



Spis HCL422127S/V



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Säkerhetsanvisningar	4
Före installationen.....	4
Säkerhetsanvisningar.....	4
Felorsaker.....	4
Uppställning och anslutning	5
Till elektrikern.....	5
Nivellera spisen.....	5
Luckspärr.....	5
Din nya spis	6
Översikt.....	6
Hällen	7
Ugnen.....	7
Ugn	7
Före första användning.....	9
Värma upp ugnen.....	9
Rengöra tillbehören	9
Ställa in hällen	9
Gör så här	9
Tillagningstider	9
Ställa in ugnen.....	10
Ugnsfunktion och temperatur	10
Skötsel och rengöring.....	11
Rengöringsmedel.....	11
Tänd ungslampan.....	11
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	11
Haka av och hänga på ugnsluckan	12
Ta ur och sätta i luckglas.....	12
Felsökning	13
Felsökningstabell	13
Byta ugnslampa	13
Lampglas.....	14
Service.....	14
E-nummer och FD-nummer.....	14
Energi- och miljötips	14
Spara effekt i ugnen.....	14
Spara effekt på hällen	14
Återvinning	14
Testat i vårt provkök.....	14
Kakor, tårter och småkakor	14
Tips vid gräddning.....	16
Kött, fågel, fisk.....	16
Tips vid stekning och grillning.....	18
Gratänger, varma mackor	18
Färdigmat	18
Speciella maträtter.....	19
Akrylamid i livsmedel.....	19
Provrätter	19
Gräddning	19
Grilla	20

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

Säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant. Spara sedan bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om du säljer spisen.

Före installationen

Transportskador

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

Elanslutning

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

Säkerhetsanvisningar

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

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

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

Låt aldrig barn leka med enheten.

Heta ytor

Risk för brännskador!!

- Ta inte på kokzonerna, värmeelementen eller inuti ugnsutrymmet. Håll barn på avstånd. Kolla restvärmeindikeringen på hällen. Den varnar för heta kokzoner.
- Tillaga aldrig mat med stora mängder starksprit. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder alkohol och öppna luckan försiktigt.

Brandrisk!!

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

Risk för kortslutning!!

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

Risk för skållning!!

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

Varma tillbehör och formar

Risk för brännskador!!

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

Överhettning av olja och matfett

Brandrisk!

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

Våta kastruller och kokzoner

Risk för personskadorna!!

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

Sprickor i glaskeramiken

Risk för stötar!!

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

Obehöriga reparationer

Risk för stötar!!

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

Felorsaker

Hällen

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hällrengöring.
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 hällrengöring.
	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.

Ugn

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsbotten: ställ inga tillbehör på ugsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsbotten. Ställ inte formar på ugsbotten 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 ugsutrymme: håll aldrig vatten i ugsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från

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

- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig ugnstättning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går ugsluckan inte längre att stänga ordentligt. Stommarna runt om kan få skador. Håll alltid ugnstättningen ren.
- Sitta eller ställa saker på ugsluckan: Ställ inte något på den öppna ugsluckan och sätt dig inte på den. Ställ aldrig formar eller tillbehör på ugsluckan.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.
- Tunga tillbehör: dra inte ut fullastade tillbehör för långt utan att avlasta dem. Tunga tillbehör välter om du drar ut dem. Trycket av ugsnallret på falsarna kan skada emaljen. Avlasta det utdragna tillbehöret genom att lyfta det lite med ena handen. Varning! Använd alltid grytlapp om tillbehöret är varmt.
- Grillning: sätt inte in bakplåt eller långpanna högre än fals 3 när du grillar. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada emaljen när du tar ut dem. Grilla direkt på nallret på fals 4 och 5.

Sockellådan

Obs!

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

Uppställning och anslutning

Elanslutning

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

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Till elektrikern

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

Nivellera spisen

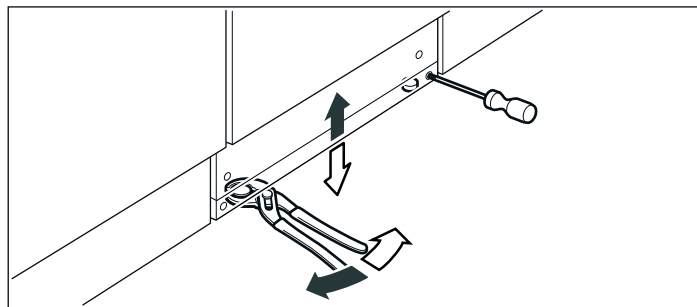
Spisen måste stå plant, så att t.ex. innehållet i en kastrull fördelas jämnt.

Till detta behöver du ett vattenpass som du lägger på hällens ram, först utmed höger och vänster sida och sedan utmed framsidan.

Enhetens höjd kan anpassas genom att dess fötter och hjul höjdjusteras med upp till 25 mm.

Använd en skruvnyckel SW 30 eller motsvarande.

För att justera hjulen baktill måste du först ta bort sockeln.



Extra väggfästen

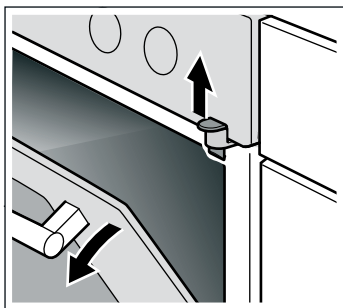
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

Luckspärr

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

Öppna ugnsluckan.

Tryck upp spärren (bild A).

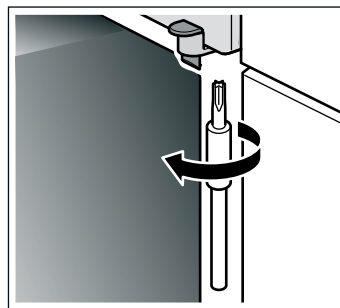


Ta bort luckspärren

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

1. Öppna ugnsluckan.

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



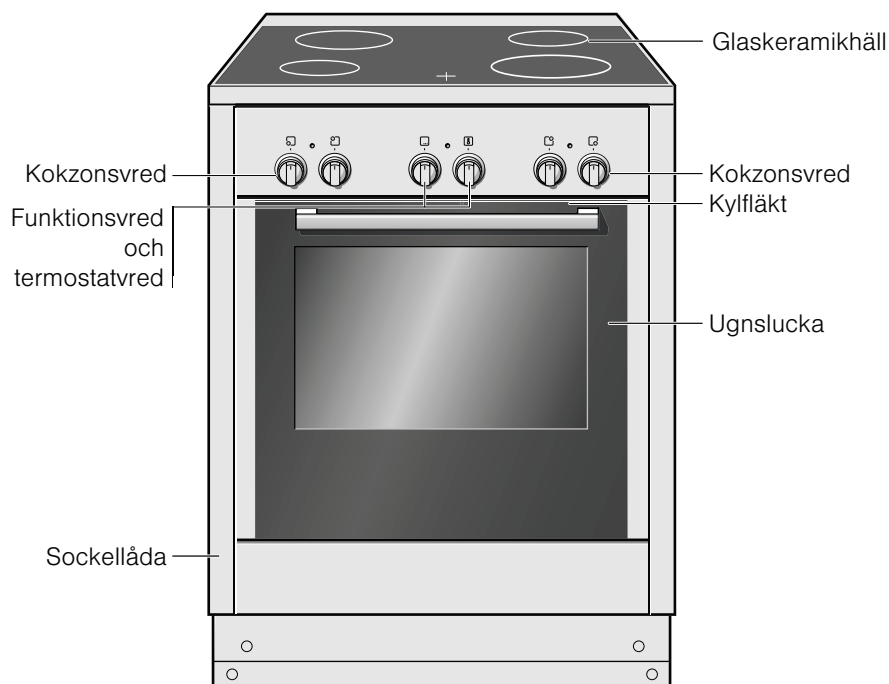
3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

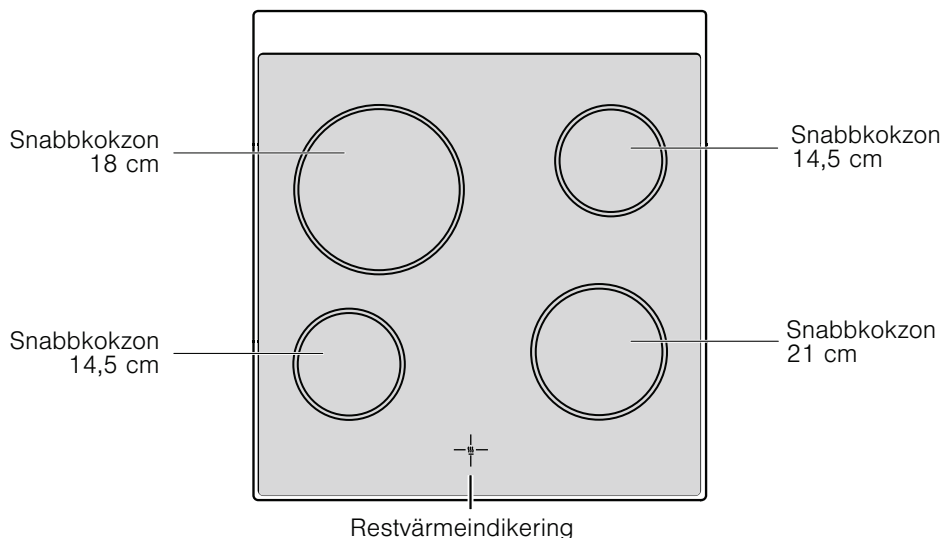
Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

Översikt

Det kan förekomma avvikelser beroende på modell.



Hällen



Vreden

De fyra vreden ställer in effektläget på kokzonerna.

Läge	Beskrivning
0 Nolläge	Kokzonen är av.
1-9 Effektlägen	1 = lägsta effekt 9 = högsta effekt

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 hjälp av funktionsvreden och vreden.

Funktionsvred

Välj ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
☐ Nolläge	Ugnen har stängts av.
☐ Över- och undervärme*	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen fördelas jämnt, ovan- och underifrån.
☐ Undervärme	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
☐ Grill, liten grilllyta	Grilla biff, korv, varma smörgåsar och fisk i bit. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☐ Grill, stor grilllyta	Grilla stora volymer biff, korv, varma smörgåsar och fisk i bit. Hela ytan under grillelementet värms upp.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in funktionsvredet tänds ugnsbelysningen.

Termostadvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.

Läge	Beskrivning
☐ Nolläge	Ugnen värms inte upp.
50-300	Temperaturintervall Ugnstemperatur i °C.
1, 2, 3	Grillägen Grillägen för liten ☐ och stor ☐ grilllyta. Läge 1 = låg effekt Läge 2 = mediumeffekt Läge 3 = kraftig effekt

Temperaturvredets kontrollampa lyser medan ugnen värms upp. Den slocknar när uppvärmningen stängs av. Kontrollampan lyser inte vid grillning.

Ugn

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

Ugnsbelysning

När du väljer en funktion tänds ugnslampan. Lampan lyser så länge enheten är i drift.

Kylfläkt

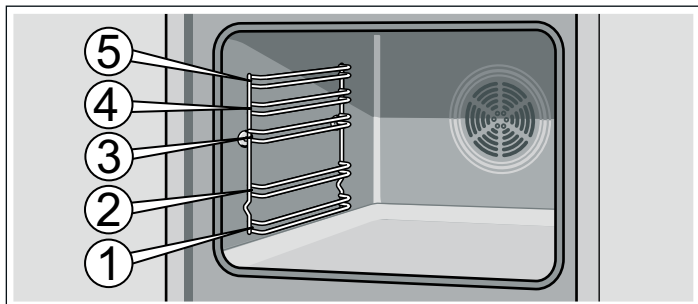
Kylfläkten slås på och av efter behov. Den varma luften evakueras via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir ugnen överhettad.

För snabbare avkylning fortsätter kylfläkten att gå en stund efter att ugnen har stängts av.

Tillbehör

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

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



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

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



Galler

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

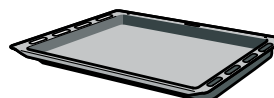
Sätt in gallret med den krökta delen nedåt .



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten 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.

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

Extratillbehör

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

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

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
Galler	HEZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Emaljerad bakplåt	HEZ331000	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HEZ332000	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även att använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Iläggsgaller	HEZ324000	För stekar. Ställ alltid gallret i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttssaft.
Grillplåt	HEZ325000	För grillning istället för gallret eller som stänkskydd, så att inte ugnen blir så smutsig. Använd bara grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.
Låg glasform	HEZ336000	En djup glasform. Passar även bra till servering.
Pizzaplåt	HEZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.
Baksten	HEZ327000	Bakstenen passar bra för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när du vill ha knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.
Emaljerad bakplåt med släppa lätt-beläggning	HEZ331010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna med släppa lätt-beläggning	HEZ332010	Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Proffslångpanna med iläggsgaller	HEZ333000	Passar bra för tillredning av stora mängder mat.
Lock till proffspannan	HEZ333001	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.
Glasgryta	HEZ915001	Glasstekgrytan passar bra för ugnstillagning av grytstekar och gratänger. Passar bra för program- och stekautomatik.

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
Metallstekgryta	HEZ6000	Stekgrytan är avsedd för grytzone på glaskeramikhällen. Den passar för koksensornfunktion, men även för program- och stekautomatik. Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lättbeläggning på insidan.
2 par utdragsskenor	HEZ338250	Med utdragsskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret ytterligare, utan att det tippas.
Självrengörande sidoväggar		
Enheter med ugnsbelysning i sidoväggen	HEZ339021	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Enheter utan ugnsbelysning i sidoväggen	HEZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Kundtjänstartikel 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.
Ugnsbelysningsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

Före första användning

Kapitlet ger information om vad du måste göra före första användningen av enheten. Förvärm ugnen och rengör tillbehören. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort den karakteristiska lukten av ny ugn. Bäst är en timme med över-/undervärme  på 240° C
Vädra köket medan ugnen värms upp.

Se till att det inte finns några förpackningsrester kvar i ugnsutrymmet, som t.ex.frigolitkuler.

- 1.Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.
- 2.Ställ termostadvredet på 240 °C.

Stäng av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till nolläge.

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.

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
Smälta		
Choklad, chokladglasyr, gelatin	1	-
smör	1-2	-

* Fortsatt tillagning utan lock
** utan lock

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjölk**	1-2	-
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1	3-6 min.
Koka, ånga, ångkoka		
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	-
Bräsa		
Rullader	3-4	50-60 min.
Grytstek	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Steka**		
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

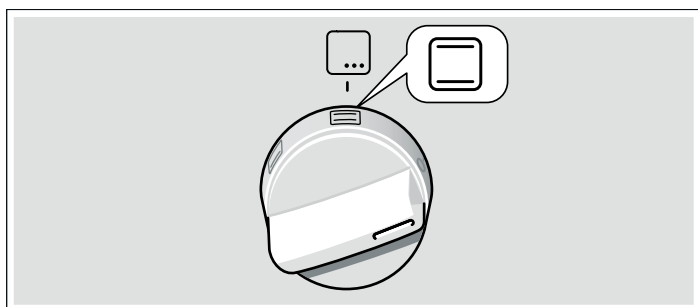
Ställa in ugnen

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

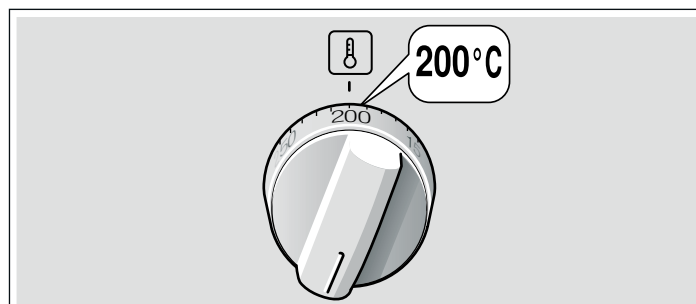
Ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bilden: över-/undervärme  på 200 °C.

1. Välj ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.



Ugnsuppvärmningen startar.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör häll och ugn ordentligt, så håller de sig fina längre och fungerar bättre. I det här kapitlet beskriver vi hur du sköter och rengör hällen och ugnen.

Anvisningar

- Det kan förekomma mindre färgskillnader på enhetens front, beroende på olika material som glas, plast eller metall.
- Skuggorna i luckglaset som liknar ränder är i själva verket reflektioner från ugnsbelysningen.
- Emaljen i ugnen bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan orsaka små färgavvikelser. Det är helt normalt och påverkar inte ugnens funktioner. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Det är därför de kan vara lite skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Rengöringsmedel

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

till hällen

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

Använd

till ugnen

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasrengöring eller glashällsskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Korrosion kan uppstå under sådana fläckar. Kundservice och våra återförsäljare har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lagg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Hällen	Skötsel: hällrengöring Rengöring: hällrengöring för glaskeramikhållar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen. ⚠ Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.
Hällens ram	Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapa, citron eller ättika.

Område	Rengöringsmedel
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.
Luckans metalldelar	Rengöringsmedel för rostfritt (finns hos kundservice och våra återförsäljare): Följ tillverkarens anvisningar.
Ugn	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa. Sitter smutsen hårt, använd skurboll eller ugnrensning. Använd ugnrensning endast i kall ugn.
Ugnens botten	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Glas över ugnslampan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Sockellåda	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

Tänd ugnslampan

För enklare rengöring av ugnen kan du tända ugnslampan och hänga av ugnsluckan.

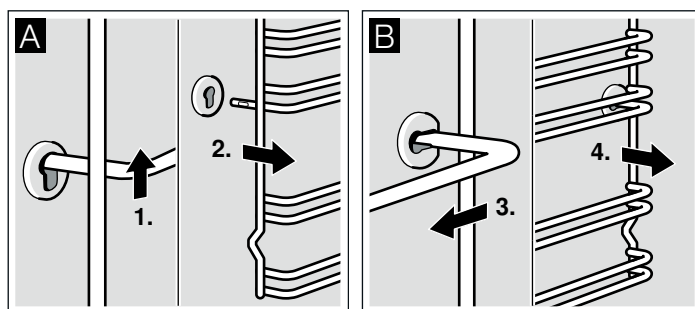
Ställ funktionsvredet på

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Ta loss ugnsstegarna

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

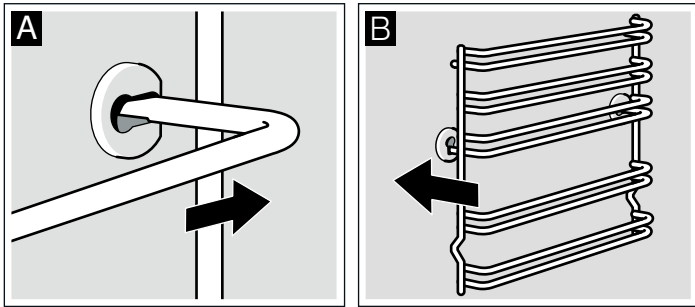


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

Hänga in ugnsstegar

1. Stick först in ugnsstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (bild A)

2. och stick sedan i den främre hylsan (bild B).

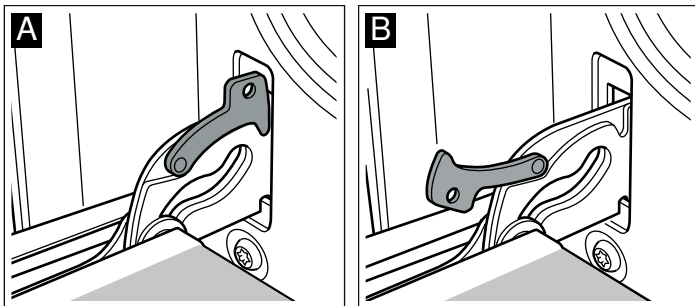


Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B.

Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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

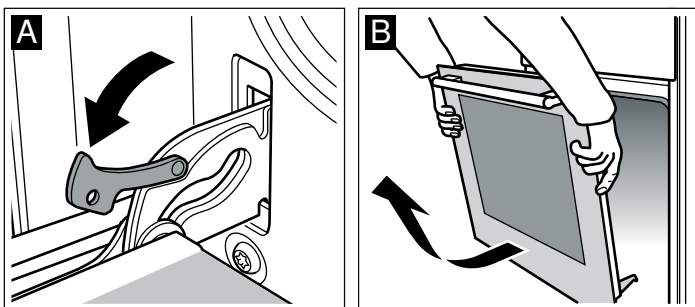


⚠ Risk för personskador!!

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

Haka av luckan

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

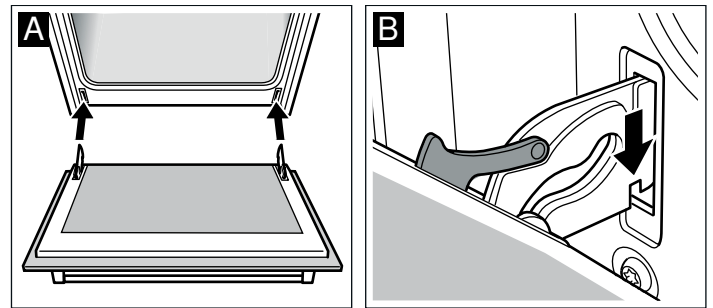


Hänga på luckan

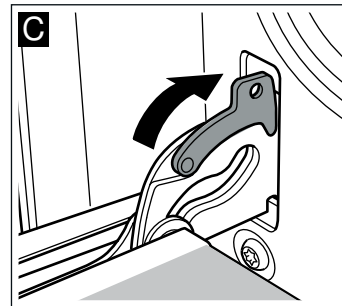
Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).

2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



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



⚠ Risk för personskador!!

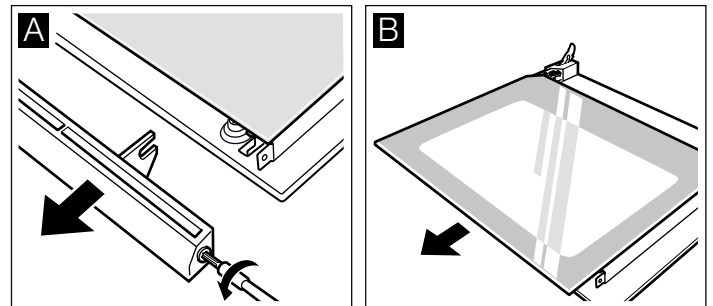
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckglas

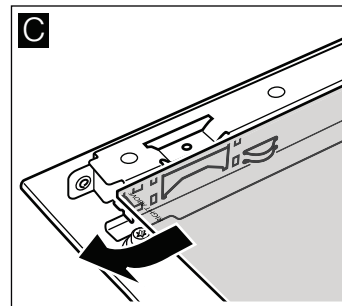
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Demontering

1. Dra ut ugnsluckan och lägg den med handtaget nedåt på en handduk.
2. Lossa täckplåten högst upp på ugnsluckan genom att skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Dra glasskivan uppåt och ut ur fästena (bild B).



4. Lyft ur den mellersta glasskivan (bild C).



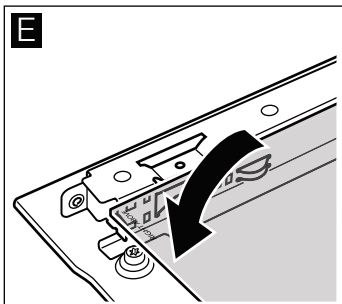
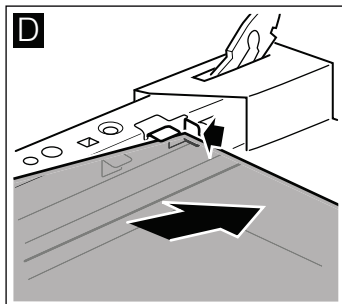
Rengör glasskivorna med fönsterputs och en mjuk trasa.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller skurmedel, och aldrig glasskrapa. Glasskivorna kan skadas.

Montering

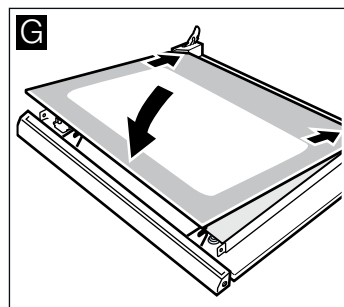
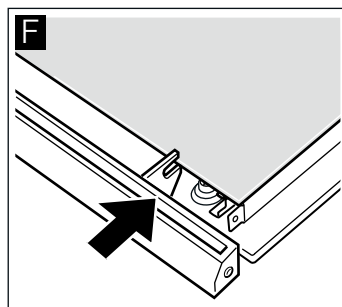
Vid inbyggnad bör du tänka på att texten "right above" ska synas i luckans nederdel och på sidan av den yttre glasskivan. Här ska texten "right above" vara spegelvänd men synlig.

1. Skjut in glasskivan snett bakåt. (Bild D)
2. Se till så att texten "right above" nedtill till vänster är upp och ned. (Bild E)

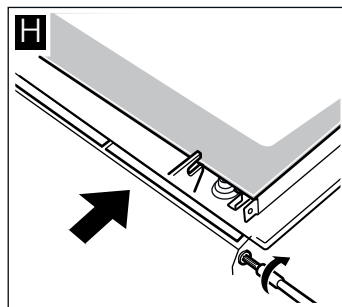


3. Montera den övre luckan. Se till att den mellersta glasskivan sitter ordentligt i fästena.

4. Skjut in den övre glasskivan snett bakåt. Den blanka ytan ska vara vänd utåt. (Bild G)



5. Skjut in luckan mot den inre glasskivan tills det tar emot, skruva fast. (Bild H)



6. Montera ugnsluckan igen.
Använd inte ugnen igen förrän du har kontrollerat att glasskivorna är korrekt 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 du inte är nöjd med resultatet, se kapitlet *Vi har testat rätterna i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Endast en av våra egna servicetekniker får utföra reparationer.

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

Byta ugnslampa

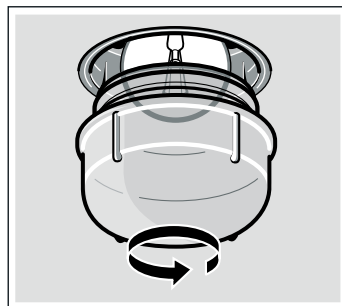
Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 40 W reservlampor hos kundservice eller återförsäljarna. Använd endast den här typen av lampor.

Risk för stötar!!

Skruva ur eller slå av ugnens propp/säkring i säkringsskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.

2. Vrid åt vänster när du skruvar ur lampglaset i ugnen.



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

Lampglas

Om lampglaset i ugnen är skadat måste det bytas. Lämpligt lampglas beställer du hos kundservice. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr

Service

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

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. Ojämna bottenar 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.



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

Testat i vårt provkök.

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

Anvisningar

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

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

Kakor, tårter och småkakor

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.

Kakor i formar	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/sockerkaks-/brödform	2		170-190	50-60
Sockerkaka, fin	Krans-/sockerkaks-/brödform	2		150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	2		150-170	20-30
Fruktkakor, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2		160-180	50-60
Biskvibotten	Springform	2		160-180	30-40
Mördegssbotten med kant	Springform	1		170-190	25-35
Frukttårta eller kvargtårta, mördegssbotten*	Mörk 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 kakorna 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
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Bakplåt	3		170-190	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

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		150-170	10-20
Spritskakor (förvärm)	Bakplåt	3		140-150	30-40
Nötkakor	Bakplåt	3		110-130	30-40
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-150
Petit-choux	Bakplåt	2		200-220	30-40
Smördegsskakor	Bakplåt	3		200-220	20-30
Jäsdegar	Bakplåt	3		180-200	20-30

Bröd och småfranska Förvärm alltid ugnen när du bakar bröd, om inget annat anges.

Håll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Bröd bakat på jäst, med 1,2 kg mjöl	Bakplåt	2		300	8
				200	35-45

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Surdegsbröd, med 1,2 kg mjöl	Bakplåt	2		300 200	8 40-50
Småfranska, t.ex. rågröd (utan förvärmning)	Bakplåt	4		200-220	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.
Så här avgör du om sockerkakan är färdiggräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca. 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller välj en ca. 10 ° lägre ugnstemperatur. Följ omrörningstiden 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 ovensidan.	Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan t.ex. fruktsaft eller likör över. Ställ temperaturen ca. 10° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är kletig inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat.
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.
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. Detta är ett fysiskt fenomen.

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Bakplåten passar även för stora stekar.

Använd helst glasformar. Locket ska passa och sluta tätt.

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:

Öppen form = öppen

Täckt form = täckt

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.

Grilltips

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

Vänd köttstyckena efter ⅔ av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötkstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Fransyska	1,0 kg	öppen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	60
Biffar, genomstekta		Galler	5		3	20
Biffar, medium, 3 cm tjocka		Galler	5		3	15

Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120

Fläskkött						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
Stek med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70

Lammkött						
Lammfiol	1,5 kg	öppen	2		200-220	120

Köttfärs						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	2		200-220	70

Grillkorv						
Grillkorv	ca. 750 g	Galler	4		3	15

Fågel	Stoppa in huden under vingarna på gås eller anka. Så kan fettets rinna ut. Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.					
Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.						
Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter 2/3 av den angivna tiden.						
Vänd på stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd på fågelbitar efter 2/3 av tiden.						

Fågel	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2		210-230	50-60
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	2		210-230	30-40
Hel kyckling	1,2 kg	Galler	2		210-230	60-80
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		200-220	100-110
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2		190-210	110-130
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		200-220	80-100
2 kalkonlår	à 800 g	Galler	2		200-220	100-120

Fisk	skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står stadigt. Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.					
Vänd på fiskbitarna efter 2/3 av grilltiden.						
Du behöver inte vända på hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen uppåt. Ställ en						

Fisk	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Hel fisk	à ca. 300 g	Galler	3		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Galler	2		180-200	50-60
Fiskkotlett, 3 cm tjock	à ca. 300 g	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	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	40-50
Lasagne	Gratängform	2		210-230	40-50
Moussaka	Gratängform	2		210-230	40-50
Gratineringar					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
Pajer					
Ostpaj (förvärm)	Bakplåt rund/avlång	2		200-220	50-60
Varma smörgåsar					
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	4		3	7-10
Varma mackor, 12 st.	Galler	4		3	5-8

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	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Pizza, djupfrost					
Pizza	Långpanna	2		200-220	15-20
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	Långpanna	3		210-230	25-30
Konditorivaror, djupfrysta					
Hemgjord ostpaj	Långpanna	1		180-200	50-60

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Hemgjord spenatpaj	Långpanna	1		180-200	50-60
Smördegspaj, djupfryst					
Ostpaj, spenatpaj, korvpaj, kvargpaj	Långpanna	3		200-220	20-25
Strudel, djupfryst					
Strudel	Långpanna	3		200-220	30-40

Speciella maträtter

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa jäsdegar.

Ta först ut tillbehör, galler eller utdragsskenor ur ugnen.

Göra yoghurt

- 1.Koka upp 1 liter mjölk (3,5 %), kyl den till 40°C.
- 2.Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
- 3.Håll 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. Gör jäsdegen som vanligt. Lägg över i en värmebeständig form av glas eller keramik och täck över.
2. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
3. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i avstängd ugn.

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

Akrylamid i livsmedel

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

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

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Allmänt	■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. ■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

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

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

Gräddning

Äppelkakor:
Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Kakor i ljusa springformar:
Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor, förvärm	Bakplåt	3		140-150	30-40

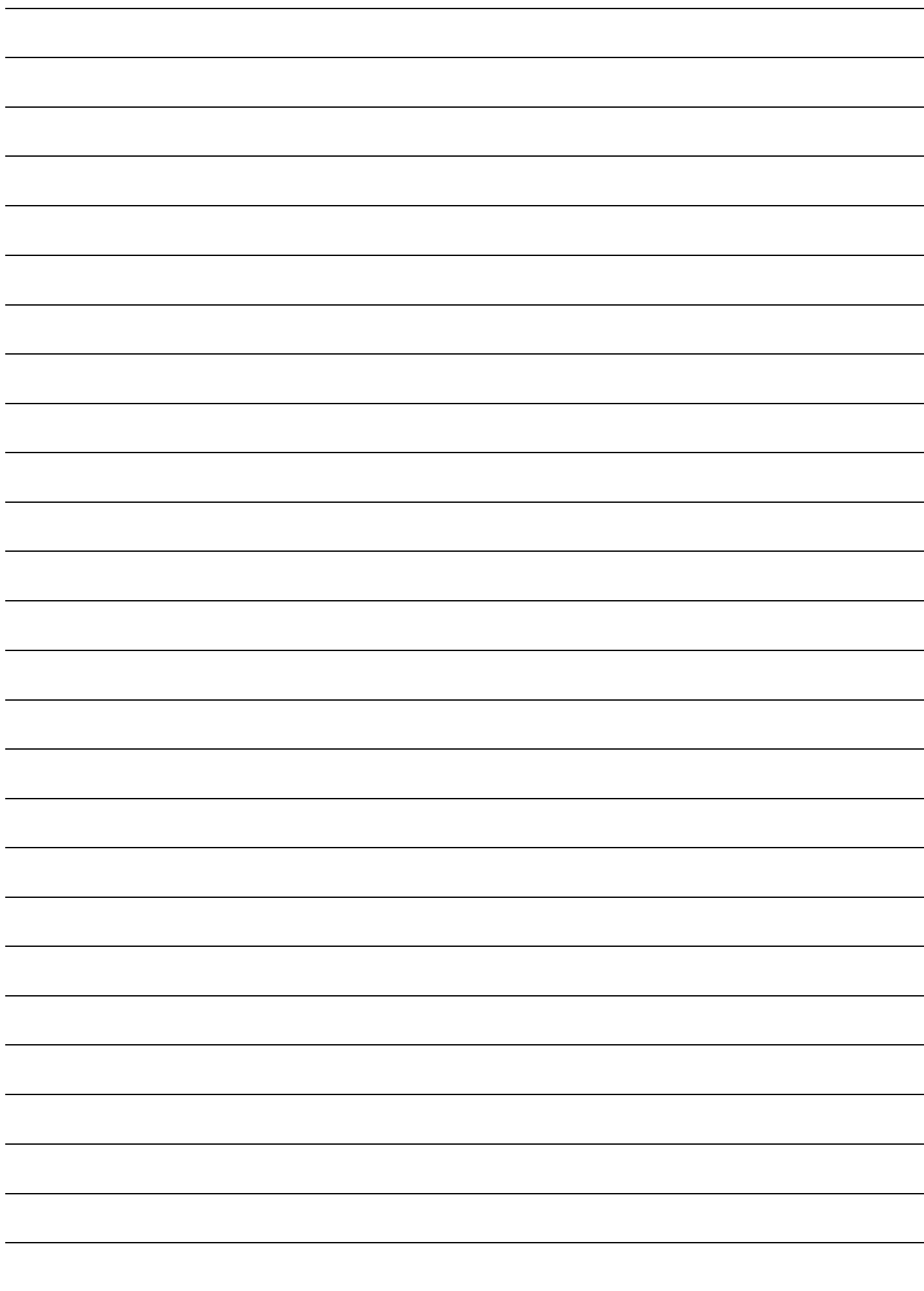
Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor, förvärmning	Bakplåt	3		150-170	20-35
Biskvibotten, förvärm	Springform på gallret	2		160-170	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1		180-200	70-80

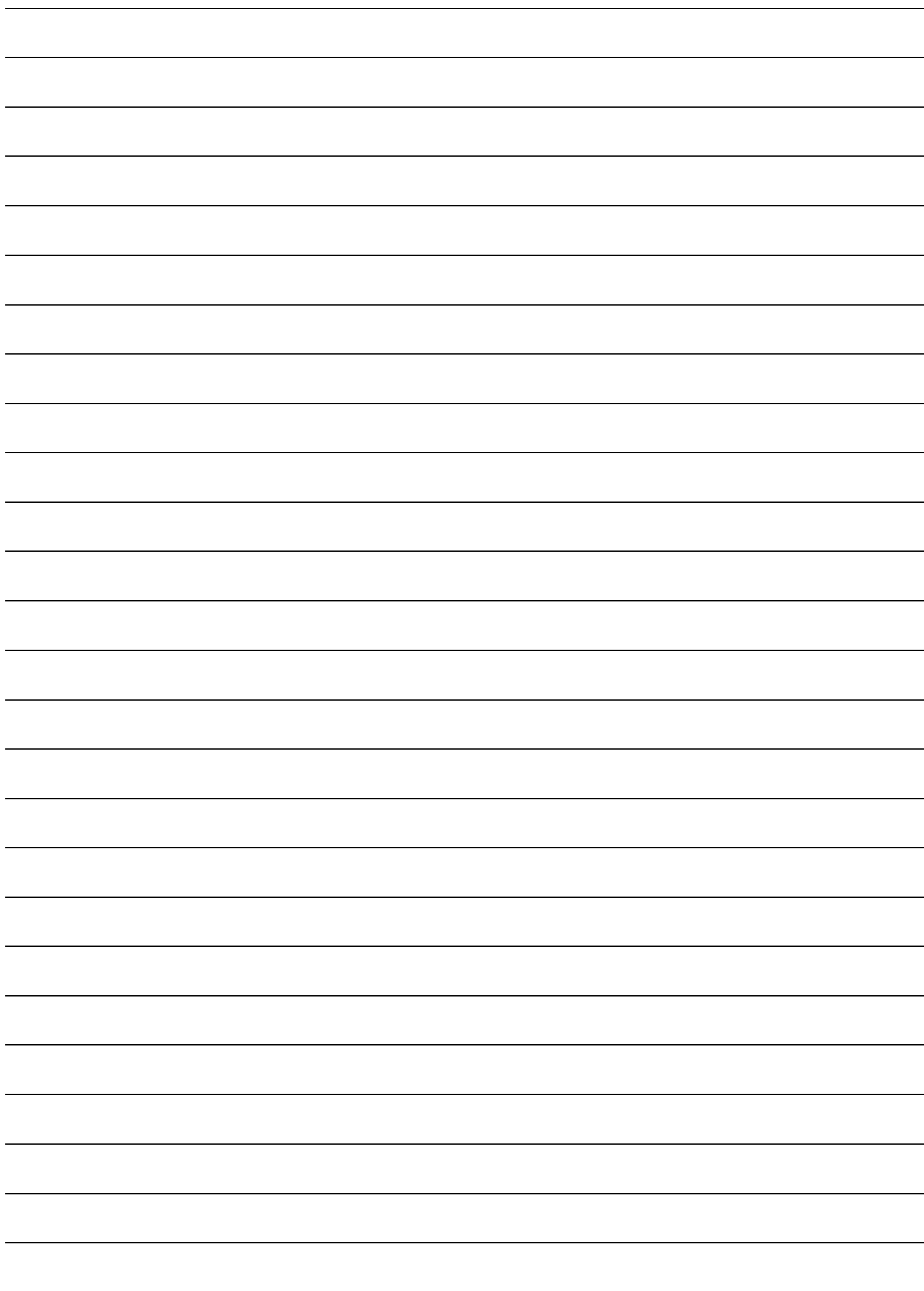
Grilla

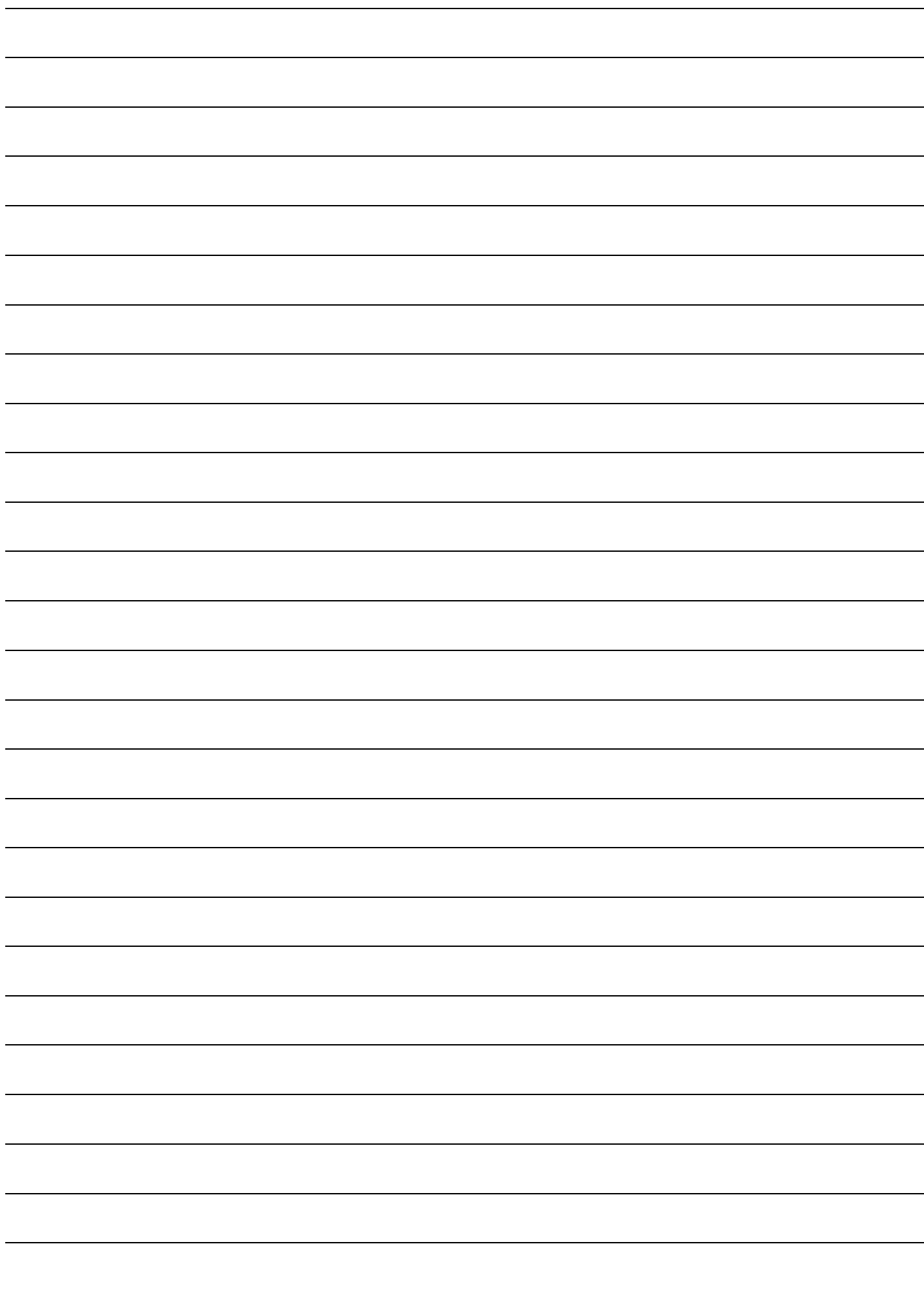
Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften så att du håller ugnen ren.

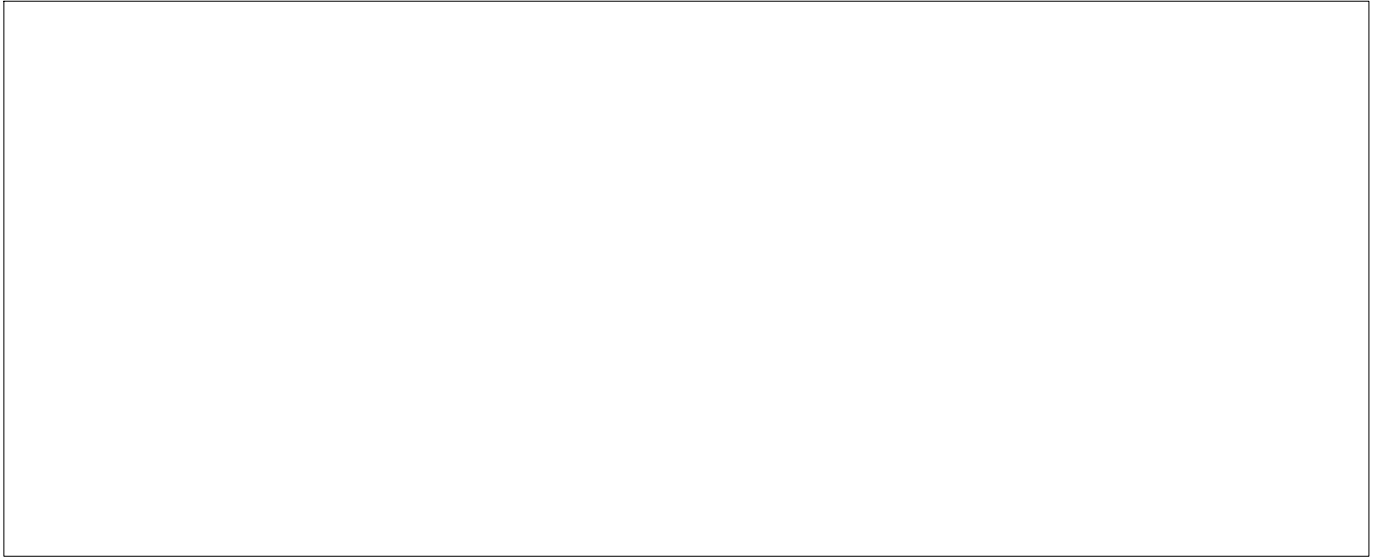
Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd Förvärm i 10 minuter	Galler	5		3	1/2-2
Hamburgare, 12 st.* ingen förvärmning	Galler + långpanna	4+1		3	25-30

* Vänd efter 2/3 av tiden









Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000629929

910610