



**Spis HSL4211.7S/V**



**BOSCH**

[sv] Bruksanvisning



|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b>           | <b>4</b>  |
| <b>Felorsaker</b>                              | <b>5</b>  |
| Skador på ugnen                                | 5         |
| Skador på sockellådan                          | 6         |
| <b>Uppställning och anslutning</b>             | <b>6</b>  |
| Till elektrikern                               | 6         |
| Nivellera spisen                               | 6         |
| Luckspärr                                      | 6         |
| <b>Din nya spis</b>                            | <b>7</b>  |
| Översikt                                       | 7         |
| Hällen                                         | 7         |
| Ugnen                                          | 7         |
| Ugnsutrymmet                                   | 8         |
| <b>Dina tillbehör</b>                          | <b>8</b>  |
| Sätt in tillbehöret                            | 8         |
| Extratillbehör                                 | 8         |
| Kundtjänstartikel                              | 9         |
| <b>Före första användning</b>                  | <b>9</b>  |
| Värma upp ugnen                                | 10        |
| Värm upp kokplattan                            | 10        |
| Rengöra tillbehören                            | 10        |
| <b>Så här ställer du in hällen</b>             | <b>10</b> |
| Så här ställer du in den elektriska kokplattan | 10        |
| <b>Ställa in ugnen</b>                         | <b>10</b> |
| Ugnsfunktion och temperatur                    | 10        |
| <b>Skötsel och rengöring</b>                   | <b>10</b> |
| Rengöringsmedel                                | 11        |
| Tänd ungslampan                                | 11        |
| Ta ut och sätta in ugnsstegar                  | 11        |
| Haka av och hänga på ugnsluckan                | 11        |
| Ta ur och sätta i luckans glasskivor           | 12        |
| <b>Felsökning</b>                              | <b>12</b> |
| Felsökningstabell                              | 13        |
| Byta ugnslampan                                | 13        |
| Lampglas                                       | 13        |
| <b>Service</b>                                 | <b>13</b> |
| E-nummer och FD-nummer                         | 13        |
| <b>Energi- och miljötips</b>                   | <b>13</b> |
| Spara effekt i ugnen                           | 13        |
| Spara effekt på hällen                         | 14        |
| Återvinning                                    | 14        |
| <b>Testat i vårt provkök</b>                   | <b>14</b> |
| Kakor, tårter och småkakor                     | 14        |
| Tips vid gräddning                             | 15        |
| Kött, fågel, fisk                              | 16        |
| Tips vid stekning och grillning                | 17        |
| Gratänger, varma mackor                        | 17        |
| Färdigmat                                      | 18        |
| Speciella maträtter                            | 18        |

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>Akrylamid i livsmedel</b> | <b>18</b> |
| <b>Provrätter</b>            | <b>19</b> |
| Gräddning                    | 19        |
| Grilla                       | 19        |

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

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Brandrisk!**

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det

behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir mycket het, brännbara material kan lätt börja brinna. Förvara och använd inga brännbara föremål (t.ex. sprayburkar, rengöringsmedel) under eller i närheten av ugnen. Förvara inga brännbara föremål i eller på ugnen.
- Sockellådans ovandel kan bli mycket varm. Förvara endast ugnstillbehör i den här lådan. Brandfarliga och brännbara föremål får inte förvaras i sockellådan.

### **Risk för brännskador!**

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna, särskilt vid hållinfattningen. Rör aldrig vid de heta ytorna. Håll barnen på avstånd.
- Enhetens ovandsida blir het vid användning. Undvik kontakt med de heta ytorna på ovansidan. Håll barnen bort från enheten.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

### **Skållningsrisk!**

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta

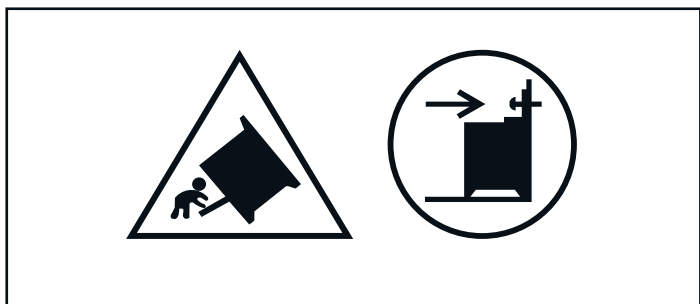
komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.

- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

### Risk för personskador!

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

### Vältrisk!!



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

### Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

## Felorsaker

### Hällen

#### Obs!

- Se till att den övre luckan inte är stängt när spisen startas.
- Använd bara brännarna med kastrull, gryta eller panna på. Hetta inte upp tomma kastruller, grytor eller pannor. Botten blir skadad.
- Ta bort mat som kokar över direkt. Använd höga kastruller eller grytor för rätter med mycket vätska. Då kokar det inte över.
- Se till så att kokplattan inte slår på när locket är nere, t.ex. när barn leker.
- Håll kokplattan torr. Saltvatten och blöta kastrullbottnar skadar den.
- Slå aldrig på kokplattan utan kastrull på. Använd inte kastruller med ojämn botten. Kokplattan kan inte föra över tillräckligt med värme. Den blir rödglödgrad.

### Skador på ugnen

#### Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det

ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.

- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

## Skador på sockellådan

### Obs!

Placera inga heta föremål i sockellådan. Den kan skadas.

## Uppställning och anslutning

### Elanslutning

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

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

### 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 mm<sup>2</sup>.

### Nivellera spisen

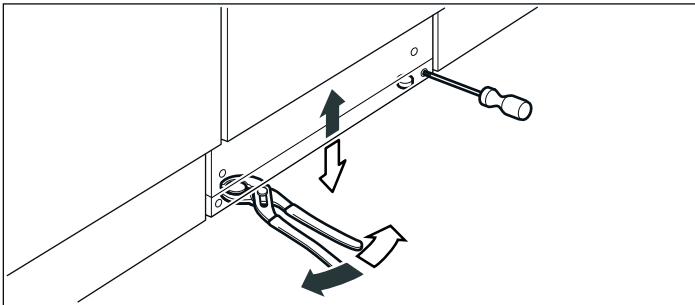
Spisen måste stå plant, så att t.ex. innehållet i en kastrull fördelas jämnt.

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

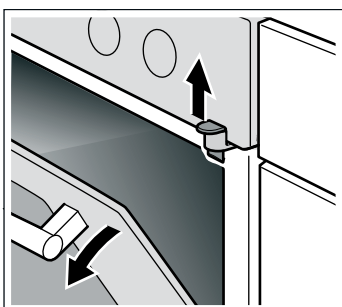
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tipskyddet.

### Luckspärr

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

### Öppna ugnsluckan.

Tryck upp spärren (bild A).

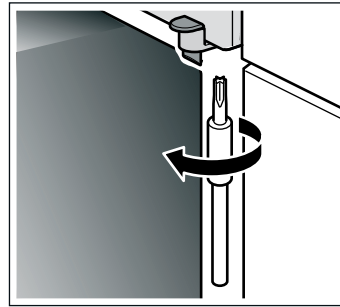


### Ta bort luckspärren

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

1. Öppna ugnsluckan.

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



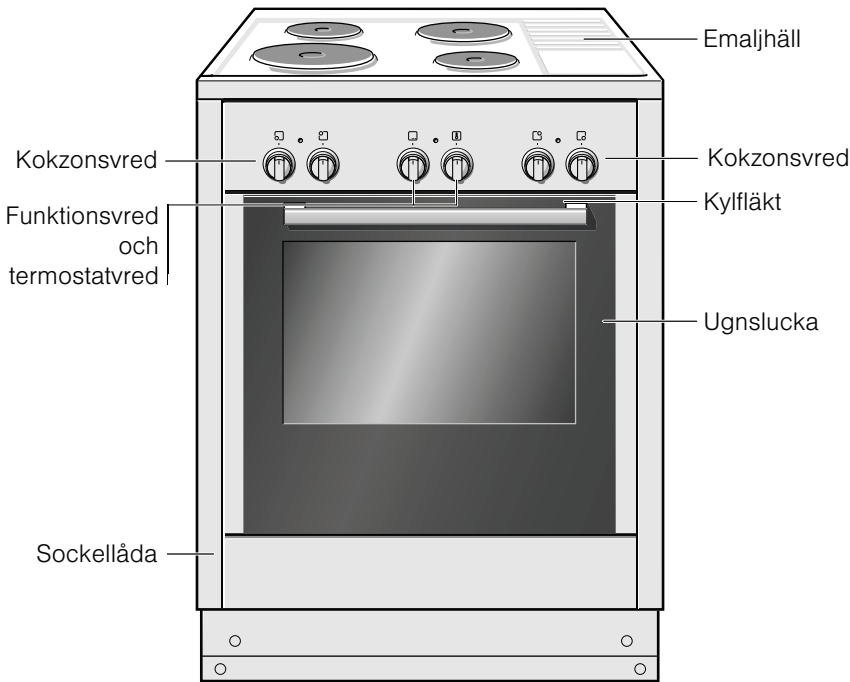
3. Stäng ugnsluckan.

# Din nya spis

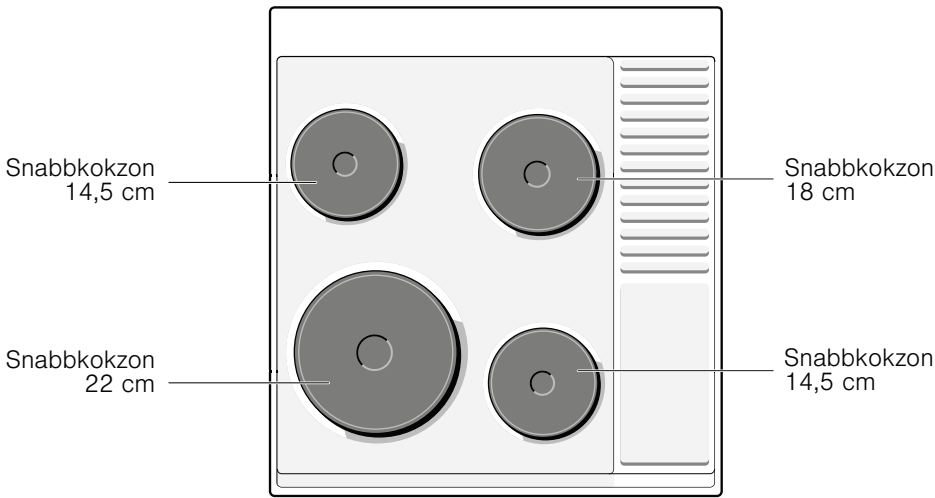
Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

## Översikt

Det kan förekomma avvikelser beroende på modell.



## Hällen



### Snabbkokplatta (snabbuppvärmning) med röd prick

Den här kokplattan når maximal temperatur mycket snabbt, om du väljer högsta effektläget.

#### Vred

Med de fyra kokzonsvreden ställer man in effekten för respektive kokzon.

| Läge              | Beskrivning                             |
|-------------------|-----------------------------------------|
| 0 Nolläge         | Kokzonen är avstängd.                   |
| 1/2-3 Effektlägen | 1/2= lägsta effekt<br>3 = högsta effekt |

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

## Ugnen

Du ställer in ugnen med hjälp av funktionsvreden och vreden.

#### Funktionsvred

Välj ugnsfunktion med funktionsvredet.

| Läge                                                | Användning                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="radio"/> Nolläge                       | Ugnen har stängts av.                                                                                            |
| <input type="checkbox"/> Över- och under-<br>värme* | För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen fördelas jämnt, ovan- och underifrån. |
| <input type="checkbox"/> Undervärme                 | Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.                                        |

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.



| Läge                                           | Användning                                                                                                 |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Grill, liten grillyta | Grilla biff, korv, varma smörgåsar och fisk i bit. Mittdelen på grillelementet blir varm.                  |
| <input type="checkbox"/> Grill, stor grillyta  | 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 ugsnbelysningen.

#### Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.

| Läge    | Beskrivning                                                                                                                                                                        |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Nolläge<br>Ugnen värms inte upp.                                                                                                                                                   |
| 50-300  | Temperaturintervall<br>Ugnstemperatur i °C.                                                                                                                                        |
| 1, 2, 3 | Grilllägen<br>Grilllägen för liten <input type="checkbox"/> och stor <input type="checkbox"/> grillyta.<br>Läge 1 = låg effekt<br>Läge 2 = mediumeffekt<br>Läge 3 = kraftig effekt |

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

### Ugnsutrymmet

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

#### Ugnsbelysning

Ugnslampnan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

#### Kylfläkt

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

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

#### Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

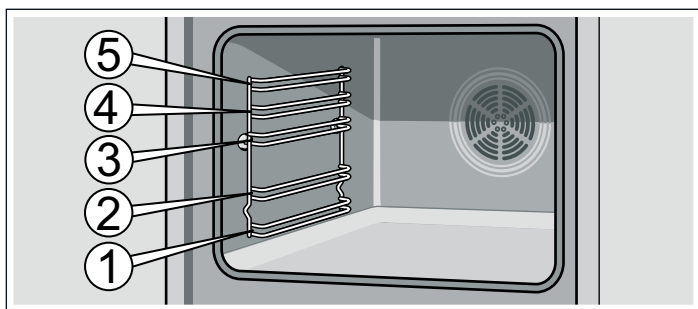
## Dina tillbehör

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

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

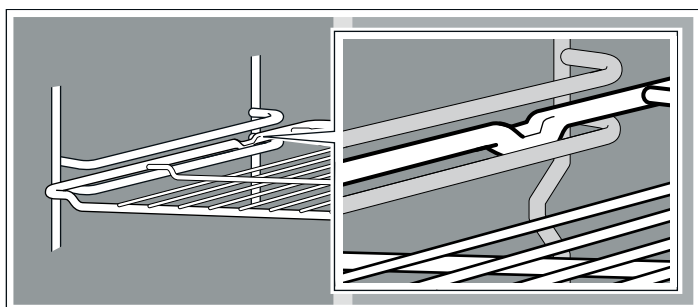
### Sätt in tillbehöret

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



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

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



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

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

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



#### Galler

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

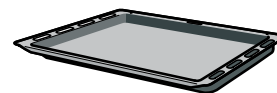
Skjut in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd nedåt.



#### Emailjerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



#### Långpanna

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

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.

### Extratillbehör

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

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



| Extratillbehör                           | HEZ-nummer | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizzaplat                                | HEZ317000  | Passar utmärkt till pizza, djupfryst och tårter. Pizzaplaten går att använda i stället för långpannan. Sätt in plåten över gallret och följ anvisningarna i tabellen.                                                                                                                                                                    |
| Iläggsgaller                             | HEZ324000  | För stekning. Sätt alltid grillgaller på långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och steksky.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Grillplåt                                | HEZ325000  | Går att använda i stället för grillgaller eller stänkskydd vid grillning för att undvika att smutsa ner ugnen. Använd alltid grillplåten i långpannan.<br><br>Lägg det du ska grilla på grillplåten: Du kan bara använda fals 1, 2 och 3.<br><br>Grillplåt som stänkskydd: Sätt in långpannan tillsammans med grillplåten under gallret. |
| Baksten                                  | HEZ327000  | Bakstenen passar utmärkt när du ska baka bröd, frallor och pizza som ska ha krispig botten. Använd alltid bakstenen i ugn som är förvärmad enligt anvisning.                                                                                                                                                                             |
| Emaljplåt                                | HEZ331003  | För kakor och småkakor.<br>Sätt in bakplåten i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Emaljbakplåt med släppa lätt-beläggning  | HEZ331011  | Det går bra att sprida ut kakor och småkakor på bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.                                                                                                                                                                                                                     |
| Långpanna                                | HEZ332003  | För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Går även att sätta in under gallret för att fånga upp fett eller sky.<br>Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.                                                                                                                                     |
| Långpanna med släppa lätt-beläggning     | HEZ332011  | Du kan använda långpannan till saftiga kakor, bakverk, djupfryst och stora stekar. Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.                                                                                                                                                                                            |
| Lock till proffspannan                   | HEZ333001  | Locket gör proffspannan till en proffsig stekgryta.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Proffspanna med iläggsgaller             | HEZ333003  | Passar bra för tillagning av stora mängder.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Utdragsskenor                            |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3 par helutdragsskenor                   | HEZ338352  | Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehören utan att de tippar.<br>3 par helutdragsskenor, passar inte enheter med roterande grillspett.                                                                                                                                                                              |
| 3 par helutdragsskenor med stoppfunktion | HEZ338357  | Med utdragsskenorna på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre utan att de tippar. Utdragsskenorna snäpper fast, så att du smidigt kan sätta in bakplåtarna.<br>3 par helutdragsskenor med stoppfunktion passar inte enheter med roterande grillspett.                                                                          |
| Galler                                   | HEZ334000  | För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Glasstekgryta                            | HEZ915001  | Glasstekgrytan passar för grytstekar och gratänger. Passar bra för program- och stekautomatik.                                                                                                                                                                                                                                           |

## Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare

eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

|                                 |                  |                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Putsdukar för rostfria ytor     | Artikelnr 311134 | Förhindrar smutsavlagringar. Oljan in specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.                                            |
| Ugnsrengöringsgel               | Artikelnr 463582 | För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.                                                                                                |
| Mikrofiberduk med bikakstruktur | Artikelnr 460770 | Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts. |
| Luckspärr                       | Artikelnr 612594 | Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.        |

## Före första användning

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. frigolitkulor.

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

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

## Värm upp kokplattan

Hetta upp kokplattorna efter varandra utan kastrull i tre minuter, på högsta effektläget. Därmed slipper du den karakteristiska lukten av ny spis.

## Rengöra tillbehören

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

## Så här ställer du in hällen

I det här avsnittet visar vi hur du ställer in din häll.

### Så här ställer du in den elektriska kokplattan

Ange effektläget för den elektriska kokplattan med hjälp av motsvarande kokzonsvred.

Gör så här:

1. Vrid den elektriska kokplattans vred åt vänster, till ett lämpligt effektläge mellan 1/2-3.
2. Använd en kastrull som har samma mått som kokplattan.
3. När maten är klar stänger du av den elektriska kokplattan (effektläge 0).

Effektläge 1/2 = Lägsta inställningen

Effektläge 3 = Högsta inställningen

| Ugnsfunktion | 1/2 eller 1 | Volymberoende                                                                       |
|--------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Tillagning   | 3<br>1      | När du startar tillagningen<br>Under pågående tillagning, hög eller låg efter behov |
| Bakning      | 3<br>2      | Hetta upp oljan<br>När du sätter igång att baka<br>Under pågående bakning           |

Indikatorn tänds när kokzonen aktiveras.

Vredet för kokzonerna kan vridas åt höger eller vänster.

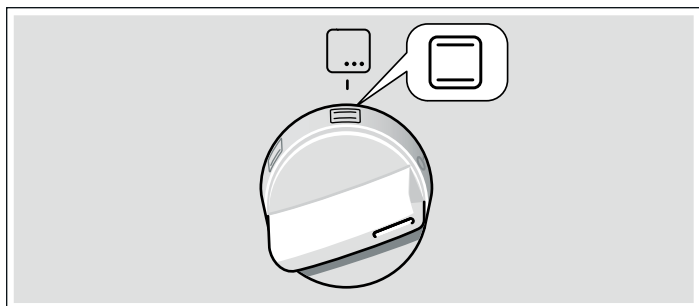
## Ställa in ugnen

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

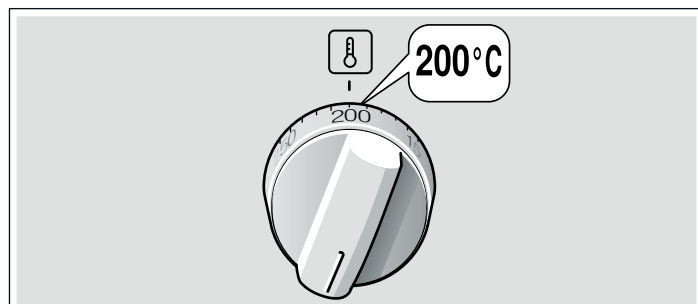
### Ugnsfunktion och temperatur

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 och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör båda ordentligt.

### Anvisningar

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

- Skugggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

## Rengöringsmedel

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

Använd

till hällen

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

- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Använd

till ugnen

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Emaljytor och lackerade ytor</b>            | Rengör med lite diskmedel och en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Elektrisk kokplatta</b>                     | Rengör med skursvampens hårda sida och lite flytande skurmedel. När kokplattan har rengjorts kan du starta den helt kort så att den torkar. Fuktiga kokplattor rostar med tiden. Avsluta med ett underhållsmedel. Torka alltid bort spill och matrester omedelbart. |
| <b>Metallring på den elektriska kokplattan</b> | Metallringen kan bli missfärgad med tiden. Men ursprunglig färg kan återskapas. Rengör ringen med skursvampens hårda sida och lite flytande skurmedel. Men se till att inte vidröra angränsande ytor med svampen. Ytan kan skadas.                                  |
| <b>Knappar</b>                                 | Rengör med lite diskmedel och en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Luckglas</b>                                | Kan rengöras med glasputs. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel eller vassa metallföremål. De kan repa och skada glasskivans yta.                                                                                                                               |
| <b>Tätning</b>                                 | Rengör med lite diskmedel och en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Ugnens insida</b>                           | Rengör med varmt vatten eller vatten med lite vinäger. Vid stark nedsmutsning: Använd ugnrensningssmedel, men enbart på avsvalnade ytor.                                                                                                                            |
| <b>Ugnslampans täckglas</b>                    | Rengör med lite diskmedel och en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Barnsäkring (tillval)</b>                   | Om ugnsluckan har barnsäkring måste den avlägsnas före rengöringen. Blötlägg alla plastdelar i varmt diskvatten och tvätta av dem med en tvättsvamp. Torka med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning fungerar inte barnsäkringen som den ska.                     |
| <b>Sockellåda</b>                              | Rengör med lite diskmedel och en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tillbehör</b>                               | Blötlägg i varmt diskvatten. Rengör med en borste eller en svamp.                                                                                                                                                                                                   |

## Tänd ugnslampan

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

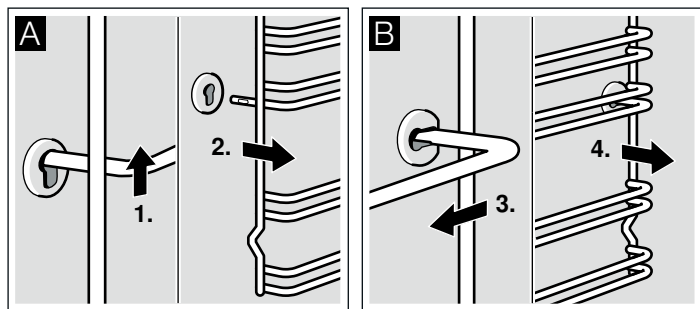
Ställ funktionsvredet på .

## 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).

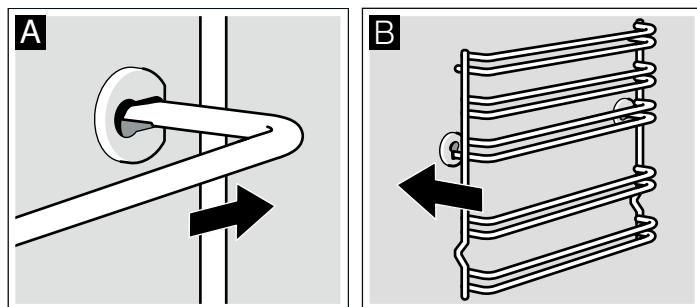


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

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).

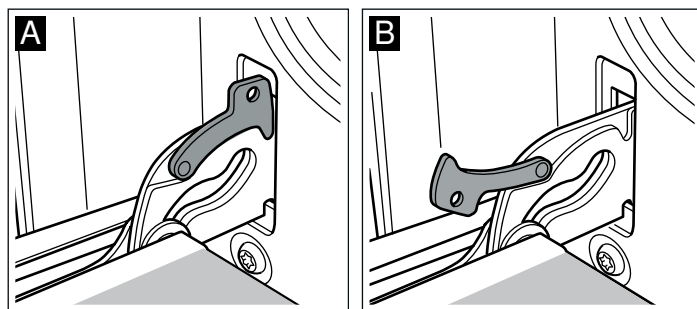


Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B.

## 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.

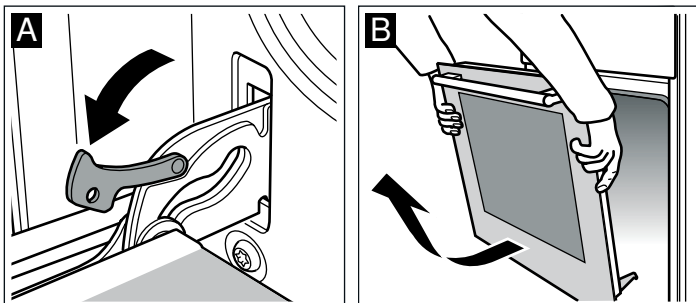


### **⚠ Risk för personskador!!**

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**

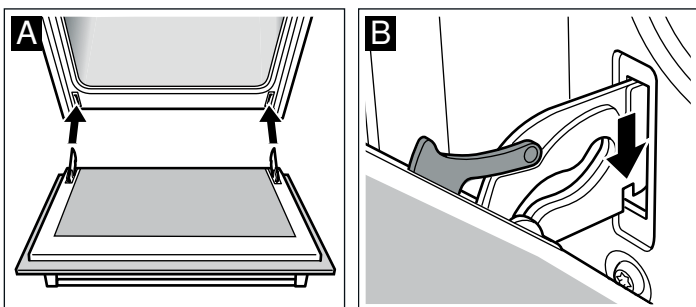
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



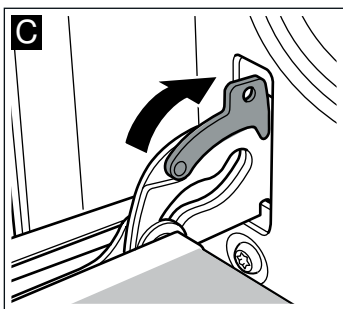
#### **Hänga på luckan**

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!!**

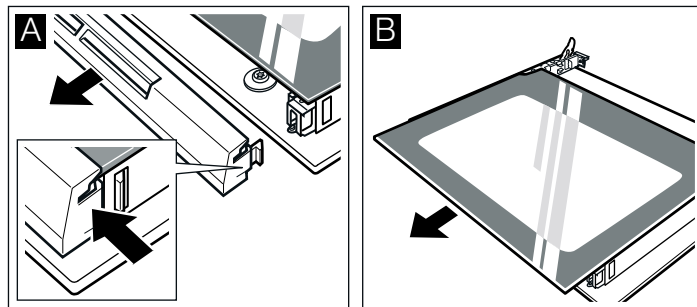
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

#### **Ta ur och sätta i luckans glasskivor**

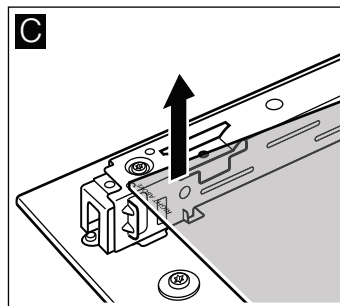
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

#### **Demontera**

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



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



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

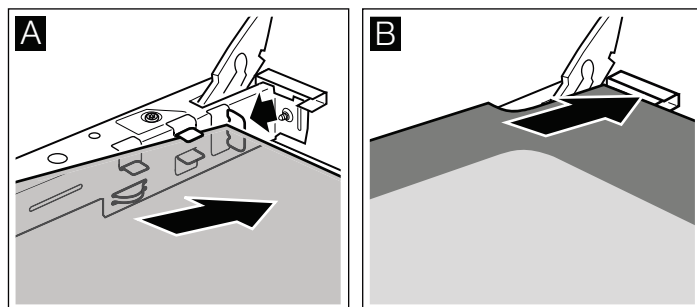
### **⚠ Risk för personskador!**

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

#### **Montering**

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

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



3. Sätt på skyddet och skruva fast.
4. Hänga på ugnsluckan igen.

**Använd inte ugnen förrän du har kontrollerat att glasen är rätt monterade.**

## **Felsökning**

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

## Felsökningstabell

Om 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 kontakterna. | Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.                    |

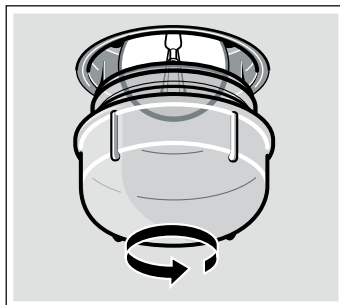
## Byta ugnslampa

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 formbrödsformer 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. Ojäma bottnar 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 former och tillagning.

### Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst. Ta ut tillbehören och kärl du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller former ur ugnsutrymmet.

## Kakor, tårter och småkakor

### Bakformer

Mörka metallformer fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformer eller glasformer förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformer. Silikonformer är ofta mindre än vanliga former. 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.

Förvärm 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                    |

| Kakor på plåt              | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion                                                                       | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|----------------------------|-----------|------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| 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                    |
| Smördegskakor         | Bakplåt   | 3    |  | 200-220         | 20-30                    |
| Jäsdeg                | Bakplåt   | 3    |  | 180-200         | 20-30                    |

**Bröd och småfranska**
Håll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

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

| Bröd och småfranska                          | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion                                                                         | Temperatur i °C | Tillagningstid, min. |
|----------------------------------------------|-----------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|
| Bröd bakat på jäst, med 1,2 kg mjöl          | Bakplåt   | 2    |  | 300<br>200      | 8<br>35-45           |
| Surdegsbröd, med 1,2 kg mjöl                 | Bakplåt   | 2    |  | 300<br>200      | 8<br>40-50           |
| Småfranska, t.ex. rågbröd (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 ovansidan.                                         | Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.                                                                                                                             |
| Kakan är för torr.                                                                | Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan 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 köttsaften och håller ugnen ren.

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

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

### Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

| Kött                            | Vikt             | Tillbehör och for-<br>mar | Fals | Ugnsfunk-<br>tion                                                                     | Temperatur<br>i °C, grilläge | Tillagningstid<br>i minuter |
|---------------------------------|------------------|---------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Nötkött                         |                  |                           |      |                                                                                       |                              |                             |
| Nötsstek                        | 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<br>färs | öppen                     | 2    |  | 200-220                      | 70                          |

| Kött             | Vikt      | Tillbehör och for-<br>mar | Fals | Ugnsfunk-<br>tion | Temperatur<br>i °C, grilläge | Tillagningstid<br>i minuter |
|------------------|-----------|---------------------------|------|-------------------|------------------------------|-----------------------------|
| <b>Grillkorv</b> |           |                           |      |                   |                              |                             |
| Grillkorv        | ca. 750 g | Galler                    | 4    |                   | 3                            | 15                          |

**Fågel**

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter ⅔ av den angivna tiden.

Vänd på stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd på fågelbitar efter ⅔ av tiden.

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.

| Fågel           | Vikt       | Tillbehör och for-<br>mar | Fals | Ugnsfunk-<br>tion | Temperatur<br>i °C | Tillagningstid<br>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**

Vänd på fiskbitarna efter ⅔ av grilltiden.

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

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

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

| Fisk                    | Vikt        | Tillbehör och for-<br>mar | Fals | Ugnsfunk-<br>tion | Temperatur<br>i °C, grilläge | Tillagningstid<br>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-<br>tion | Temperatur<br>i °C | Tillagningstid<br>i minuter |
|------------------|----------------------|------|-------------------|--------------------|-----------------------------|
| <b>Gratänger</b> |                      |      |                   |                    |                             |
| Puddingar        | Gratängform          | 2    |                   | 180-200            | 40-50                       |
| Lasagne          | Gratängform          | 2    |                   | 210-230            | 40-50                       |

| Maträtt                                         | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion                                                                        | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|-------------------------------------------------|----------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Moussaka                                        | Gratängform          | 2    |  | 210-230         | 40-50                    |
| <b>Gratineringar</b>                            |                      |      |                                                                                     |                 |                          |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög | 1 gratängform        | 2    |  | 160-180         | 60-80                    |
| <b>Pajer</b>                                    |                      |      |                                                                                     |                 |                          |
| Ostpaj (förvärm)                                | Bakplåt rund/avlång  | 2    |  | 200-220         | 50-60                    |
| <b>Varma smörgåsar</b>                          |                      |      |                                                                                     |                 |                          |
| 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 | Ugnsfunktion                                                                          | Temperatur i °C, grilläge | Tillagningstid i minuter |
|--------------------------------------|-----------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>Pizza, djupfryst</b>              |           |      |                                                                                       |                           |                          |
| Pizza                                | Långpanna | 2    |    | 200-220                   | 15-20                    |
| <b>Potatisprodukter, djupfrysta</b>  |           |      |                                                                                       |                           |                          |
| Pommes frites                        | Långpanna | 3    |    | 210-230                   | 25-30                    |
| <b>Konditorivaror, djupfrysta</b>    |           |      |                                                                                       |                           |                          |
| Hemgjord ostpaj                      | Långpanna | 1    |  | 180-200                   | 50-60                    |
| Hemgjord spenatpaj                   | Långpanna | 1    |  | 180-200                   | 50-60                    |
| <b>Smördegspaj, djupfryst</b>        |           |      |                                                                                       |                           |                          |
| Ostpaj, spenatpaj, korvpaj, kvargpaj | Långpanna | 3    |  | 200-220                   | 20-25                    |
| <b>Strudel, djupfryst</b>            |           |      |                                                                                       |                           |                          |
| 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.Häll över i koppar eller glasburkar och täck med plastfolie.

- 4.Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
- 5.Ställ kopparna/burkarna på ugnsbotten och tillaga enligt anvisningarna.

#### Jäsa deg

- 1.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<br>50 °C                            | 5 min.<br>8 timmar      |
| Jäsa deg | Ställ en värmebeständig form     | på ugnsbotten |  | Förvärm till 50 °C<br>Stäng av ugnen och sätt in degen | 5-10 min.<br>20-30 min. |

## 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

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

## Provrätter

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

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

### Gräddning

Äppelkakor:  
Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

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

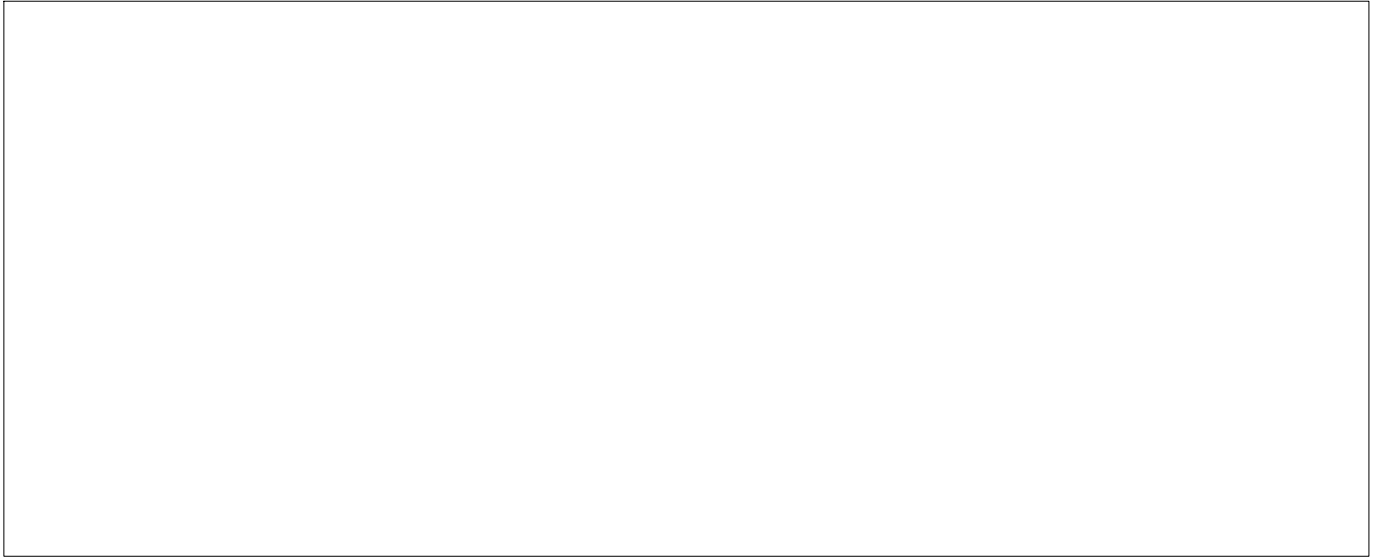
| Maträtt               | Tillbehör och formar                | Fals | Ugnsfunktion                                                                         | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|-----------------------|-------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Spritskakor, förvärm  | Bakplåt                             | 3    |   | 140-150         | 30-40                    |
| 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<br>Förvärm i 10 minuter       | Galler               | 5    |  | 3        | 1/2-2                    |
| Hamburgare, 12 st.*<br>ingen förvärmning | Galler + långpanna   | 4+1  |  | 3        | 25-30                    |

\* Vänd efter 2/3 av tiden



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000753762

920525