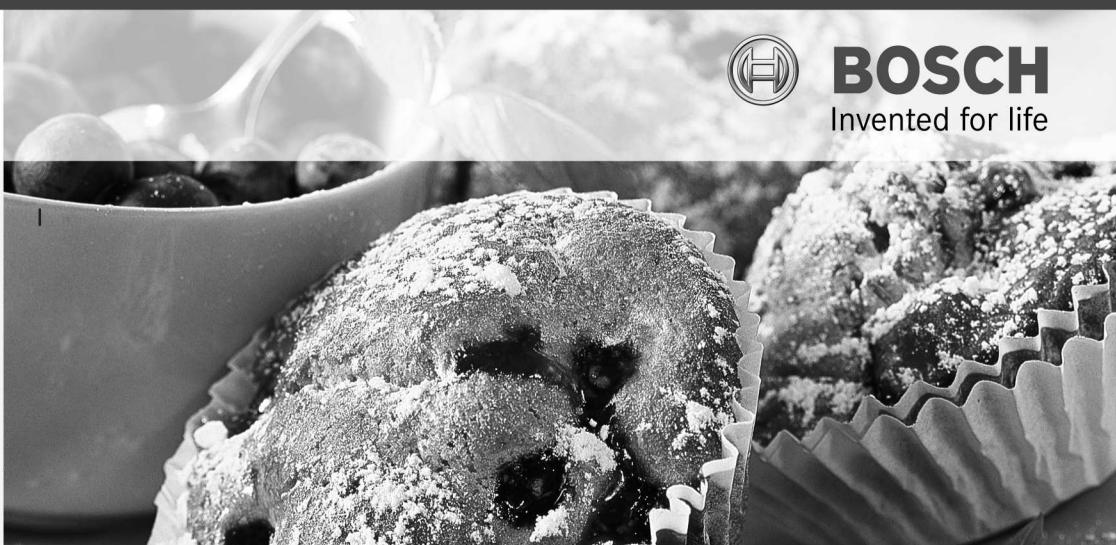




BOSCH
Invented for life



Bruksanvisning

HCE744250S

—

—

—

—



För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

ber vi dig läsa denna bruksanvisning. Därefter kan du dra nytta av spisens alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna spisens olika delar. Steg för steg visar vi hur du ställer in spisen. Det är mycket enkelt.

I tabellerna hittar du inställningsvärdet och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå - Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Smaklig måltid!

Bruksanvisning

HCE744250S

sv

9000485266

B-041189-01

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	6
Före installationen	6
Säkerhetsanvisningar	6
Felorsaker	8
Energi- och miljötips	10
Återvinnning	10
Spara effekt i ugnen	10
Spara effekt på hällen	11
Uppställning och anslutning	12
Till elektrikern	12
Tippskydd	12
Lucklås	13
Din nya spis	14
Hällen	15
Ugnen	16
Ugnsutrymmet	17
Före första användningen	21
Värma upp ugnen	21
Förrengöra tillbehör	21
Ställa in hällen	22
Gör så här	22
Stor dubbelkokzon samt grytzon	22
Ställa in ugnen	23
Inställning	23
Ugnen ska stängas av automatiskt	24
Snabbuppvärmning	26
Timer	27
Inställning	27

Innehållsförteckning

Grundinställningar	29
Ändra grundinställningarna	30
Skötsel och rengöring	31
Rengöringsmedel	31
Smidigare rengöring	33
Ta ut och sätta in ugnsstegar	34
Ta ut och sätta in ugnslackan	35
Ta ur och sätta i luckglas	36
Felsökning	39
Byta ugnslampa i taket	40
Kundtjänst	41
Testat i vårt provkök	42
Kakor, tårter och småkakor	43
Tips vid gräddning	47
Kött, fågel, fisk	48
Tips vid stekning och grillning	52
Puddingar, gratänger, varma smörgåsar	53
Färdigrätter	54
Speciella maträtter	55
Upptining	56
Torkning	56
Konservering	57
Tips för att spara energi	59
Akrylamid i livsmedel	60
Provrätter	61

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om enheten byter ägare.

Före installationen

Transportskador

Kontrollera att enheten inte har några transportskador när du packar upp den. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Använd bara spisen för att laga mat.

Vuxna och barn får inte använda mikron utan uppsikt

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

Låt aldrig barn leka med mikron.

Heta ytor

Risk för brännskador!

Ta inte på kokzonerna, värmeelementen eller inuti ugnsutrymmet. Håll barn på avstånd. Kolla restvärmehändikeringen på hällen. Den varnar för heta kokzoner.

Risk för kortslutning!

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

	<p>Brandrisk! Lägg aldrig brännbara föremål på hällen och förvara dem inte i ugnsutrymmet. Öppna aldrig ugnsluckan om det tränger ut rök. Slå av enheten direkt. Dra ur kontakten eller ta ur säkringen i proppskåpet.</p>
Varm ånga	<p>Risk för skållning! Öppna ugnsluckan försiktigt. Varm ånga kan strömma ut. Håll aldrig vatten i det varma ugnsutrymmet. Det bildas varm vattenånga. Håll barn på avstånd.</p>
	<p>Risk för brännskador! Tillaga aldrig maträtter med stora mängder högprocentig alkohol. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.</p>
Varma tillbehör och formar	<p>Risk för brännskador! Ta aldrig ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet utan grytlappar.</p>
Överhettade oljor och fetter	<p>Brandrisk! Lämna aldrig fett och oljor utan uppsikt vid upphettning. Överhettade oljor och fett kan snabbt börja brinna. Släck aldrig brinnande fett eller olja med vatten. Lägg på ett lock eller en tallrik, så att du kväver elden. Slå av kokzonen och låt kastrullen svalna på kokzonen.</p>
Blöta bottnar och kokzoner	<p>Skaderisk! Finns det vätska mellan kastrullbotten och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonerna och kastrullbottnarna alltid är torra.</p>
Repor i glaskeramiken	<p>Risk för stötar! Använd aldrig hällen om glaskeramiken har hack, sprickor eller repor. Slå av enheten och ring service.</p>

Obehöriga reparationer

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar.

Om enheten är trasig, dra ur sladden eller ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Felorsaker

Skador på hällen

Torrkoka inte kastruller, framförallt inte emalj- och aluminiumkastruller. Det kan ge skador.

Ställ inte het kastrull på displayen eller hällinfattningen.

Tappar du hårda eller spetsiga föremål på hällen kan du få skador. Ställ inte sådana föremål ovanför hällen.

Aluminiumfolie och plastbunkar smälter på de heta kokzonerna. Använd inte spisskyddsfolie på hällen.

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.
	Fel rengöringsmedel	Använd bara hällrengöring för glaskeramikhällar.
Ropor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsytta.
	Skrovliga bottnar	Kontrollera kastrullerna.
Missfärgningar	Fel rengöringsmedel	Använd bara hällrengöring för glaskeramikhällar.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgröpning	Socker, sockerrik mat	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.

Skador på ugnen

Sätt inte in tillbehör på ugnsbotten. Täck inte ugnsbotten med folie eller bakplåtspapper, oavsett typ. 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.

Häll inte vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.

Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.

Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Droppar det fruktsaft från bakplåten, ger det fläckar som inte går bort. Använd i stället den djupare långpannan.

Stå eller sitt aldrig på den utdragna ugnsvagnen.

Lyft aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan gå av.

Skador på sockellådan

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

Skador på angränsande skåpfronter

Låt alltid ugnen svalna med stängd lucka. Även om ugnsvagnen bara är utdragen en liten bit kan skåpfronterna runtom få skador så småningom.

Är ugnstätningen jättesmutsig, går det inte längre skjuta in ugnsvagnen helt när ugnen är igång. Skåpfronterna runtom får skador så småningom. Håll tätningen ren.

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.

Återvinning



Släng förpackningen i återvinningen.

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

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. Ugnsutrymmet är fortfarande varmt. 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. Ojämna bottnar ökar effektförbrukningen.

Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonens 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 ettervarmen. Slå av kokzonens 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

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 $3 \times 4 \text{ mm}^2$.

Tippskydd

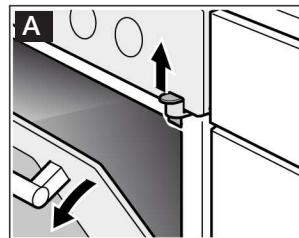
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

Lucklås

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

Öppna ugnsluckan

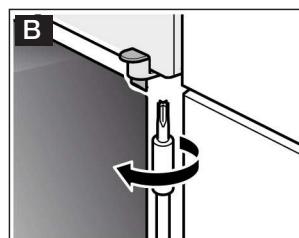
Tryck upp spärren (bild A).



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).

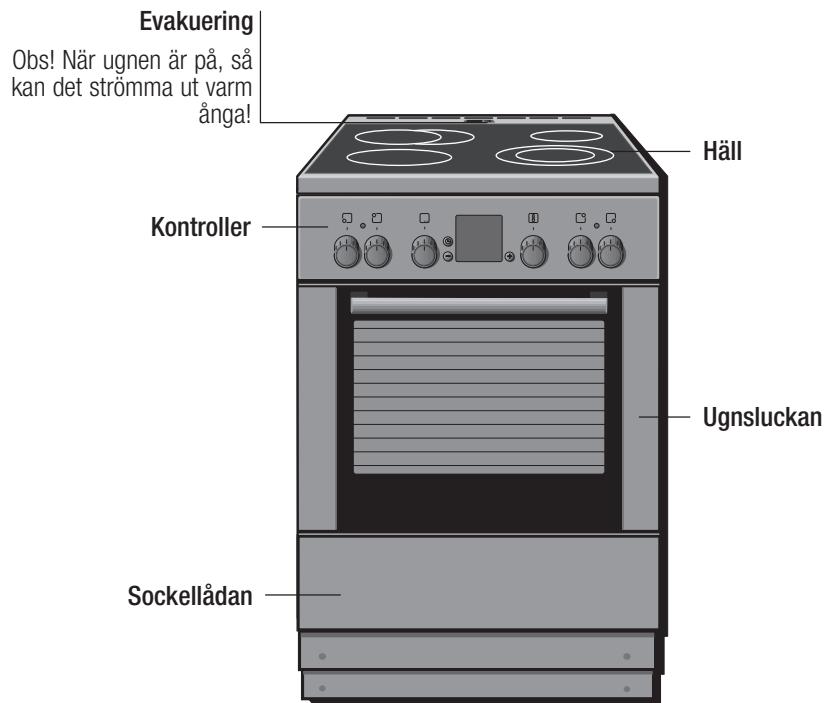


3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

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

Det kan förekomma avvikeler beroende på typen av enhet.

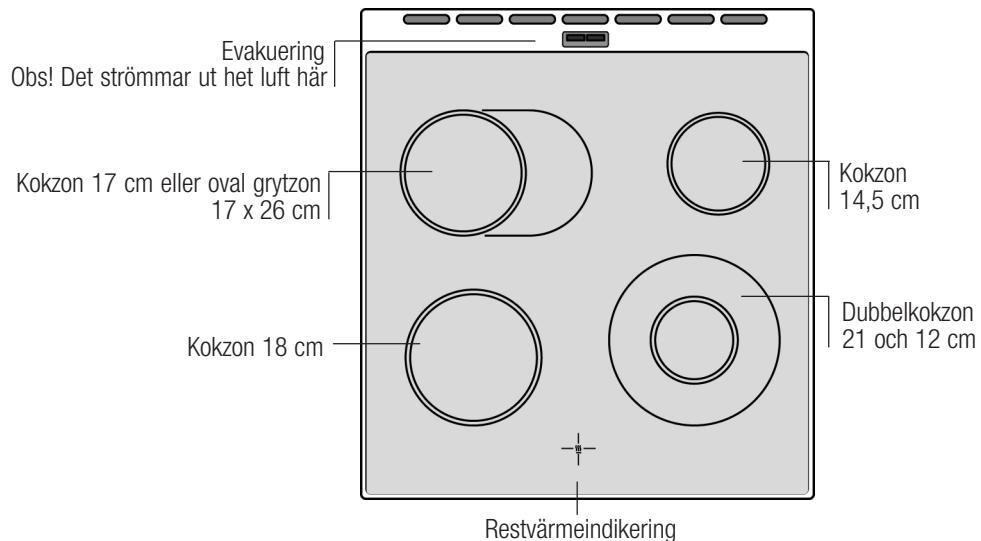


Detaljerna kan avvika beroende på modell.

Popoutvred

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

Hällen



Kokzonsvred

Kokzonsvreden ställer in effektläget på kokzonerna.

Läge	Funktion
0 Nolläge	Kokzonen är av.
1-9 Effektlägen	Effektläge 1 = lägsta effekt Effektläge 9 = högsta effekt
∞ PÅ	Slår på gryzonen.
◎ PÅ	Slår på den stora dubbelkokzonen.

Kontrollampen lyser när du slår på kokzonerna.

Restvärmmeindikering

Hällen har en restvärmmeindikering 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 restvärmten t.ex. för att varmhålla småvarmt.

Ugnen

Du ställer in ugnen med funktionsvredet och termostatvredet.

Funktionsvred

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

Läge	Användning
<input checked="" type="radio"/> Nolläge	Ugnen är av.
<input type="checkbox"/> Över- och undervärme	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
<input checked="" type="checkbox"/> 3D-varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
<input type="checkbox"/> Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet.
<input type="checkbox"/> Undervärme	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmluftsgrillning	Ugnsstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
<input checked="" type="checkbox"/> Grill, liten grillyta	Grillar små stekar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
<input checked="" type="checkbox"/> Grill, stor grillyta	Grillar stekar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
<input checked="" type="checkbox"/> Upptining	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
<input checked="" type="checkbox"/> Snabbuppvärming	Snabb förvärmning av ugn utan tillbehör.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsbelysningen lyser när du ställer in.

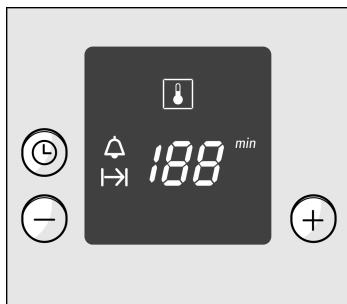
Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

Läge	Beskrivning
• Nolläge	Ugnen blir inte varm.
50-300 Temperaturintervall	Ugnstemperaturen i °C.
1, 2, 3 Grillägen	Grillägen för liten <input checked="" type="checkbox"/> och stor <input type="checkbox"/> grillyta. Läge 1 = låg effekt Läge 2 = mediumeffekt Läge 3 = kraftig effekt

Temperatursymbolen  lyser på displayen när ugnen värmer upp. Den släcks när uppvärmningen slår av. Lyser inte i alla lägen.

Funktionsknappar och display



Knappen Klocka 	Används för att ställa in timern  och tillagningstiden för ugnen 
Knappen Minus -	Minskar inställningsvärdet
Knappen Plus +	Ökar inställningsvärdet

På displayen kan man läsa av de inställda värdena.

Ugnsutrymmet

Det sitter en ugnslampa inuti ugnsutrymmet.

Ugnsbelysning

Ugnslampen lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

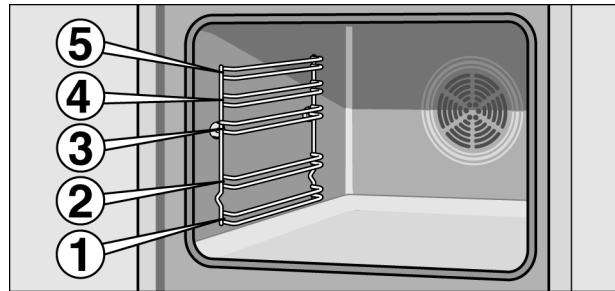
Evakuering

Den varma luften evakuerar ur ugnen bakom hällen.
Varning! 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 välter. På så sätt kan du lätt ta ut maten ur ugnen.



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

Håll bakplåten ordentligt i kanterna med båda händerna och sätt in den parallellt på falsarna. Försök att inte vrida på bakplåten åt höger eller vänster när du sätter in den. Då kan det bli svårt att få in plåten och du kan skada emaljytorna.

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



Galler

för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



Bakplåt av emalj

för kakor och småkakor.
Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Långpannan

för mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträcker och stora stekar. Den kan även användas som uppsamlingskärl för fett när man grillar direkt på gallret.
Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller av kundtjänst. 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.

Galler HEZ 334000	för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Bakplåt av emalj HEZ 331000	för kakor och småkakor.
Långpannan HEZ 332000	för mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträster och stora stekar. Den kan även användas som uppsamlingskärl för fett när man grillar direkt på gallret.
Iläggsgaller HEZ 324000	För stekar. Ställ alltid gallret i långpannan. Droppande fett och köttsaft fångas upp i långpannan.
Grillplåt HEZ 325000	För grillning istället för gallret eller som stänkskydd, så att inte ugnen blir så smutsig. Använd endast grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåten: Används endast på falsarna 1, 2 och 3. Grillplåt som stänkskydd: Skjut in långpannan med grillplåten under gallret.
Glaspanna HEZ 336000	En djup bakplåt av glas. Passar även bra till servering.
Bakplåt av emalj med släppa lätt-beläggning HEZ 331010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnslackan.
Långpanna med släppa lätt-beläggning HEZ 332010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnslackan.
Pizzaplåt HEZ 317000	Idealisk 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 HEZ 327000	Bakstenen är mycket lämplig för tillagning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Bakstenen ska alltid förvarmas till rekommenderad temperatur.
Proffspanna med iläggsgaller HEZ 333000	Särskilt lämplig för tillredning av större mängder mat.
Lock till proffspannan HEZ 333001	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.

Stekgryta av glas HEZ 915001	Stekgrytan av glas är lämplig för grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Den är särskilt anpassad för stekautomatiken.
Stekgryta av metall HEZ 6000	Stekgrytan passar till glaskeramikhällens ovala grytzon. Den är lämplig för både koksensorfunktionen och stekautomatiken. Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lätt-beläggning på insidan.
Ugnsgryta HEZ 390800	för extrastora eller många portioner. Grytans utsida är granitemaljerad och glaslocket är ugnssäkert. Glaslocket kan användas som gratängform.
Skyddsgaller	Skyddsgallret fästs på ugnslackan. Den gör så att småbarn inte kommer i kontakt med den heta ugnslackan. Skyddsgallret har beställningsnummer 469 088 och kan beställas via kundtjänst.

Före första användningen

I detta kapitel kan man läsa om allt man måste göra innan man lagar mat på spisen för första gången.

Värmt upp ugnen och rengör tillbehören. Läs säkerhetsanvisningarna i kapitlet "Viktigt att veta".

Först ska man kontrollera om symbolen  blinkar på spisens display.

Om symbolen  blinkar på displayen

Tryck på knappen Klocka . Displayen är nu mörk. Ugnen är driftklar.

Värma upp ugnen

Gör så här

För att ta bort lukten av ny ugn varmer man upp den tomma, stängda ugnen.

1. Ställ funktionsvredet på .
2. Ställ in 240 °C med termostatvredet.

Efter 60 minuter stänger man av ugnen med funktionsvredet.

Förrengöra tillbehör

Innan tillbehöret används för första gången ska man rengöra det ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en disktrasa.

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.

Kontrollampen lyser när du slår på kokzonen.

Stor dubbekokzon samt grytzon

Slå på stor kokzon

Det går att ändra storlek på de här kokzonerna.

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

◎ = dubbekokzon 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.

Varning! Vrid aldrig förbi ◎ eller ○-symbolerna till 0.

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

Ställa in ugnen

Man kan ställa in ugnen på två sätt.

Stänga av ugnen manuellt

Stäng av ugnen manuellt när rätten är färdig.

Ugnen stängs av automatiskt

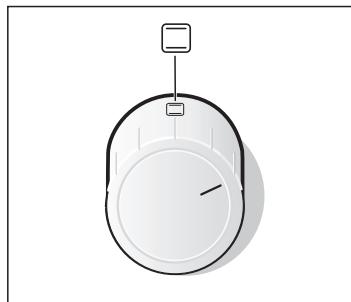
Man kan lämna köket även för en längre tid.

Tabeller och tips

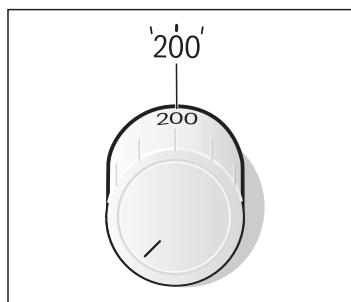
I kapitlet Tabeller och tips finns lämpliga inställningar för många rätter.

Inställning

Exempel: Över-/undervärme , 200 °C



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

Stänga av

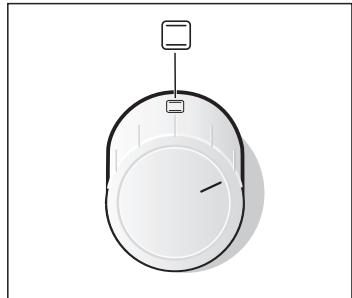
Stäng av med funktionsvredet när rätten är färdig.

Ändra inställning

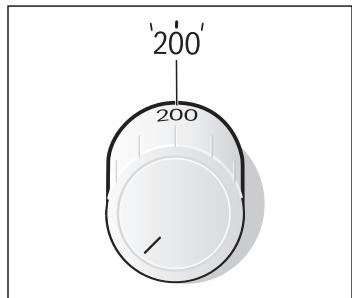
Temperatur eller grilläge kan ändras när som helst.

Ugnen ska stängas av automatiskt

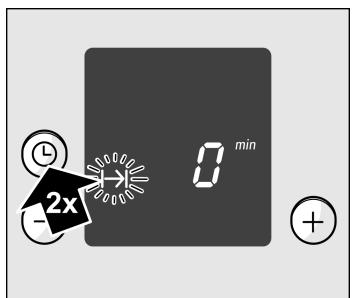
Exempel:
Över-/undervärme , 200 °C,
tillagningstid: 45 minuter



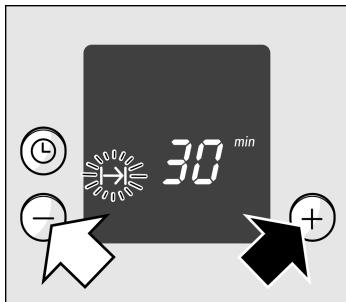
1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.



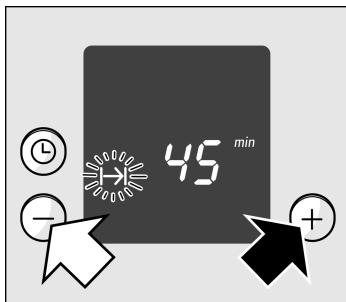
2. Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.



3. Tryck två gånger på knappen Klocka . Symbolen Tillagningstid  blinkar.



4. Tryck på knappen + eller –.
Ett förslagsvärde visas.
Knappen + förslagsvärde = 30 minuter.
Knappen – förslagsvärde = 10 minuter.



5. Ställ in tillagningstiden med knappen + eller –.

Efter några sekunder startar ugnen. Symbolen Tillagningstid lyser på displayen.

Tillagningstiden har löpt ut

En signal ljuder. Ugnen stängs av.
Tryck två gånger på knappen och stäng av med funktionsvredet.

Avbryta inställning

Tryck två gånger på knappen Klocka . Tryck på knappen –, tills indikeringen står på noll. Stäng av med funktionsvredet.

OBS!

Så länge en symbol blinkar kan man göra ändringar.
När symbolen lyser har inställningen utförts. Under tiden innan inställningen utförts kan man göra ändringar. Läs mer om detta i kapitlet Grundinställningar.

Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen när du ställer in temperaturer över 100 °C.

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

1. Ställ funktionsvredet på .
2. Ställ in den temperatur du vill ha med termostatvredet.

-symbolen lyser på displayen. Ugnsuppvärmningen slår på.

**Snabbuppvärmningen
är klar**

-symbolen släcknar på displayen. Ställ in maträtten i ugnen och ställ in den ugnsfunktion du vill ha.

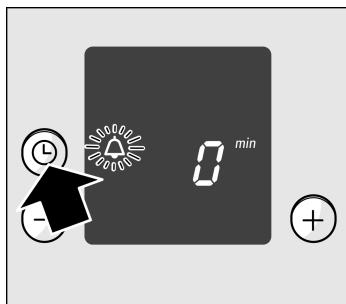
Timer

Timern kan även användas som äggklocka. Den går oberoende av ugnen.

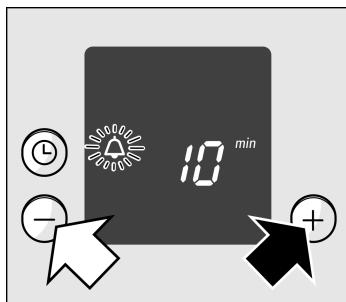
Timern har en särskild signal. På så sätt hör man om timertiden eller en tillagningstid har löpt ut.

Inställning

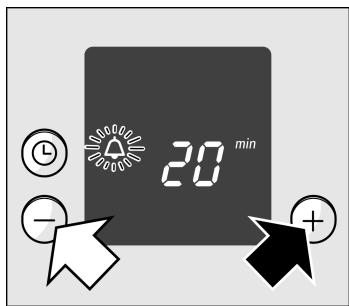
Exempel: 20 minuter



1. Tryck på knappen Klocka . Symbolen Timer blinkar.



2. Tryck på knappen + eller -. Ett förslagsvärde visas.
Knappen + förslagsvärde = 10 minuter.
Knappen - förslagsvärde = 5 minuter.



3. Ställ in timertiden med knappen + eller -.

Timern startar efter några sekunder. Symbolen  lyser på displayen. Tiden räknas ner synligt.

När tiden löpt ut

En signal ljuder. Tryck på knappen Klocka . Indikeringen släcks.

Ändra timertid

Tryck på knappen Klocka . Ändra tiden med knappen + eller -.

Radera inställning

Tryck på knappen Klocka . Tryck på knappen -, tills indikeringen står på noll.

Timern och tillagningstiden räknas ner samtidigt

Båda symbolerna lyser. Timertiden räknas ner synligt på displayen.

Läsa av den återstående tillagningstiden : Tryck två gånger på knappen Klocka . Tillagningstiden visas på displayen i några sekunder.

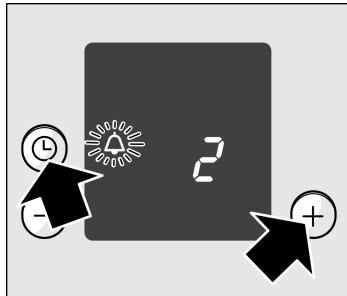
Grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Man kan ändra grundinställningen för signallängd och överföringstid för inställningen.

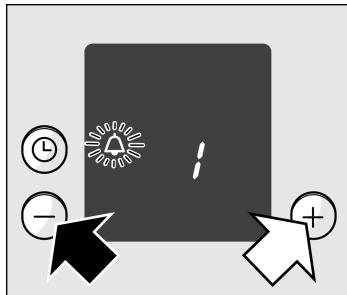
Grundinställning	Funktion	Ändra till
Signallängd \mathfrak{Z} = ca 2 min	Signal efter det att en inställd tillagningstid eller timertid löpt ut	Signallängd \mathfrak{I} = ca 10 sek. \mathfrak{Z} = ca 5 min
Överföringstid \mathfrak{Z} = medel	Väntetid tills inställningen utförts	Överföringstid \mathfrak{I} = kort \mathfrak{Z} = lång

Ändra grundinställningarna

Exempel: Ändra signallängden till 10 sekunder



1. Tryck på knappen Klocka och knappen + samtidigt, tills visas på displayen. Det är grundinställningen för signallängden.



2. Ändra grundinställningen med knappen + eller -.

3. Bekräfta med knappen Klocka .

På displayen visas för grundinställningen av överföringstiden.

För att ändra grundinställningen, gå tillväga enligt beskrivningen under 2 och bekräfta med knappen Klocka .

Ändra bara en grundinställning

Bekräfta grundinställningen som inte ska ändras med knappen Klocka .

Ändra

Man kan ändra sina inställningar när som helst.

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.

Obs!

Det kan finnas små missfärgningar på ugnensfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.

Skuggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampen.

Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikeler. Det är normalt och påverkar inte funktionen.

Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras 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

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

Använd

- inga starka eller skurande rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårdas disksvampar eller svinto
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhets 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 bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar varma ytor. Lägg 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.
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.
Ugnsvagnen	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätningen 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 självrengörande emaljbeläggning. Stänk från bakverk och stekar sugs upp av beläggningen när ugnen är på. Ju högre temperatur och längre ugnen är igång, desto bättre resultat.

Sitter smutsen kvar även efter att du använt enheten flera gånger, rengör ugnens bakvägg med varmvatten, diskmedel och mjuk disksvamp.

Du kan så småningom få missfärgningar som inte går att ta bort. Men det påverkar inte emaljen.

Viktiga anvisningar

Använd aldrig skurmedel. Du repar resp. förstör beläggningen.

Använd aldrig ugnsrengöring på bakväggen. Om det hamnar ugnsrengöring på beläggningen, ta genast bort den med mjuk disksvamp och ordentligt med vatten.

Rengöra ugnens botten, tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

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

Smidigare rengöring

Slå på ugnsbelysningen

Det går lättare att göra rent ugnen om du slår på ugnsbelysningen och tar av ugnslackan.

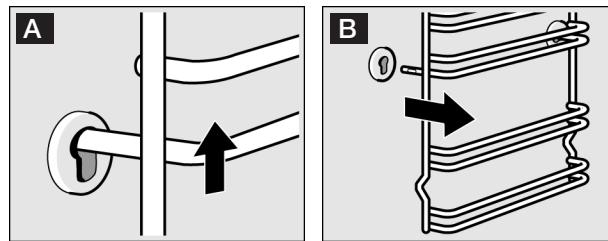
Ställ funktionsvredet på ☒.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

Ta loss ugnsstegarna

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

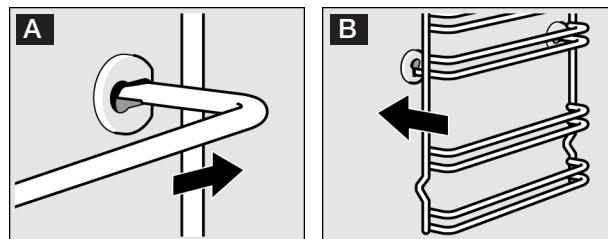
1. Lyft upp ugnsstegen fram till
2. och ta loss. (Bild A)
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt och ta ut den. (Bild B)



Rengör ugnsstegarna med hjälp av diskmedel och en svamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

Hänga in ugnsstegar

1. Stick först in ugnsstegen i den bakre hyllan, tryck lite bakåt (Bild A)
2. och fäst den sedan i den främre hyllan. (Bild B)



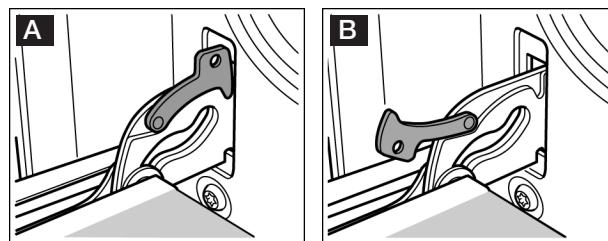
Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Utbukningen måste alltid peka nedåt.

Ta ut och sätta in ugnsluckan

Du kan ta ut ugnsluckan för rengöring och för demontering av luckskivorna.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärren är nedfälld (Bild A) är ugnsluckan spärrad. Den kan inte tas bort.

När spärren för borttagning av ugnsluckan är uppfälld är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop (Bild B).

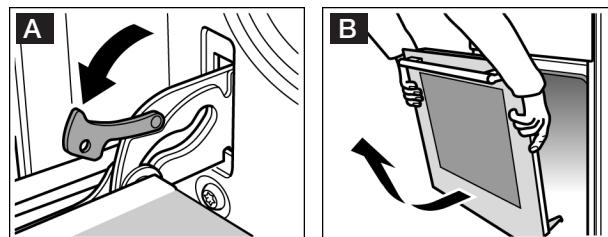


Skaderisk! Gångjärnen går ihop med stor kraft när de inte är säkrade.

Se till att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska ta bort ugnsluckan.

Haka av luckan

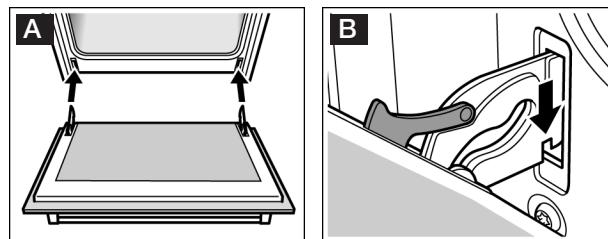
1. Öppna ugnsluckan helt och hållit.
2. Fäll upp vänster och höger spärr (Bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget (Bild B). Fatta tag till vänster och höger med båda händerna. Stäng luckan en aning och dra ut den.



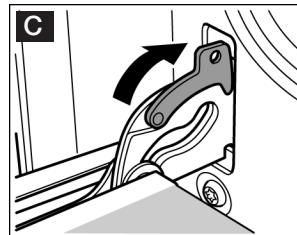
Haka fast luckan

Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänt ordningsföljd.

1. Se till att båda gångjärnen förs in i öppningen när du hakar fast ugnsluckan (Bild A).
2. Gångjärnet måste haka i på båda sidorna (Bild B).



3. Fäll ned båda spärrarna igen (Bild C).
Stäng ugnsluckan.



Skaderisk! Ta inte tag i gångjärnet om ugnsluckan faller ut oavsiktligt eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckglas

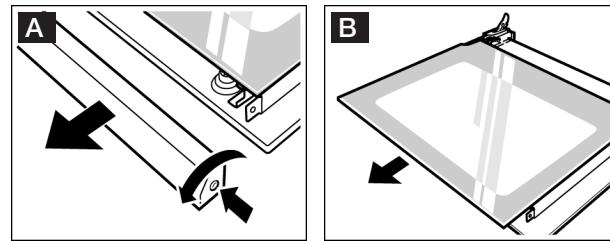
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Se till så att du sätter tillbaka glasen i rätt ordning när du tar bort de inre glasen.

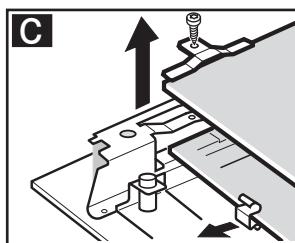
Demontera

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

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



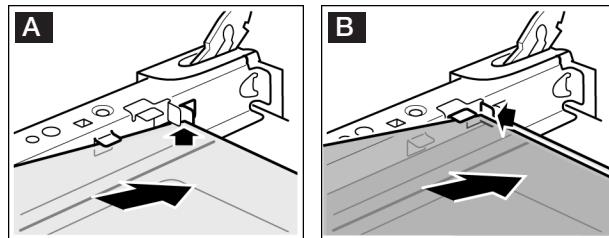
4. Skruva loss de stora klammorna till höger och vänster och ta bort dem. (Bild C)
Ta ur mellanglaset.
5. Dra av de små klammorna från det undre glaset.
(Bild C)
Dra ut glaset snett uppåt.



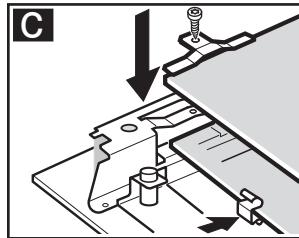
Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.
Använd inga kraftiga eller skurande medel, inte heller glasskrapa. Glaset kan skadas.

Montera

1. Skjut i det nedre glaset snett bakåt. (Bild A)
2. Lägg de små klammorna till vänster och höger på den undre glasrutan.
3. Skjut i mellanglaset. (Bild B)



4. Sätt på de små klammorna på det undre glaset.
(Bild C)
5. Sätt på och skruva fast de stora klammorna till höger och vänster. (Bild C)



6. Skjut i det övre glaset snett bakåt. Den blanka ytan ska vara utåt.
7. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
8. Häng på ugnsluckan igen.

Ugnen får användas igen först när du kontrollerat att skivorna monterats korrekt.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Försök först åtgärda felet själv med hjälp av tabellen innan du kontaktar service.

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.
	Strömvabrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar.
Klockdisplayen blinkar.	Strömvabrott.	Ställ klockan igen.
Ugnen blir inte varm.	Det är damm på kontakerna.	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.

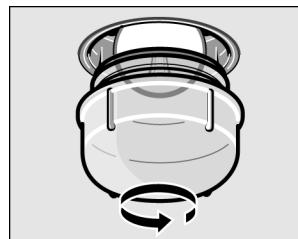
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar värmelåliga 25 W-lampor hos service eller återförsäljarna.

Använd bara sådana lampor.



1. Risk för stötar!
Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Skruva av lampglaset genom att vrinda det åt vänster.



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

Byta lampglas

Byt lampglaset om det är trasigt. Lampglas beställer du hos service. Ange E-numret och FD-numret för spisen.

Kundtjänst

Om du behöver reparera enheten, så hjälper vår kundtjänst dig. Adress och telefonnummer till närmaste kundtjänst finns i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också tala om för dig vilket serviceställe som är närmast.

E-nummer och FD-nummer

Ange produktens E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst. Typskylten med numren sitter på insidan av ugnslådan. För att du slippa leta längre vid en störning, kan det vara bra att skriva upp numren här på en gång.

E-nr. FD

Kundtjänst

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 de ska skjutas in. Du får tips om kårl och tillagning.

Anmärkningar

Tabellvärdena gäller alltid vid inskjutning i kallt tillagningsutrymme. Förvärm bara om det anges i tabellen.

Före användningen ska du ta ut alla tillbehör som inte behövs ur tillagningsutrymmet.

Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.

Tidsangivelserna 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.

Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller kårl ur tillagningsutrymmet.

Kakor, tårtor och småkakor

Gräddning på en fals

Använd över-/undervärme ☐ när du gräddar kakor på en fals, då lyckas du bäst med kakan.

När du gräddar med varmluft ☘ :

Kakor i form, fals 2

Kakor på plåt, fals 3.

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft ☘.

Grädda på 2 falsar:

Långpannan på fals 3

Bakplåt på fals 1.

Grädda på 3 falsar:

Bakplåt på fals 5

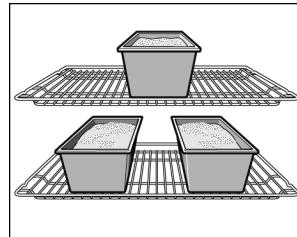
Långpannan på fals 3

Bakplåt på fals 1.

Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.

I tabellen finns flera förslag till dina maträtter.

Om du gräddar i 3 avlånga formar samtidigt, ska dessa ställas på gallren som bilden visar.



Bakformar

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga. Vid ljusa bakformar av tunn metall eller vid glasformar förlängs 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. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare baktekt. Om det behövs ställer du in ett högre värde nästa gång.

Vid förvärmning blir gräddningstiderna 5 till 10 minuter kortare.

Ytterligare information finns under Tips vid bakning i anslutning till tabellerna.

Formkakor	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krantsform/avlång form	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	40-50
	3 kransformar	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krantsform/avlång form	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-70
Tårnbotten av sockerkakssmet	Pajform	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Springform/socker kaksform	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Rulltårta	mörk springform	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Mördegsbotten med kant	mörk springform	1	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake med mördegsbotten*	mörk springform	1	<input type="checkbox"/>	170-190	70-90
Schweizisk paj	Pizzaplåt	1	<input type="checkbox"/>	220-240	35-45
Pajer*	mörk springform	1	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Pizza, tunn botten, lite fyllning, förvärm	Pizzaplåt	1	<input type="checkbox"/>	250-270	10-15

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

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	35-45
Sockerkakssmet med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	3		170-190	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	50-60
Schweizisk kaka	Långpanna	2		210-230	40-50
Rulltårta, förvärm ugnen	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 med 1 kg mjöl	Bakplåt	3		150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2		180-200	55-65
Pizza	Bakplåt	2		220-240	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	35-45

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Spritskakor förvärm	Bakplåt	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Bakplåt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Långpanna + bakplåtar	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	45-60
Småkakor	Bakplåt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	25-35
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	30-40
Nötkakor	Bakplåt	2	<input type="checkbox"/>	110-130	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	100-120	35-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	80-100	100-150
Petit-chouxer	Bakplåt	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Smördegskakor	Bakplåt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	25-35
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	35-45
Jäsdegar	Bakplåt	3	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	25-35

Bröd och småfranska

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

Häll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

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

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	<input type="checkbox"/>	300 200	8 35-45
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	<input type="checkbox"/>	300 200	8 40-50
Småfranska förvärm inte	Bakplåt	3	<input type="checkbox"/>	210-230	20-30
Ljusa småfranskor, söta	Bakplåt	3	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.

Leta upp ett liknande bakverk i tabellen för bakning.

Hur du avgör om sockerkakan är färdiggräddad.

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 grader lägre. Följ tiden för omrörningen som anges i receptet.

Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.

Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.

Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.

Skjut in kakan längre ner 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 grader högre nästa gång och förkorta gräddningstiden.

Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).

Bakverket är ojämnt gräddat.

Fruktkakan är för ljus nedtill.

Fruktsaften rinner över.

Småkakor av jästdeg fastnar i varandra under gräddningen.

Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.

När saftiga kakor gräddas bildas kondens.

Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten vid kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.

Välj en lägre temperatur så gräddas bakverket jämnare. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme ☒ på en fals. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.

Skjut in kakan på en lägre fals nästa gång.

Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.

Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och gräddas runtom.

Använd alltid varmluft ☐ när du gräddar bakverk på flera falsar. Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.

Vid gräddning kan vattenånga uppstå. Den tränger ut via luckan. Vattenångan kan bilda vattendroppar på manöverfältet eller på intilliggande skåpfronter. Detta är fysiskt betingat.

Kött, fågel, fisk

Om kärl och formar

Du kan använda vilket värmebeständigt kärl som helst. För stora stekar är även långpannan lämplig.

Använd helst glaskärl. Locket ska passa formen och sluta tätt.

Använder du emaljkärl, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria kärl blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Förläng tillagningstiderna.

Ställ alltid kärlet mitt på gallret.

Kärl utan lock = öppet

Kärl med lock = övertäckt

Ställ heta glaskärl på torrt underlägg. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tips om stekning

Tillsätt lite vätska till magert kött. Kärlets botten ska vara täckt till ca ½ cm. Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Kärlets botten ska vara täckt till 1-2 cm. Mängden vätska beror på köttsorten och kärlmaterialet. Om du tillagar kött i emaljerad stekgryta behövs det lite mer vätska än i glaskärl. Stekgrytor av rostfritt stål är endast lämpliga i begränsad utsträckning. Köttet tillagas längsammare och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

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 på fals 4 eller 5. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugnsutrymmet när du tar ut dem.

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

Vänd grillbitarna efter ⅓ av tiden.

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	Tillagnings-tid i minuter
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Biffar, 3 cm tjocka, medium		Galler + långpanna	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Fläskkött						
Stek, utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Stek, med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Lammkött						
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70
Grillkorv		Galler + långpanna	4+1	<input type="checkbox"/>	3	15

Fågel

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Om du grillar direkt på gallret skjuter du in långpannan på fals 1. Kötsaften fångas upp och ugnen hålls ren.

Anka och gås: Stick hål på skinnet under vingarna så att fettet kan rinna ut.

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 bitar av fågel efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

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

Fågel	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		190-210	50-80
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		210-230	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 kg	Galler	2		160-170	110-130
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		170-190	80-100
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

Fisk

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

Vänd fisken efter $\frac{2}{3}$ av grilltiden.

Du behöver inte vända hel fisk. Skjut in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggfanen uppåt. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnstablet i buken på fisken, så att den står ordentligt.

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	tillagningstid i minuter
Fisk, hel	per ca 300 g	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	3	20-25
	1,0 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
	1,5 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3	<input checked="" type="checkbox"/>	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.

Puddingar, gratänger, varma smörgåsar

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

Ställ alltid formen på gallret.

När du lagar gratäng så beror tillagningstiden på formstorleken samt höjden på gratängen.

Tabellvärdena är bara riktvärden.

Gratängrätter	Tillbehör och formar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Puddingar	Gratängform	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Makaronipudding	Gratängform	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform 2 gratängformar	2 1+3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	160-180 150-170	60-80 65-85
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	4	<input type="checkbox"/>	3	7-10
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	5-8

Färdigrätter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret måste du kontrollera att bakplåtspappret är avsett för dessa temperaturer. Anpassa papprets storlek efter maträtten.

Tillagningsresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Bruna områden och ojämnheter kan finnas redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur i °C, grilläge	Baktid i minuter
Pizza, djupfryst					
Pizza med tunn botten	Långpanna	2		190-210	15-20
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Pizza med tjock botten	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		180-200	10-20
Pizza, kyld, förvärm	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, fyllda potatisknyten	Långpanna	3		190-210	15-25
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska, baguette	Långpanna	3		190-210	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3		200-220	10-20
Bakverk, förgräddade					

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Baktid i minuter
Franska eller baguette för uppvärmning	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	Långpanna	3		190-210	30-40

Speciella maträdder

Du kan ställa in temperaturer från 50 till 300 °C på enheten. Du lyckas lika bra med en krämig yoghurt på 50 °C som med en lös jäsdeg.

Yoghurt

Koka upp standardmjölk (3,5%), kyl den till 50 °C. Rör ned 150 g yoghurt. Häll över i koppar eller glasburkar med skruvlock och ställ dem övertäckta på gallret. Förvärms i 5 minuter på 50 °C. Tillred enligt anvisningarna.

Jäsa deg

Gör jäsdegen som vanligt. Lägg i en värmebeständig form av glas eller keramik. Förvärms ugnsutrymmet i 5 minuter. Slå av enheten och låt degen jäsa i avstängd ugn.

Tillagning

Maträtt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tid
Yoghurt	Ställ koppar eller glasburkar med skruvlock på galler	1		50	6-8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form	på ugnsbotten		50 °C, slå av enheten, sätt in jäsdegen i ugnsutrymmet	5 min. 20-30 min.

Upptining

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i ett lämpligt kärl och ställ det 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.

Frysgods	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C
t ex gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	Termostatvredet förblir frånkopplat

Torkning

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

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

Skjut in långpannan på fals 3, gallret på fals 1. Lägg bakplåtspapper på långpannan och gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta. Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

Maträtt	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i timmar
600 g äppelringar	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca 5
800 g päronklyftor	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca 8
1,5 kg svisten eller plommon	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca 8-10
200 g kryddväxter, ansade	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca 1½

Konservering

Förberedelser

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

Varning! Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

Fyll inte på för mycket frukt eller grönsaker i glasen. Torka eventuellt av glasens kanter en gång till. De måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glasen med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

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

Gör så här

1. Skjut in långpannan på fals 2. Ställ glasen så att de inte vidrör varandra.
2. $\frac{1}{2}$ liter hett vatten (ca 80 °C) hälls i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ funktionsvredet på undervärme .
5. Ställ in termostatvredet på 170 till 180 °C.

Konservering av frukt

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

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

Frukt i 1-litersglas	När det pårlar	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

Konservering av grönsaker

När det småbubblar, sänk temperaturen till
ca 120 till 140 °C beroende på grönsakerna,
körsbär i 35 till 70 minuter. Slå sedan av ugnen och
körsbär i 35 till 70 minuter. Slå sedan av ugnen och
körsbär i 35 till 70 minuter.

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

Ta ut glasen

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

Tips för att spara energi

i ugnen

Förvärm ugnen endast om det anges i ett recept eller i tabellen i bruksanvisningen.

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

Flera kakor gräddas med fördel efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för den andra kakan. Man kan även skjuta in två avlånga formar bredvid varandra.

För längre tillagningstider kan man stänga av ugnen 10 minuter före färdigtiden och använda restvärmen för att laga färdigt maträtten.

på hällen

Vi rekommenderar kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. En ojämnn kastrullbotten förlänger tillagningstiden.

Välj alltid en kastrull med rätt storlek för den mat som skall tillagas. En större, endast delvis fylld kastrull behöver mycket energi.

Lägg alltid på ett passande lock på kastrullen.

När kastrullens botten är lika stor som kokzonen är värmeöverföringen som bäst. Observera när du köper kastruller att tillverkaren ofta anger kastrullens övre diameter. Den är oftast större än diametern på kastrullens botten.

Sänk effektläget i rätt tid.

Akrylamid i livsmedel

Vilka maträtter berörs?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd, konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

Allmänt

Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Tjockt och stort livsmedel 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 eller äggula minskar bildningen av akrylamid.

Pommes frites i ugnen

Fördela jämnt på plåten i ett lager. Anräcka minst 400 g per plåt så att slipper du få torr pommes frites.

Provrätter

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

Enligt EN/IEC 60350.

Gräddning

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

Skjut alltid in långpannan i mitten vid gräddning på 3 falsar.

Spritskakor: Plåtar som satts in samtidigt måste inte bli färdiga på samma gång.

Äppelpaj på 2 falsar:

Ställ mörka formar med löstagbar botten över varandra.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka formar med löstagbar botten snett bredvid varandra.

Formar med löstagbar botten av bleckplåt:

Grädda på 1 fals med över-/undervärme Använd långpanna istället för galler och ställ formarna med löstagbar botten på den.

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Spritsade kakor förvärm*	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		130-140	35-50
Småkakor förvärm*	Bakplåt	3		150-170	20-35
	Bakplåt	3		150-170	20-35
	Långpanna + bakplåt	1+3		140-160	30-45
	Långpanna + 2 bakplåtar	1+3+5		130-150	35-55
Sockerkaka förvärm*	Springform på gallret	2		160-180	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2		160-180	30-40
Vetebröd (pizza)	Långpanna	3		170-190	40-50
	Långpanna	3		150-170	40-50
	Långpanna + bakplåt	1+3		150-170	50-60
Äppelpaj	Galler + 2 formar med löstagbar botten Ø 20 cm	1		180-200	70-80
	2 galler + 2 springformar Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

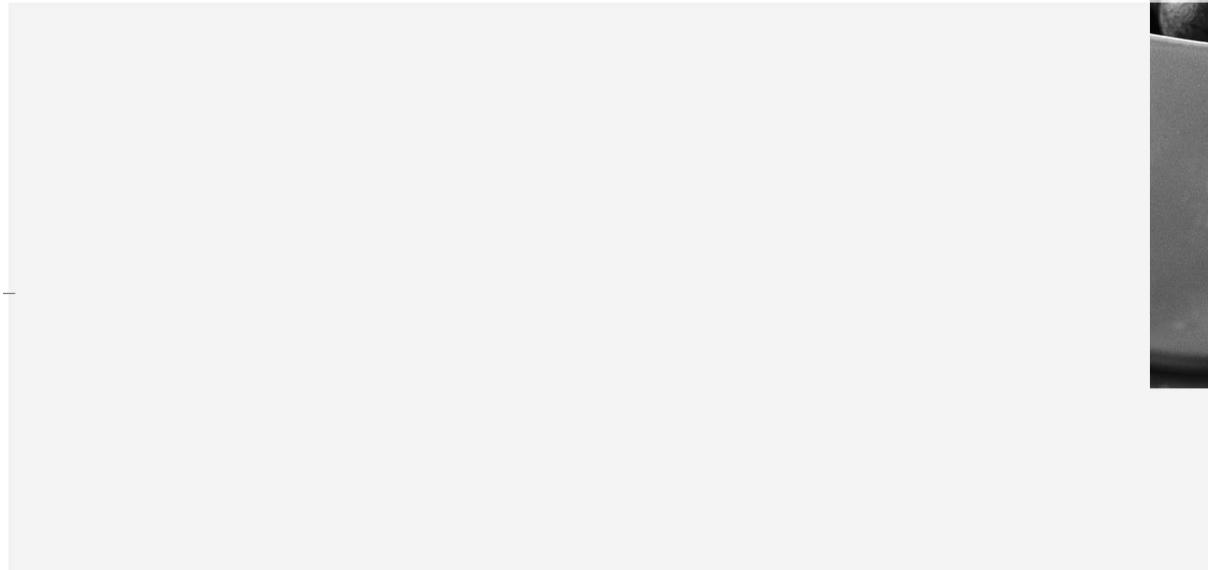
* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Grilla

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

Maträtt	Tillbehör och kärl	Fals	Ugns-funktion	Grilläge	Tillagnings-tid i minuter
Rostat bröd Förvärm 10 minuter	Galler	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	½-2
Hamburgare, 12 st., förvärm inte	Galler + Långpanna	4+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tiden.



Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HCE744250S
9000 485266
BO • sv • 041189