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Slå av på effekten i god tid innan.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Enheten uppfyller kraven i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger ramarna för inlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

Testat i vårt provkök.

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

Anvisningar


- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.

- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst. Ta ut tillbehören och kärldu inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Kakor, tårter och småkakor

Grädda på en fals

Med över- och undervärme klarar du kakkaket bäst.

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

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

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft (☉).

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

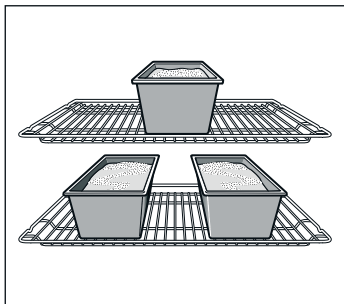
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

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



Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

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

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

Tabeller

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

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

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

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2	☉	160-180	40-50
	3 kransformar	3+1	☉	140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2	☐	150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	2	☐	150-170	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2	☐	160-180	50-60
Biskvibotten	Springform	2	☐	160-180	30-40
Mördegsbotten med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1	☐	220-240	35-45
Pajer (t.ex. quiche/lökpaj)*	Springform	1	☐	180-200	50-60
Tunn pizza, lite fyllning (förvärm)	Pizzaplåt	1	☐	250-270	10-15

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

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

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza	Bakplåt	2	☐	220-240	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	180-200	35-45

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

Bröd och småfranska

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



Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

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

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	300	8
				200	35-45
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	300	8
				200	40-50
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3	☐	210-230	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3	☐	170-190	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	160-180	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.
Hur du avgör om sockerkakan är färdig-gräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.
Kakan blir för hårt gräddad på ovensidan.	Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.

Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme på en fals.  Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.
Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.	Använd alltid 3D-varmluft < om du ska grädda på flera falsar.  Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen.

Kött, fågel, fisk

Form

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

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

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

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

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

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

Steka

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

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

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

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

Grilla

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

Vänd köttstyckena efter 2/3 av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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













Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

Kött	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oxfile, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		210-230	50
Biffar, medium, 3 cm tjocka		Galler	5		3	15
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Fläskkött						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Stek med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70
Lammkött						
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		150-170	120
Köttfärs						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		170-190	70
Grillkorv						
Grillkorv		Galler	4		3	15

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

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

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

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

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

Fågel	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		200-220	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		190-210	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2		200-220	40-50
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3		200-220	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2		150-170	110-130
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		170-190	80-100
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

Fisk

Vänd fiskbitarna efter 2/3 av tiden.

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

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

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

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

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.
Hur vet jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.

När du öser steken bildas vattenånga. Detta är helt normalt. En stor del av vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

Gratänger, varma mackor

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

Ställ alltid kärlet på gallret.

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

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

Färdigmat


Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Pizza, djupfryst					
Tunn pizza	Långpanna	2		190-210	15-20
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Tjock pizza	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizzabaguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		180-200	10-20
Förvärma kall pizza	Långpanna	1		180-200	10-15
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3		190-210	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3		190-210	15-25
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska, baguette	Långpanna	3		190-210	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3		210-230	10-20
Bakverk, förgräddade					
Bake off-småfranskor eller -baguetter	Långpanna	3		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25
Veg. biffar, djupfrysta					
Fiskpinnar	Långpanna	2		200-220	10-15
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3		190-210	10-20
Strudel, djupfryst					
Strudel	Långpanna	3		190-210	30-40



Speciella maträtter

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

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

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

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

Upptining

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

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

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft .





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

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

Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.

Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

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

Konservering

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

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.


Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

Förberedelser

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
 2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.
 3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.
 4. Förslut glaset med klämmor.
- Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

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

Konservering

Frukt

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

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

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

Grönsaker
Så snart bubblor uppstår i glasen ställer du ner temperaturen från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid av ugnen och kör på 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.

Akrylamid i livsmedel

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

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

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. ■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommis frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommis frites inte blir torr.

Provrätter

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

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

Gräddning

Grädda på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Grädda på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

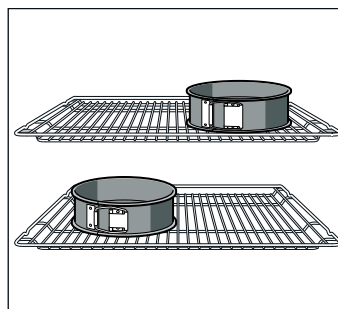
Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.













Äppelpaj på 2 falsar:

Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:



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

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

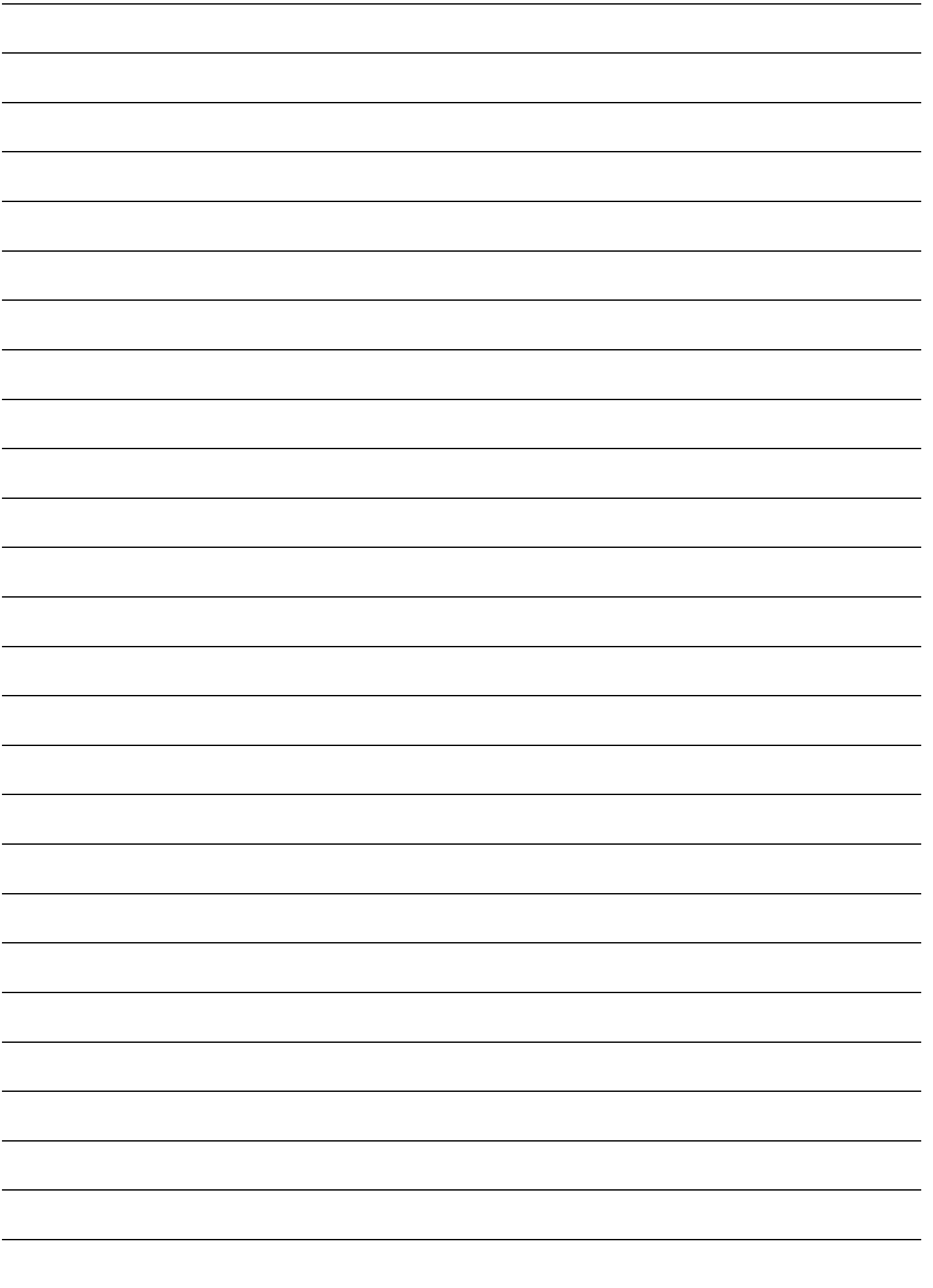
* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

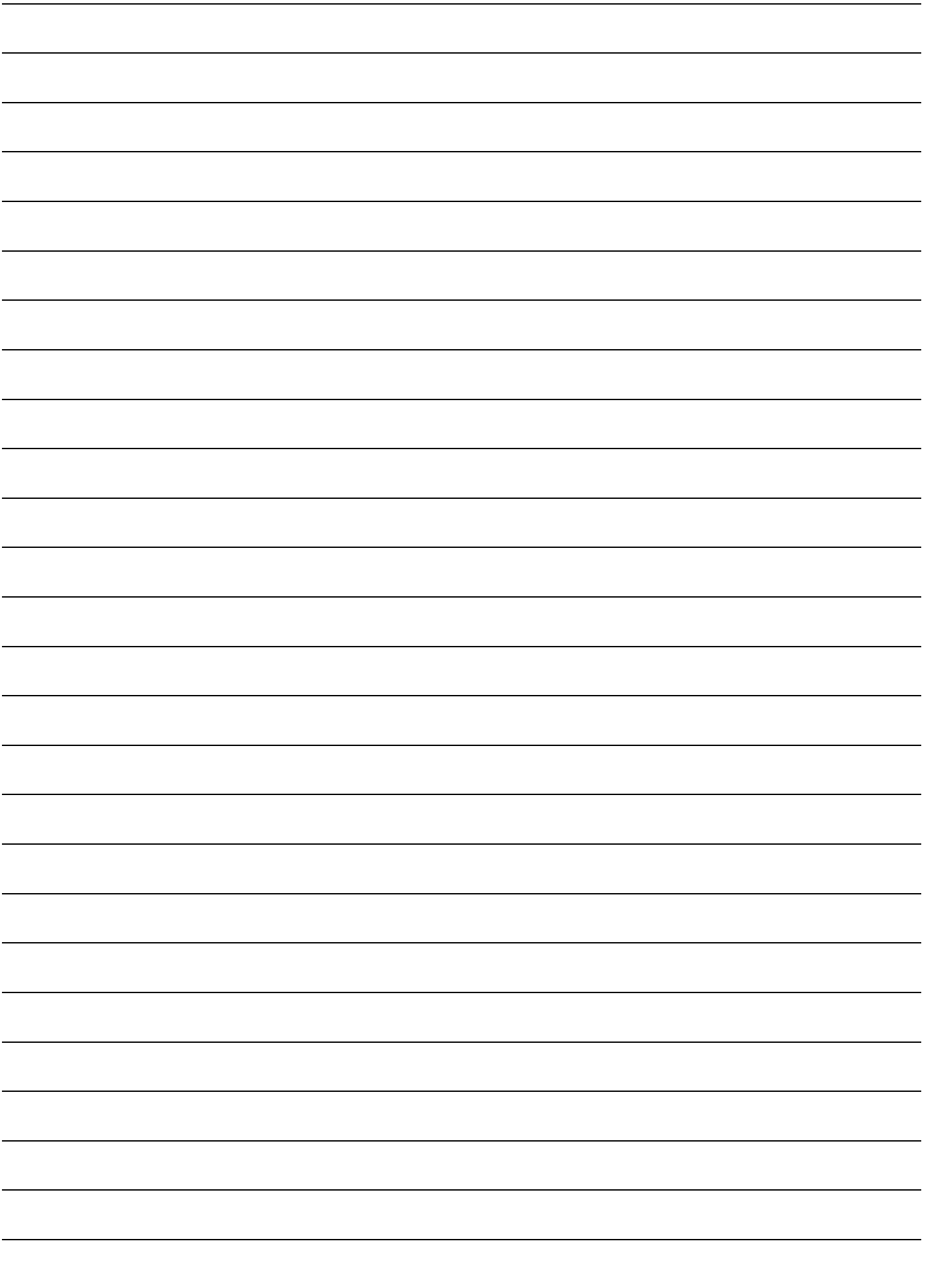
Grilla

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

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

* Vänd efter 2/3 av tiden







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000671665

910615