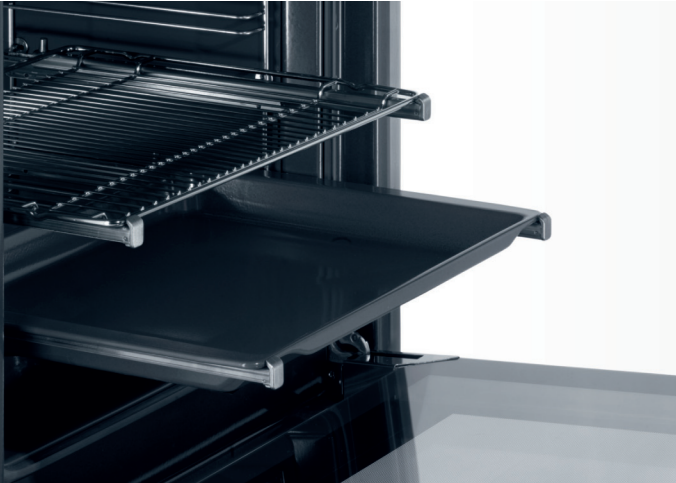
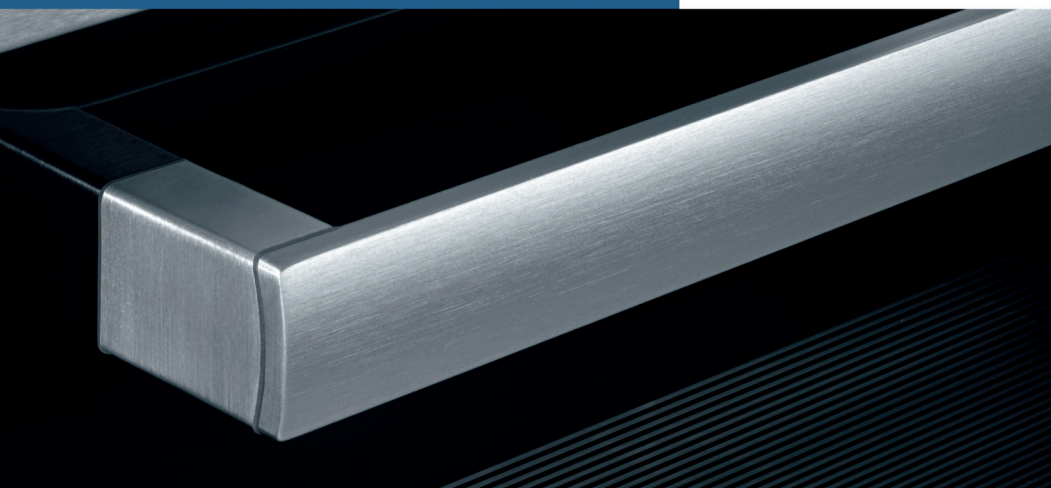




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Spis
HCR4221.7S/V



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
Felorsaker	5
Översikt.....	5
Skador på ugnen	6
Skador på sockellådan.....	6
Uppställning och anslutning	6
Till elektrikern.....	6
Nivellera spisen.....	6
Luckspärr.....	6
Din nya spis	7
Översikt.....	7
Hällen	7
Ugnen.....	8
Ugnsutrymmet	8
Dina tillbehör	8
Sätt in tillbehöret	9
Extratillbehör	9
Kundtjänstartikel.....	10
Före första användning	10
Värma upp ugnen	10
Rengöra tillbehören	10
Ställa in hällen	10
Gör så här	10
Tillagningstider	10
Ställa in ugnen	11
Ugnsfunktion och temperatur	11
Skötsel och rengöring	12
Rengöringsmedel.....	12
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	12
Haka av och hänga på ugnsluckan	13
Ta ur och sätta i luckans glasskivor	13
Felsökning	14
Felsökningstabell	14
Byta ugnslampa	14
Lampglas.....	14
Service	15
E-nummer och FD-nummer.....	15
Energi- och miljötips	15
Spara effekt i ugnen	15
Spara effekt på hällen	15
Återvinning	15
Testat i vårt provkök	15
Kakor, tårter och småkakor	15
Tips vid gräddning.....	17
Kött, fågel, fisk.....	17
Tips vid stekning och grillning.....	19
Gratänger, varma mackor	19
Färdigmat	19
Speciella maträtter.....	20

Akrylamid i livsmedel	20
Provrätter	21
Gräddning	21
Grilla	21

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.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

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.
- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Enhetens ovandsida blir het vid användning. Undvik kontakt med de heta ytorna på ovansidan. Håll barnen bort från enheten.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

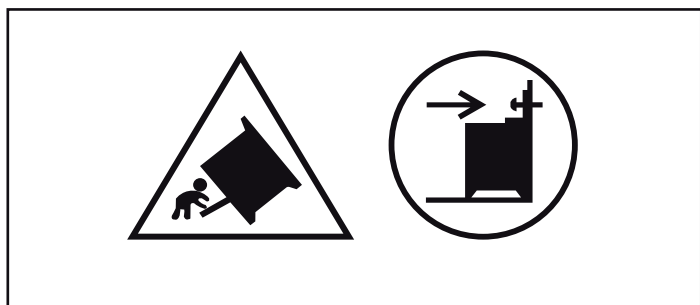
Skållningsrisk!

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

Risk för personskador!

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

Vältrisk!!



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

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugsnbelysningen, 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!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen 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 hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Urgörpning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Skador på ugnen

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsnbotten: ställ inga tillbehör på ugsnbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsnbotten. Ställ inte formar på ugsnbotten 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 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 ugsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugsluckans 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 mm².

Nivellera spisen

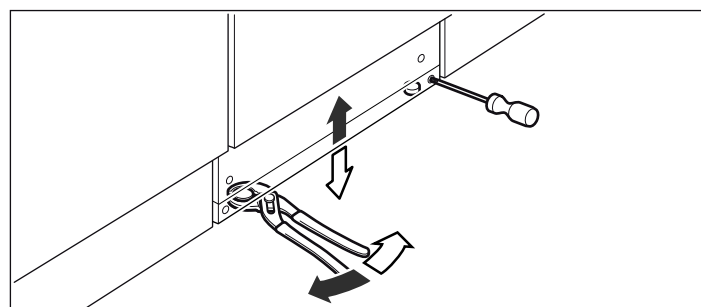
Spisen måste stå plant, så att t.ex. innehållet i en kastrull fördelas jämnt.

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 höjjusteras 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

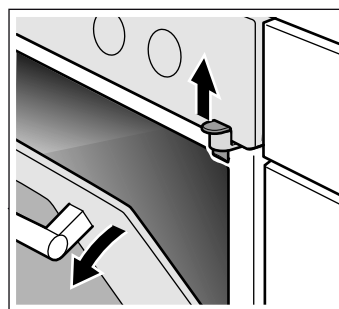
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

Luckspärr

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

Öppna ugsluckan.

Tryck upp spärren (bild A).

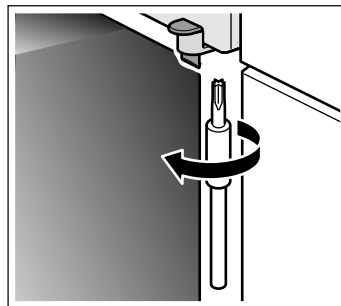


Ta bort luckspärren

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

1. Öppna ugnsluckan.

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



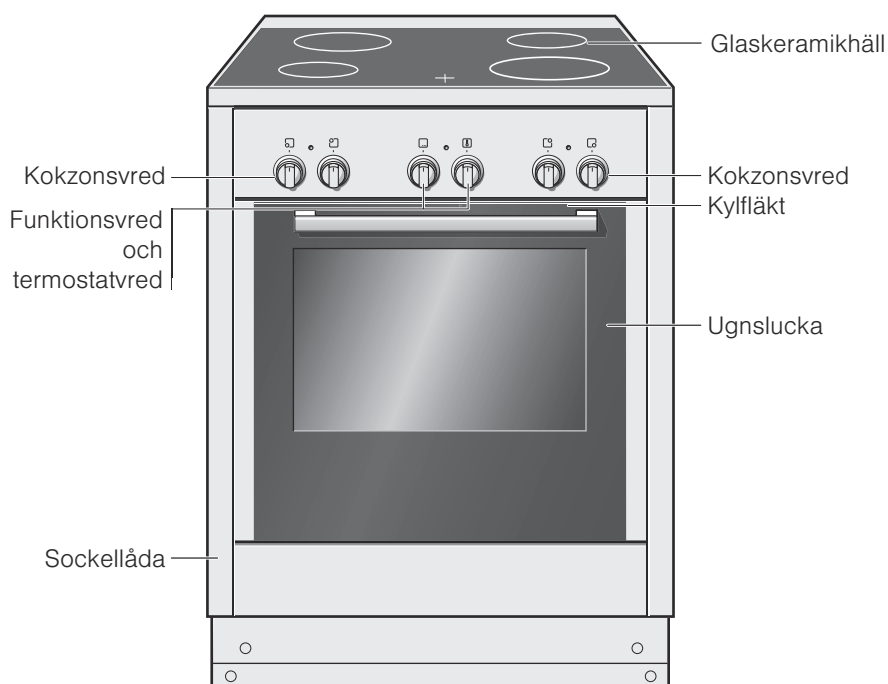
3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

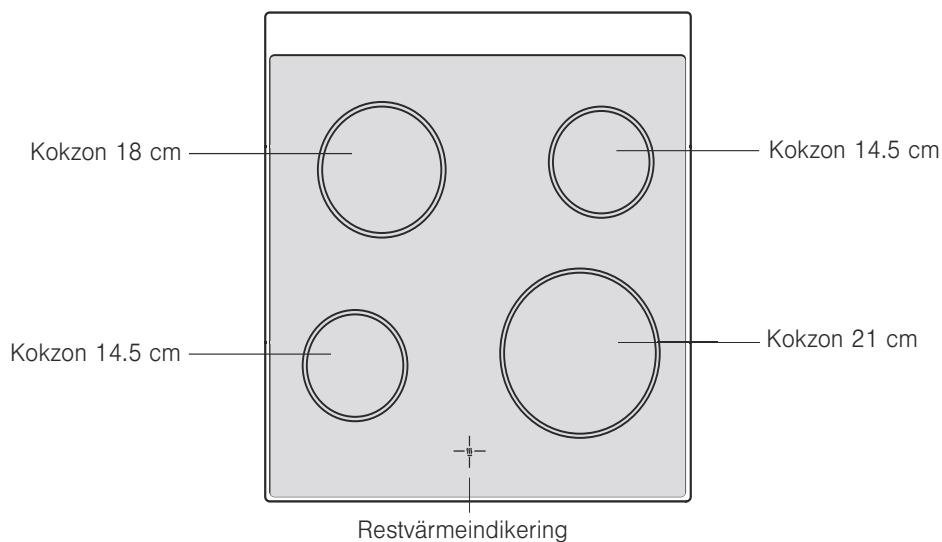
Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

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 ugsfunktion 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 grillyta	Grilla biff, korv, varma smörgåsar och fisk i bit. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☑ Grill, stor grillyta	Grilla stora volymer biff, korv, varma smörgåsar och fisk i bit. Hela ytan under grillelementet värms upp.

* Ugsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in funktionsvredet tänds ugsbelysningen.

Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

Läge	Beskrivning
● Nolläge	Ugnen värms inte upp.
50-300	Temperaturintervall Ugnstemperatur i °C.
1, 2, 3	Grillägen Grillägen för liten ☐ och stor ☑ grillyta. 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.

Ugnsutrymmet

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

Ugsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

Kylfläkt

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

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

Dina tillbehör

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

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



Galler

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

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



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



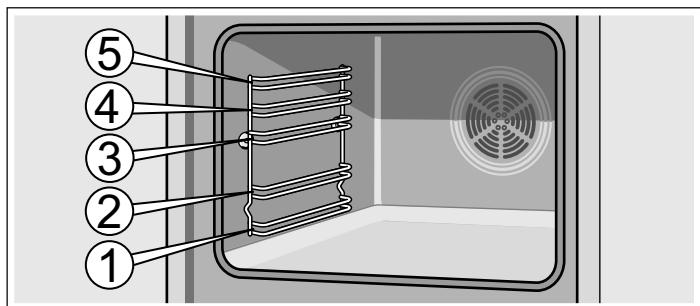
Långpanna

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

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.

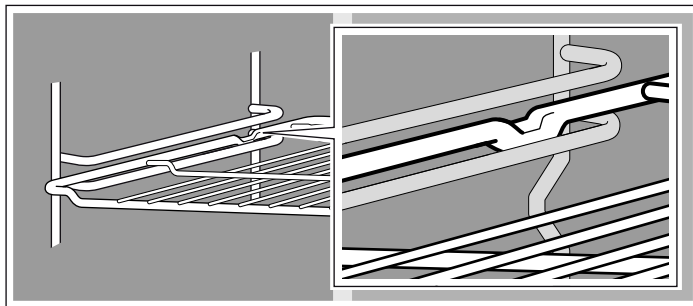
Sätt in tillbehöret

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 emailerade ytorna kan skadas.

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

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 tårtor. Pizzaplaten går att använda i stället för långpannan. Sätt in plåten över gallret och följ anvisningarna i tabellen.
Iläggsgaller	HEZ324000	För stekning. Sätt alltid grillgallret på långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och steksky.
Grillplåt	HEZ325000	Går att använda i stället för grillgaller eller stängskydd vid grillning för att undvika att smutsa ner ugnen. Använd alltid grillplåten i långpannan. Lägg det du ska grilla på grillplåten: Du kan bara använda fals 1, 2 och 3. Grillplåt som stängskydd: 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 förvärmd enligt anvisning.
Emaljplåt	HEZ331003	För kakor och småkakor. 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. 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. 3 par helutdragsskenor, passar inte enheter med roterande grillspett.

Extratillbehör	HEZ-nummer	Funktion
3 par helutdragsskenor med stoppfunktion	HEZ338357	Med utdragsskenorna på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre utan att de tippar. Utdragsskenorna snäpper fast, så att du smidigt kan sätta in bakplåtarna. 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. 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	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjölk**	1-2	-

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
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

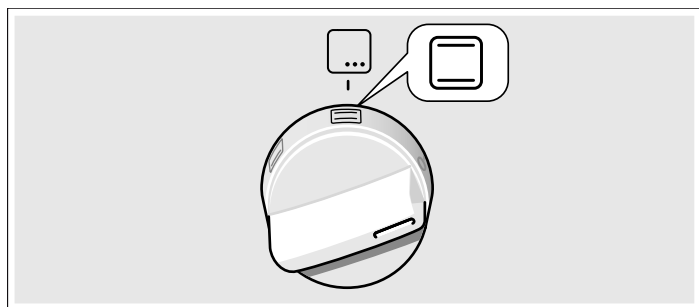
Ställa in ugnen

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

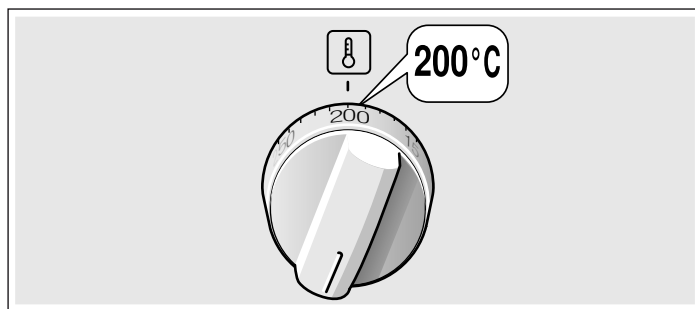
Ugnsfunktion och temperatur

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

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnsfrenten 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 färgavvikelse. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Rengöringsmedel

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

till hällen

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

Använd

till ugnen

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

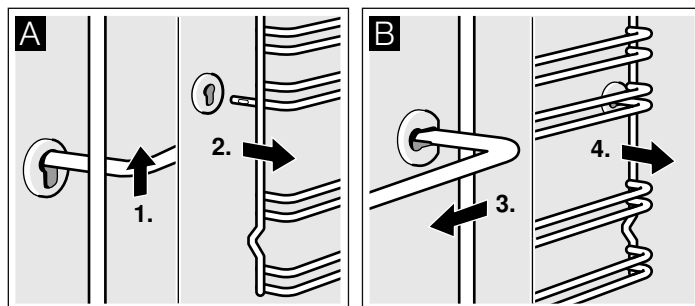
Område	Rengöringsmedel
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Stektermometer (beroende på enhetstyp)	Varmvatten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

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).

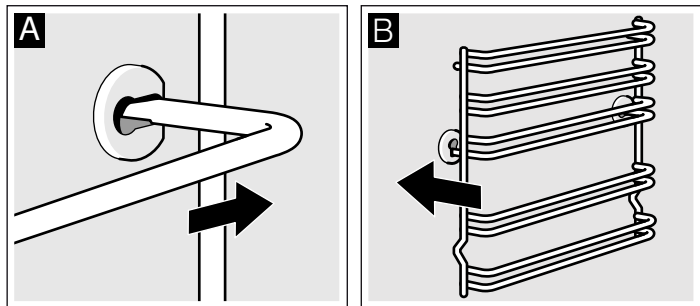


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

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).

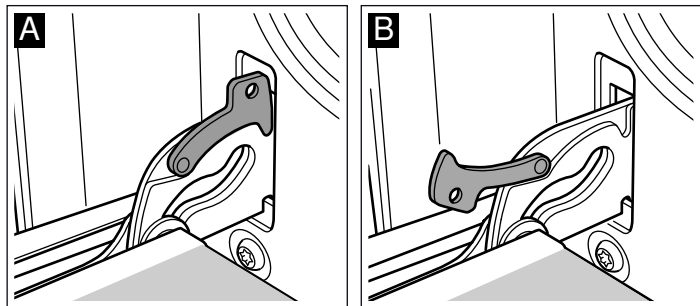


Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B.

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.

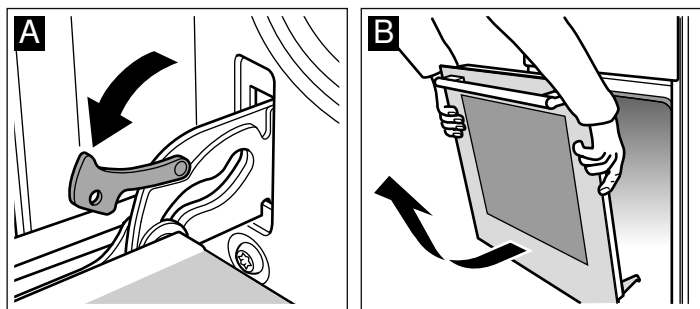


⚠ Risk för personskador!!

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).

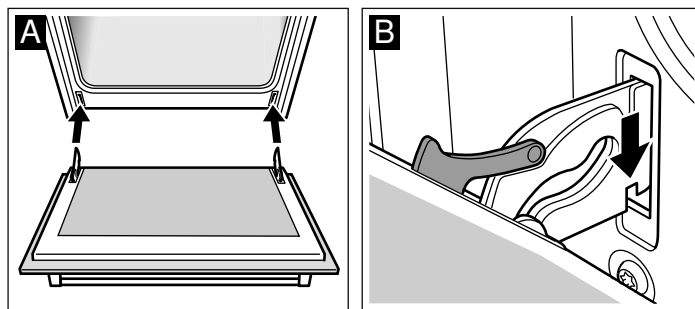


Hänga på luckan

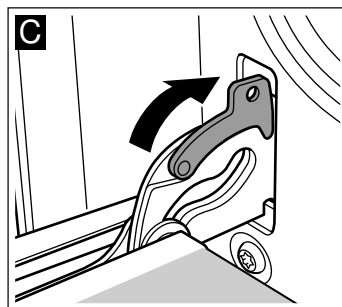
Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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!!

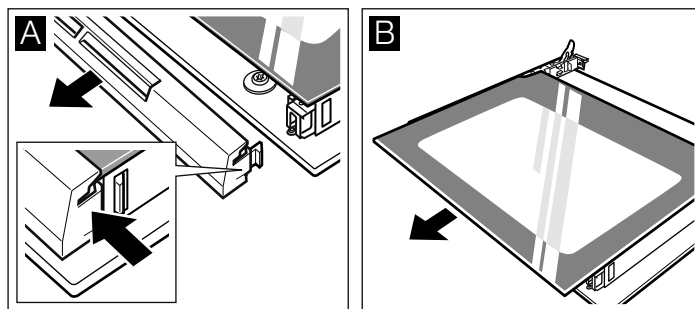
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckans glasskivor

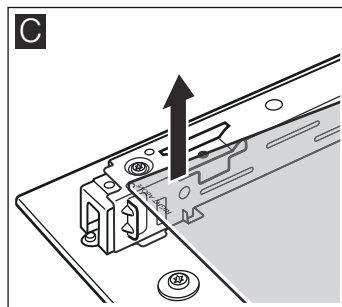
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

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!

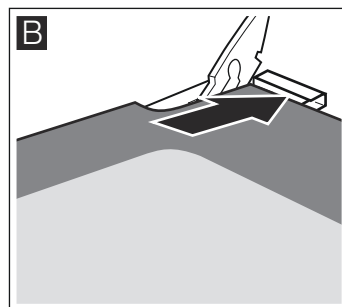
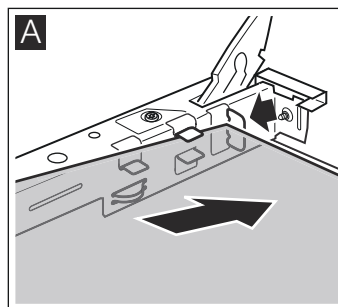
Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

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 glaset är rätt monterade.

Felsökning

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

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

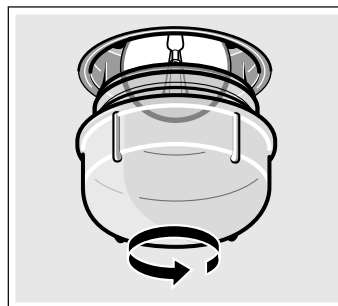
Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 40 W reservlampor hos kundservice eller återförsäljarna. Använd endast den här typen av lampor.

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 kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Energi- och miljötips

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

Spara effekt i ugnen

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

Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojämn botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till

effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.

- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Slå av på effekten i god tid innan.
- Utnyttja eftervärmen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Testat i vårt provkök.

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

Anvisningar

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

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

Kakor, tårter och småkakor

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
Mördegsbotten med kant	Springform	1		170-190	25-35
Frukttårta eller kvargtårta, mördegsbotten*	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
Smördegskakor	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		300 200	8 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						
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 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 kötsaften och håller ugnen ren.			
Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning. Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter $\frac{2}{3}$ av den angivna tiden. Vänd på stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd på fågelbitar efter $\frac{2}{3}$ 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
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 ryggenan 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-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 tillsatt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.
När du öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

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

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	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, djupfryst					
Pizza	Långpanna	2		200-220	15-20

Potatisprodukter, djupfrysta

Maträtt	Tillbehör	Fäls	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Pommes frites	Långpanna	3		210-230	25-30
Konditorivaror, djupfrysta					
Hemgjord ostpaj	Långpanna	1		180-200	50-60
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 jäsdeg.

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 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.

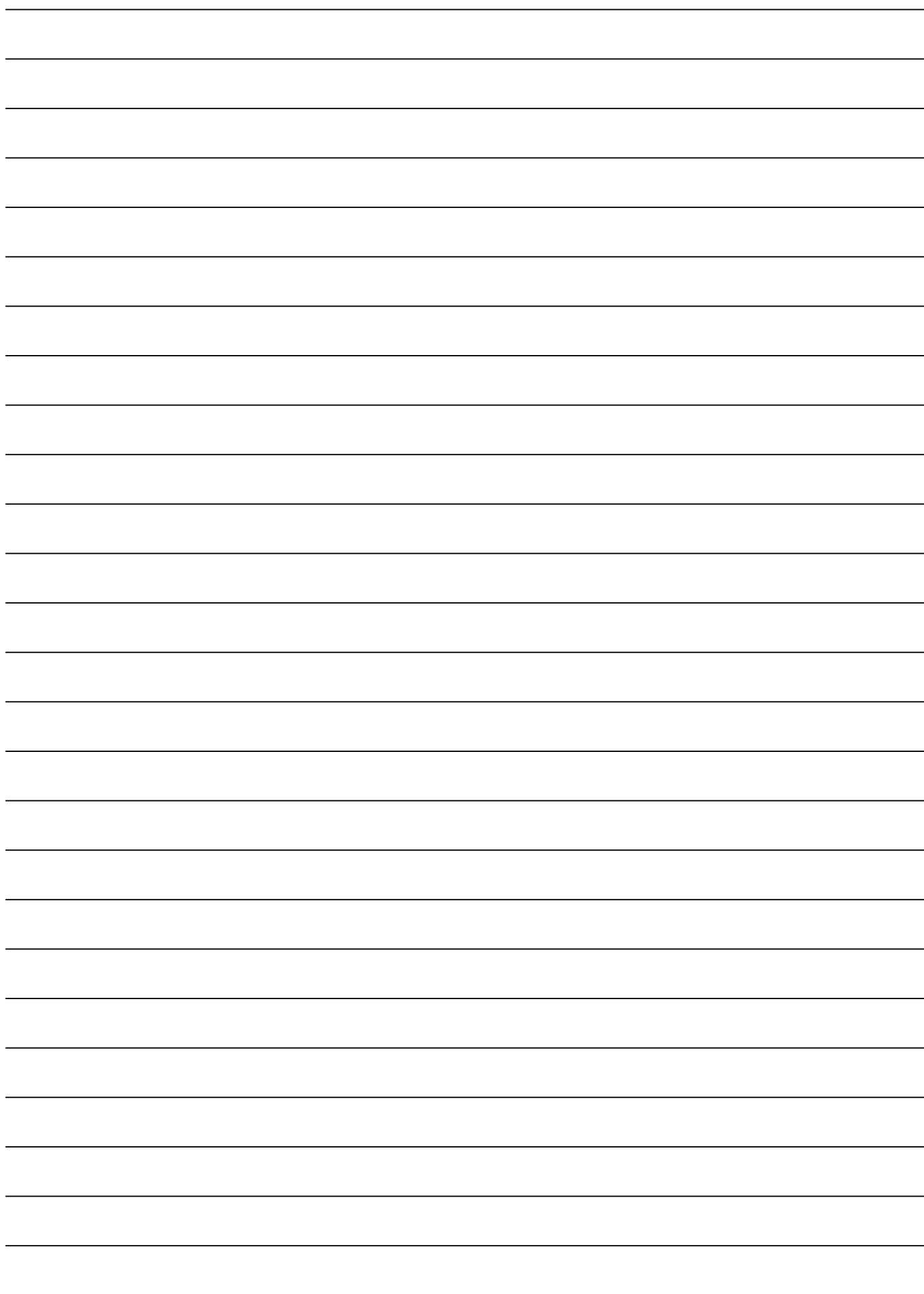
Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor, förvärm	Bakplåt	3		140-150	30-40
Småkakor, förvärmning	Bakplåt	3		150-170	20-35
Biskvibotten, förvärm	Springform på gallret	2		160-170	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1		180-200	70-80

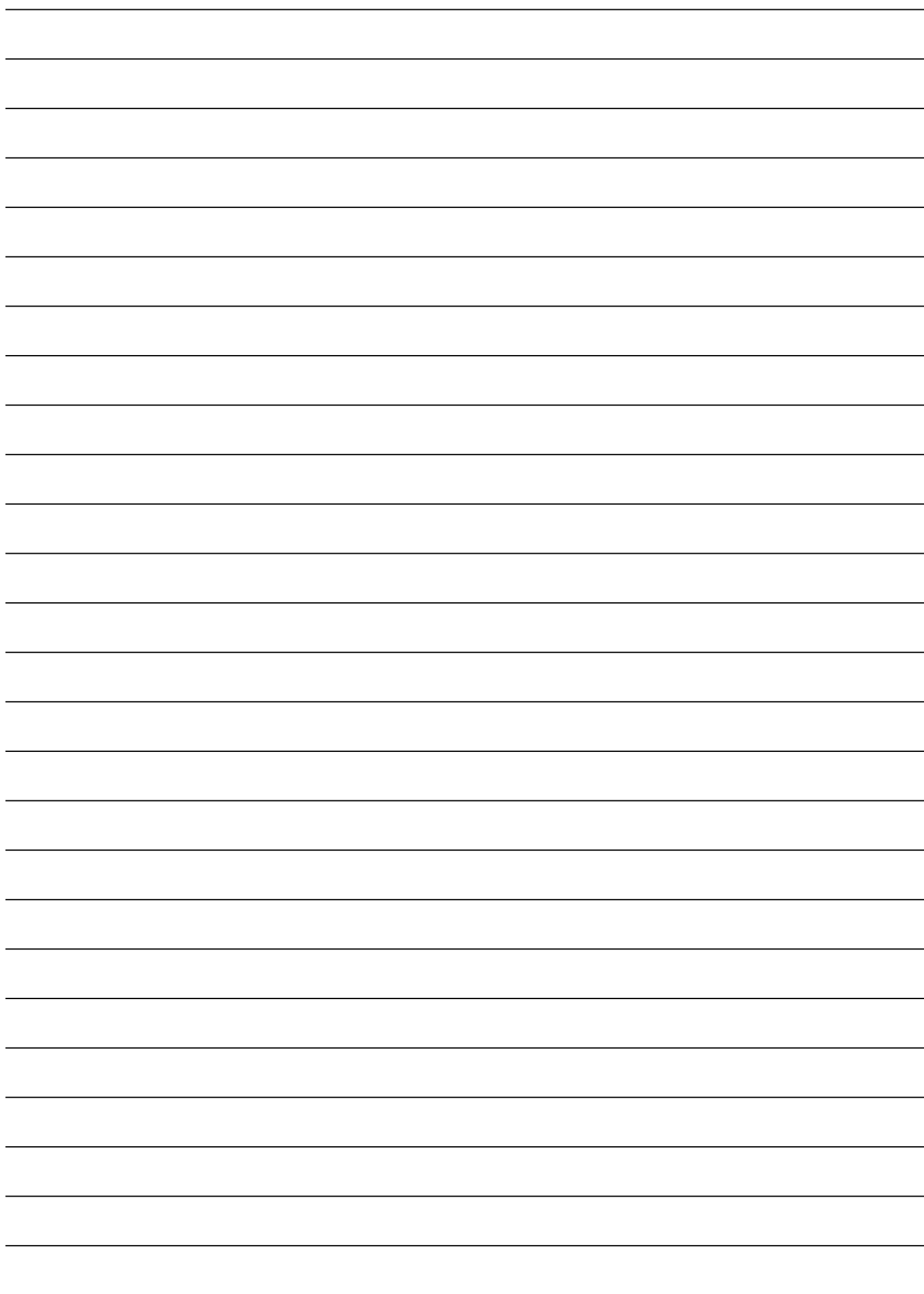
Grilla

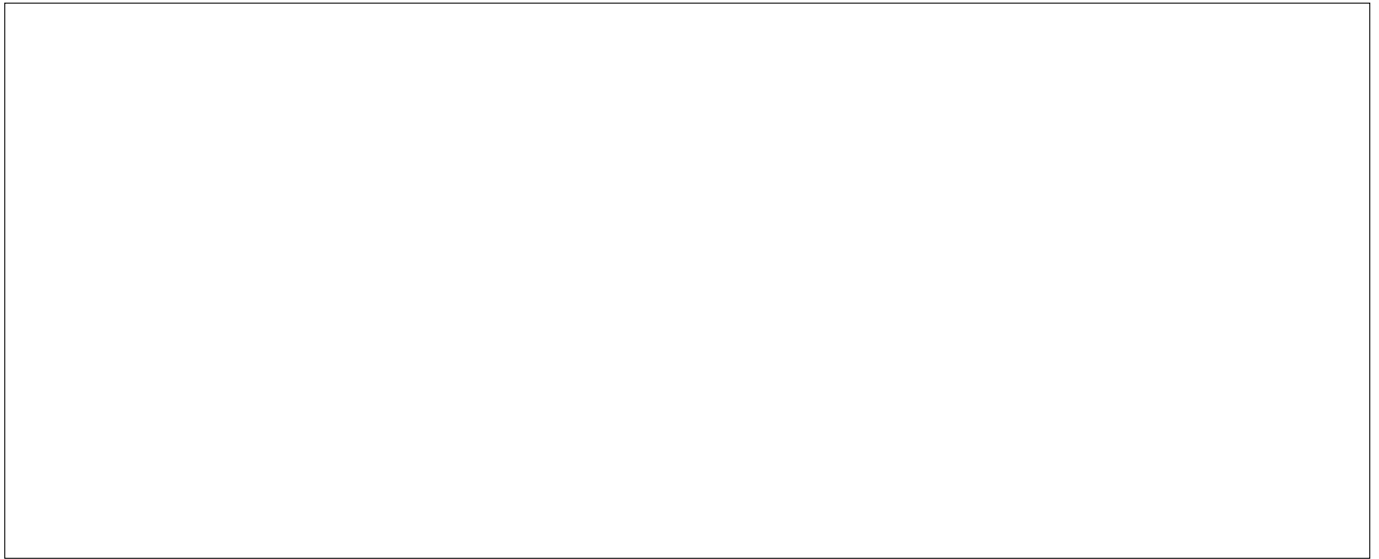
Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften så att du håller ugnen ren.

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



9001042143

950415