



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Spis**  
**HCE7243.3V**



**BOSCH**

[sv] Bruksanvisning



# Innehållsförteckning

|  |           |                                      |           |
|--|-----------|--------------------------------------|-----------|
| <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> ..... | <b>3</b>  | <b>Felsökning</b> .....              | <b>15</b> |
| <b>Felorsaker</b> .....                    | <b>5</b>  | Felsökningstabell .....              | 15        |
| Översikt.....                              | 5         | Byta ugnslampa i taket.....          | 15        |
| Skador på ugnen .....                      | 6         | Lampglas .....                       | 15        |
| Skador på sockellådan.....                 | 6         | <b>Service</b> .....                 | <b>15</b> |
| <b>Uppställning och anslutning</b> .....   | <b>6</b>  | E-nummer och FD-nummer.....          | 15        |
| Till elektrikern.....                      | 6         | <b>Energi- och miljötips</b> .....   | <b>16</b> |
| Tippskydd.....                             | 6         | Spara effekt i ugnen .....           | 16        |
| Lucklås.....                               | 6         | Spara effekt på hällen.....          | 16        |
| <b>Din nya spis</b> .....                  | <b>7</b>  | Återvinning .....                    | 16        |
| Allmänt .....                              | 7         | <b>Testat i vårt provkök</b> .....   | <b>16</b> |
| Kokzoner .....                             | 7         | Kakor, tårter och småkakor .....     | 16        |
| Ugnen.....                                 | 8         | Tips vid gräddning.....              | 18        |
| Ugnsutrymmet .....                         | 8         | Kött, fågel, fisk.....               | 19        |
| <b>Dina tillbehör</b> .....                | <b>8</b>  | Tips vid stekning och grillning..... | 20        |
| Sätt in tillbehöret .....                  | 8         | Gratänger, varma mackor .....        | 20        |
| Extratillbehör .....                       | 9         | Färdigmat .....                      | 21        |
| Kundtjänstartikel.....                     | 10        | Speciella maträtter.....             | 21        |
| <b>Före första användning</b> .....        | <b>10</b> | Tina upp.....                        | 22        |
| Värma upp ugnen .....                      | 10        | Torkning.....                        | 22        |
| Rengöra tillbehören .....                  | 10        | Konservering.....                    | 22        |
| <b>Ställa in hällen</b> .....              | <b>10</b> | <b>Akrylamid i livsmedel</b> .....   | <b>23</b> |
| Gör så här .....                           | 10        | <b>Provrätter</b> .....              | <b>24</b> |
| Stor dubbelkokzon samt grytzon .....       | 10        | Baka .....                           | 24        |
| Tillagningstider .....                     | 11        | Grilla .....                         | 24        |
| <b>Ställa in ugnen</b> .....               | <b>11</b> |                                      |           |
| Funktion och temperatur .....              | 11        |                                      |           |
| Snabbuppvärmning .....                     | 12        |                                      |           |
| <b>Skötsel och rengöring</b> .....         | <b>12</b> |                                      |           |
| Rengöringsmedel.....                       | 12        |                                      |           |
| Ta ut och sätta in ugnsstegar.....         | 13        |                                      |           |
| Haka av och hänga på ugnsluckan .....      | 13        |                                      |           |
| Ta ur och sätta i luckans glasskivor ..... | 14        |                                      |           |

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) och onlineshop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

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

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

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

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

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen.  
*Läs mer om tillbehören* i användarhandboken.

### **Brandrisk!**

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.
- 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. Lägg 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 ovan del kan bli mycket varm. Förvara endast ugnstillbehör i den här lådan. Brandfarliga och brännbara föremål får inte förvaras i sockellådan.

### **Risk för brännskador!**

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

- Kokzonerna och ytorna runtom 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.

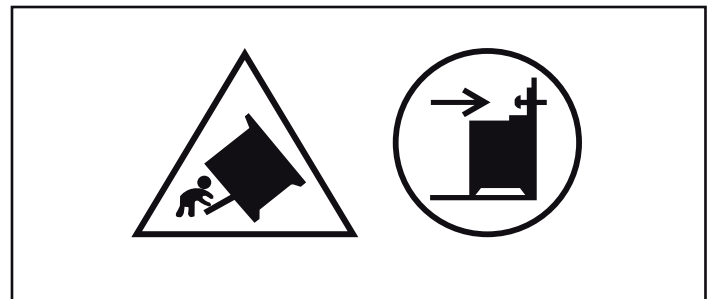
### **Skållningsrisk!**

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

### **Risk för personskador!**

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Om enheten placeras lös ovanpå en sockel kan den glida av. Se till att enheten fästs ordentligt på sockeln.

### **Vältrisk!!**



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

### **Risk för stötar!**

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren



som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.


- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontaktorna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av

automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

### **Brandrisk!!**

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid självrengöring. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före självrengöring.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

### **Risk för brännskador!!**

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid självrengöring. Öppna aldrig luckan och pilla inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

---

## **Felorsaker**

### **Hällen**

#### **Obs!**

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

### **Översikt**

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

## Skador på ugnen

### Obs!

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

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

## Skador på sockellådan

### Obs!

Placera inga heta föremål i sockellådan. Den kan skadas.

## Uppställning och anslutning

### Elanslutning

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

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

### Obs!

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

### Till elektrikern

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

### Tippskydd

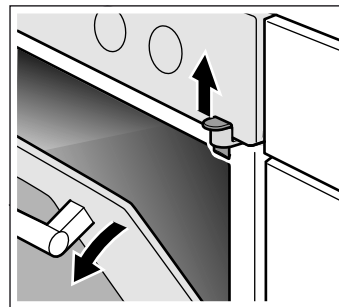
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

### Lucklås

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

### Öppna ugnsluckan.

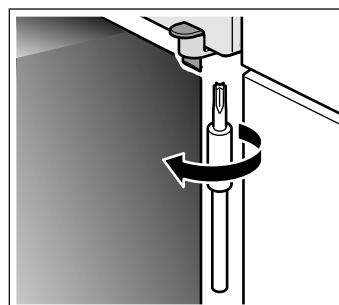
Tryck upp spärren (bild A).



### 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).



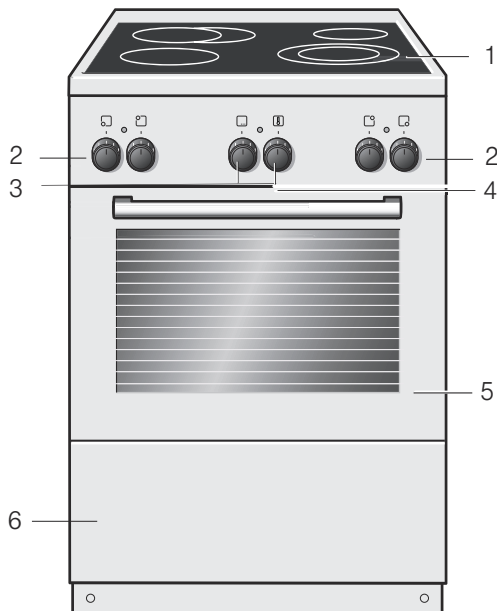
3. Stäng ugnsluckan.

# Din nya spis

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

## Allmänt

Utförandet beror på aktuell modell.



### Förklaringar

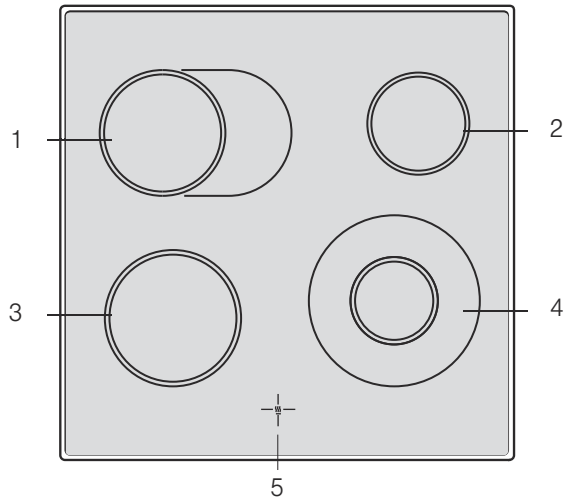
|   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Häll                         |
| 2 | Kokzonsvred                  |
| 3 | Funktions- och termostadvred |
| 4 | Kylning                      |
| 5 | Ugnslucka                    |
| 6 | Sockellåda                   |

### Vred

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

## Kokzoner

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



### Förklaringar

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Kokzon 17 cm eller grytzon 17 x 26 cm |
| 2 | Kokzon 14,5 cm                        |
| 3 | Kokzon 18 cm                          |
| 4 | Dubbelkokzon 21 och 12 cm             |
| 5 | Restvärmeindikering                   |

### Vreden

De fyra kokzonsvreden ställer in effektläget på kokzonerna.

### Läge

### Beskrivning

|     |             |  |
|-----|-------------|--|
| 0   | Nolläge     | Kokzonen är av.                        |
| 1-9 | Effektlägen | 1 = lägsta effekt<br>9 = högsta effekt |
| ☐   | PÅ          | Slår på grytzonen                      |
| ⊙   | PÅ          | Slår på den stora dubbelkokzonen       |

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

### Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. De visar vilka kokzoner som fortfarande är varma. Indikeringen lyser tills kokzonen svalnat tillräckligt, även om du slår av hällen.

Du sparar effekt om du utnyttjar restvärmen t.ex. för att varmhålla småvarmt.

## 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  |
|-------------------------|---|
| ○ Nolläge               | 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 grillyta | Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar i små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.                                   |
| ☐ Grill, stor grillyta  | 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.   |

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

| Läge               | Användning                               |
|--------------------|--|
| ☑ Snabbuppvärmning | Snabb förvärmning av ugn utan tillbehör. |

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsbelysningen lyser när du ställer in.

### Termostadvred

Använd termostadvredet för att ställa in temperatur eller grilläge.

| Inställningar | Funktion            |  |
|---------------|---------------------|--|
| ● Nolläge     | Ugnen är inte varm. |  |
| 50-300        | Temperaturintervall | Temperatur i °C.   |
| 1, 2, 3       | Grilläge            | Grilläge, liten ☐ ☐yta.<br>Nivå 1 = svag<br>Nivå 2 = medel<br>Nivå 3 = kraftig |

När ugnen värms upp tänds indikatorn ovanför termostadvredet. Den slocknar när uppvärmningen är klar. Vid vissa inställningar tänds den inte.

## 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.

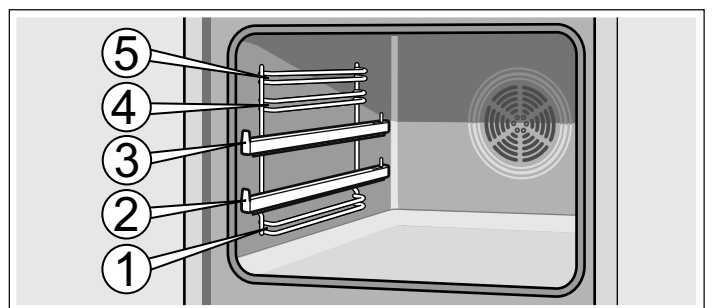
## Dina tillbehör

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

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

### Sätt in tillbehöret

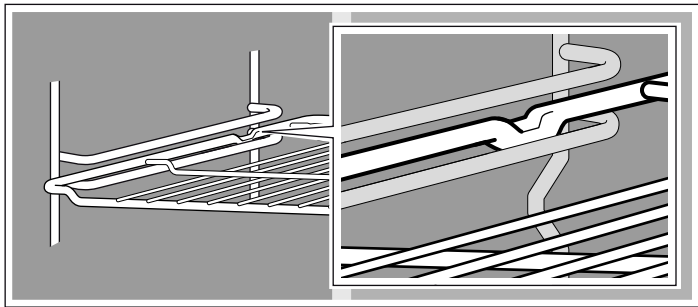
Du kan placera tillbehöret på fem olika falsar i ugnen. Skjut alltid in tillbehöret så långt det går; tillbehöret får inte ligga emot ugnsluckan.



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

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





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

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

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

Håll i bakplåten med båda händerna, en på varje sida, och skjut in den parallellt på ugnsstegen. Se till att bakplåten inte vrids åt höger eller vänster när du skjuter in den. Då blir det svårt att få in bakplåten och de emaljerade ytorna kan skadas.

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



#### Galler

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

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



#### Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



#### Långpanna

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

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.

## Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos service. Matchande produkter till din ugn hittar du i våra broschyrer eller på Internet. Tillgången på extratillbehör och möjlighet till internetorder kan variera från land till land. Det finns mer information i säljunderlagen.

Extratillbehören passar inte i alla enheter. Ange alltid fullständig enhetsbeteckning (E-nr) vid köp.

| Extratillbehör                          | HEZ-nummer | Funktion   |
|---|------------|--|
| Pizzaplåt                               | HEZ317000  | Passar utmärkt till pizza, djupfryst och tårter. Pizzaplåten går att använda i stället för långpannan. Sätt in plåten över gallret och följ anvisningarna i tabellen.  |
| Iläggsgaller                            | HEZ324000  | För stekning. Sätt alltid grillgallret på långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och steksky.  |
| Grillplåt                               | HEZ325000  | Går att använda i stället för grillgaller eller stänkskydd vid grillning för att undvika att smutsa ner ugnen. Använd alltid grillplåten i långpannan.<br><br>Lägg det du ska grilla på grillplåten: Du kan bara använda fals 1, 2 och 3.<br><br>Grillplåt som stänkskydd: Sätt in långpannan tillsammans med grillplåten under gallret. |
| Baksten                                 | HEZ327000  | Bakstenen passar utmärkt när du ska baka bröd, frallor och pizza som ska ha krispig botten. Använd alltid bakstenen i ugn som är förvärmad enligt anvisning.   |
| Emaljplåt                               | HEZ331003  | För kakor och småkakor.<br>Sätt in bakplåten i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.   |
| Emaljbakplåt med släppa lätt-beläggning | HEZ331011  | Det går bra att sprida ut kakor och småkakor på bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.   |
| Långpanna                               | HEZ332003  | För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Går även att sätta in under gallret för att fånga upp fett eller sky.<br>Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.   |
| Långpanna med släppa lätt-beläggning    | HEZ332011  | Du kan använda långpannan till saftiga kakor, bakverk, djupfryst och stora stekar. Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.  |
| Lock till proffspannan                  | HEZ333001  | Locket gör proffspannan till en proffsig stekgryta.  |
| Proffspanna med iläggsgaller            | HEZ333003  | Passar bra för tillagning av stora mängder.  |
| Utdragsskenor                           |            |  |
| 3 par helutdragsskenor                  | HEZ338352  | Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehören utan att de tippas.<br><br>3 par helutdragsskenor, passar inte enheter med roterande grillspett.  |

| Extratillbehör                           | HEZ-nummer | Funktion  |
|--|------------|---|
| 3 par helutdragsskenor med stoppfunktion | HEZ338357  | Med utdragsskenorna på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre utan att de tippar. Utdragsskenorna snäpper fast, så att du smidigt kan sätta in bakplåtarna.<br>3 par helutdragsskenor med stoppfunktion passar inte enheter med roterande grillspett. |
| Galler                                   | HEZ334000  | För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.  |
| Glasstekgryta                            | HEZ915001  | Glasstekgrytan passar för grytstekar och gratänger. Passar bra för program- och stekautomatik.  |

## Kundtjänstartikel


Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

|                                 |                  |   |
|---------------------------------|------------------|---|
| Putsdukar för rostfria ytor     | Artikelnr 311134 | Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.   |
| Ugnsrengöringsgel               | 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, glas-keramik, 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.

## Ställa in hällen

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

### Gör så här

Kokzonsvreden ställer in värmeeffekten på kokzonerna.

Läge 0 = AV

Läge 1 = lägsta effekt

Läge 9 = högsta effekt

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

### Stor dubbelkokzon samt grytzon

Det går att ändra storlek på de här kokzonerna.

#### Slå på stor kokzon

Vrid kokzonsvredet till läge 9 - du känner att det tar emot lite - fortsätt till symbolen

☉ = dubbelkokzon eller

☺ = grytzon

Vrid sedan tillbaka till det effektläge du vill ha.

#### Slå om till liten kokzon igen

Vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in igen.

Den lilla zonen i dubbelkokzonen är bra för att värma upp små mängder mat.

#### Obs!

Vrid aldrig förbi ☉- eller ☺-symbolerna till 0.

## Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Värmer du på tjockflytande mat, rör hela tiden.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

|   | Effektläge för fortsatt tillagning | Fortsatt koktid i minuter |
|---|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Smälta</b>   |                                    |                           |
| Choklad, chokladglasyr, gelatin                           | 1                                  | -                         |
| smör  | 1-2                                | -                         |
| <b>Värma upp och varmhålla</b>                            |                                    |                           |
| Gryta (t.ex.linsgryta)                                    | 1-2                                | -                         |
| Mjök**  | 1-2                                | -                         |
| <b>Sjuda</b>  |                                    |                           |
| Kroppkakor, palt  | 4*                                 | 20-30 min.                |
| Fisk  | 3*                                 | 10-15 min.                |
| Vitsås, t.ex. bechamelsås                                 | 1                                  | 3-6 min.                  |
| <b>Koka, ånga, ångkoka</b>                                |                                    |                           |
| Ris (med dubbel vattenmängd)                              | 3                                  | 15-30 min.                |
| Skalpotatis   | 3-4                                | 25-30 min.                |
| Kokt potatis  | 3-4                                | 15-25 min.                |
| Pasta, nudlar   | 5*                                 | 6-10 min.                 |
| Grytor, soppor  | 3-4                                | 15-60 min.                |
| Grönsaker   | 3-4                                | 10-20 min.                |
| Grönsaker, djupfrysta                                     | 3-4                                | 10-20 min.                |
| Tryckkokning  | 3-4                                | -                         |
| <b>Bräsera</b>  |                                    |                           |
| Rullader  | 3-4                                | 50-60 min.                |
| Grytstek  | 3-4                                | 60-100 min.               |
| Gulasch   | 3-4                                | 50-60 min.                |
| <b>Steka**</b>  |                                    |                           |
| Schnitzel, opanerad eller panerad                         | 6-7                                | 6-10 min.                 |
| Schnitzel, djupfryst                                      | 6-7                                | 8-12 min.                 |
| Biff (ca 3 cm tjock)                                      | 7-8                                | 8-12 min.                 |
| Opanerad fisk och fiskfilé                                | 4-5                                | 8-20 min.                 |
| Panerad fisk och fiskfilé                                 | 4-5                                | 8-20 min.                 |
| Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex.fiskpinnar | 6-7                                | 8-12 min.                 |
| Frysätter   | 6-7                                | 6-10 min.                 |
| Pannkakor   | 5-6                                | kont.                     |


\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

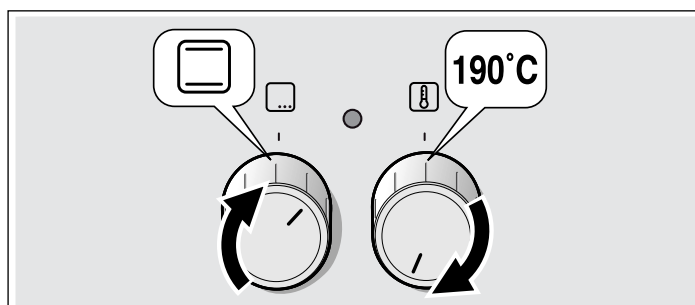
## Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

### Funktion och temperatur

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

1. Ställ in önskad funktion med funktionsvredet.
2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.



Ugnen värms upp.

## 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 termostativredet.

Ugnen slår på uppvärmningen inom några sekunder. Kontrollampan ovanför termostativredet lyser.

## Snabbuppvärmningen är klar

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

## Anvisningar

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

## Rengöringsmedel

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

### Vid rengöring av kokzonerna


- använd inget outspätt diskmedel eller maskindiskmedel,
- inga skursvampar,
- inga aggressiva rengöringsmedel som 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.


| Område          | Rengöringsmedel   |
|-----------------|---|
| Enhetens utsida | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. |

| Område                                 | Rengöringsmedel   |
|--|---|
| Rostfritt stål                         | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.   |
| Hällen                                 | Skötsel: hållrengöring<br>Rengöring: hållrengöring för glaskeramik-hällar.<br>Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.<br> Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskada!<br>Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt. |
| Hällinfattningen                       | Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.   |
| Luckor                                 | Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.  |
| Ugnsutrymme                            | Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.   |
| Ugnsstegar                             | Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.   |
| Stektermometer (beroende på enhetstyp) | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.   |
| Ugnslampglaset                         | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.   |
| Tätning<br>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 sugts 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 ugnrensning på keramikytorna. Om det hamnar ugnrensning där, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.

## Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

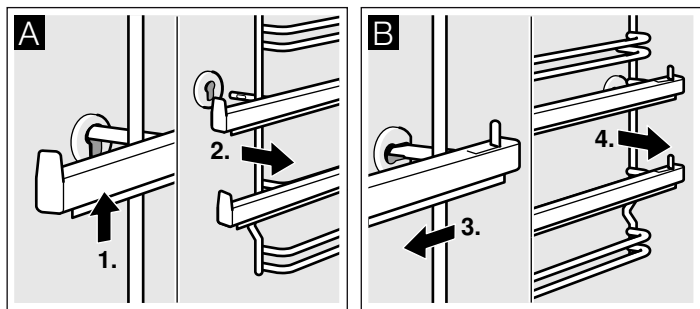
Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd bara ugnrensning i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

## Ta ut och sätta in ugnstegar

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

### Ta loss ugnstegarna

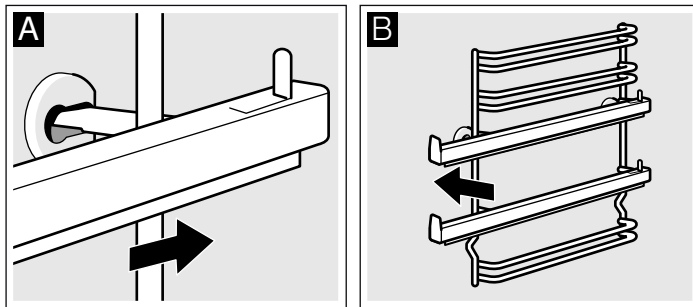
1. Lyft upp ugnstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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

## Hänga in ugnstegar

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

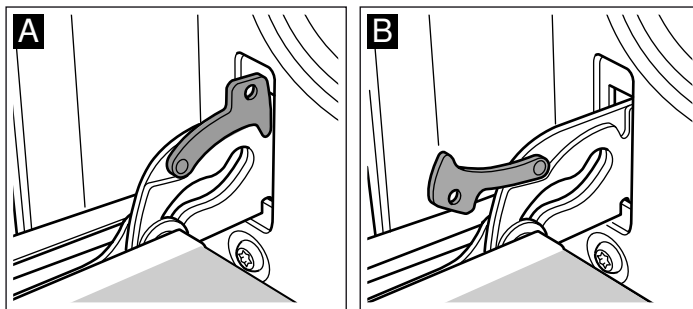


Ugnstegarna kan bara placeras antingen till höger eller vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B. Utdragsskenorna ska kunna dras rakt ut.

## Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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

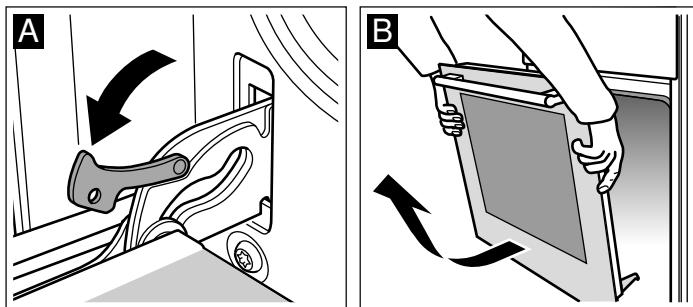


### ⚠ Risk för personskador!!

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

### Haka av luckan

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

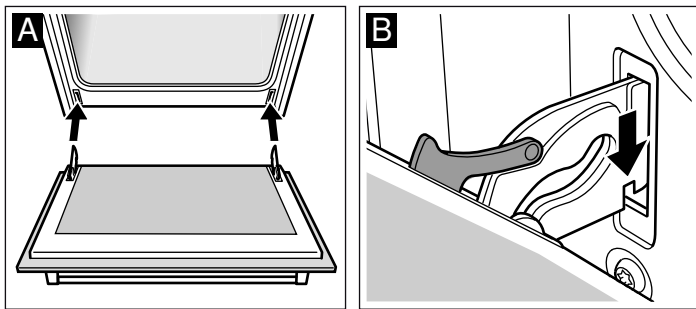




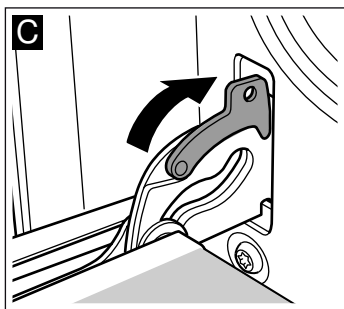
## Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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



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



### **⚠ Risk för personskador!!**

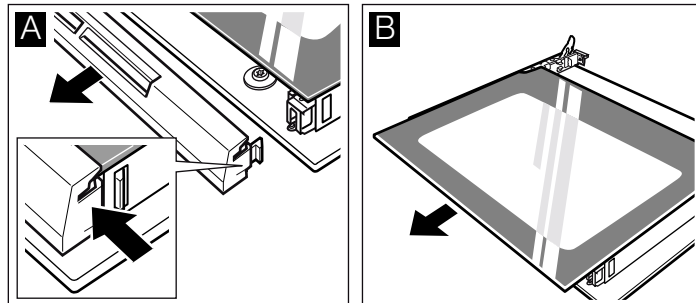
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

## Ta ur och sätta i luckans glasskivor

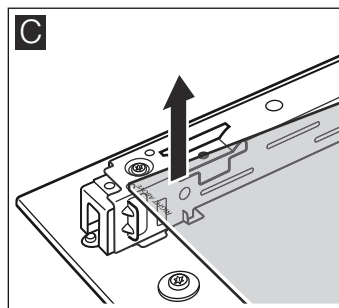
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

### Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Ta av skyddet upptill på ugnsluckan. Tryck sedan in höger och vänster flik med hjälp av fingrarna (bild A).
3. Lyft upp och dra ur den övre glasskivan (bild B).



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



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

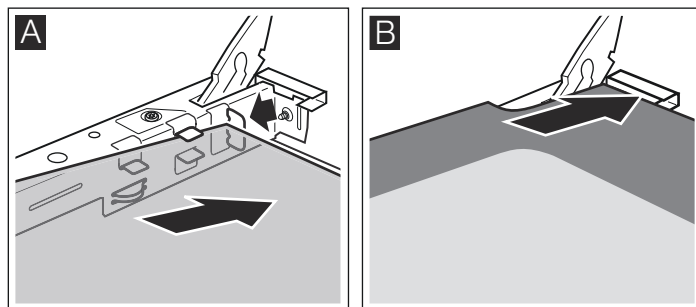
### **⚠ Risk för personskador!**

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

### Montering

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

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



3. Sätt på skyddet och skruva fast.

4. Hänga på ugnsluckan igen.

**Använd inte ugnen förrän du har kontrollerat att glasen 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.

## 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 kontaktarna. | 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.

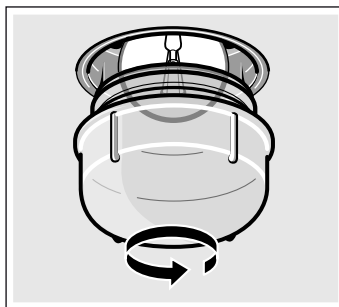
## Byta ugnslampa i taket

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

### Risk för stötar!!

Slå av 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 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.

# 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.
- Utnyttja eftervärmen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

# Testat i vårt provkök.


Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion och temperatur som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om 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 kärl du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

## Kakor, tårter och småkakor

### Grädda på en fals

Med över- och undervärme  klarar du kakkaket bäst.

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

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

## Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

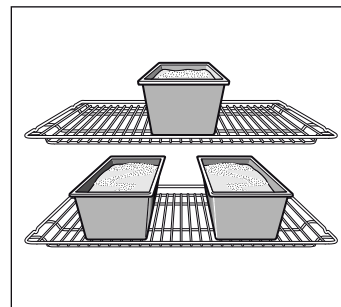
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

Gräddar du i 3 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                    |
| 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                    |

| Småkakor      | Tillbehör               | Fals  | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|---------------|-------------------------|-------|--------------|-----------------|--------------------------|
| 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 ovansidan.  | 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.

Köttstivorna 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 köttstivorna 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 ugnstrymmet 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 for-<br>mar | Fals | Ugnsfunk-<br>tion  | Temperatur<br>i °C, grilläge | Tillagningstid<br>i minuter |
|---------------------------------|------------------|---------------------------|------|--|------------------------------|-----------------------------|
| <b>Nötkött</b>                  |                  |                           |      |  |                              |                             |
| Nötstek                         | 1,0 kg           | täckt                     | 2    |  | 200-220                      | 120                         |
|                                 | 1,5 kg           |                           | 2    |  | 190-210                      | 140                         |
|                                 | 2,0 kg           |                           | 2    |  | 180-200                      | 160                         |
| Oxfilé, 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                          |
| <b>Kalvkött</b>                 |                  |                           |      |  |                              |                             |
| Kalvstek                        | 1,0 kg           | öppen                     | 2    |  | 190-210                      | 100                         |
|                                 | 2,0 kg           |                           | 2    |  | 170-190                      | 120                         |
| <b>Fläskkött</b>                |                  |                           |      |  |                              |                             |
| Stek utan svål (t.ex. karrébit) | 1,0 kg           | öppen                     | 1    |  | 200-220                      | 100                         |
|                                 | 1,5 kg           |                           | 1    |  | 190-210                      | 140                         |
|                                 | 2,0 kg           |                           | 1    |  | 180-200                      | 160                         |
| Stek med svål (t.ex. bog)       | 1,0 kg           | öppen                     | 1    |  | 200-220                      | 120                         |
|                                 | 1,5 kg           |                           | 1    |  | 190-210                      | 150                         |
|                                 | 2,0 kg           |                           | 1    |  | 180-200                      | 180                         |
| Kassler med ben                 | 1,0 kg           | täckt                     | 2    |  | 210-230                      | 70                          |
| <b>Lammkött</b>                 |                  |                           |      |  |                              |                             |
| Lammfiol, benfri, medium        | 1,5 kg           | öppen                     | 1    |  | 150-170                      | 120                         |
| <b>Köttfärs</b>                 |                  |                           |      |  |                              |                             |
| Köttfärslimpa                   | på 500 g<br>färs | öppen                     | 1    |  | 170-190                      | 70                          |
| <b>Grillkorv</b>                |                  |                           |      |  |                              |                             |
| 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  $\frac{2}{3}$  av den angivna tiden.

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

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

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

| Fågel            | Vikt       | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|------------------|------------|----------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Kyckling, hel    | 1,2 kg     | Galler               | 2    |              | 200-220         | 60-70                    |
| Gödkyckling, hel | 1,6 kg     | Galler               | 2    |              | 190-210         | 80-90                    |
| Kycklinghalvor   | à 500 g    | Galler               | 2    |              | 200-220         | 40-50                    |
| Kycklingdelar    | à 300 g    | Galler               | 3    |              | 200-220         | 30-40                    |
| Anka, hel        | 2,0 kg     | Galler               | 2    |              | 170-190         | 90-100                   |
| Gås, hel         | 3,5-4,0 kg | Galler               | 2    |              | 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  $\frac{2}{3}$  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 formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C, grilläge | Tillagningstid i minuter |
|-------------------------|------------|----------------------|------|--------------|---------------------------|--------------------------|
| Fisk, hel               | à ca 300 g | Galler               | 2    |              | 3                         | 20-25                    |
|                         | 1,0 kg     | Galler               | 2    |              | 180-200                   | 45-50                    |
|                         | 1,5 kg     | Galler               | 2    |              | 170-190                   | 50-60                    |
| Fiskkotlett, 3 cm tjock |            | Galler               | 3    |              | 2                         | 20-25                    |

## Tips vid stekning och grillning

|  |   |
|--|---|
| Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.            | Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.   |
| Hur vet jag att steken är färdig?                              | Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen. |
| Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd. | Kontrollera falsnivån och temperaturen.   |
| Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.                     | Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.  |
| Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.            | Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.  |
| När du öser steken bildas vattenånga.                          | Detta är helt normalt. En stor del av vattenångan 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 |
|---|----------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| <b>Gratänger</b>                                |                      |      |              |                 |                          |
| Puddingar                                       | Gratängform          | 2    |              | 180-200         | 40-50                    |
| Lasagne   | Gratängform          | 2    |              | 210-230         | 30-40                    |
| <b>Gratin</b>                                   |                      |      |              |                 |                          |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög | 1 gratängform        | 2    |              | 160-180         | 60-80                    |
|   | 2 gratängformar      | 1+3  |              | 150-170         | 65-85                    |

| Maträtt                | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|------------------------|----------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| <b>Varma smörgåsar</b> |                      |      |              |                 |                          |
| 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 |
|-------------------------|--------------------|------|--------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>Pizza, djupfryst</b> |                    |      |              |                           |                          |
| 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.

4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.

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

### Jäsa deg

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

| Maträtt | Form                             | Ugnsfunktion | Temperatur                  | Tid                |
|---------|----------------------------------|--------------|-----------------------------|--------------------|
| Yoghurt | Koppar eller glasburkar med lock |              | förvärm till 50 °C<br>50 °C | 5 min.<br>8 timmar |

| Maträtt  | Form                                       | Ugnsfunktion | Temperatur   | Tid                     |
|----------|--|--------------|--|-------------------------|
| Jäsa deg | Ställ en värmebeständig form på ugnsbotten |              | förvärm till 50 °C<br>Stäng av ugnen och sätt in degen | 5-10 min.<br>20-30 min. |

## Tina upp

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och lägg i lämplig form och ställ på gallret.

Se tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Hur lång tid det tar att tina beror på livsmedlets typ och volym. Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

## Fryst livsmedel

t.ex.gräddtårta, smörkrämstårta, tårta med choklad- eller sockerlasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, frallor, kakor och andra bakverk

| Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C             |
|-----------|------|--------------|-----------------------------|
| Galler    | 2    |              | Låt termostadvredet vara 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 eftervärmern.

| 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, pommes

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

## Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

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



# Provrätter

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

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

## Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

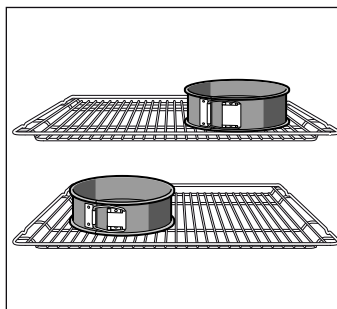
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:

Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:

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

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

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

\* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

## Grilla

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

| Maträtt                                  | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Grilläge | Tillagningstid i minuter |
|--|----------------------|------|--------------|----------|--------------------------|
| Rosta bröd<br>Förvärm i 10 minuter       | Galler               | 5    | ☐            | 3        | 1/2-2                    |
| Hamburgare, 12 st.*<br>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](http://www.bosch-home.com)**



9000742304

02  
101293