



**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Spis

**HKA00.020.  
HKA0.0022.**

[sv] Bruksanvisning

# Innehållsförteckning

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av sakskador .....	4
3	Miljöskydd och sparsamhet .....	5
4	Uppställning och anslutning .....	6
5	Lär känna.....	7
6	Tillbehör.....	10
7	Före första användningen .....	10
8	Använda kokzonen .....	11
9	Användningsprincip .....	11
10	Barnspärr.....	12
11	Rengöring och skötsel .....	12
12	Rengöringsfunktionen.....	14
13	Ugnsstegar .....	14
14	Ugnslucka.....	16
15	Avhjälpning av fel .....	18
16	Transport och omhändertagande .....	19
17	Kundtjänst .....	19
18	Så här lyckas du.....	19



## 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

### 1.1 Avsedd användning

För att kunna använda enheten säkert och rätt, så måste du följa anvisningarna om avsedd användning.

Bilderna i anvisningen är bara informativa. Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten så här:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000° möh.

Använd inte apparaten:

- på båtar eller i fordon.
- som rumsuppvärmning.
- med en extern timer eller en fjärrkontroll.

Enhetsen går inte att använda med timer eller fjärrkontroll.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

### 1.2 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

### 1.3 Säker användning

#### VARNING! – Brandrisk!

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen.
- ▶ Förvara eller använd aldrig brännbara föremål, t.ex. sprayburkar eller rengöringsmedel, under spisen eller i dess omedelbara närhet.

Kokzonen blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

- ▶ Täck aldrig över spishällen.

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmelementen och fatta eld.

- ▶ Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- ▶ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- ▶ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Livsmedel kan börja brinna.

- ▶ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

### **⚠ VARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hållram.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- ▶ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Tillbehör och formar blir mycket varma.

- ▶ Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet.

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Ring service. → Sid. 19

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

- ▶ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

### **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

Repat luckglas kan spricka.

- ▶ Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Risk för personskador om du slår i öppen lucka.

- ▶ Håll luckan stängd när enheten är igång och efteråt.

### **⚠ VARNING! – Skållningsrisk!**

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
- ▶ Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

### **⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!**

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

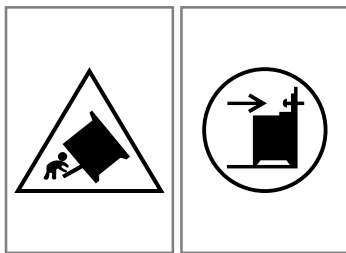
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

### **⚠ VARNING! – Vältrisk!**

Ställer du upp enheten på sockel utan att fästa den, så kan den glida av.



- ▶ Fäst enheten i sockeln.
- ▶ Varning! Sätt på tippydd så att enheten inte tippar över.
- ▶ Följ monteringsanvisningarna.

#### 1.4 Sockellåda

##### **⚠ VARNING! – Brandrisk!**

Sockellådans ovandel kan bli jättevarm.

- ▶ Förvara bara ugnstillbehör i lådan.

- ▶ Förvara inga lättantändliga och brännbara föremål i sockellådan.

#### 1.5 Halogenlampa

##### **⚠ VARNING! – Risk för brännskador!**

Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.

- ▶ Rör inte lampglaset.
- ▶ Undvik hudkontakt vid rengöring.

##### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkring- en i proppskåpet.

## 2 Förhindrande av sakskador

### 2.1 Ugnsdelen

Följ anvisningarna när du använder ugnen.

#### **OBS!**

Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C. Då stämmer inte gräddnings- och ugnstekningstiderna och emaljen kan få skador.

- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper eller folie på ugnsbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- ▶ Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Låt ugnsutrymmet torka efter användning.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

- ▶ Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.

- ▶ Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.

- ▶ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.

- ▶ Använd helst den djupa långpannan.

Ugnrensning i varm ugn skadar emaljen.

- ▶ Använd aldrig ugnrensning i varm ugn!
- ▶ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Är ugnstätning jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- ▶ Håll tätningen ren.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- ▶ Ställ eller häng inget på ugnsluckan.
- ▶ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

Lyfter eller bär du enheten i lockhandtaget, så kan det gå av och ge gångjärnsskador. Lockhandtaget är inte dimensionerat för att klara enhetens vikt.

- ▶ Lyft eller bär inte enheten i lockhandtaget. Bakplåt och långpanna deformeras av höga grilltemperaturer så att emaljen skadas när du tar ur dem.

- ▶ Sätt inte in bakplåt eller långpanna högre än fals 3 när du grillar.
- ▶ Grilla direkt på gallret över fals 3.

### 2.2 Häll

Följ anvisningarna när du använder enheten.

#### **Undvika sakskador**

Här hittar du de vanligaste skadeorsakerna och tips om hur du undviker dem.

Skada	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Tillagning utan uppsikt.	Håll koll på tillagningen.
Fläckar, urgröpningar	Livsmedelsspill, framförallt sånt med hög sockerhalt.	Ta genast bort med glasskrapa.
Det ger glaset fläckar, urgröpningar och brott	Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten.	Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick.
Fläckar, missfärgningar	Olämpliga rengöringsmetoder.	Använd bara hållrengöring för glaskeramik-hällar och rengör bara kall håll.
Det ger glaset urgröpningar och brott	Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårda eller spetsiga föremål.	Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hällen vid tillagning.
Repor, missfärgningar	Grovbotnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
Repor	Salt, socker eller sand.	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
Skador på enheten	Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna.	Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor.
Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet	Tom kastrull, gryta eller panna.	Ställ eller värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon.
Glasskador	Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas.	Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hällen.
Överhettning	Het kastrull, gryta eller panna på kontroller eller ram.	Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på de delarna.

## 2.3 Låddelen

Följ anvisningarna när du använder lådan.

### OBS!

Lägg inga heta föremål i sockellådan. Du kan skada lådan.

- Lägg inga heta föremål i sockellådan.

Lägg inte i ugnstillbehör som är högre än sockellådan. Det kan skada enheten.

- Lägg inte i ugnstillbehör som är högre än sockellådan.

# 3 Miljöskydd och sparsamhet

## 3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

## 3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

- Du spar upp till 20% effekt om du inte förvärmer enheten.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

- Ugnen är redan varm från första baket. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

- Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

- Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.

### Notera:

Enhetskräver:

- max. 1 W med displayen på vid användning
- max. 0,5 W med displayen av vid användning

### Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärnen centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

**Tips!** Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- Olämpliga kokkärl eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottenar.

- Ojäma bottenar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- Stora gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

- Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmningen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge.

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

## 4 Uppställning och anslutning

Här får du veta var och hur du bäst ställer upp enheten. Dessutom får du veta hur du elansluter enheten.

### 4.1 Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Följ ansvarig elleverantörs föreskrifter.

- Om enhetens sladd är trasig, så är det bara tillverkarens servicetekniker eller behörig elektriker som får byta den för att undvika risk.
- Garantin täcker inte skador pga. felanslutning.

**Information för elanslutning av behörig elektriker:**

- Går det inte att komma åt kontakten efter installationen, så krävs en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
- Elsäkerhet: hällen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.
- Anslut med sladdtyp H 05 VV-F eller annan likvärdig sladd.

### Viktig information om elanslutningen


Följ anvisningarna nedan och tänk på att:

#### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Risk för elstötar vid kontakt med spänningssatta delar.

- ▶ Ta bara i kontakten med torra händer.
- ▶ Dra aldrig ut kontakten ur uttaget vid användning.
- ▶ Dra alltid direkt i kontakten och aldrig i sladden eftersom den kan bli skadad.

- Sätt kontakten i uttaget.
- det ska alltid gå att komma åt kontakten.
- sladden måste ha tillräcklig tvärsnittsarea.
- sladden inte får bli veckad, klämd, ändrad eller kapad.
- det är bara behörig elektriker som får byta sladd, om det behövs. Det går att beställa reservsladd hos service.
- Du får inte använda några grenuttag, sladdosor eller förlängningssladdar.
- jordsystemet måste vara installerat enligt föreskrifterna.

- använd bara jordfelsbrytare märkta med . Det är bara jordfelsbrytare märkta med den symbolen som uppfyller gällande föreskrifter.
- sladden inte får komma i kontakt med värmekällor.

### 4.2 Uppställning av enheten

Ställ enheten på plant underlag.

Ställ inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.

#### Angränsande stommar

Angränsande stommar ska vara tillverkade av icke brännbart material. Angränsande skåpfronter ska tåla minst 90°C.

#### Väggfäste

Väggfäst enheten med de medföljande vinklarna så att den inte tippar över. Följ monteringsanvisningen för att väggfästa enheten.

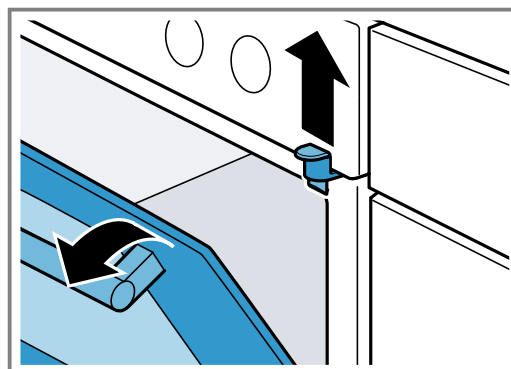
### 4.3 Luckspärr

Ugnen har en luckspärr så att barn inte kommer åt den heta ugnen. Luckspärren sitter ovanför ugnsluckan.

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

#### Öppna luckan

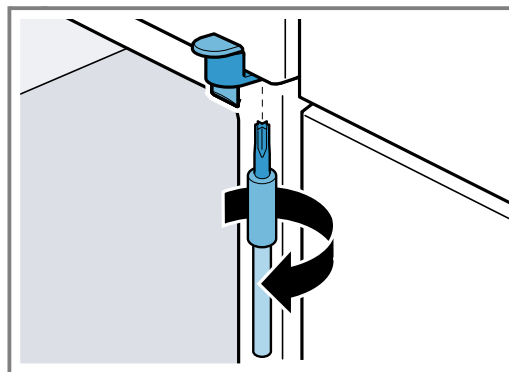
- ▶ Tryck upp spärren.



**Ta bort luckspärren**

1. Öppna ugnsluckan.  
→ "Öppna luckan", Sid. 6

2. Skruva ur skruven och ta bort luckspärren.

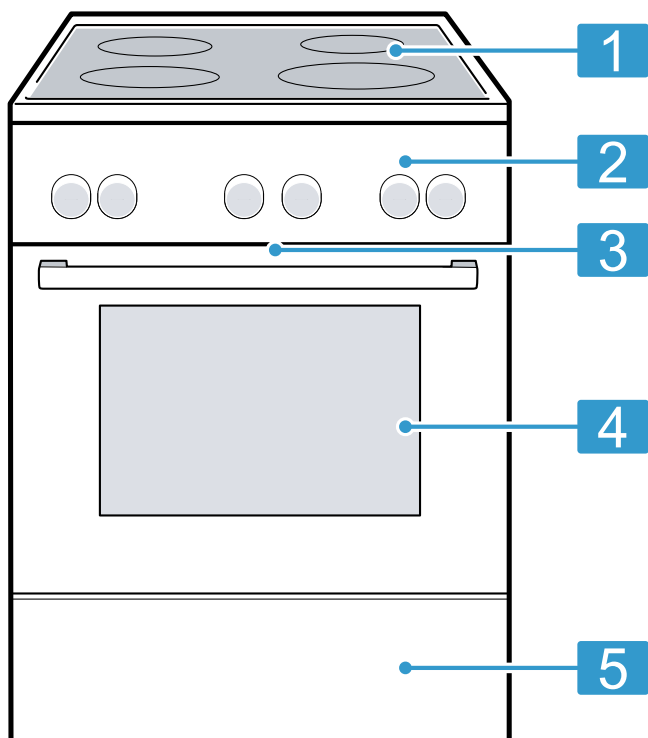


3. Stäng luckan.

**5 Lär känna****5.1 Din enhet**

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.

**Notera:** Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.

**Kommentar**

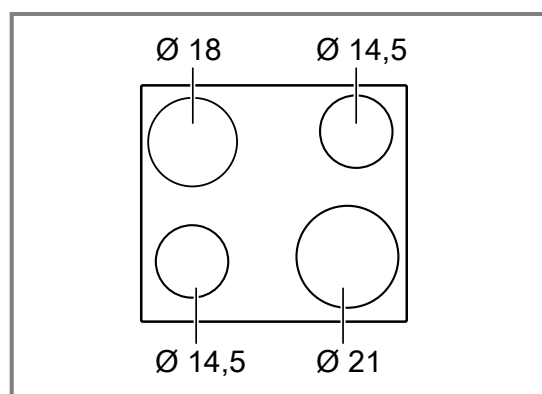
- |          |                         |
|----------|-------------------------|
| <b>1</b> | Häll                    |
| <b>2</b> | Kontroller              |
| <b>3</b> | Kylfläkt <sup>1</sup>   |
| <b>4</b> | Lucka                   |
| <b>5</b> | Sockellåda <sup>1</sup> |

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

**5.2 Häll**

Här följer en översikt över kokzonernas olika tillägg-funktioner.

Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.



Ø = cm

**Kokzon      Slå på och av tillägg**

○ Enkelkokzon

**Anmärkningar**

- Mörka områden i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De påverkar inte kokzonens funktion.

- Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Även på maxeffekt slås uppvärmningen på och av.
  - Det skyddar känsliga komponenter mot överhettning.
  - Enheten skyddas mot elöverlast.
  - Du får bättre slutresultat.
- På kokzoner med flera värmekretsar kan värmen i de inre kretsarna och värmen i tilläggs-kretsarna slå på och av vid olika tidpunkter.

### Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. De visar vilka kokzoner som fortfarande är varma. Indikeringen lyser tills kokzonen svalnat tillräckligt, även om hällen är av. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

**Tips!** Du kan varmhålla smårätter eller smälta glasyr.

## 5.3 Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.






### Kontroller

Med hjälp av manöverorganen kan du ställa in apparatens alla funktioner och få information om drifttillståndet.

Kontroller	Kommentar
<b>Funktionsvred</b>	Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner. Funktionsvredet går att vrida både åt höger och vänster från nollläget $\circ$ . Funktionsvreden är popoutvred på vissa enhets-typer. Tryck till på funktionsvredet när det är i nolläge $\circ$ , så fjädrar det in eller ut. → "Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 8
<b>Termostatvred</b>	Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställningar för andra funktioner. Termostatvredet går bara att vrida åt höger till anslaget från nollläget $\bullet$ , inte längre. Termostatvredet kan vara popoutvred på vissa enhets-typer. Tryck till på termostatvredet i nolläge $\bullet$ , så fjädrar det in eller ut. → "Temperatur- och inställningslägen", Sid. 9
<b>Kokzonsvred</b>	De 4 kokzonsvreden ställer in effekten på kokzonerna. Symbolen över resp. vred visar vilken kokzon du ställer in. → "Kokzonsvred", Sid. 9

## Ugnsfunktioner och funktioner



Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du hittar rätt ugnsfunktion till maten.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning och funktionssätt
	Över-/undervärme	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Uppvärmningssättet passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Anpassad över-/undervärme	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Håll luckan stängd vid tillagning. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Undervärme	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
	Grill, liten grilllyta	Grillar små mängder platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Grill, stor grilllyta	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.



## Andra funktioner

Här hittar du en översikt över enhetens andra funktioner.

Symbol	Funktion	Användning
	Ugnsbelysning	Ugnsbelysning utan uppvärmning. → "Ugnsbelysning", Sid. 9
	Barnspärr	Ugns- och hållfunktionernas strömmatning är avstängd på kontrollerna. Det går inte slå på enheten efter aktivering. → "Barnspärr", Sid. 12

## Temperatur- och inställningslägen

Ugnsfunktioner och funktioner har olika inställningar.

Symbol	Funktion	Användning
●	Nolläge	Enheten värmer inte upp.
50 - 275	Temperaturintervall	Ställer in ugnstemperaturen i°C.
1, 2, 3 eller I, II, III	Grillägen	Grillägena ställer in grillen för stor eller liten grillyta beroende på enhetstyp. 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt

## Kokzonsvred

Kokzonsvredet ställer in kokzonernas effektlägen.

Slår du på tilläggfunktioner, så lyser resp. indikering.

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

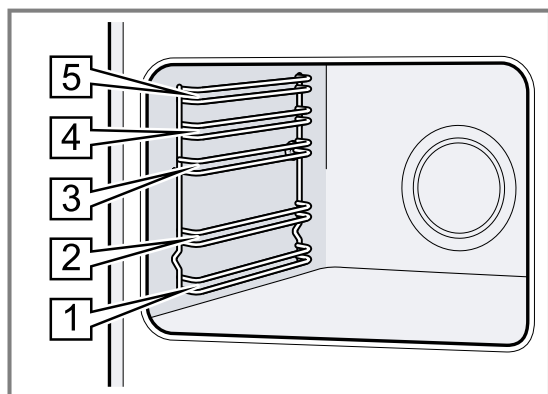
## 5.4 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

### Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. Ugnen har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Det går att ta ur ugnsstegarna, t.ex. för rengöring.  
→ "Ugnsstegar", Sid. 14



### Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen lyser upp ugnsutrymmet. Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen med funktionsvredet, så slår belysningen av. Ställer du funktionsvredet i ugnsbelysningsläge, så tänds du ugnsbelysningen utan att slå på ugnen.

### Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av beroende på enhetens temperatur. Den varma luften evakueras via luckan.

#### OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

- ▶ Håll ventilationsöppningen fri.

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

### Lucka

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så fortsätter funktionen.

### Kondensvatten

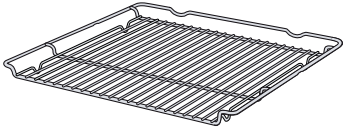
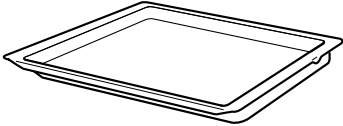
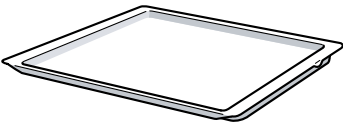
Det kan bildas kondens på luckan vid ugnstillagning. Kondensen är normal och påverkar inte enhetens funktion. Torka av kondensen efter tillagningen.

## 6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

**Notera:** Tillbehöret kan bli deformerat av värmen. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör	Användning
Galler 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bakformar</li> <li>■ Gratängformar</li> <li>■ Form</li> <li>■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar</li> <li>■ Frysmat</li> </ul>
Långpanna 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mjuka kakor</li> <li>■ Småkakor</li> <li>■ Bröd</li> <li>■ Stora stekar</li> <li>■ Frysmat</li> <li>■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.</li> </ul>
Bakplåt 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Småkakor</li> <li>■ Sockerkaka, enkel</li> </ul>

### 6.1 Använda tillbehör

Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen. Det är bara så du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar.

1. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Galler	Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.
Plåt t.ex. långpanna eller bakplåt	Sätt in plåten med avfasningen mot ugnsluckan.

2. Skjut in tillbehöret ordentligt så att tillbehöret inte går emot luckan.

**Notera:** Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

### 6.2 Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshopen eller hos service.

## 7 Före första användningen

Gör inställningarna för den första idrifttagningen. Rengör apparaten och tillbehören.

### 7.1 Rengöra enheten före första användningen

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten för första gången.

1. Ta bort tillbehör och förpackningsrester som t.ex. frigitkulor ur ugnen.
2. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
3. Vädra rummet när enheten värmer upp.

4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.  
→ "Användningsprincip", Sid. 11

Ugnsfunktion	Över-/undervärme <input type="checkbox"/>
--------------	---

Temperatur	Max.
------------	------

Tillagningstid	1 timme
----------------	---------

5. Slår av enheten efter angiven tid.
6. Vänta tills ugnen har svalnat.
7. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
8. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

## 8 Använda kokzonen

Här får du veta det väsentligaste om hur du använder kokzonen.

### 8.1 Ställa in kokzonerna

Kokzonsvredet ställer in kokzonens effektläge.

Effektläge	
1	Lägsta effektläget
9	Högsta effektläget

### 8.2 Inställningsrekommendationer för matlagning

Här får du en översikt över olika maträtter med matchande effektlägen.

Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Effektläget för fortsatt tillagning beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder.

#### Tillagningsanvisningar

- Koka upp på effektläge 9.
- Rör om tjockflytande mat då och då.
- Matvaror som bryns kraftigt eller som avger mycket vätska under bryningen vid stekningen bör brynas i små portioner.
- Tips för energisparande matlagning. → Sid. 5

Maträtt	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Smälta</b>		
Smör, gelatin	1	-
<b>Värma på eller varmhålla</b>		
Grytor, t.ex. linsgryta	1	-
Mjök <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Tillaga rätten utan lock.  
<sup>2</sup> Koka upp vattnet med lockat på.  
<sup>3</sup> Sjud rätten utan lock.  
<sup>4</sup> Vänd rätten flera gånger.

Maträtt	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Sjuda</b>		
Klump, kroppkakor <sup>2,3</sup>	3-4	20-30
Fisk <sup>2,3</sup>	3	10-15
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1	3-6
<b>Koka, ånga, svetta</b>		
Ris med dubbel vattenmängd	3	15-30
Klyftpotatis	3-4	25-30
Kokt potatis	3-4	15-20
Pasta, nudlar <sup>2,3</sup>	5	6-10
Grytor, soppor	3-4	15-60
Grönsaker, färska eller djupfrys-ta	3-4	10-20
Tryckkoka mat	3-4	-
<b>Bräsa</b>		
Rullader	3-4	50-60
Grytstek	3-4	60-100
Gulasch	3-4	50-60
<b>Steka med lite olja</b>		
Tillaga maträtterna utan lock.		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Kotlett, opanerad eller panerad <sup>4</sup>	6-7	8-12
Biff, 3 cm tjock	7-8	8-12
Fisk och fiskfilé, opanerad eller panerad	4-5	8-20
Fisk eller fiskfiléer, panerade och djupfrysta, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12
Stekmat, djupfrost	6-7	6-10
Pannkakor	5-6	-

<sup>1</sup> Tillaga rätten utan lock.  
<sup>2</sup> Koka upp vattnet med lockat på.  
<sup>3</sup> Sjud rätten utan lock.  
<sup>4</sup> Vänd rätten flera gånger.

## 9 Användningsprincip

### 9.1 Slå på enheten

- ▶ Vrid bort funktionsvredet från nollläget 0.
- ✓ Enheten är på.

### 9.2 Slå av enheten

- ▶ Vrid funktionsvredet till nollläget 0.
- ✓ Enheten är av.

### 9.3 Ugnsfunktioner och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
3. Slå av enheten när maten är klar.

**Tips!** Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i beskrivningen av ugnsfunktionerna.

#### Ändra ugnsfunktion

Du kan ändra ugnsfunktionen närsomhelst.

- ▶ Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.

**Ändra temperatur**

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

- ▶ Ställ in den temperatur du vill ha med termostavredet.

## 10 Barnspärr

Skydda enheten så att barn inte kan slå på den av misstag.

**Notera:** Slår du på barnspärren när enheten är på, så bryts strömmatningen. Enheten blir spärrad. Du måste slå av spärren för att använda enheten igen.

### 10.1 Slå på/av barnspärren

1. Vrid funktionsvredet till läge  $\infty$  för att slå på barnspärren.
  - ✓ Strömmatningen till ugn och håll bryts. Enheten blir spärrad.
2. – Slå av barnspärren genom att trycka och vrida funktionsvredet till nolläge. Spärren slår av.
  - ✓ Spärren slår av.

## 11 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

### 11.1 Rengöringsmedel

Använd inte olämpliga rengöringsmedel, så skadar du inte enhetens olika ytor.

#### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

#### **OBS!**

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- ▶ Använd inte kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- ▶ Använd inte specialmedel när enheten fortfarande är varm.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

- ▶ Använd inte ugnsrengöring i varm ugn.
- ▶ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

### Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

→ "Rengöra enheten", Sid. 13

#### Enhet

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfritt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> <li>▪ Specialmedel för rostfria varma ytor</li> </ul>	<p>Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion.</p> <p>Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt.</p>
Emalj, plast, lackerade eller screentryckta ytor t.ex. kontroller	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Knappar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
Glaskeramikhåll	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hällrengöring</li> </ul>	Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
Sockellåda	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Rengör med disktrasa.

**Ugnslucka**

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. <b>Tips!</b> Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 16
Luckpaneler	<ul style="list-style-type: none"> <li>I rostfritt: Specialmedel för rostfritt</li> <li>Av plast: Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. <b>Tips!</b> Ta bort övre luckpanelen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 16
Handtag	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Ta genast bort avkalkningsmedel från handtaget, så slipper du hårt sittande smuts.
Lucktätningen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
Luckspärr	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Rengör med disktrasa. Ta bort barnspärren vid rengöring. → "Luckspärr", Sid. 6

**Ugnsutrymme**

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljerade ytor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> <li>Ättikslösning</li> <li>Ugnsrengöring</li> </ul>	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. <b>Anmärkning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion.</li> <li>Kanterna på tunna bakplåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet.</li> <li>Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Ta bort beläggningen med citronsyra.</li> </ul>
Lampglaset till ugnsbelysningen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. <b>Tips!</b> Ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 14
Tillbehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> <li>Ugnsrengöring</li> </ul>	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.

**11.2 Rengöra enheten**

Rengör bara enheten enligt anvisningarna och med lämpliga rengöringsmedel för att undvika skador på den.

**⚠ VARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

**⚠ VARNING! – Brandrisk!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▶ Ta bort grovsmutts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

**Krav:** Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 12

- Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
  - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.  
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 12
- Torka torrt med mjuk trasa.

**11.3 Rengöra kontrollerna****⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Risk för stötar om fukt tränger in!

- ▶ Ta inte av vreden vid rengöring.
- ▶ Använd inte våta disktrasor.

1. Följ informationen om rengöringsmedlen.
2. Rengör med varmt vatten och diskmedel med fuktad disktrasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

### 11.4 Möjliga fläckar

Rengör hällen med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa för att undvika fläckarna.

Ska- dor	Orsak	Åtgärd
Fläck- ar	Kalk- och vattenfläck- ar	Rengör inte hällen förrän den svalnat. Använd lämplig hållrengöring.
Fläck- ar	Socket, riss- tärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa.

### 11.5 Rengöra hällen

Rengör hällen efter varje användning så att inga matrester bränner fast.

**Krav:** Hällen måste vara kall.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hållrengöring.  
Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

**Tips!** Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.

### 11.6 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen efter användning om den är smutsig eller fläckig.

**Notera:** Använd inte glasskrapa.

1. Rengör hällinfattningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.  
Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

## 12 Rengöringsfunktionen

Rengöringsfunktionen är ett snabbt alternativ för ugnrensning då och då. Rengöringsfunktionen blöter upp smutsen med ånga, vatten och diskmedel. På så vis får du bort smutsen smidigare.


### 12.1 Ställa in rengöringsfunktionen

#### **WARNING! – Skållningsrisk!**

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

**Krav:** Ugnen måste ha svalnat helt.

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Blanda 0,4 l vatten med en droppe diskmedel och håll mitt på ugnsbotten.  
Använd inte destillerat vatten.
3. Ställ in ugnsfunktionen **undervärme**  med funktionsvredet.
4. Ställ termostadvredet på 80°C.
5. Slå på enheten 4 minuter.
6. Slå av enheten efter 4 minuter och låt den svalna ca 20 minuter.

### 12.2 Rengöra ugnsutrymmet efter användning

#### **OBS!**

Är ugnen fuktig för länge, så uppstår korrosion.

- ▶ Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen och låt den torka ordentligt.

**Krav:** Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa.
2. Rengör de glatta ugnsytorerna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa, även under lucktätningen.
4. När ugnen är rengjord:
  - Lämna luckan öppen i snäppläget ca 30° ca 1 timme, så att ugnen torkar.

## 13 Ugnsstegar

Det går att ta ur ugnsstegarna så att du kan rengöra dem och ugnsutrymmet ordentligt.

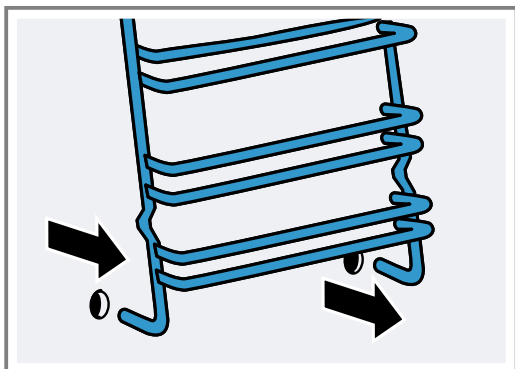
### 13.1 Ta ur ugnsstegarna

#### **WARNING! – Risk för brännskador!**

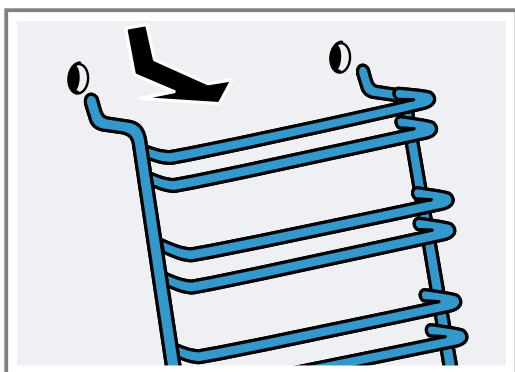
Ugnsstegarna kan vara jättevarma.

- ▶ Ta aldrig på de varma ugnsstegarna.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen på säkert avstånd.

1. Håll ugnstegarna undertill och dra lite framåt. Dra ut förlängningsstiften ur fästöppningarna undertill på ugnstegarna.

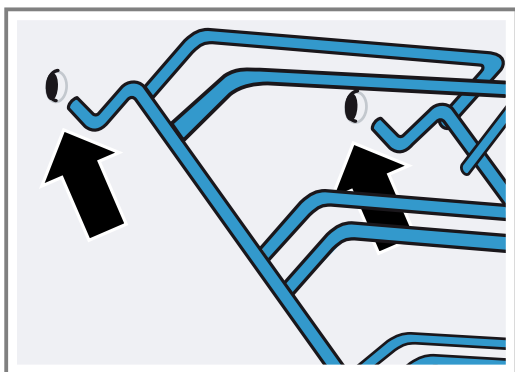


2. Dra sedan hela ugnstegen först nedåt, sedan framåt och ut.



### 13.2 Sätta i ugnstegarna

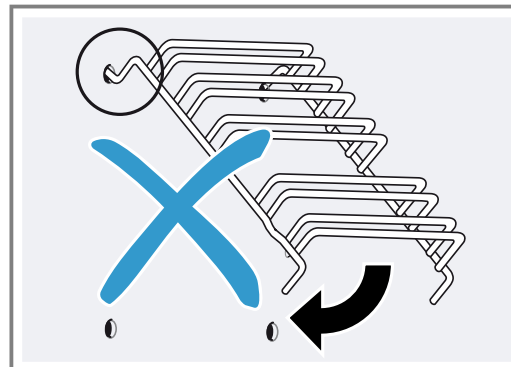
1. Sätt i de båda hakarna över ugnstegarna i de övre hålen.



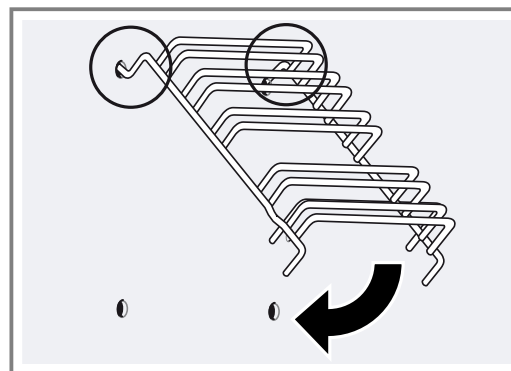
### 2. OBS!

#### Felmontering

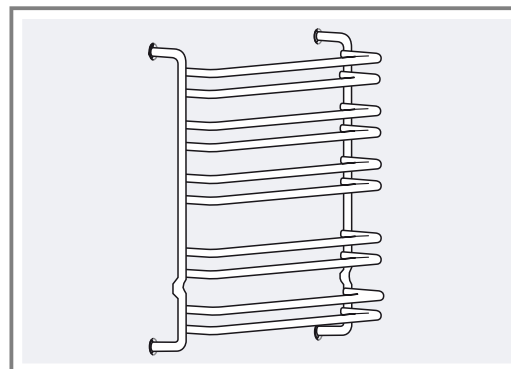
- Rör aldrig vid ugnstegen innan de två hakarna sitter helt fast i de övre hålen. Annars kan emaljbeläggningen bli skadad och spricka.



3. Båda hakarna måste sitta på plats helt i de övre hålen. Flytta ugnstegen långsamt och försiktigt nedåt och häng in den i de undre hålen.



4. Sätt i båda ugnstegarna på ugnssidoväggarna.



Är ugnstegarna rätt monterade är avståndet mellan de två övre falsarna större.

## 14 Ugnslucka

Det räcker oftast att bara rengöra luckans utsida. Är luckan jättsmutsig ut- och invändigt, så kan du haka av och rengöra den.

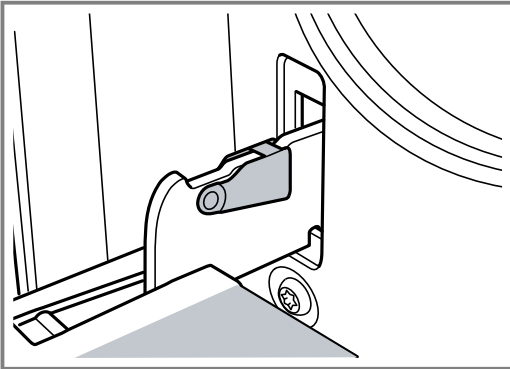
### 14.1 Luckgångjärnen

#### ⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.

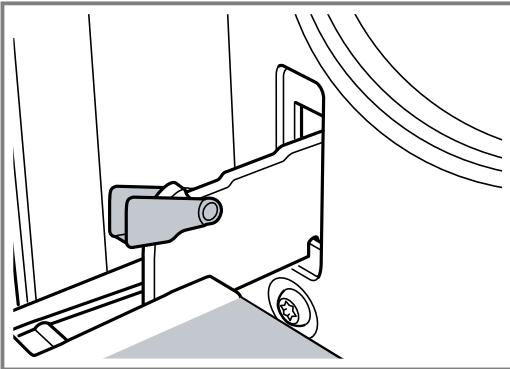
- ▶ Öppnar du luckan, se till så att spärrarna är helt stängda eller öppnade.

1. Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda är ugnsluckan säkrad.



Den går inte att ta bort.

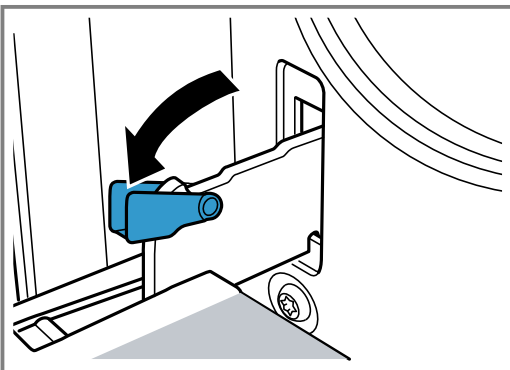
2. När gångjärnsspärren är uppfälld är gångjärnen säkrade.



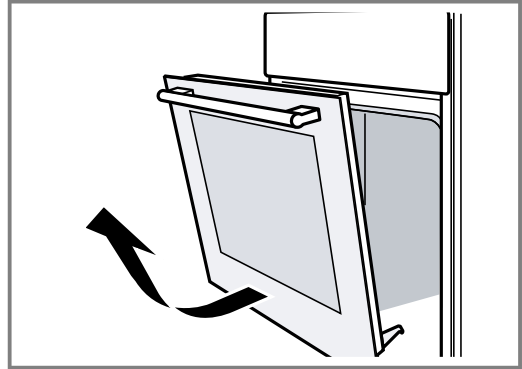
Gångjärnen kan inte slå igen.

### 14.2 Ta av luckan

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.



3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger om luckan. Fäll upp luckan ytterligare en liten bit och dra den sedan rakt ut.



### 14.3 Ta ur luckglasen

Du kan ta bort luckglasen så att du kommer åt att rengöra bättre.

#### ⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

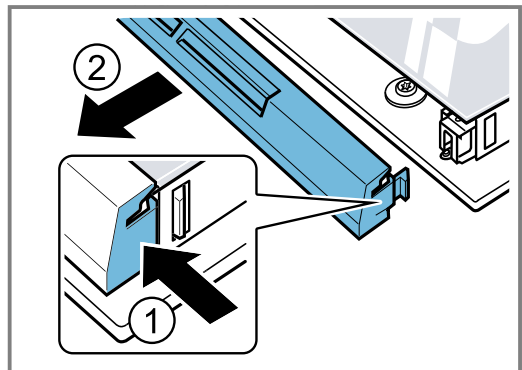
Repat luckglas kan spricka.

- ▶ Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

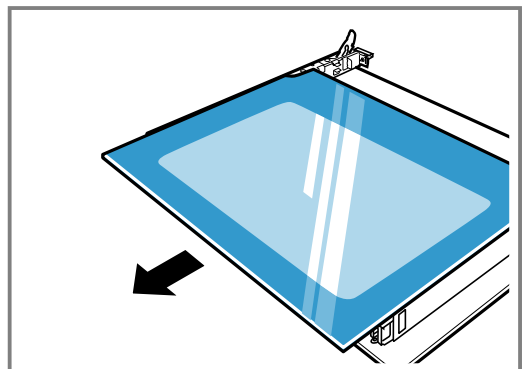
Luckkomponenterna kan ha vassa kanter.

- ▶ Använd handskar.

1. Haka av ugnsluckan.  
→ "Ta av luckan", Sid. 16
2. Lägg på en handduk med handtaget nedåt.
3. Tryck in flikarna till vänster och höger med fingrarna för att ta bort ugnsluckans övre skydd. Dra ur och ta bort skyddet.

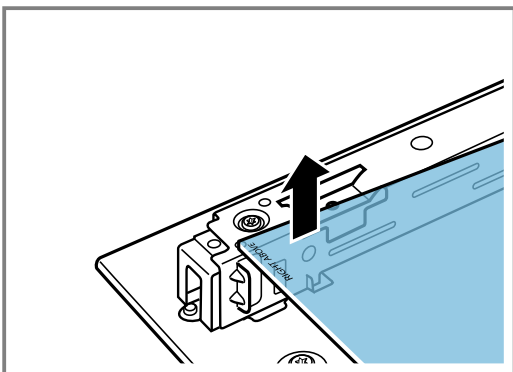


4. Lyft och dra ur det övre glaset.





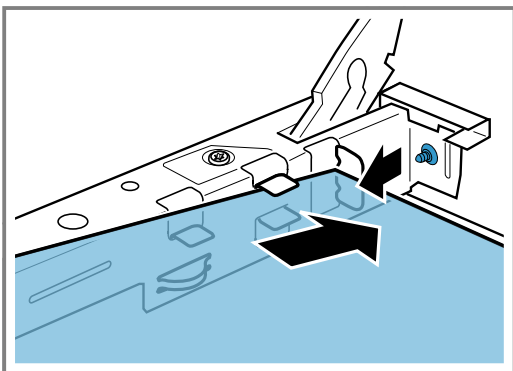
5. Lyft och dra ur glaset.



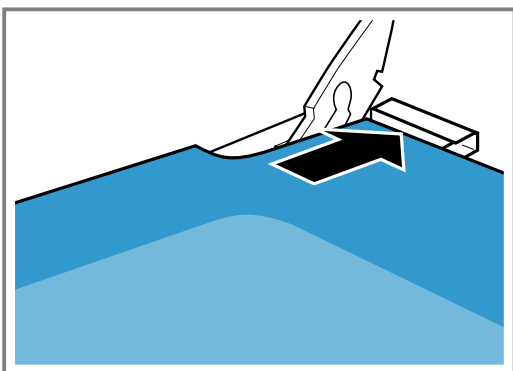
#### 14.4 Sätta i luckglasen

Se till så att texten "Right above" inte syns uppochned ned till vänster när du monterar.

1. Sätt i glaset snett bakåt.



2. Håll fast det övre glaset i de båda fästena och skjut sedan i det snett bakåt.



För in glaset i de båda öppningarna på undersidan. Den blanka glasytan ska vara utåt.

3. Sätt på skyddet upptill på ugnsluckan och tryck till. Flikarna ska snäppa fast på båda sidor.  
4. Häng på ugnsluckan.  
→ "Hänga på luckan", Sid. 17

**Notera:** Använd inte ugnen igen förrän du kontrollerat att luckglasen sitter som de ska.

#### 14.5 Hänga på luckan

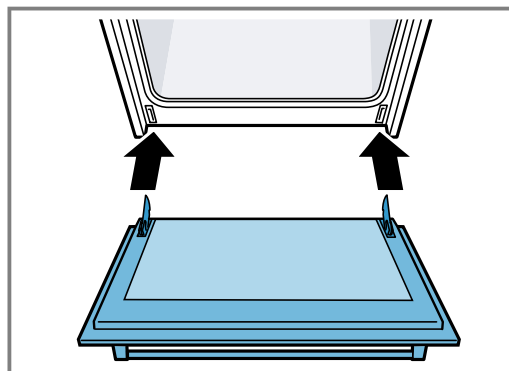
Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

**⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

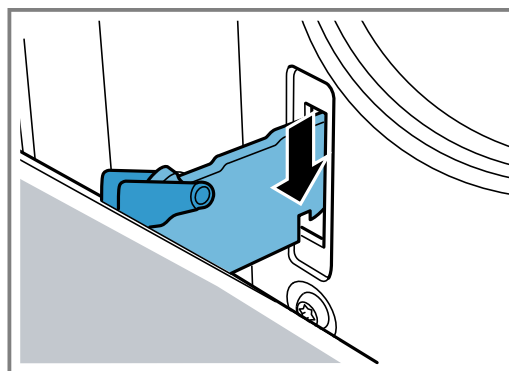
Ugnsluckan kan falla ur av misstag eller om ett gångjärn plötsligt snäpper igen.

- Håll i så fall inte i gångjärnet. Ring service!

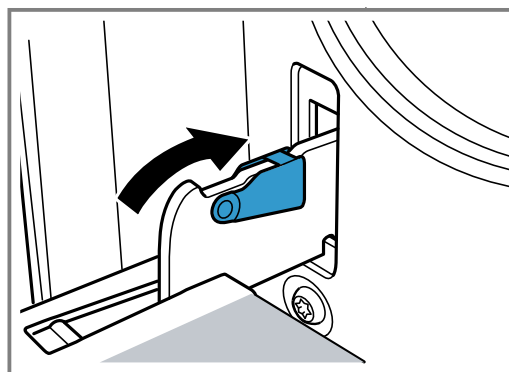
1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningens riktning när du hänger på ugnsluckan.



2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor.



3. Fäll in båda spärrarna igen.



4. Stäng luckan.

#### 14.6 Extra lucksäkerhet

Det finns extra skyddsanordningar som förhindrar kontakt med ugnsluckorna. Du kan sätta på skyddsanordningarna när det finns barn i närheten av ugnen. Du köper specielltillbehöret 11023590 hos service.

**⚠ VARNING! – Risk för brännskador!**

Vid längre tillagningstider kan ugnsluckan bli mycket varm.

- Håll småbarn under uppsikt när du använder ugnen.

## 15 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

### **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

### 15.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet. Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
Enheten värmer inte upp	Barnspärren är på. ▶ Kontrollera om funktionsvredet är i barnspärsläge. → "Barnspärr", Sid. 12

### 15.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

**Notera:** Värmetåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller återförsäljarna. Använd bara den här lamptypen. Håll alltid den nya halogenlampan med ren, torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd.

### **⚠ VARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

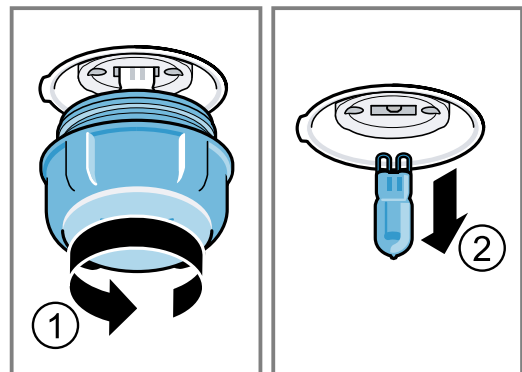
Om du ska byta lampor, tänk på att kontaktorna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampor så att du undviker elstötar.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

#### **Krav**

- Enheten är strömlös.
- Ugnen har svalnat.
- Den nya halogenlampan finns tillhands.

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att undvika skador.
2. Skruva ur lampglaset åt vänster.
3. Dra ur halogenlampan utan vrida.



4. Sätt i den nya halogenlampan och tryck fast den i fätningen. Håll koll på hur stiften sitter.
5. Lampglaset kan ha en tätningssring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningssringen.
6. Skruva på lampglaset.
7. Ta ut kökshandduken ur ugnen.
8. Elanslut enheten.

## 16 Transport och omhändertagande

Här får du veta hur du förbereder enheten för transport. Du får också veta hur du omhändertar uttjänta enheter.

### 16.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- ▶ Omhändertar enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

### 16.2 Transportera enheten

Spara enhetens originalförpackning. Transportera alltid enheten i originalförpackningen. Följ alltid transportpi-larna på förpackningen.

1. Fäst alla rörliga delar i och på enheten med tejp som är lätt att ta bort.
2. Skjut in alla tillbehör som t.ex. bakplåtar på lämpligt ställe med en tunn kartongbit i kanterna, så att enheten inte skadas.
3. Lägg en kartongbit eller liknande mot fram- och baksidan inuti ugnen, så att inget stöter emot insidan av luckglaset.
4. Tejpa fast luckan och ev. övre skydd mot enhetens sidor.

#### Om du saknar originalförpackningen

1. Skyddsförpacka enheten så att den får tillräckligt skydd mot eventuella transportskador.
2. Transportera enheten upprätt.
3. Håll inte i enhetens luckhandtag eller anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas.
4. Lägg inga tunga föremål på enheten.

## 17 Kundtjänst

Om du har frågor beträffande användningen, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst.

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

**Notera:** Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

### 17.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.

Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

## 18 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och formar för olika slags mat. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

### 18.1 Gör så här:

#### Notera:

Följ de viktiga anvisningarna nedan när du använder enheten för första gången:

- → "Säkerhet", Sid. 2
- → "Spara energi", Sid. 5
- → "Förhindrande av sakskador", Sid. 4

1. Välj den maträtt du vill ha i översikten.

**Notera:** Hittar du inte precis den mat eller funktion du vill ha för tillagningen resp. tillagningssättet, titta på en liknande maträtt.

2. Ta ut tillbehören ur ugnen.
3. Välj lämpliga formar och tillbehör. Använd de formar och tillbehör som inställningsrekommendationerna anger.
4. Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.

**6. ⚠️ VARNING! – Skållningsrisk!**

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Slå av enheten när maten är klar.

**18.2 Kondensbildning**

Här får du veta hur kondens uppstår, hur du undviker skador och minskar kondensbildningen.

Det kan bildas mycket vattenånga när du ugnstillagar livsmedel. Eftersom enheten är väldigt energieffektiv, så tränger bara lite värme ut vid användning. De stora temperaturskillnaderna mellan ugnsutrymme och enhetens yttre delar kan ge kondens på lucka, kontroller och intilliggande stomfronter. Kondensbildning är ett normalt, fysiskt fenomen.

Torka av kondensvattnet för att undvika skador. Du minskar kondensbildningen genom att förvärma enheten.

**18.3 Bra att veta**

Följ anvisningarna vid matlagningen.

- Temperatur och tillagningstid beror på mängd och recept. Det är därför det finns angivna inställningsintervall. Välj låga värden först och högre nästa gång, om det behövs. Tillagningstider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maten blir bara klar på ytan men inte genomgräddad.
- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Du kan spara upp till 20% effekt. Du behöver oftast inte förvärma. Förvärmer du ändå ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare. Viss mat kräver förvärmning. Sätt inte in tillbehöret förrän ugnen är förvärmad.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.
- Anpassad över-/undervärme är en smart ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir maten saftigare och bränner inte vid så lätt. Du kan spara effekt beroende på tillagning och livsmedel. Effekten försvinner om du förvärmer eller gläntar på luckan för tidigt vid tillagning. Anpassad över-/undervärme används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.
- Använd bara originaltillbehör. Originaltillbehören är optimalt anpassade till ugnsutrymme och ugnsfunktionerna. Se till så att du sätter in tillbehöret ordentligt.

**Bakplåtspapper**

Använd bara bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen Klipp till bakplåtspapperet så att det passar.

**⚠️ VARNING! – Brandrisk!**

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.

- ▶ Lägga aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- ▶ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

**18.4 Anvisningar för bakning**

Använd de angivna falsarna vid bakning.

Baka på en fals	Fals
förkokt pasta/bakverk resp. form på galler	2
platt pasta/bakverk resp. på plåt	2 - 3

**Notera:** Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.

**18.5 Kakor, tårter och småkakor**

Inställningsrekommendationer för kakor och bakverk Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det finns angivna intervall i tabellerna. Börja med en kort tillagningstid. Ställ in en längre tillagningstid nästa gång, om det behövs. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat.

**Baktips**

Här har vi sammanställt tips så att du ska få bra bakresultat.

Ämne	Tips
Kakan ska jäsa jämnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smörj bara botten på springformen.</li> <li>■ Lossa kakan försiktigt med kniv från formen efter gräddningen</li> </ul>
Små bakverk ska inte fastna i varandra vid gräddningen.	Ge varje bakverk 2 cm runt om. Då finns det tillräcklig plats för bakverken att jäsa och bli gräddade runt om.
Kontrollera om kakan är färdigbakt.	Stick in en tandpetare i kakans tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.
Använd bakformar av silikon, glas, plast och keramik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Formerna måste vara eldfast och tåla 250°C.</li> <li>■ Kakorna blir inte så bruna i de här formarna.</li> </ul>

## Inställningsrekommendationer

### Formkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Sockerkaka, enkel	Krans- eller formbrödsform	2		160-180	50-60
Sockerkaka, fin	Krans- eller formbrödsform	2		150-170	60-80
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		160-180	30-40
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Strudel	Tarteform	1		200-240	25-50
Paj	Springform Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Sockerkaka	Gugelhupf-form	2		150-170	60-80
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-180	30-40
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		160-180	35-45

### Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Sockerkaka med garnering	Långpanna	3		160-180	20-45
Mördegskakor med torr garnering	Långpanna	2		170-190	25-35
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	60-90
Vetebröd med torr fyllning	Långpanna	3		170-180	25-35
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		160-180	30-50
Vetelängd, vetekrans	Långpanna	2		160-170	35-40
Rulltårta	Långpanna	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Strudel, söt	Långpanna	2		190-210	55-65
Strudel, fryst	Långpanna	3		200-220	35-40

<sup>1</sup> Fövärm spisen.



### Små, jästa bakverk

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Muffins	Muffinsplåt på galler	2		170-190	20-40
Småkakor	Långpanna	3		160-180	25-35
Smördegskakor	Långpanna	3		200-220	20-30
Petits-chouxer, t.ex. profiterole-, éclair-bakelser	Långpanna	3		190-210	35-50

### Småkakor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Spritskakor	Långpanna	3		140-150 <sup>1</sup>	30-40
Småkakor	Långpanna	3		140-160	20-30
Maräng	Långpanna	3		80-100	100-150

<sup>1</sup> Fövärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Kokosmakroner	Långpanna	2		100-120	30-40
Spritskakor	Långpanna	3		180-200	25-35

<sup>1</sup> Fövärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

### Baktips för nästa gång

Här finns tips om något går snett vid bakningen.

Ämne	Tips
Kakan sjunker ihop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna.</li> <li>▪ Använd mindre vätska. Eller:</li> <li>▪ Sänk baktemperaturen 10°C och förläng gräddningstiden.</li> </ul>
Kakan är för torr.	Höj baktemperaturen 10°C och korta gräddningstiden.
Kakan är för ljus runtom.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera fals och tillbehör.</li> <li>▪ Höj baktemperaturen 10°C. Eller:</li> <li>▪ Förläng gräddningstiden.</li> </ul>
Kakan är för ljus upptill men för mörk nedtill.	Sätt in kakan en fals högre.
Kakan är för mörk upptill men ljus mörk nedtill.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sätt in kakan en fals lägre.</li> <li>▪ Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden.</li> </ul>
Bakverket är ojämnt gräddat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sänk baktemperaturen.</li> <li>▪ Klipp till bakplåtspappret.</li> <li>▪ Centra bakformen.</li> <li>▪ Forma lika stora och tjocka bakverk.</li> </ul>

### Ämne

Kakan är klar utanpå, men fortfarande inte färdigbakad inuti.

Kakan lossar inte när du stjälpur upp den.

### Tips

- Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden.
- Tillsätt mindre vätska. På kakor med saftig fyllning:
  - Förgrädda botten.
  - Ströa botten med mandlar eller ströbröd.
  - Lägg fyllningen på botten.
- Låt kakan svalna 5 - 10 minuter efter gräddningen.
- Lossa kakans kant försiktigt med kniv.
- Stjälp upp kakan igen och täck formen med våt, kall trasa ett par gånger.
- Smöra och ströa formen nästa gång du bakar.

## 18.6 Bröd och småfranskor

Värdena för bröddegar gäller såväl för degar på plåt som degar i form.



### OBS!

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.








## Inställningsrekommendationer

### Bröd och småfranskor

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Bröd, 0,75 kg, formbröd och limpor	Långpanna eller Formbrödsform	2		180-200	50-60
Bröd, 1 kg, formbröd och limpor	Långpanna eller Formbrödsform	2		200-220	35-50

<sup>1</sup> Tillagningen måste ske på enhetens bakplåt.

<sup>2</sup> Fövärm spisen.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Bröd, 1,5 kg, formbröd och limpör	Långpanna eller Formbrödsform	2		180-200	60-70
Focaccia	Långpanna	2		240-250	25-30
Focaccia, fryst <sup>1</sup>	Långpanna	2		200-220 <sup>2</sup>	10-25
Småfranska, söta, färska	Långpanna	3		170-180 <sup>2</sup>	20-30
Småfranska, färska	Långpanna	3		200-220	20-30
Varma mackor, 4 st.	Galler	3		200-220	15-20
Varma mackor, 12 st.	Galler	3		220-240	15-25












<sup>1</sup> Tillagningen måste ske på enhetens bakplåt.  
<sup>2</sup> Förvärm spisen.

## 18.7 Pizza, quiche och matpajer

Här hittar du information om pizza, quiche och matpajer.

### Inställningsrekommendationer

#### Pizza, quiche och matpajer

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Pizza, färsk	Långpanna	2		190-210	20-30
Pizza, färsk, tunn botten	Långpanna	2		250-270 <sup>1</sup>	20-30
Pizza, kyld	Långpanna	2		190-210 <sup>1</sup>	10-15
Pizza, frusen, tunn botten, 1 st.	Galler	2		190-210	15-25
Pizza, frusen, tjock botten, 1 st.	Galler	2		200-210	20-30
Minipizzor, frusna	Långpanna	3		190-210	10-20
Matpaj i form	Springform Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Quiche, schw. Wähe	Tarteform	1		210-230	40-50
Piroger	Gratängform	2		180-200	55-65
Empanada	Långpanna	2		180-200	40-50
Paj på yufkadeg	Långpanna	2		190-210	35-45

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

## 18.8 Matpajer och gratänger

När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek samt gratängens höjd.

Använd en bred, låg form till matpajer och gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.

Du kan tillaga i formar eller långpanna.

- Formar på galler: fals 2

- Långpanna: fals 2

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara effekt. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

### **WARNING! – Risk för personskador!**

Ställer du het glasform på vått eller kallt underlag, så kan glaset spricka.

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.

## Inställningsrekommendationer

### Matpajer och gratänger

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Matpaj, färsk, tillagade ingredienser	Gratängform	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-60
Pudding, söt	Gratängform	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2	<input type="checkbox"/>	160-180	60-80

## 18.9 Fågel, kött och fisk

I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktförslag.

Tillagar du mat som är större eller tyngre än inställningsrekommendationerna, använd i så fall den lägre temperaturen. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden. De olika köttbitarna bör vara av ungefär samma storlek.

### Ugnssteka och grilla på galler

Ugnssteka på galler passar mycket bra för stora fåglar eller många bitar samtidigt.

- Du kan hålla upp till 1/2 l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ. Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.
- Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.
- Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ned. Den fångar upp droppande fett.

### Ugnssteka i form

Tillagar du maten i form, så kan du smidigare ta ut den ur ugnen och direkt servera den. Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

### Allmänt om ugnsstekning i form

- Använd elfasta ugnsglasformar.
- Ställ formen på gallret.
- Kontrollera först att formen får plats i ugnen.
- Glasformar passar bäst.
- Glänsande stekgrytor av rostfritt eller aluminium fungerar inte så bra. De reflekterar värme som en spegel. Maten tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Höj temperaturen och förläng tillagningstiden.
- Följ tillverkarens anvisningar till ugnsglasformen.

### Öppen form

- Använd en hög form.
- Ställ formen på gallret.
- Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

### Täckt form

- Använd lock som passar och sluter tätt.
- Ställ formen på gallret.
- Kött, fågel och fisk kan bli frasiga även i stekgryta med lock. Använd en stekgryta med glaslock. Välj högre temperatur.

### **WARNING! – Risk för personskador!**

Ställer du het glasform på vått eller kallt underlag, så kan glaset spricka.

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.

### **WARNING! – Skällningsrisk!**

Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.
- ▶ Håll barnen borta.

### Anvisningar för ugnsstekning och grillning

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylan i kall ugn.

- Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.
- Vänd fågeln, köttet eller fisken efter ca 1/2 till 2/3 av angiven tid.
- Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Täck stekgrytans botten med ca 1-2 cm vätska.
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och köttet blir torrt.
- Salta alltid först efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

### Tips för fågel, kött och fisk

Följ anvisningarna vid tillagning av fågel, kött och fisk

#### Fågel

- Picka huden under vingarna på gås eller anka. Då kan fettets rinna ut.
- Snitta skinnet på ankbrösten. Vänd inte ankbrösten.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden

#### Kött

- Pensla gärna lite fett på magert kött eller skiva det.
- Tillsätt lite vätska till stekar på magert kött. I glasformar ska botten vara täckt till ca 1/2 cm med vätska.
- Snitta svålen korsvis. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.
- När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften. Slå in steken i aluminiumfolie, om det behövs. Vilotiden är inte med i angiven stektid.



- Det är smidigare att ugnssteka och -bräsa i form. Det är smidigare att ta ut steken med formen ur ugnen och göra såsen direkt i formen.
- Vätskemängden beror på köttsorten och formmaterialet samt om du använder lock. Om du tillagar kött i emaljgryta eller mörka metallgrytor går det åt mer vätska än i en glasform.
- Vätskorna förångar i formen vid ugnsstekningen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer varm vätska.
- Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3cm. Köttet kan svälla.
- Bryn på köttet före bräseringen, om det behövs. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande. Grytbotten ska vara täckt till 1-2cm.

### Fisk

- 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 stadigt.
- Du ser att fisken är tillagad om ryggen lossar lätt.
- För att ångkoka, tillsätt två till tre matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i grytan.

### Stek- och bräseringstips

Följ tipsen för att ugnssteka och bräsa med bra slutresultat.

## Inställningsrekommendationer

### Fågel

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Öppen form	2	<input type="checkbox"/>	200-220	60-80
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	2	<input type="checkbox"/>	210-230	40-50
Kycklingsticks, -nuggets, frusna	Långpanna	3	<input type="checkbox"/>	190-210	20-25
Anka, utan fyllning, 2 kg	Öppen form	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100-120
Ankbröst, à 300 g, medium	Öppen form	3	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/>	1. 210-230 2. 3	1. 35-40 2. 3-5
Gås, utan fyllning, 3 kg	Öppen form	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120-140
Gåslår, à 350 g	Öppen form	3	<input type="checkbox"/>	230-250	40-50
Minikalkon, 2,5 kg	Öppen form	2	<input type="checkbox"/>	210-230	80-100
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Täckt form	2	<input type="checkbox"/>	240-260	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Öppen form	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100-120

### Kött

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140-160
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2	<input type="checkbox"/>	210-230	170-190
Fläskkarréstek, 1,5 kg	Täckt form	2	<input type="checkbox"/>	190-210	130-140

<sup>1</sup> Sätt in långpannan under gallret.

<sup>2</sup> Tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan

<sup>3</sup> Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

<sup>4</sup> Vänd inte maten. Täck botten med vatten.

Ämne	Tips
Magert kött får inte torka ut.	▪ Pensla på lite fett på köttet eller täck med baconskivor.
Vill du tillaga stek med svål, gör följande moment:	▪ Snitta svålen korsvis. ▪ Stek först på steken med svålen ned.
Håll ugnen så ren som det går.	▪ Tillaga maten i stekgryta med lock på hög temperatur. Eller: ▪ Använd grillplåt. Du kan köpa till grillplåten som extratillbehör, om det behövs.
Köttet ska bli hett men saftigt, t.ex. rostbiff.	▪ När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av kötsaften. Vilotiden är inte med i angiven stektid. ▪ Slå in maten i aluminiumfolie efter tillagningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Fläskkotletter, 2 cm tjocka	Galler	4		3	20-25 <sup>1</sup>
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	3		210-220	45-55
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		210-220	90-100 <sup>2</sup>
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		210-220	60-70
Hamburgare, 3-4 cm tjocka	Galler	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		180-200	120-140
Kalvlägg, 1,5 kg	Täckt form	2		210-230	130-150
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		200-210	70-80 <sup>4</sup>
Lammsadel med ben, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		190-200	60-70 <sup>4</sup>
Grillkorv	Galler	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2		190-200	70-80

<sup>1</sup> Sätt in långpannan under gallret.

<sup>2</sup> Tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan

<sup>3</sup> Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

<sup>4</sup> Vänd inte maten. Täck botten med vatten.

## Fisk

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		2	20-25 <sup>1</sup>
Fisk, grillad, hel, 1 kg, t.ex. guldsparid	Galler	2		200-220	55-65 <sup>1</sup>
Grillad fisk, hel, 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		190-210	50-60 <sup>1</sup>
Fiskfilé/-kotlett, 2-3 cm tjock, grillad	Galler	3		2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sätt in långpannan under gallret.

## Ugnsstekningstips för nästa gång

Här finns tips om du inte lyckas första gången med ugnsstekningen.

Ämne	Tips
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Välj lägre temperatur.</li> <li>▪ Korta tillagningstiden.</li> </ul>
Steken är för torr.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Välj lägre temperatur.</li> <li>▪ Korta tillagningstiden.</li> </ul>
Steken är inte tillräckligt knaprig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Höj temperaturen.</li> <li>▪ Eller:</li> <li>▪ Slå på grillen ett tag i slutet av stektiden.</li> </ul>

Ämne	Tips
Stekskyn är bränd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Välj mindre form.</li> <li>▪ Tillsätt mer vätska vid ugnsstekningen.</li> </ul>
Stekskyn är för ljus och urvattnad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Välj större form så att mer vätska förångas.</li> <li>▪ Tillsätt mindre vätska vid ugnsstekningen.</li> </ul>
Kötter bränner vid när du bräserar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera om stekgryta och lock passar ihop och sluter tätt.</li> <li>▪ Sänk temperaturen.</li> <li>▪ Tillsätt mer vätska vid ugnbräseringen.</li> </ul>

## 18.10 Grönsaker & tillbehör

Här hittar du information om tillagning av grönsaksprodukter som du kan använda som måltidstillbehör.

### Inställningsrekommendationer

#### Grönsaker & tillbehör

Följ uppgifterna i tabellen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Grillgrönsaker	Långpanna	5		3	10-20
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		170-190	55-65
Potatisprodukter, frusna, t.ex. pommes frites, kroketter, kroppkakor, rösti	Långpanna	3		200-220	25-35

## 18.11 Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

### Tillaga yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C. Mjök med lång hållbarhet värmer du bara till 40°C.

3. Rör ned 30 g yoghurt i mjölken.
4. Fyll massan i småformar, t.ex. småglas med lock.
5. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
6. Ställ formarna på ugnsbotten.
7. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
8. Låt yoghurten vila i kylan när den är klar.

### Inställningsrekommendationer

#### Yoghurt

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion/funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Yoghurt	Kopp/glas	Ugnsbotten		-	4-5 timmar

## 18.12 Tips för akrylarmidsnål tillagning

Akrylamid är hälsofarligt och uppstår när du tillagar gryn- och potatisprodukter på väldigt hög värme.

Maträtt	Tips
Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li> <li>▪ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.</li> <li>▪ Använd stor, tjock mat. Den innehåller mindre akrylamid.</li> </ul>
Bakning	Ställ in över-/undervärme på max. 200°C.
Småkakor	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ställ in över-/undervärme på max. 190°C.</li> <li>▪ Pensla bakverk och småkakor med ägg eller äggula. Det minskar akrylamidbildningen.</li> </ul>
Ugns-pommes-frites	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bred ut pommes fritesen jämnt fördelat i ett lager på plåten.</li> <li>▪ Ta minst 400 g per plåt, så att pommes fritesen inte blir torra.</li> </ul>

## 18.13 Konservering

Du konserverar frukt och grönt genom att hetta upp och försluta dem i lufttäta glas.

- Använd bara värmetåliga, rena och oskadade konserverglas, gummiringar och klämmor.
- Använd bara frukt och grönsaker utan skador.
- Använd bara glas i samma storlek och med samma livsmedel.

### **WARNING! – Risk för personskador!**

Fel vid konserveringen kan spräcka konserverglaset.

- ▶ Följ angivna inställningsvärden.
- ▶ Använd rena och oskadade konserverglas.
- ▶ Konservera max. sex glas på ½ eller 1 l samtidigt. Använd inte större glas.

### Förbereda frukt och grönt för konservering

1. Tvätta frukten och grönsakerna ordentligt.
2. Förbered frukt och grönt, t.ex. genom att skala, kärna ur och hacka.
3. Fyll glaset ca 2 cm under öppningen.
4. Fyll glaset med het vätska.
  - 1 l-glas kräver ca 4 dl vätska.
  - Frukt: avskummad sockerlag
    - Ca 250 g socker till söt frukt
    - Ca 500 g socker till syrlig frukt

Grönsaker:

– uppkokat vatten

5. Torka av glaskanterna. De måste vara rena.
6. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.
7. Förslut glasen med klämmor.

### Konservera frukt och grönt

1. Sätt in långpannan på fals 2.
  2. Ställ de förberedda glasen på långpannan så att de inte har kontakt med varandra.
  3. Häll 5 dl ca 80°C-igt vatten i långpannan.
  4. Ställ in enheten enligt de rekommenderade inställningsvärdena.
- ✓ Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Innehållet i glasen pärlar sig.

5. Frukt
  - Slå av enheten när alla glas pärlar sig.
  - Ta ut glasen ur ugnen efter den angivna eftervärmningstiden.
6. Grönsaker
  - Sänk temperaturen till 120°C när alla glas pärlar sig.
  - Slå av enheten och ta ut glasen ur ugnen efter den angivna eftervärmningstiden.
7. **OBS!**  
Glasen kan spricka vid för stora temperaturskillnader
  - ▶ Ställ inte glasen på kallt eller vått underlag.
  - ▶ Skydda glasen mot drag.

Ställ glasen på ren trasa och täck över.
8. Ta av klämmorna när glasen svalnat.

## Inställningsrekommendationer

### Konservering

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden för konservering av frukt och grönsaker. De kan bli påverkade av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen och kvaliteten på innehållet i glasen. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Grönsaker, rödbetor:	1-liters konserverglas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. fram till pärlning 2. från pärlning: 35 3. eftervärme: 30
Grönsaker, t.ex. gurkor	1-liters konserverglas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. fram till pärlning 2. eftervärme: 35
Grönsaker, t.ex. brysselkål	1-liters konserverglas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. fram till pärlning 2. från pärlning: 45 3. eftervärme: 30
Grönsaker, t.ex. bönor, kålrabbi, rödkål	1-liters konserverglas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. fram till pärlning 2. från pärlning: 60 3. eftervärme: 30
Grönsaker, t.ex. ärtor	1-liters konserverglas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. fram till pärlning 2. från pärlning: 70 3. eftervärme: 30
Stenfrukt, t.ex. körsbär, aprikoser, persikor, vindruvor, krusbär, sviskon	1-liters konserverglas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. fram till pärlning 2. eftervärme: 30
Kärnfrukt, t.ex. äpple, jordgubbar, björnbär	1-liters konserverglas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. fram till pärlning: 30-40 2. eftervärme: 25
Fruktmos, t.ex. äpple, päron och plommon	1-liters konserverglas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. fram till pärlning: 30-40 2. eftervärme: 35

### 18.14 Degjäsning

Jästdegar jäser snabbare i enheten än i rumstemperatur.

#### Degjäsning

Jäs alltid i 2 steg: först hela degen (degjäsning) sedan i bakform (styckjäsning).

1. Häll i degen i en värmetålig bunke.
2. Ställ bunken på gallet.

3. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.  
Slå inte på funktionen förrän ugnsutrymmet svalnat helt.
  4. Öppna inte luckan under jäsningen, då försvinner mycket fukt.
  5. Fortsätt att knåda och forma degen för bakning.
  6. Sätt in degen på angiven fals.
- Tips!** Vill du förvärma, styckjäs inte i enheten.

## Inställningsrekommendationer

### Degjäsning

Temperatur och tid beror på ingrediensernas typ och mängd. Så tabelluppgifterna är bara riktvärden.

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Jäsdeg, lätt	1. Bunke	1. 2	1.	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30
	2. Långpanna	2. 2	2.	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10-20
Jäsdeg, tung och fet	1. Bunke	1. 2	1.	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75
	2. Långpanna	2. 2	2.	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> Fövärm spisen i 5 minuter.

### 18.15 Provrätter

Översikterna är framtagna för provningsinstitutet för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1.

### Bakning

Följ anvisningarna vid bakning av provrätterna.

#### Allmänna anvisningar

- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn.
- Följ anvisningarna om fövärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Använd de lägre angivna temperaturerna vid bakning.

#### Falsar

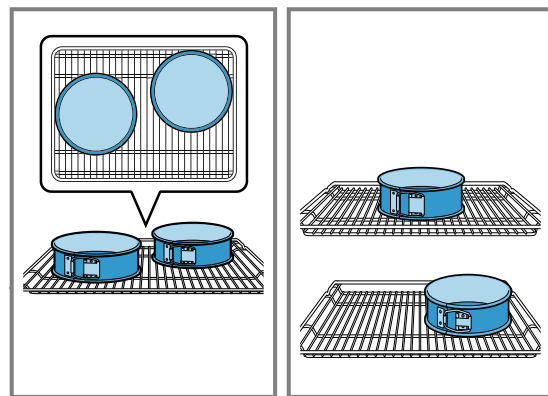
Gräddning på en fals:

- Långpanna/bakplåt: fals 3

- Formar på galler: fals 2

Baka med två springformar:

Har enheten flera falsar, ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.



## Inställningsrekommendationer

### Bakning

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Spritskakor	Långpanna	3		140-150	30-40
Kakor:	Långpanna	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Tårtbotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	30-40

<sup>1</sup> Fövärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen som fövärmning på enheter som har den funktionen.

<sup>2</sup> Fövärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen som fövärmning på enheter som har den funktionen.

### Grilla

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3	0,2-1,5



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line below the pencil icon and extending down the page.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001646183** (020207)

SV