



Inbygggnadsugn HBA23B1.2S



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Viktiga säkerhetsanvisningar!..... 4

Felorsaker.....5

Din nya ugn.....5

Kontroller.....5

Knappar och displayer.....5

Funktionsvred.....6

Termostatvred.....6

Ugnsutrymme.....6

Dina tillbehör.....6

Sätt in tillbehöret.....6

Extratillbehör.....7

Kundtjänstartikel.....8

Luckspärr.....8

Före första användning.....8

Ställa klockan.....8

Värma upp ugnen.....8

Rengöra tillbehören.....8

Ställa in ugnen.....8

Ugnsfunktion och temperatur.....8

Snabbuppvärmning.....9

Ställa in tidsfunktioner.....9

Timer.....9

Tillagningstid.....9

Färdigtid.....10

Tid.....10

Barnspärr.....11

Ändra grundinställningar.....11

Skötsel och rengöring.....11

Rengöringsmedel.....11

Ta ut och sätta in ugnsstegar.....12

Fälla ned grillelementet.....12

Haka av och hänga på ugnsluckan.....12

Ta ur och sätta i luckans glasskivor.....13

Felsökning.....14

Felsökningstabell.....14

Byta ugnslampan i taket.....14

Lampglas.....14

Service.....14

E-nummer och FD-nummer.....14

Energi- och miljötips.....14

Spara effekt.....14

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.....20

Pajer, gratänger, varma smörgåsar.....20

Färdigmat.....20

Speciella maträtter.....21

Upptining.....21

Torkning.....21

Konservering.....22

Akrylamid i livsmedel.....22

Provrätter.....23

Baka.....23

Grilla..... 23

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 bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

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.

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.

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.

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 personsador!

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

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

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 ugsnutrymme: håll aldrig vatten i ugsnutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.

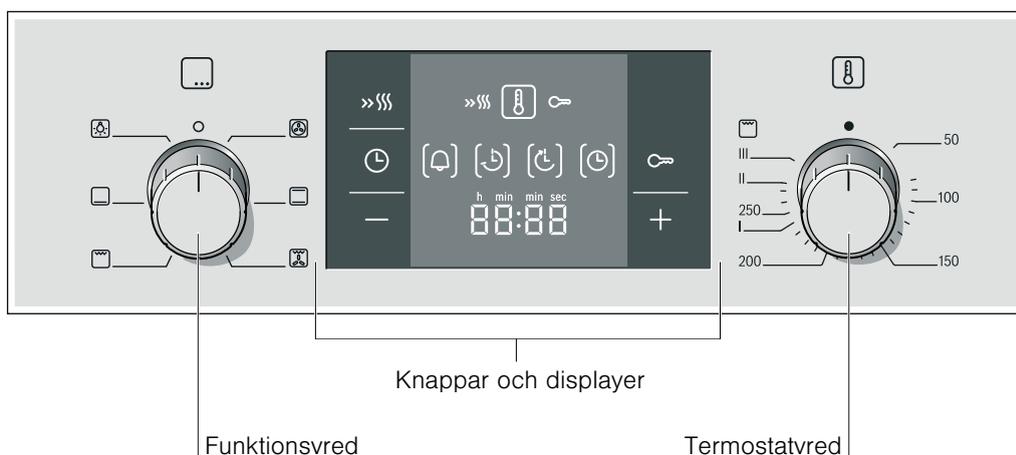
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsnutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- 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 ugsnluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugsnluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Din nya ugn

Avsnittet lär dig om din nya ugn. Vi förklarar hur kontrollerna fungerar. Du får information om ugsnutrymmet och tillbehören.

Kontroller

Här ser du en översikt över kontrollerna. Du ser aldrig alla symboler samtidigt på displayen. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Vred

Vreden är av popout-typ. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.

Knappar

Det sitter givare under knapparna. Du behöver inte trycka hårt. Tryck bara på respektive symbol.

Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar inställningsvärdena.

| Knapp | Användning |
|-------|---|
| »»»» | Snabbuppvärmning Hettar upp ugnen extrasnabbt. |
| 🕒 | Tidsfunktioner Väljer timer 🕒, tillagningstid 🕒, färdigtid 🕒 och klocka 🕒. |
| 🔒 | Barnspärr Låser och låser upp kontrollerna. |
| - | Minus Minskar inställt värde. |
| + | Plus Ökar inställt värde. |

Hakparanteser [] runt symbolen indikerar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen. Undantag: när klockan är på, så lyser bara 🕒-symbolen vid ändringar.

Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

| Läge | Användning |
|-------------------------|--|
| ○ Nolläge | Ugnen är av. |
| ☼ 3D-varmluft* | För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. |
| ☐ Över- och undervärme | För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån. |
| ☼ Varmluftsgrill | Ugnssteking av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten. |
| ☐ Grill, stor grilllyta | Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp. |
| ☐ Undervärme | Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån. |
| ☼ Ugnsbelysning | Slå på ugnslampan. |

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in, så tänds ugnsbelysningen.

Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.

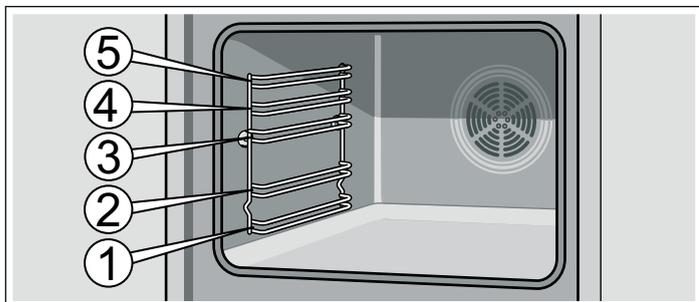
Dina tillbehör

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.

| Läge | Beskrivning |
|------------|---|
| ● Nolläge | Ugnen blir inte varm. |
| 50-270 | Temperaturintervall Ugnstemperatur i °C. |
| I, II, III | Grilllägen Grilllägen för stor grilllyta ☐. I = läge 1, låg effekt II = läge 2, mediumeffekt III = läge 3, kraftig effekt |

Symbolen ☐ lyser på displayen när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av.

Ugnsutrymme

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

Ugnsbelysning

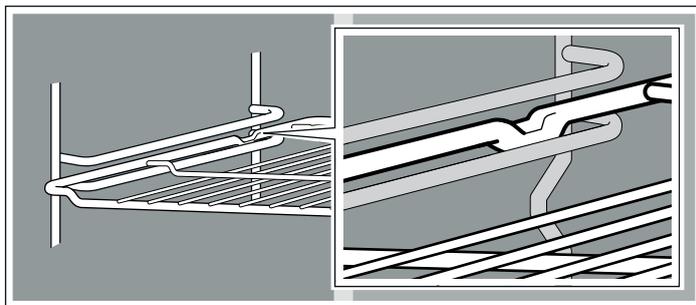
Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i läge ☼, så tänder du ugnslampan utan att slå på ugnen.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakueras via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

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

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



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

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



Galler

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

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



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



Långpanna

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

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos kundservice. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa extratillbehör online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i försäljningsunderlagen.

Extratillbehören passar inte till alla enheter. Uppge alltid korrekt beteckning (E-nr.) på din enhet när du beställer tillbehör.

| Extratillbehör | HEZ-nummer | Användning |
|---|------------|---|
| Ugnsgaller | HEZ334000 | För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. |
| Emaljerad bakplåt | HEZ331003 | För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan. |
| Långpanna | HEZ332003 | För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan. |
| Iläggsgaller | HEZ324000 | För stekar. Lägg alltid gallret i långpannan. På så sätt kan droppande fett och kötsaft fångas upp. |
| Grillplåt | HEZ325000 | Vid grillning, istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Lägg alltid grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret. |
| Pizzaform | HEZ317000 | Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaformen istället för långpannan. Lägg plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna. |
| Baksten | HEZ327000 | Bakstenen är avsedd för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur. |
| Emaljerad bakplåt med nonstick-beläggning | HEZ331011 | Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan. |
| Långpanna med nonstick-beläggning | HEZ332011 | Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan. Vänd långpannans sluttande kant mot ugnsluckan. |
| Extra djup långpanna med iläggsgaller | HEZ333003 | Avsedd för tillredning av stora mängder mat. |
| Lock till extra djup långpanna | HEZ333001 | Med locket blir den extra djupa pannan ett riktigt proffstillbehör. |
| Stekgryta av glas | HEZ915001 | Glasstekgrytan är avsedd för ugnstillagning av grytstekar och gratänger. Passar för både program- och stekautomatik. |
| Teleskopskenor | | |
| 2-delat | HEZ338250 | Med teleskopskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret längre utan att det välter. |
| 3-delat | HEZ338352 | Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det välter. 3-delade teleskopskenor kan inte användas till enheter med roterande spett. |
| 3-delade skenor med maximalt utdrag | HEZ338356 | Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. 3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett. |
| 3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion | HEZ338357 | Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. Teleskopskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören. 3-delade teleskopskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett. |
| Självrengörande sidoväggar | | |
| Enheter med ugnsbelysning | HEZ339020 | Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande. |
| Enheter med ugnsbelysning och stekautomatik | HEZ339020 | Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande. |

| Extratillbehör | HEZ-nummer | Användning |
|--|------------|--|
| Självrengörande tak och sidoväggar | | |
| Enheter med en ugnslampa och fällbart grillelement | HEZ329020 | Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning. |
| Enheter med två ugnslampor och fällbart grillelement | HEZ329022 | Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning. |
| Enheter med en ugnslampa, fällbart grillelement och stektermometer | HEZ329027 | Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning. |
| Lukt- och fettfilter | HEZ329000 | Kan eftermonteras i ugnen. Lukt- och fettfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakueringen, vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffra i E-nr. (t.ex. HBA38B750) |
| Systemångkokare | HEZ24D300 | För skonsam tillagning av grönsaker och fisk. |

Kundtjänstartikel

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

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

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

Luckspärr

Enhetsen har en bipackad luckspärr. Du fäster den i ugnen. Följ monteringsanvisningen.

Tryck på knappen, så öppnar du luckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är

bipackad med luckspärren. Se till så att ugnsluckan låser när du stänger den.

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Ställa klockan

⏰-symbolen och fyra nollor lyser på displayen när du startar enheten. Ställ klockan.

1. Tryck på ⏰-knappen.

Displayen visar klockan .12:00. Klocksymbolerna lyser, ⏰ står inom hakparentes.

2. Ställ klockan med + eller -knappen.

Enhetsen sparar inställd tid inom några sekunder.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med över-/undervärme  på 240 °C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

1. Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.

2. Ställ termostatvredet på 240 °C.

Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

Rengöra tillbehören

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

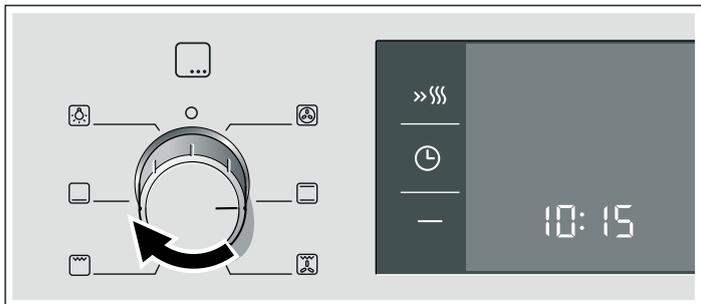
Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge. Du kan ställa in maträttens tillagningstid och färdigtid på ugnen. Se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

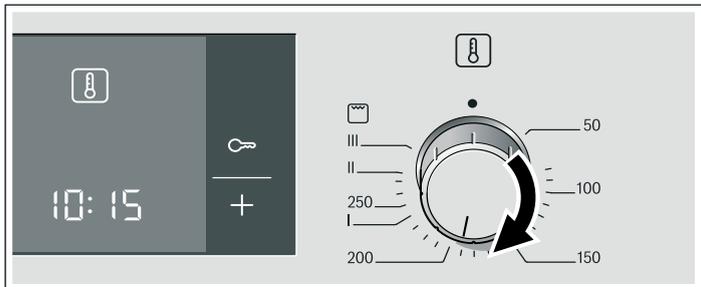
Ugnsfunktion och temperatur

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

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen vid inställda temperaturer över 100°C. Följande ugnsfunktioner passar:

- 3D-varmluft
- Över- och undervärme

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

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck på »|||»-knappen.

»|||»-symbolen lyser på displayen. Ugnsuppvärmningen slår på.

Snabbuppvärmningen är klar

Enheten ger signal. »|||»-symbolen slocknar på displayen. Ställ in maten i ugnen.

Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på »|||»-knappen. »|||»-symbolen slocknar på displayen.

Ställa in tidsfunktioner

Ugnen har olika tidsfunktioner. -knappen öppnar menyn och hoppar mellan de olika funktionerna. Du kan ställa in när klocksymbolerna lyser. Hakparenteserna [] visar vilken tidsfunktion som du påverkar. Inställd tidsfunktion ändrar du direkt med **+**- eller **-**-knappen, om klocksymbolen står inom hakparentes.

Timer

Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnen. Timern har en egen signal. Det gör att du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

1. Tryck en gång på -knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, står inom hakparentes.

2. Ställ in timertiden med **+**- eller **-**-knappen.

Förslagsvärde **+**-knappen = 10 minuter

Förslagsvärde **-**-knappen = 5 minuter

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern går igång. []-symbolen lyser på displayen och du ser hur timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.

Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 00:00. Slå av timern med -knappen.

Ändra timertiden

Ändra timertiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

Radera timertiden

Återställ timern till 00:00 med **-**-knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparenteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer , tillagningstid , färdigtid eller klocka , tryck på tills respektive symbol står inom hakparentes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Tillagningstid

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. När tillagningstiden går ut, slår ugnen av automatiskt. Du behöver inte avbryta annat du gör och slå av ugnen. Tillagningstiden blir inte överskriden av misstag.

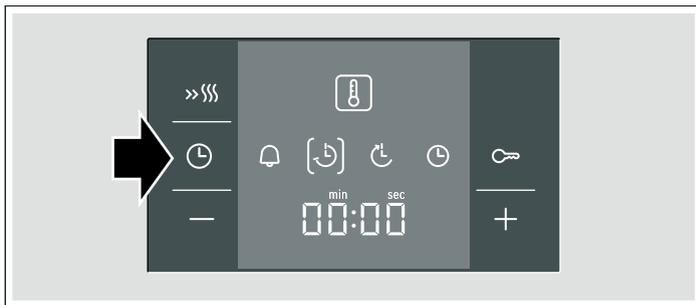
Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.

3. Tryck två gånger på -knappen.

Displayen visar 00:00. Klocksymbolerna lyser, står inom hakparentes.



4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.

+-knappen = 30 minuter

--knappen = 10 minuter



Ugnen slår på inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen och [-] symbolen lyser. De andra klocksymbolerna slocknar.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Tryck på [CLOCK]-knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på [CLOCK]-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först på [CLOCK]-knappen.

Radera tillagningstid

Återställ tillagningstiden till 00:00 med **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Tillagningstiden är raderad. Har du satt timern, tryck först på [CLOCK]-knappen.

Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparanteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer [CLOCK], tillagningstid [TIMER], färdigtid [DONE] eller klocka [CLOCK], tryck på [CLOCK] tills respektive symbol står inom hakparantes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Färdigtid

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Ugnen startar automatiskt och maten är klar den tid du ställer in. Du kan t.ex. sätta in maträtten i ugnsutrymmet på morgonen och ställa in så att det är färdigt till lunch.

Tänk på att inte låta livsmedel stå för länge i ugnsutrymmet så att det blir förstört.

Exempel i bilden: klockan är 10:30, maten tar 45 minuter och ska vara klar i ugnen 12:30.

1. Ställ in funktionsvredet.
2. Ställ termostatvredet.
3. Tryck två gånger på [CLOCK]-knappen.
4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.
5. Tryck på [CLOCK]-knappen.
[CLOCK] står inom hakparantes. Du får upp tiden då maten är klar.



6. Flytta fram färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen.



Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och ställer sig i standbyläge. Displayen visar tiden när maträtten är klar och [CLOCK] står inom hakparantes. [CLOCK] och [CLOCK] slocknar. När ugnen startar, räknar tillagningstiden ned på displayen och [TIMER] symbolen står inom hakparantes. [TIMER] symbolen slocknar.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Tryck på [CLOCK]-knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på [CLOCK]-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

Flytta färdigtid

Flytta färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först två gånger på [CLOCK]-knappen. Flytta inte färdigtiden om tillagningstiden redan har börjat räkna ned. Då blir inte slutresultatet som du tänkt dig.

Radera färdigtid

Återställ färdigtiden till aktuell tid med **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Ugnen slår på. Har du satt timern, tryck först två gånger på [CLOCK]-knappen.

Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparanteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer [CLOCK], tillagningstid [TIMER], färdigtid [DONE] eller klocka [CLOCK], tryck på [CLOCK] tills respektive symbol står inom hakparantes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Tid

[CLOCK] symbolen och fyra nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställ klockan.

1. Tryck på [CLOCK]-knappen.
Displayen visar klockan 12:00. Klocksymbolerna lyser, [CLOCK] står inom hakparantes.

2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Ställa om klockan

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på [CLOCK]-knappen.
Klocksymbolerna lyser på displayen, [CLOCK] står inom hakparantes.
2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Slå av klockan

Det går att slå av klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

Barnspärr

Ugnen har barnspärr, så att barn inte kan slå på den av misstag.

Det går inte att göra några ugnsinställningar. Timern och klockan går att ställa in även när barnspärren är på.

Ställer du in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge, så avbryter barnspärren uppvärmningen.

Slå på barnspärren

Det finns ingen inställd tillagningstid eller färdigtid.

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

Du får upp -symbolen på displayen. Barnspärren är på.

Slå av barnspärren

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

-symbolen slocknar på displayen. Barnspärren är av.

Ändra grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

| Grundinställning | Alternativ 1 | Alternativ 2 | Alternativ 3 |
|---|--------------|---|--------------|
| c1 Klocka | alltid* | bara med  -knappen | - |
| c2 Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut | ca 10 sek. | ca 2 min.* | ca 5 min. |
| c3 Väntetid tills inställningen blir sparad | ca 2 sek. | ca 5 sek.* | ca 10 sek. |

* Fabriksinställning

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck på -knappen i ca 4 sekunder.

Displayen visar aktuell grundinställning av klockan, t.ex. c1 1 för alternativ 1.

2. Vill du ändra grundinställningen, tryck på **+** eller **-**-knappen.

3. Bekräfta med -knappen.

Displayen visar nu nästa grundinställning. Med -knappen stegar du dig igenom alla nivåer och med **+** eller **-**-knappen ändrar du dem.

4. Tryck till sist på -knappen i ca 4 sekunder.

Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra dina grundinställningar när som helst.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör ugnen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skuggränderna 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 i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Använd

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel,
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- inga hårda skursvampar eller kökssvampar,
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

| Område | Rengöringsmedel |
|------------------------------|--|
| Rostfritt stål | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljare har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. |
| Luckglaset | Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa. |
| Ugnslampglaset | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. |
| Tätning Ta inte bort den! | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte. |
| Ugnsstegar | Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. |
| Ugnsutdrag | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Blötlägg eller maskindiska dem inte. |
| Tillbehör | Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. |

Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg har en mycket porös keramikbeläggning. Stänk från bakverk och stekar sugts upp av beläggningen när ugnen är på. Resultatet blir bättre ju högre temperaturen är och ju längre ugnen är på.

Sitter smutsen kvar även efter att du använt enheten flera gånger, gör så här:

1. Rengör ugnsbotten, tak och sidoväggar ordentligt.
2. Ställ in 3D-varmluft .
3. Kör den tomma, stängda ugnen i ca 2 timmar på maxtemperatur.

Keramikskiktet regenereras. Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp när ugnsutrymmet svalnat.

Svag missfärgning på beläggningen påverkar inte självrengöringen.

Obs!

- Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
- Använd aldrig ugnrensning på keramikytorna. Om det hamnar ugnrensning där, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.

Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

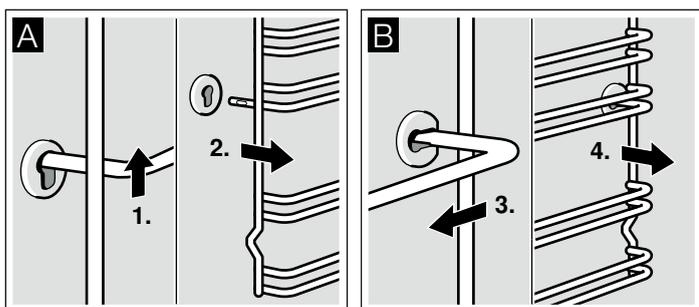
Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd bara ugnrensning i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

Ta ut och sätta in 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).

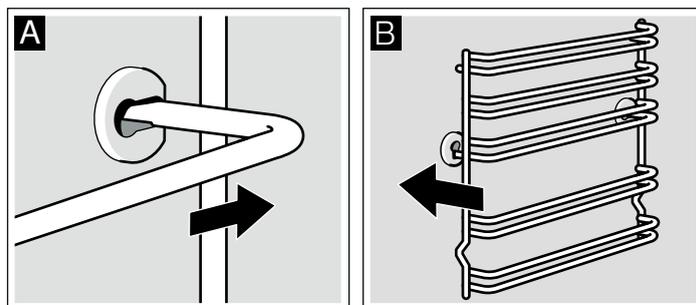


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

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.

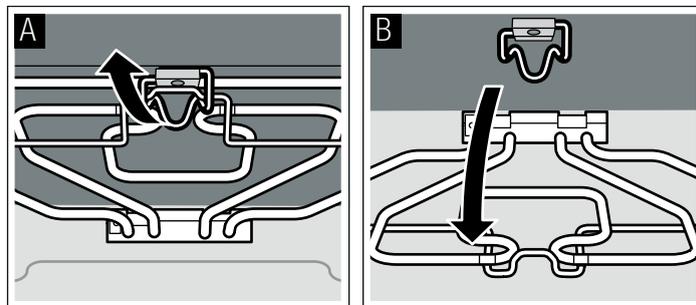
Fälla ned grillelementet

Du kan fälla ned grillelementet när du ska rengöra huven.

Risk för brännskador!!

Ugnen måste vara kall.

1. Ta tag i grillelementet och dra fästbygel framåt tills du hör att den snäpper fast (bild A).
2. Fäll ned grillelementet (bild B).

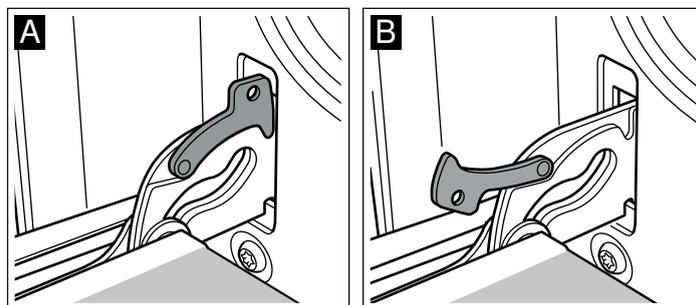


3. Fäll upp grillelementet igen och fäst det efter rengöringen.
4. Dra ner fästbygel tills du hör att den snäpper fast.

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.

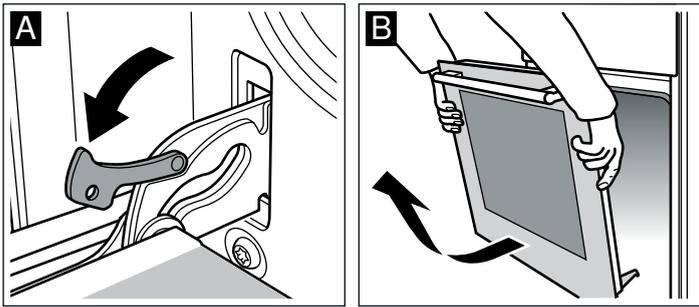


Risk för personskador!!

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

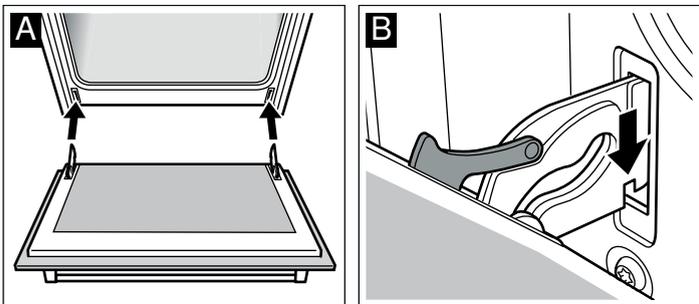
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



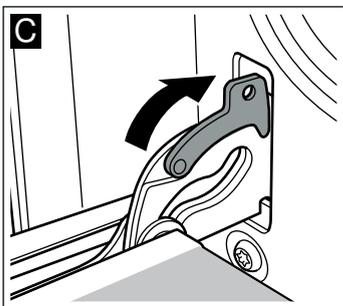
Hänga på luckan

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!!

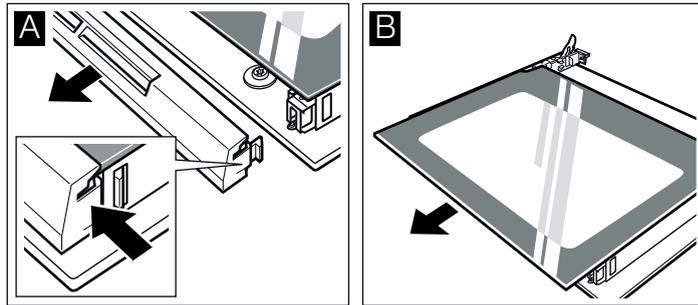
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckans glasskivor

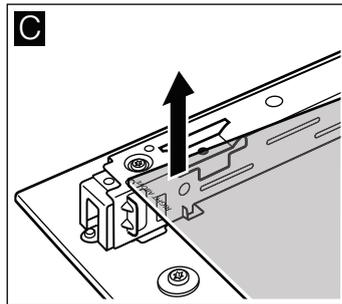
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

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 glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

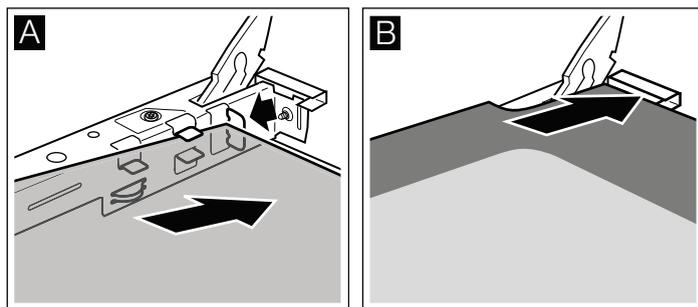
⚠ Risk för personskador!

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 en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

| Fel | Möjlig orsak | Åtgärd/anvisning |
|------------------------------------|-----------------------------|--|
| Ugnen fungerar inte. | Trasig säkring. | Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel. |
| | Strömavbrott. | Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar |
| ⊕ och nollor blinkar på displayen. | Strömavbrott. | Ställ klockan igen. |
| Ugnen blir inte varm. | Det är damm på kontaktarna. | Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger. |

Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med **E** på displayen, tryck på ⊕-knappen. Indikeringen försvinner. Inställd tidsfunktion blir raderad. Försvinner inte felmeddelandet, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

| Felmeddelande | Möjlig orsak | Åtgärd/anvisning |
|---------------|---|---|
| E011 | En knapp har varit intryckt för länge eller är övertäckt. | Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera så att ingen knapp är fastklämd, övertäckt eller smutsig. |

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 |
|------|-------|
| | |

Energi- och miljötips

Här hittar du tips om hur du kan spara effekt vid gräddning och stekning och hur du återvinner enheten miljövänligt.

⚠ Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

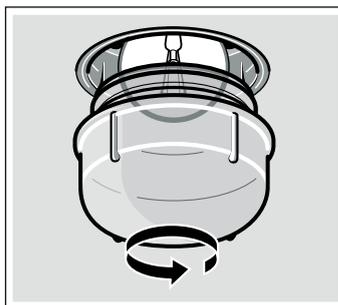
Byta ugnslampa i taket

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

⚠ Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



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

Lampglas

Byta skadade lampglas. Passande lampglas beställer du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Service ☎

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 kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Spara effekt

- Fövärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.

- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- 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.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det 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, tårtor och småkakor

Grädda på en fals

Med över- och undervärme ☐ klarar du kakkaket bäst.

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

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

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft ☉.

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

- Bakplåt: fals 5

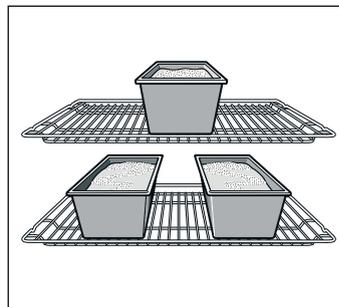
- Långpanna: fals 3

- Bakplåt: fals 1

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

Gräddar du i 3 formbrödsformar samtidigt, ställ dem på gallren som bilden visar.



Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformar eller glasformar förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Degmängderna och receptuppgifterna kan avvika.

Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Förvärmer du ugnen, så blir gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.

Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.

| Formkakor | Form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|-----------------------------------|------------------------|------|--------------|-----------------|-----------------------|
| Sockerkaka, enkel | Krans-/formbrödsform | 2 | ☉ | 160-180 | 50-60 |
| | 3 kransformar | 3+1 | ☉ | 140-160 | 60-80 |
| Sockerkaka, fin | Krans-/formbrödsform | 2 | ☐ | 150-170 | 65-75 |
| Tårtbotten, kakdeg | Pajform | 3 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Fin fruktkaka, sockerkakssmet | Spring-/sockerkaksform | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Biskvibotten, 2 ägg (förvärmning) | Pajform | 2 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Biskvittårta, 6 ägg (förvärmning) | Springform | 2 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| Mördegsbotten med kant | Springform | 1 | ☐ | 170-190 | 25-35 |

* Låt kakor svalna ca 20 minuter i avstängd och stängd ugn.

| Formkakor | Form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|--|---------------|------|---|-----------------|-----------------------|
| Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten* | Springform | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Schweizisk kaka | Pizzaplåt | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Gugelhupf | Gugelhupfform | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, tunn botten med lite pålägg (förvärmning) | Pizzaplåt | 1 |  | 250-270 | 10-15 |
| Pajer* | Springform | 1 |  | 180-200 | 45-55 |

* Låt kakor svalna ca 20 minuter i avstängd och stängd ugn.

| Kakor på plåt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|---|---------------------|------|---|-----------------|-----------------------|
| Sockerkakssmet med torr fyllning | Bakplåt | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Sockerkakssmet med saftig fyllning, frukt | Långpanna | 2 |  | 180-200 | 25-35 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 140-160 | 40-50 |
| Jäsdeg med torr fyllning | Bakplåt | 3 |  | 170-190 | 25-35 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Jäsdeg med saftig fyllning, frukt | Långpanna | 3 |  | 160-180 | 40-50 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 150-170 | 50-60 |
| Mördeg med torr fyllning | Bakplåt | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| Mördeg med saftig fyllning, frukt | Långpanna | 2 |  | 170-190 | 60-70 |
| Schweizisk kaka | Långpanna | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Rulltårta (förvärm) | Bakplåt | 2 |  | 170-190 | 15-20 |
| Vetelängd på 500 g mjöl | Bakplåt | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| Tysk stollen på 500 g mjöl | Bakplåt | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Tysk stollen på 1 kg mjöl | Bakplåt | 3 |  | 140-160 | 90-100 |
| Strudel | Långpanna | 2 |  | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | Bakplåt | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 180-200 | 40-50 |
| Flammkucken (förvärmning) | Långpanna | 2 |  | 250-270 | 10-15 |
| Börek | Långpanna | 2 |  | 180-200 | 40-50 |

| Småkakor | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|---------------------------|--------------------------|-------|---|-----------------|-----------------------|
| Småkakor | Bakplåt | 3 |  | 140-160 | 15-25 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 130-150 | 30-40 |
| Spritskakor (förvärmning) | Bakplåt | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplåt | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 130-140 | 40-55 |
| Nötkakor | Bakplåt | 2 |  | 100-120 | 30-40 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 100-120 | 35-45 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 100-120 | 40-50 |
| Maräng | Bakplåt | 3 |  | 80-100 | 100-150 |
| Muffins | Galler med muffinsplåt | 2 |  | 170-190 | 20-25 |
| | 2 galler med muffinsplåt | 3+1 |  | 160-180 | 25-35 |
| Petit-chouxer | Bakplåt | 2 |  | 210-230 | 30-40 |

| Småkakor | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|---------------|-------------------------|-------|--------------|-----------------|-----------------------|
| Smördegskakor | Bakplåt | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 | | 170-190 | 35-45 |
| Jäsdeg | Bakplåt | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | | 160-180 | 25-35 |

Bröd och småfranska

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

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

| Bröd och småfranska | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|----------------------------|---------------------|------|--------------|-----------------|-----------------------|
| Matbröd på 1,2 kg mjöl | Långpanna | 2 | | 270 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl | Långpanna | 2 | | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Foccacia | Långpanna | 2 | | 270 | 10-15 |
| Småfranska (förvärm inte) | Bakplåt | 3 | | 200-220 | 20-30 |
| Jästa småfranska, söta | Bakplåt | 3 | | 180-200 | 15-20 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | | 160-180 | 20-30 |

Tips vid gräddning

| | |
|--|--|
| Du vill använda ett eget recept när du bakar. | Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen. |
| Hur du avgör om sockerkakan är färdiggräddad. | Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar. |
| Kakan sjunker ihop. | Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger. |
| Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna. | Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen. |
| Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan. | Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre. |
| Kakan är för torr. | Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden. |
| Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sig). | Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna. |
| Bakverket är ojämnt gräddat. | Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme på en fals. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten. |
| Fruktkakan är för ljus nedtill. | Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. |
| Fruktsaften rinner över. | Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång. |
| Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen. | Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom. |
| Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre. | Använd alltid 3D-varmluft < om du ska grädda på flera falsar. Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt. |
| Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor. | Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen. |

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Du kan även använda långpannan till stora stekar.

Använd helst glasformar. Se till att locket passar grytan och sluter till ordentligt.

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria grytor blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Öka på tillagningstiderna.

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Steka

Tillsätt lite vätska till magert kött. Grytbotten ska vara täckt till ca ½ cm.

Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Grytbotten ska vara täckt till ca 1 -2 cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet. Om du tillagar kött i emaljgryta går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Grilla

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

Vänd köttstyckena efter 2/3 av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

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

Sätt dessutom in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Sätt inte in bakplåt eller långpanna 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 formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C, grilläge | Varaktighet i minuter |
|---------------------------------|--------|----------------------|------|--------------|---------------------------|-----------------------|
| Nötkött | | | | | | |
| Nötstek | 1,0 kg | täckt | 2 | | 210-230 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| Oxfilé, medium | 1,0 kg | öppen | 2 | | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| Rostbiff, medium | 1,0 kg | öppen | 1 | | 220-240 | 60 |
| Biffar, 3 cm tjocka, medium | | Galler + långpanna | 5+1 | | 3 | 15 |
| Kalvkött | | | | | | |
| Kalvstek | 1,0 kg | öppen | 2 | | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 150 |
| Kalvlägg | 1,5 kg | öppen | 2 | | 210-230 | 140 |
| Fläskkött | | | | | | |
| Stek utan svål (t.ex. karrébit) | 1,0 kg | öppen | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Stek, med svål (t.ex. bog) | 1,0 kg | öppen | 1 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Fläskfilé | 500 g | Galler + långpanna | 3+1 | | 220-230 | 30 |
| Skinkstek, mager | 1,0 kg | öppen | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Kassler med ben | 1,0 kg | täckt | 2 | | 200-220 | 70 |
| Biffar, 2 cm tjocka | | Galler + långpanna | 5+1 | | 3 | 20 |
| Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka | | Galler + långpanna | 5+1 | | 3 | 10 |
| Lammkött | | | | | | |
| Lammsadel med ben | 1,5 kg | öppen | 2 | | 190 | 60 |
| Lammfiol, benfri, medium | 1,5 kg | öppen | 1 | | 150-170 | 120 |
| Viltkött | | | | | | |
| Rådjurssadel med ben | 1,5 kg | öppen | 2 | | 200-220 | 50 |

| Kött | Vikt | Tillbehör och for- mar | Fals | Ugnsfunk- tion | Temperatur i °C, grilläge | Varaktighet i minuter |
|---------------------|--------|---------------------------|------|-------------------|------------------------------|--------------------------|
| Rådjursfiol, benfri | 1,5 kg | täckt | 2 | | 210-230 | 100 |
| Vildsvinsstek | 1,5 kg | täckt | 2 | | 180-200 | 140 |
| Hjortstek | 1,5 kg | täckt | 2 | | 180-200 | 130 |
| Kanin | 2,0 kg | täckt | 2 | | 220-240 | 60 |

Köttfärs

| | | | | | | |
|---------------|------------------|-------|---|--|---------|----|
| Köttfärslimpa | på 500 g färs | öppen | 1 | | 180-200 | 80 |
|---------------|------------------|-------|---|--|---------|----|

Grillkorv

| | | | | | | |
|-----------|--|--------------------|-----|--|---|----|
| Grillkorv | | Galler + långpanna | 4+1 | | 3 | 15 |
|-----------|--|--------------------|-----|--|---|----|

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter 2/3 av den angivna tiden.

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter 2/3 av tiden.

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

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

| Fågel | Vikt | Tillbehör och for- mar | Fals | Ugnsfunk- tion | Temperatur i °C, grilläge | Varaktighet i minuter |
|------------------|------------|---------------------------|------|-------------------|------------------------------|--------------------------|
| Kyckling, hel | 1,2 kg | Galler | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Gödkyckling, hel | 1,6 kg | Galler | 2 | | 190-210 | 80-90 |
| Kycklinghalvor | à 500 g | Galler | 2 | | 220-240 | 40-50 |
| Kycklingdelar | à 150 g | Galler | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Kycklingdelar | à 300 g | Galler | 3 | | 220-240 | 35-45 |
| Kycklingbröst | à 200 g | Galler | 2 | | 3 | 30-40 |
| Anka, hel | 2,0 kg | Galler | 1 | | 240-250 | 90-100 |
| Ankbröst | à 300 g | Galler | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Gås, hel | 3,5–4,0 kg | Galler | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Gåslår | à 400 g | Galler | 3 | | 220-240 | 50-60 |
| Minikalkon, hel | 3,0 kg | Galler | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Kalkonrullader | 1,5 kg | öppen | 1 | | 190-210 | 110-130 |
| Kalkonbröst | 1,0 kg | täckt | 2 | | 180-200 | 80-90 |
| Kalkonklubba | 1,0 kg | Galler | 2 | | 180-200 | 90-100 |

Fisk

Vänd fiskbitarna efter 2/3 av tiden.

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

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

Tillsätt en matsked vätska som ångar med när du kör fiskfilé.

| Fisk | Vikt | Tillbehör och for- mar | Fals | Ugnsfunk- tion | Temperatur i °C, grilläge | Varaktighet i minuter |
|-------------------------|-------------|---------------------------|------|-------------------|------------------------------|--------------------------|
| Fisk, hel | à ca. 300 g | Galler | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Galler | 2 | | 210-230 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Galler | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| | 2,0 kg | täckt | 2 | | 180-200 | 70-80 |
| Fiskkotlett, 3 cm tjock | | Galler | 3 | | 2 | 20-25 |
| Fiskfilé | | täckt | 2 | | 210-230 | 20-30 |

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 vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ången kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna. |

Pajer, gratänger, varma smörgåsar

Ställ alltid formen på gallret.

Grillar du utan form direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Du håller ugnen ren.

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

| Maträtt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C, grilläge | Tillagningstid i minuter |
|---|----------------------|------|--------------|---------------------------|--------------------------|
| Gratänger | | | | | |
| Puddingar | Gratängform | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Sufflé | Gratängform | 2 | | 170-190 | 35-45 |
| | Portionsformar | 2 | | 190-210 | 25-30 |
| Lasagne | Gratängform | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | Gratängform | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Gratäng | | | | | |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög | 1 gratängform | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 gratängformar | 1+3 | | 150-170 | 60-80 |
| Varma smörgåsar | | | | | |
| 4 st. | Galler | 3 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 st. | Galler | 3 | | 160-170 | 15-20 |

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspappret är avsett för temperaturen. Anpassa pappret till maten.

Slutresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Det kan finnas bruna delar och ojämnheter redan på det råa livsmedlet.

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|-------------------------------------|---------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Pizza, djupfryst | | | | | |
| Tunn pizza | Långpanna | 2 | | 190-210 | 15-25 |
| | Långpanna + galler | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Tjock pizza | Långpanna | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| | Långpanna + galler | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizza-baguette | Långpanna | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Minipizza | Långpanna | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, kylvara | | | | | |
| Pizza (förvärm) | Långpanna | 3 | | 190-210 | 10-15 |
| Potatisprodukter, djupfrysta | | | | | |
| Pommes frites | Långpanna | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|----------------------------------|--------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Kroketter | Långpanna | 3 | ☐ | 200-220 | 20-25 |
| Rösti, kroppkakor | Långpanna | 3 | ☐ | 210-230 | 15-25 |
| Bakverk, djupfrysta | | | | | |
| Småfranska, baguette | Långpanna | 3 | ☐ | 170-190 | 10-20 |
| Salta kringlor (förgräddade) | Långpanna | 3 | ☐ | 210-230 | 15-25 |
| Bakverk, förgräddade | | | | | |
| Bake off-småfranskor, -baguetter | Långpanna | 3 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| | Långpanna + galler | 3+1 | ☒ | 160-180 | 20-25 |
| Veg. biffar, djupfrysta | | | | | |
| Fiskpinnar | Långpanna | 2 | ☐ | 220-240 | 10-20 |
| Kycklingsticks, -nuggets | Långpanna | 3 | ☐ | 200-220 | 15-25 |
| Strudel, djupfrost | | | | | |
| Strudel | Långpanna | 3 | ☐ | 200-220 | 35-40 |

Speciella maträtter

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa degar med 3D-varmluft ☒.

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 %), kyl den till 40 °C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller glasburkar och täck med plastfolie.

4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.

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

Jäsa deg

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

| Maträtt | Form | | Ugnsfunktion | Temperatur | Tid |
|----------|----------------------------------|---------------|--------------|--|-------------------------|
| Yoghurt | Koppar eller glasburkar med lock | 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. |

Upptining

Upptiningstiden kan variera beroende på vilken typ av livsmedel det rör sig om och i vilken mängd.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i passande form och ställ på gallret i ugnen.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

| Frysvara | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur |
|---|-----------|------|--------------|-----------------------------------|
| t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerglasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk | Galler | 1 | ☒ | Termostatvredet är fortfarande av |

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft ☒.

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

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

Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.

Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

| Frukt och örter | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur | Tid |
|------------------------------|--------------------|------|--------------|------------|-----------------|
| 600 g äppelringar | Långpanna + galler | 3+1 | ☒ | 80 °C | ca 5 timmar. |
| 800 g päronklyftor | Långpanna + galler | 3+1 | ☒ | 80 °C | ca 8 timmar. |
| 1,5 kg sviskon eller plommon | Långpanna + galler | 3+1 | ☒ | 80 °C | ca. 8-10 timmar |
| 200 g kryddväxter, ansade | Långpanna + galler | 3+1 | ☒ | 80 °C | ca 1½ timmar |

Konservering

Glaset och gummiringarna måste vara rena och felfria vid kokning. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellerna gäller för runda enlitersglas.

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

Förberedelser

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.

| Frukt i 1-litersglas | När det pärlar | Eftervärme |
|---------------------------------------|----------------|---------------|
| Äpplen, vinbär, jordgubbar | Slå av | ca 25 minuter |
| Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär | Slå av | ca 30 minuter |
| Äppelmos, päron, plommon | Slå av | ca 35 minuter |

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glaset ställer du ner temperaturen

från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid av ugnen och kör på eftervärmningen.

| Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas | När det pärlar | Eftervärme |
|---|----------------|---------------|
| Gurka | - | ca 35 minuter |
| Rödbetor | ca 35 minuter | ca 30 minuter |
| Brysselkål | ca 45 minuter | ca 30 minuter |
| Bönor, kålrabbi, rödkål | ca 60 minuter | ca 30 minuter |
| Ärter | ca 70 minuter | ca 30 minuter |

Ta ut glaset

Ta ut glaset ur ugnen efter kokningen.

Obs!

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

3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.

4. Förslut glaset med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2. Ställ glaset så att de inte har kontakt med varandra.

2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.

3. Stäng ugnsluckan.

4. Ställ in undervärme .

5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.

Konservering

Frukt

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

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

Akrylamid i livsmedel

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

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

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

| | |
|-------------------|---|
| Allmänt | <ul style="list-style-type: none">■ 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.

Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

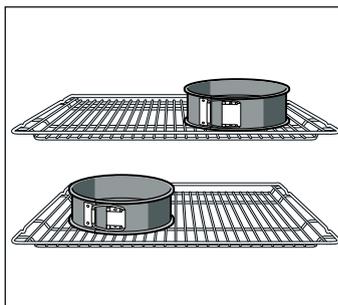
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:

Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:

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

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

| Maträtt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|-----------------------------|--------------------------------------|-------|--|-----------------|-----------------------|
| Spritskakor (förvärmning*) | Bakplåt | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplåt | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 130-140 | 40-55 |
| Små kakor (förvärmning*) | Bakplåt | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Bakplåt | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| | Långpanna + bakplåt | 3+1 |  | 140-160 | 30-45 |
| | 2 bakplåtar + långpanna | 5+3+1 |  | 130-150 | 35-55 |
| Biskvibotten (förvärmning*) | Springform på gallret | 2 |  | 160-170 | 30-40 |
| Sockerkaka | Springform på gallret | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Äppelpaj | Galler + 2 springformar Ø 20 cm | 1 |  | 170-190 | 80-100 |
| | 2 galler + 2 springformar Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-100 |

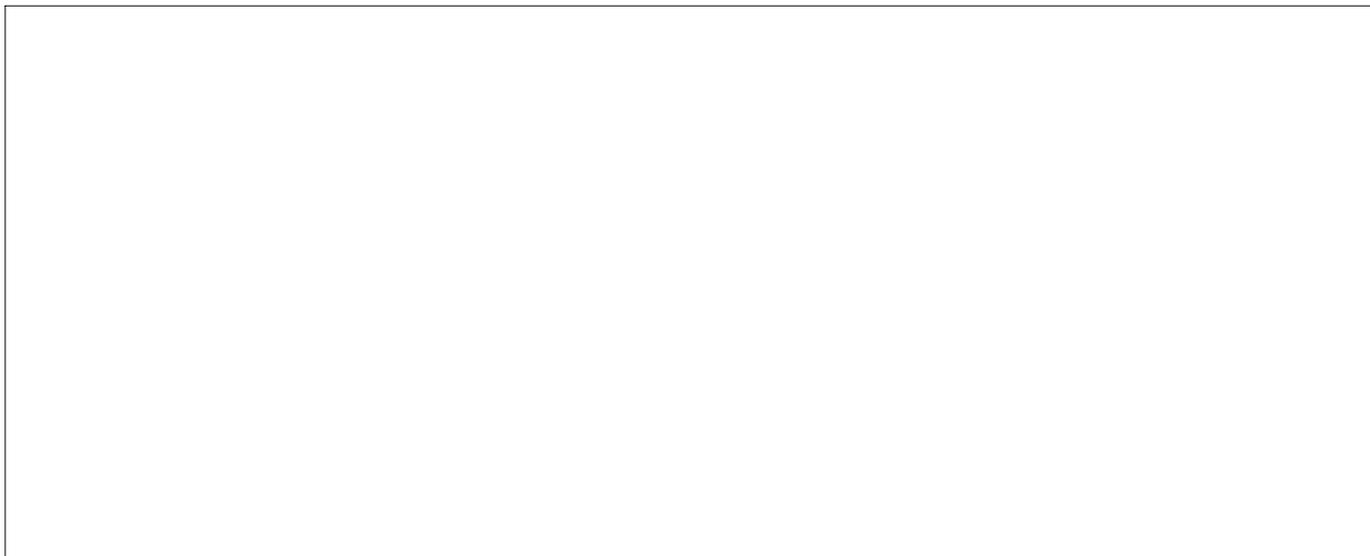
* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Grilla

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

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Grilläge | Varaktighet 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



9000861454

921210