



Bruksanvisning

HSE421120V





För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

ber vi dig läsa denna bruksanvisning. Därefter kan du dra nytta av spisens alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna spisens olika delar. Steg för steg visar vi hur du ställer in spisen. Det är mycket enkelt.

I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå - Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Smaklig måltid!

Bruksanvisning

HSE 421120 V

sv

9000484721

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	6
Säkerhetsanvisningar	6
Orsaker till skador	7
Upställning och anslutning	9
För installatören	9
Ställ upp spisen vågrätt	9
Din nya spis	10
Säkerhetslås för luckan	11
Häll	12
Ugnen	13
Före första användningen	16
Värma upp ugnen	16
Värma upp kokzonerna	16
Förrengöra tillbehör	16
Ställa in hällen	17
Gör så här	17
Ställa in ugnen	18
Inställning	18
Skötsel och rengöring	19
Rengöringsmedel	19
Ta ut och sätta in ugnsluckan	20
Ta ur och sätta i luckglas	22
Anmärkning	24
Råd vid fel	24
Byta ugnslampa i taket	25
Byta ugnstätning	26
Kundtjänst	26
Tabeller och tips	27

Innehållsförteckning

Kakor, tårter och småkakor	27
Tips vid gräddning	29
Kött, fågel, fisk	31
Tips vid stekning och grillning	34
Gratänger, varma smörgåsar	35
Djupfrysta färdigrätter	36
Speciella maträtter	37
Konservering	38
Tips för att spara energi	40
Akrylamid i livsmedel	41
Provrätter	42

Viktigt att veta

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Det är viktigt för att du ska kunna använda hällen säkert och korrekt.

Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

Transportskador

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

Miljövänlig avyttring



Avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna apparat är märkt i enlighet med EG-direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Säkerhetsanvisningar

Utrustningen är bara avsedd för hemanvändning. Använd spisen endast för att tillaga maträtter.

Apparaten får inte användas på egen hand av vuxna och barn

- som fysiskt, sensoriskt eller mentalt inte klarar av det
- eller som saknar de kunskaper och den erfarenhet som krävs för att hantera apparaten på ett korrekt och säkert sätt.

Varma ytor



Vidrör inte de varma kokzonerna, ugnsutrymmet eller värmeelementen. Risk för brännskador!

Håll alltid barn på avstånd.

Öppna ugnsluckan försiktigt. Det kan komma ut het ånga.

Förvara inte brännbara föremål i ugnen. Brandfara!

Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Även området runt kokzonerna kan bli mycket varmt. Brandfara!

Överhettning av olja och matfett



Se till att anslutningskablar till elapparater inte kläms fast i den varma ugnsluckan, och dra dem aldrig över den varma hällen. Kablarnas isolering kan smälta. Fara för kortslutning!

Var försiktig när du lagar till mat som innehåller sprit (t.ex. konjak, rom).

Alkoholen förångas vid hög temperatur.

Alkoholångorna kan antändas i ugnen under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!

Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.

Olja och fett som överhettas kan lätt börja brinna. Brandfara!

Värm aldrig upp fett eller olja utan uppsikt.

Om olja självantänder, släck aldrig elden med vatten.

Lägg genast på ett lock eller en tallrik. Stäng av kokzonen. Låt kärlet svalna på kokzonen.

Reparationer



Icke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för stötar!

Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Byt aldrig ut en skadad anslutningsledning själv. Risk för stötar! Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får byta ut anslutningsledningen.

Koppla ifrån säkringen i säkringslådan om spisen är defekt.

Kontakta service.

Orsaker till skador

Skador på hällen

Se till att kokzonerna inte kopplas på, t.ex. av lekande barn, när spislocken har lagts på.

Håll kokzonerna torra. De kan skadas av saltvatten eller blöta kastrullbottnar.

Avlägsna mat som kokat över omedelbart. Använda höga kastruller när du tillagar rätter med mycket vätska. Då kan inget koka över.

Låt aldrig kokzonerna vara på utan kastrull. Använd inte kastruller med ojämn botten. Sådana kastruller tar inte upp tillräckligt med värme från kokzonerna. Kokzonerna kan bli rödglödgrade.

Täck inte över hällen med skyddsfolie. Skador kan uppstå.

Området mellan kokzonerna kan bli mycket varmt om kokzonerna är tillkopplade en längre tid. Detta är tekniskt betingat.

Skador på ugnen

Skjut inte in någon bakplåt på ugnens botten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnens botten. Ställ inget kärl på ugnens botten.

Värmen anhopas. Gräddnings- och tillagningstiderna stämmer då inte och emaljen skadas.

Håll inte vatten i ugnen när den är varm. Emaljen skadas.

Lägg inte på för mycket frukt på plåten vid gräddning av mycket saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten lämnar fläckar som inte kan tas bort. Använd i stället den djupare långpannan.

Man får inte sätta eller ställa sig på den öppna ugnsluckan.

Skador på sockellådan

Lägg inga varma föremål i sockellådan. Denna kan skadas.

Skador på möbelfronter i närheten

Låt inte ugnen svalna med öppen lucka. Även om ugnsluckan bara är lite öppen kan intilliggande skåpytor skadas med tiden.

Om ugnstätningen är kraftigt nedsmutsad, kan ugnsluckan inte längre stängas ordentligt. Angränsande möbelfronter blir med tiden skadade. Håll tätningen ren.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

En behörig fackman måste utföra elanslutningen. Ansvarig elleverantörs föreskrifter måste följas.

Om spisen ansluts på ett felaktigt sätt upphör skadegarantin att gälla.

För installatören

Säkerhetsföreskrifter

På installationsplatsen måste det finnas en allpolig brytare med en kontaktöppning på minst 3 mm. Vid anslutning med stickkontakt är detta inte nödvändigt, om användaren kan komma åt stickkontakten.

Apparater försedda med stickkontakt får endast anslutas till jordade vägguttag som installerats enligt föreskrift.

Elsäkerhet: Spisen är av säkerhetsklass I och får endast användas i kombination med skyddsledaranslutning.

Vid anslutning av spisen ska en nätanslutningsledning av typ H 05 VV-F eller liknande användas.

Ställ upp spisen vågrätt

Ställ alltid spisen direkt på golvet.

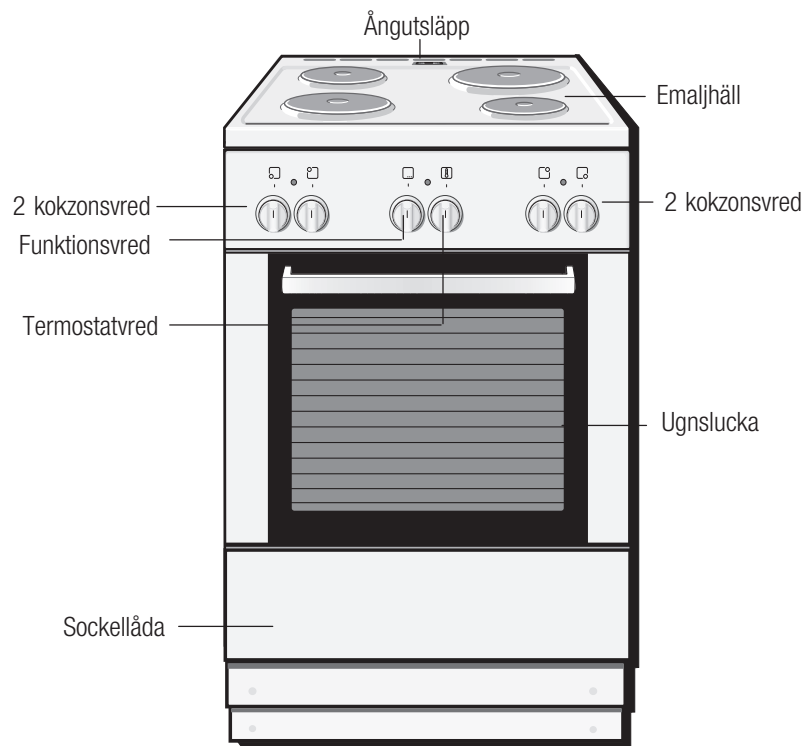
Spisens fötter är ställbara i höjdlid. Sockeln går att höja ca 15 mm.

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Väggfäste

Använd det medföljande vinkeljärnet för att fästa spisen vid väggen så att den inte kan välta. Följ monteringsanvisningen för väggfästet.

Din nya spis

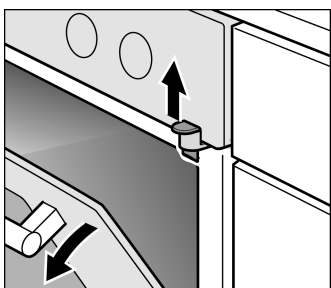


Säkerhetslås för luckan

För att barn inte ska kunna bränna sig på den heta ugnen, har ugnsluckan en spärr. Den sitter ovanför ugnsluckan.

Öppna ugnsluckan

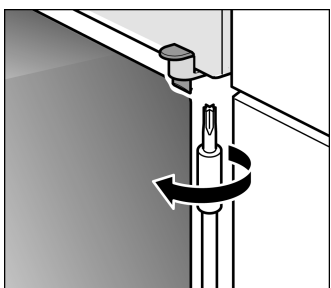
Tryck spärren uppåt.



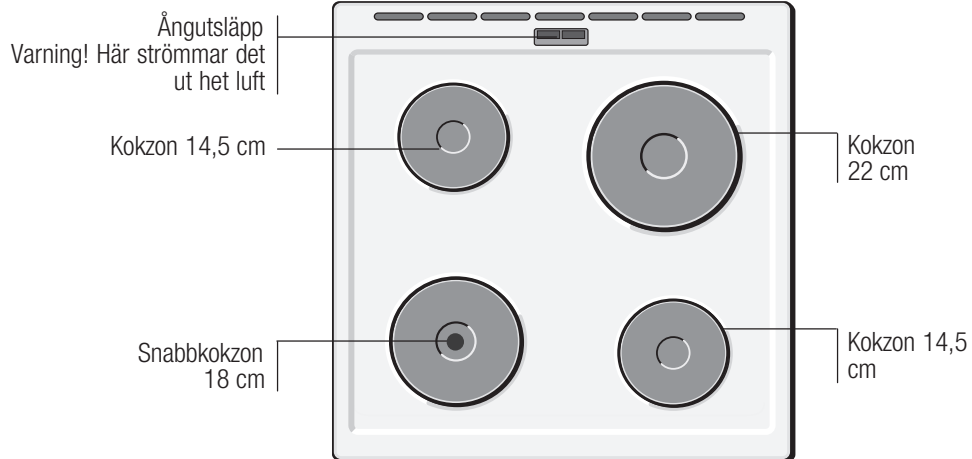
Ta bort spärren

När du inte längre behöver luckspärren eller när den är nedsmutsad:

1. Öppna ugnsluckan.
2. Skruva bort skruven.
3. Stäng ugnsluckan.



Häll

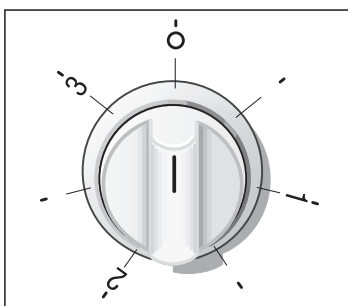


Snabbkokzoner med röd punkt

Om man ställer in dessa kokzoner på högsta effektläget, värms de upp snabbare.

Kokzonsvred

Med kokzonsvreden ställer du in uppvärmningseffekten för de enskilda kokzonerna.



Lägen

0 Från

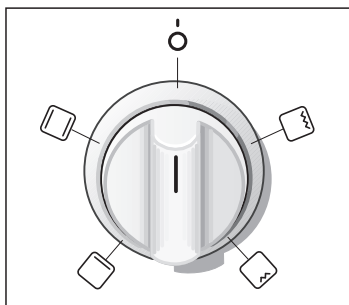
Effektläge ½ lägsta effekt

Effektläge 3 högsta effekt

Kokzonsvreden kan vridas åt höger eller vänster.

Ugnen

Funktionsvred



Med funktionsvredet ställer man in ugnsfunktionen för ugnen.

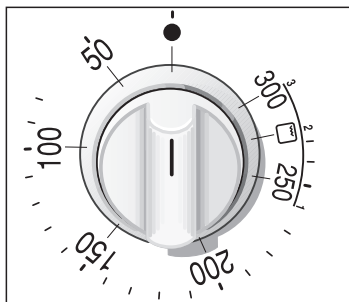
Funktionsvredet kan vridas åt höger eller vänster.

Lägen

0	Från
Över- och undervärme	för gräddning och stekning på en fals
Undervärme	för eftergräddning eller -rostning och till konservering
Grill, liten grilllyta	för grillning av små mängder
Grill, stor grilllyta	för grillning av flera stekar, korvar, fisk och varma smörgåsar

När man ställer in tänds ugnslampan.

Termostatvred



Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

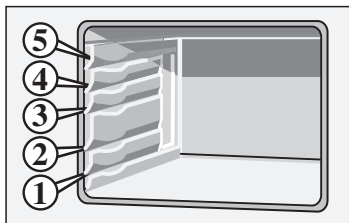
Vrid termostatvredet endast åt höger.

Temperatur

•	Från
50-300	Temperaturområde i °C
Grill	Läge
svag	1
medel	2
kraftigt	3

Kontrolllampan över termostatvredet lyser när ugnen värms upp. Under uppvärmningspauserna slocknar den. Under grillningen lyser inte lampan.

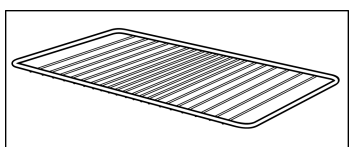
Ugn



Tillbehöret kan skjutas in på 5 olika falsar i ugnen.

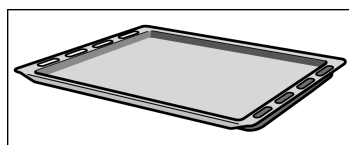
Tillbehöret kan dras ut till 2/3, utan att det välter. På så sätt kan man lätt ta ut maten ur ugnen.

Tillbehör



Galler

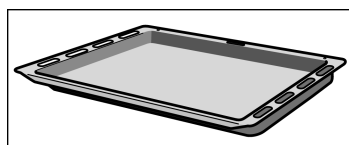
för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.



Bakplåtar av emalj HEZ 331000

för kakor och småkakor.

Skjut in bakplåten i ugnen till anslaget med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Långpanna HEZ 332000

för saftiga kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den kan även användas som uppsamlingskärl för fett när man grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan i ugnen till anslaget med den sluttande kanten mot ugnsluckan.

Extratillbehör*

Galler HEZ334001	för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
lläggsgaller HEZ324000	för grillrätter. Ställ alltid gallret i långpannan. Droppande fett och köttsaft fångas upp i långpannan.
Långpanna HEZ332010 med släppa lätt-beläggning	Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan.

Extratillbehör*

Grillplåt HEZ325000	Används vid grillning i stället för grillgallret eller som stänkskydd i ugnen.
Emaljbakplåt HEZ331010 med släppa lätt-beläggning	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten.
Pizzaplåt HEZ317000	för pizza, djupfrost och stora kakor.
Glasform HEZ336000	Djup glasform som även kan användas vid servering.
Stekgryta av glas HMZ21GB	för grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen.
Metallstekgryta HEZ6000	Stekgrytan har emaljerad utsida och släppa lätt-beläggning på insidan.
XXL-gryta HEZ390800	för stora mängder, t.ex. flera fiskar. Grytans utsida är granitemaljerad och glaslocket är ugnssäkert. Glaslocket kan även användas som gratängform.
Baksten HEZ327000	Bakstenen är perfekt för bröd, småbröd och pizza som ska ha knaprig botten. Bakstenen ska alltid förvärmas till rekommenderad temperatur.
Proffslångpanna med galler HEZ333000	för tillredning av större mängder mat.
Lock till proffslångpanna HEZ333001	gör proffslångpannan till en proffsstekgryta.
Proffsvagn Plus HEZ333102	för tillagning av stora mängder mat. Hela tillbehöret består av en djup panna, en låg panna, ett iläggsgaller, ett galler för uppläggning och en teleskåpvagn. Det går alldeles utmärkt att grilla med gallret ovanpå.
Lock till proffslångpanna HEZ333101	gör proffslångpannan till en proffsstekgryta.
Skyddsgaller	Skyddsgallret fästs på ugnsluckan. Den gör så att småbarn inte kommer i kontakt med den heta ugnsluckan. Skyddsgallret har beställningsnummer 469 088 och kan beställas via kundtjänst.

* Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment i till din spis i våra kataloger eller på Internet.
Extratillbehören köper du hos våra återförsäljare.

Före första användningen


I detta kapitel kan man läsa om allt man måste göra innan man lagar mat på spisen för första gången.

Värm upp ugnen och rengör tillbehören. Läs säkerhetsanvisningarna i kapitlet "Viktigt att veta".

Värma upp ugnen

För att ta bort lukten av ny ugn värmer man upp den tomma, stängda ugnen.

Gör så här

1. Ställ funktionsvredet på .
2. Ställ in 240 °C med termostatvredet.

Efter 60 minuter stänger man av ugnen med funktionsvredet.

Värma upp kokzonerna

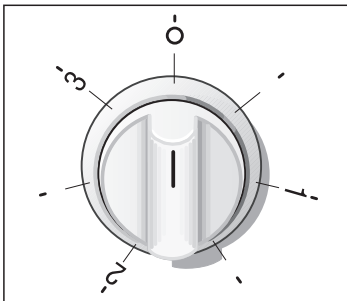
Värm upp kokzonerna, en i taget utan kastrull i tre minuter på det högsta effektläget. Då försvinner lukten som är typisk för nya spisar.

Förrengöra tillbehör

Innan tillbehöret används för första gången ska man rengöra det ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en disktrasa.

Ställa in hällen

Gör så här



Med kokzonsvreden ställer du in uppvärmnings-effekten för de enskilda kokzonerna.

- 0 = Kokzonen av
- 1/2 = Lägsta effektläge
- 3 = Högsta effektläge

Uppvärmning	1/2 eller 1	beroende på mängd
Matlagning på hällen	3	Koka upp
	1	Fortsatt kokning / vid behov högre eller lägre
Steka	3	Hetta upp fett / bryna
	2	Fortsatt stekning

Anmärkning

När man ställer in effektläget för en kokzon lyser kontrollampan.

Kokzonsvreden kan vridas åt höger eller vänster.

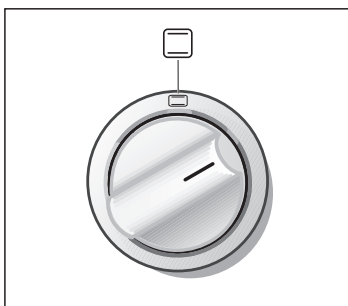
Ställa in ugnen

Ugnen ställer du lätt in med funktionsvredet och termostadvredet.

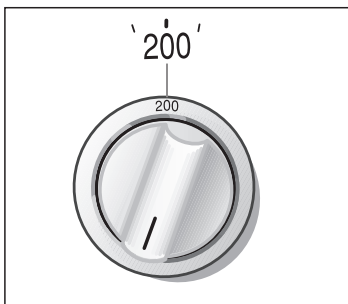
I kapitlet Tabeller och tips finns lämplig ugnsfunktion och temperatur för många maträtter.

Inställning

Exempel:
Över-/ undervärme , 200 °C



1. Välj önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.


Stänga av

Stäng av med funktionsvredet när rätten är färdig.

Ändra inställning

Temperatur eller grilläge kan ändras när som helst.

Skötsel och rengöring

 Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt. Risk för kortslutning!

Använd aldrig kraftiga eller skurande rengöringsmedel. Det kan skada ytan. Får du sådana medel på ugnnsfronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

Rengöringsmedel

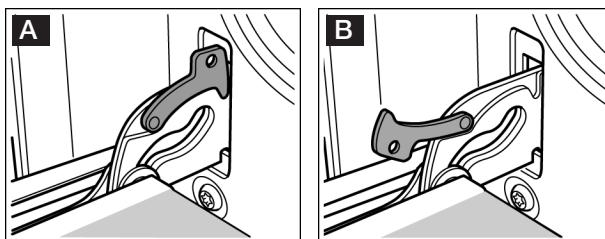
Produktens utsida	Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa.
Emaljhall	Varmt vatten och diskmedel. Torka torrt med mjuk trasa.
Kokplattor	Skurmedel, t.ex. Jif, ATA eller Svinto. Slå på kokplattorna ett slag efter rengöringen, så torkar de. Fuktiga plattor kan börja rosta med tiden. Stryk till sist på skyddsmedel. Torka genast bort matrester och mat som kokat över.
Spiralkokplattor	Missfärgningar som skimrar i gult till blått på spiralkokplattorna kan tas bort med "Stahl-Fix" eller "Sido!". Använd alltså inte skurande eller nötande medel.
Ugn	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning. Hårt sittande smuts: Använd bara ugnrensrengöringsmedel i kall ugn.
Ugnslampans täckglas	Varmt vatten och diskmedel.
Tätning	Varmt vatten och diskmedel.
Luckor	Glasrengöring, Glasskrapan är inte lämplig.
Säkerhetslås för luckan	Varmt vatten och diskmedel.
Sockellåda	Varmt vatten och diskmedel.
Tillbehör	Blötlägg i varmt vatten och diskmedel. Rengör med diskborste eller -svamp.

Ta ut och sätta in ugnsluckan

Du kan ta ut ugnsluckan för rengöring och för demontering av luckskivorna.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärren är nedfälld (Bild A) är ugnsluckan spärrad. Den kan inte tas bort.

När spärren för borttagning av ugnsluckan är uppfälld är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop (Bild B).

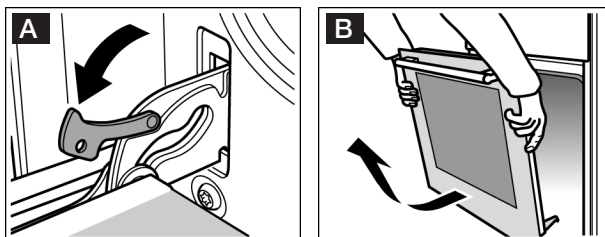


Skaderisk! Gångjärnen går ihop med stor kraft när de inte är säkrade.

Se till att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska ta bort ugnsluckan.

Haka av luckan

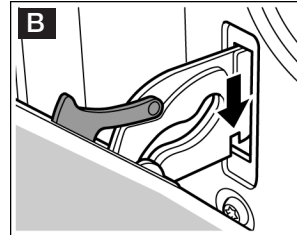
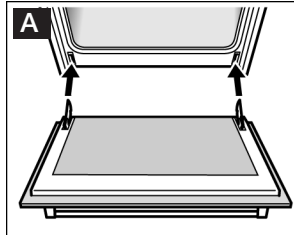
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll upp vänster och höger spärr (Bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget (Bild B).
Fatta tag till vänster och höger med båda händerna. Stäng luckan en aning och dra ut den.



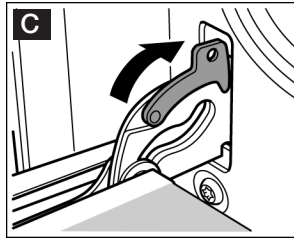
Haka fast luckan


Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordningsföljd.

1. Se till att både gångjärnen förs in i öppningen när du hakar fast ugnsluckan (Bild A).
2. Gångjärnet måste haka i på båda sidorna (Bild B).



3. Fäll ned båda spärrarna igen (Bild C).
Stäng ugnsluckan.



 Skaderisk! Ta inte tag i gångjärnet om ugnsluckan faller ut oavsiktligt eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

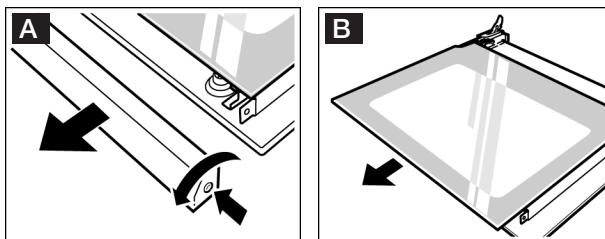
Ta ur och sätta i luckglas

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

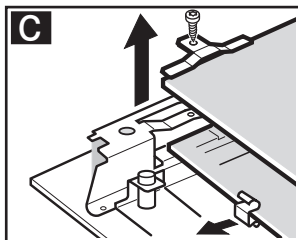
Se till så att du sätter tillbaka glasen i rätt ordning när du tar bort de inre glasen.

Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Lossa skruvarna till vänster och höger. (Bild A)
3. Lyft och dra ur det övre glaset. (Bild B)



4. Skruva loss de stora klammorna till höger och vänster och ta bort dem. (Bild C)
Ta ur mellanglaset.
5. Dra av de små klammorna från det undre glaset. (Bild C)
Dra ut glaset snett uppåt.

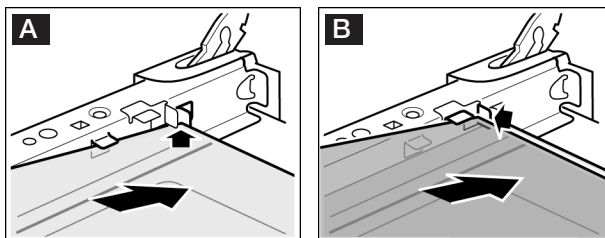


Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

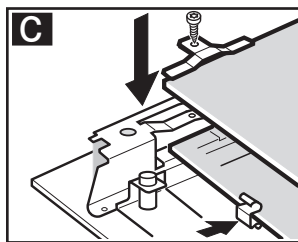
Använd inga kraftiga eller skurande medel, inte heller glasskrapa. Glaset kan skadas.

Montera

1. Skjut i det nedre glaset snett bakåt. (Bild A)
2. Lägg de små klammorna till vänster och höger på den undre glasrutan.
3. Skjut in mellanglasets. (Bild B)



4. Sätt på de små klammorna på det undre glaset. (Bild C)
5. Sätt på och skruva fast de stora klammorna till höger och vänster. (Bild C)



6. Skjut in det övre glaset snett bakåt. Den blanka ytan ska vara utåt.
7. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
8. Häng på ugnsluckan igen.

Ugnen får användas igen först när du kontrollerat att skivorna monterats korrekt.

Anmärkning

Emaljen i ugnen bränns in vid mycket höga temperaturer. Därför kan det förekomma små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Behandla aldrig sådana missfärgningar med hårda skursvampar eller kraftiga rengöringsmedel.

Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Rostskyddet fungerar.

Råd vid fel

Om ett fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Kontrollera följande innan du kontaktar service

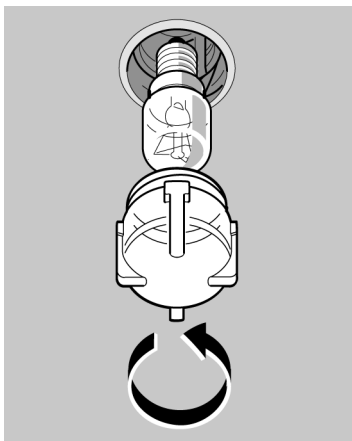
Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Defekt säkring.	Kontrollera att säkringen till spisen är hel.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

Om reparationen inte utförs fackmässigt kan allvarliga skador uppstå.

Byta ugnslampa i taket

Gör så här



Byta lampglas

Om ugnslampan är trasig måste den bytas. Värmebeständiga reservlampor på 25 watt finns hos service eller i fackhandeln. Ange E-numret och FD-numret för spisen. Använd endast dessa lampor.

1. Koppla ifrån ugnssäkring i säkringslådan.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Skruva ut lampskyddet inuti ugnen genom att vrida det åt vänster.
4. Ersätt lampan med en annan av samma typ.
5. Skruva tillbaka lampskyddet.
6. Ta ut kökshandduken och sätt tillbaka säkringen.

Byt lampglaset om det är trasigt. Lampglas beställer du hos service. Ange E-numret och FD-numret för spisen.

Byta ugnstätning

Om ugnstätningen är defekt måste den bytas av en fackman från kundservice. En defekt ugnstätning kan medföra stora energiförluster. Angränsande skåpötor kan skadas.

Kundtjänst

Om spisen måste repareras hjälper vår kundtjänst dig gärna. Adress och telefonnummer till närmaste serviceverkstad finns i telefonkatalogen. Även de angivna kundtjänstcentrumen kan hjälpa dig att hitta en lokal serviceverkstad.

E-nummer och FD-nummer

Ange produktens E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst. Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan. För att man slipper leta länge vid en störning, kan det vara en god idé att skriva upp numren här på en gång.

Tabeller och tips

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Här kan du se vilken ugnsfunktion och temperatur som passar bäst för den maträtt du vill tillaga, vilket tillbehör som är lämpligast att använda och på vilken fals rätten ska tillagas. Du får många tips på kärl och tillredning, och hjälp till enklare felsökning och åtgärder, om något skulle bli fel någon gång.

Kakor, tårter och småkakor

Bakformar

Mörka bakformar av metall fungerar bäst.









Ställ kakformen på gallret.

Tabeller

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn. På så vis sparar du energi. Om ugnen förvärms, blir den angivna gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.

Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Om det behövs ställer man in ett högre värde nästa gång.

Ytterligare information finns under "Tips vid bakning" i anslutning till tabellerna.

Kakor i form	Form på gallret	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka enkel	Sockerkaks-/krans-/avlång form	2		170-190	50-60
Sockerkaka fin (t ex sandkaka)	Sockerkaks-/krans-/avlång form	2		150-170	60-70
Mördegsbotten med kant	Kakform med löstagbar botten	1		170-190	25-35
Tårtbotten av sockerkakssmet	Pajform	2		150-170	20-30
Tårtbotten av fin sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten	2		160-180	30-40
Fruktkaka eller cheese cake, mördeg*	Mörk kakform med löstagbar botten	1		170-190	70-90
Fin fruktkaka, av sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten/sockerkaksform	2		160-180	50-60
Kryddade bakverk* (t ex quiche/lökpaj)	Kakform med löstagbar botten	1		180-200	50-60

* Låt kakor svalna ca 20 minuter i ugnen.

Kakor på plåt		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning (t ex kakor i form)	Plåt	2		170-190	20-30
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Plåt	3		170-190	40-50
Rulltårta (förvärm ugnen)	Plåt	2		190-210	15-20
Vetelängd med 500 g mjöl	Plåt	2		160-180	30-40
Stollen med 500 g mjöl	Långpanna	3		160-180	60-70
Tysk stollen med 1 kg mjöl	Långpanna	3		150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2		180-200	55-65
Pizza	Plåt	2		220-240	25-35

Bröd och småfranska		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd (bakat med jäst) med 1,2 kg mjöl* (förvärm ugnen)	Långpanna	2		300	8
				200	35-45
Surdegsbröd med 1,2 kg mjöl* (förvärm ugnen)	Långpanna	2		300	8
				200	40-50
Småfranska (förvärm ugnen)	Plåt	3		190-210	15-20

* Häll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

Småkakor		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Plåt	3		150-170	10-20
Maräng	Plåt	3		80-100	90-180
Petits-choux	Plåt	2		200-220	30-40
Nötkakor	Plåt	3		100-120	30-40
Smördeg	Plåt	3		200-220	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i tabellen för bakning.
Hur man 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 grader lägre. Följ tiden för omrörningen som anges i receptet.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar man kakan försiktigt från formen med en kniv.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Skjut in kakan längre ner i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. Droppa sedan på t ex fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och förkorta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Kakor med saftig fyllning: Förgrädda först botten. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så gräddas bakverket jämnare. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill. Fruktsaften rinner över.	Använd den djupare långpannan nästa gång.
När saftiga kakor gräddas bildas kondens.	Vid gräddning kan vattenånga uppstå. Den släpps ut via ugnsluckan eller hällens ångutsläpp, beroende på spisens utförande. Vattenången kan bilda vattendroppar på apparaten eller på intilliggande skåpluckor. Detta är helt normalt.

Kött, fågel, fisk

Kärl

Du kan använda vilket värmebeständigt kärl som helst. För stora stekar är även långpannan lämplig.

Ställ alltid kärlet mitt på gallret.

Heta glaskärl ska alltid ställas på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tips om stekning

Stekresultatet beror på köttets typ och kvalitet.

Tillsätt 2-3 matskedar vätska till magert kött och 8-10 matskedar till stekar, beroende på storlek.

Köttstycken bör vändas efter halva stektiden.

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

Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Skivor av kött bör helst vara lika tjocka. De bör vara minst 2-3 cm tjocka. På så sätt får de jämn och fin färg och förblir härligt saftiga. Salta alltid först efter grillningen.

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

Skjut dessutom in långpannan på fals 1. Köttsaften fångas upp och ugnen hålls ren.

Vänd grillbitarna efter två tredjedelar av den angivna tiden.

Grillelementet kopplas till och från under hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på det inställda grillläget.

Kött

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn. De tider som anges i tabellerna är riktvärden. Stektiderna är beroende av köttstort, vikt och kvalitet.

Kött	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Nöstek (t ex högrev)	1 kg		2	☐	200-220	120
	1,5 kg	övertäckt	2	☐	190-210	140
	2 kg		2	☐	180-200	160
Fransyska	1 kg		2	☐	210-230	70
	1,5 kg	öppet	2	☐	200-220	80
	2 kg		2	☐	190-210	90
Rostbiff, rosa*	1 kg	öppet	2	☐	210-230	60
Biffar, genomstekta		Galler***	5	☐	3****	20
Biffar, rosa		Galler***	5	☐	3****	15
Fläskkött utan svål (t ex karrébit)	1 kg		2	☐	210-230	100
	1,5 kg	öppet	2	☐	200-220	130
	2 kg		2	☐	190-210	150
Fläskkött med svål** (t ex bog, lägg)	1 kg		2	☐	210-230	130
	1,5 kg	övertäckt	2	☐	200-220	160
	2 kg		2	☐	190-210	180
Kassler med ben	1 kg	övertäckt	2	☐	210-230	70
Köttfärs	750 g	öppet	2	☐	200-220	70
Grillkorv	ca 750 g	Galler***	4	☐	3	15
Kalvstek	1 kg	öppet	2	☐	190-210	100
	2 kg		2	☐	170-190	120
Lammfiol, benfri	1,5 kg	öppet	2	☐	170-190	120

* Vänd rostbiff efter halva tiden. Sveg in den i aluminiumfolie efter tillagningen och låt den vila i ugnen i 10 minuter.

** Skär skårar i svålen på fläskkött och placera köttbiten först med svålen nedåt i kärlet om den ska vändas.

*** Skjut in långpannan på fals 1.

**** Fövärm grillen i ca 3 minuter.

Fågel

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Om man grillar direkt på gallret skjuter man in långpannan på fals 1.

Anka och gås: Stick hål på skinnet under vingarna så att fett kan rinna ut.

Fågel blir särskilt knaprig och brun, om man vid slutet av stektiden penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice

Fågel	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Kycklinghalvor, 1-4 st	à 400 g	Galler	2		210-230	50-60
Bitar av kyckling	à 250 g	Galler	2		210-230	30-40
Kyckling, hel, 1-4 st	à 1 kg	Galler	2		210-230	60-80
Anka	1,7 kg	Galler	2		200-220	90-100
Gås	3 kg	Galler	2		190-210	100-120
Liten kalkon	3 kg	Galler	2		200-220	80-100
2 kalkonlår	à 800 g	Galler	2		200-220	100-120

Fisk

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Fisk	Vikt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Grillad fisk	à 300 g	Galler*	3		2	20-25
Stekt fisk	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Fisk i skivor, t ex kotletter	à 300 g	Galler*	4		2	20-25








* Skjut in långpannan på fals 1.

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgiften 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 eller tillsätt mindre vätska nästa gång.
När man öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ången kan bilda kondensvatten som droppar från spis och skåpluckor.

Gratänger, varma smörgåsar

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grill	Tillagningstid i minuter
Söta gratängrätter (t ex kvargsufflé med frukt)	Gratängform	2		180-200	40-50
Gratängrätter av tillagade ingredienser (t ex lasagne)	Gratängform	3		210-230	30-40
Gratängrätter av råa ingredienser* (t ex potatisgratäng)	Gratängform	2		160-180	50-60
Rostat bröd	4 stycken 12 stycken	4		3	6-7
		5		3	4-5
Varma smörgåsar	4 stycken 12 stycken	4		3	7-10
		4		3	5-8





* Gratängen får inte vara högre än 2 cm.

** Skjut alltid in långpannan på fals 1.

Djupfrysta färdigrätter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt		Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Strudel med fruktfyllning*	Långpanna	3		200-220	30-40
Pommes frites*	Långpanna	3		210-230	25-30
Pizza*	Galler	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Galler	3		200-220	20-25

* Täck tillbehöret med bakplåtspapper. Kontrollera att bakplåtspapperet tål ugnstemperaturen.

OBS!

Långpannan kan slå sig vid tillagning av djupfrysta livsmedel. Detta beror på den stora temperaturskillnaden. Långpannan blir plan igen när den används i ugnen.

Speciella maträtter

Du kan ställa in temperaturer från 50 till 300 °C på enheten. Du lyckas lika bra med en krämig yoghurt på 50 °C som med en lös jäsdeg.



Yoghurt

Koka upp standardmjölk (3,5%), kyl den till 50 °C. Rör i 150 g yoghurt. Häll över i koppar eller glasburkar med skruvlock och ställ dem övertäckta på gallret. Förvärm i 5 minuter på 50 °C. Tillred enligt anvisningarna.

Jäsa deg

Gör jäsdegen som vanligt. Lägg i en värmebeständig form av glas eller keramik. Förvärm ugnsutrymmet i 5 minuter. Slå av enheten och låt degen jäsa i avstängd ugn.

Tillagning

Maträtt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tid
Yoghurt	Ställ koppar eller glasburkar med skruvlock på galler	1		50	6-8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form	på ugnsbotten		50 °C, slå av enheten, sätt in jäsdegen i ugnsutrymmet	5 min. 20-30 min.

Konservering

Förberedelser

Använd lika stora glas. Uppgifterna i tabellen gäller för runda enlitersglas. Obs! Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Glasen och gummiringarna måste vara rena och felfria.

Använd endast felfria frukter och grönsaker.

Diska dem noggrant.

Fyll i frukt eller grönsaker i glasen.

Torka av glaskanterna så att de blir helt rena.

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


Förslut glasen med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i ugnen.

Tabeller

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glasen.

Gör så här

1. Skjut in långpannan på fals 2.
2. Ställ glasen i pannan så, att de inte vidrör varandra.
3. Häll en halv liter hett vatten (ca 80 °C) i långpannan.
4. Stäng ugnsluckan.
5. Ställ funktionsvredet på undervärme .
6. Ställ termostatvredet på 170-180 °C.

Konservering av frukt

Så snart det pärlar sig i glasen, dvs. när många små bubblor stiger mot ytan (efter ca 40 till 50 minuter) stänger man av termostatvredet. Funktionsvredet ska fortfarande vara tillkopplat.

Efter 25 till 35 minuters restvärme tar man ut glasen ur ugnen. Om glasen svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilka gör till att den konserverade frukten surnar. Stäng av med funktionsvredet.

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Restvärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Stänga av	Ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Stänga av	Ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Stänga av	Ca 35 minuter

Konservering av grönsaker

Vrid tillbaka termostatvredet till ca 120 - 140 °C så snart små bubblor stiger mot ytan i glasen. När man kan stänga av termostatvredet anges i tabellen. Låt grönsakerna stå ytterligare 30-35 minuter i ugnen. Funktionsvredet ska fortfarande vara tillkopplat.

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar 120-140 °C	Restvärme
Gurka	-	Ca 35 minuter
Rödbetor	Ca 35 minuter	Ca 30 minuter
Brysselkål	Ca 45 minuter	Ca 30 minuter
Böner, kålrabbi, rödkål	Ca 60 minuter	Ca 30 minuter
Ärter	Ca 70 minuter	Ca 30 minuter

Ta ut glasen

Ställ inte glasen på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

Tips för att spara energi

i ugnen

Förvärm ugnen endast om det anges i ett recept eller i tabellen i bruksanvisningen.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.

Flera kakor gräddas med fördel efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för den andra kakan. Man kan även skjuta in två avlånga formar bredvid varandra.

För längre tillagningstider kan man stänga av ugnen 10 minuter före färdigtiden och använda restvärmen för att laga färdigt maträtten.

på hällen

Vi rekommenderar kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. En ojämn kastrullbotten förlänger tillagningstiden.

Välj alltid en kastrull med rätt storlek för den mat som skall tillagas. En större, endast delvis fylld kastrull behöver mycket energi.

Lägg alltid på ett passande lock på kastrullen.

När kastrullens botten är lika stor som kokzonen är värmeöverföringen som bäst. Observera när du köper kastruller att tillverkaren ofta anger kastrullens övre diameter. Den är oftast större än diametern på kastrullens botten.

Sänk effektläget i rätt tid.

Akrylamid i livsmedel

Vilken mat gäller det?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelsrika produkter, t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd, konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning

Allmänt

Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.
Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.
Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Använd så färsk potatis som möjligt vid stekning och fritering.
Potatisen får inte ha gröna fläckar eller groddar.

Gräddning

Med över-/undervärme max. 200 °C.

Småkakor

Med över-/undervärme max. 190 °C.

Ägg eller äggula minskar akrylamidbildning.

Fördela jämnt på plåten i ett lager. Gör minst 400 g per plåt, så slipper du få torr pommes frites.

Pommes frites i ugn

Stekning i stekpanna

Stek upp kokt potatis som stekpotatis. Använd margarin i stället för olja om du råsteker potatis.

Fritering

Oljan får inte vara hetare än 175 °C. Kontrollera temperaturen med oljetermometer.

Förhållandet friterat/olja ska vara 1:10 till max. 1:15, t.ex. 100 g pommes frites i 1,5 l olja.






Vattna ur färsk potatis en timme före fritering.

Provrätter

Enligt normerna DIN 44547 och EN 60350



Gräddning

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt	Tillbehör och anmärkningar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Spritsade kakor	Emaljplåt	2		150-170	20-30
Småkakor 20 st	Emaljplåt	3		160-180	20-30
Sockerkaka	Kakform med löstagbar botten	2		160-180	30-40
Vetebröd (pizza)	Emaljplåt	3		170-190	40-50
Äppelpaj	Galler+ 2 Kakform med löstagbar botten Ø 20 cm*	1		190-210	70-80

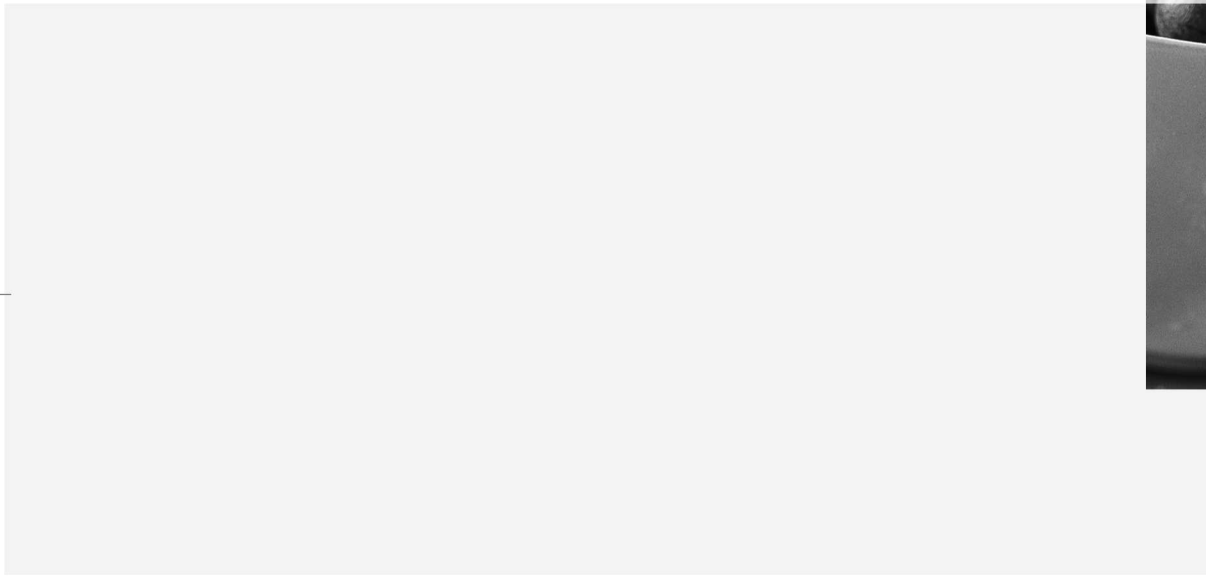
Grillning

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rostat bröd (förvärm ugnen i 10 minuter)	Galler	5		3	1-2
Hamburgare 12 st*	Galler	4		3	25-30

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tiden. Skjut alltid in långpannan på fals 1.





Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HSE421120V
9000 484721
BO • sv • 031189