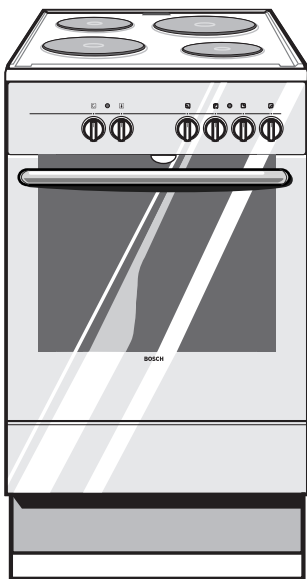


BOSCH

SE Bruksanvisning



BOSCH

Du har valt en kvalitetsspis, som du kommer att ha stor nytta av i ditt kök under många år.

Läs noga igenom hela bruksanvisningen så att du lär dig använda alla de tekniska funktioner spisen är utrustad med.

Först i bruksanvisningen kommer viktiga fakta om säkerhet.

Nästa avsnitt visar spisens manöverpanel och vilka tillbehör som medföljer. Här finns också en översikt över de olika ugnsfunktionerna.

Tabellerna med exempel på hur du kan baka och laga mat i ugnen och på spisen är uppbyggda så att du steg för steg ser vilka inställningar du ska göra. Här finns typiska maträtter med uppgifter om lämpligt tillagniskärl. Vilken fals plåten/gallret ska skjutas in på och vilka inställningar som ger bästa tillagningsresultatet.

För att spisen ska förbli i fint skick så länge som möjligt finns i slutet av bruksanvisningen råd om skötsel och rengöring. Och skulle det bli något fel på spisen finns råd om hur du själv kan avhjälpa enklare fel.

Innehållsförteckningen är utförlig så att du snabbt ska hitta det avsnitt du letar efter.

Innehåll

Före anslutning

Före anslutning	6
Förpackningsmaterialet och den gamla spisen	6

Uppställning och anslutning

Till installatören	7
Nivåjustering	8
Tippskydd	8

Viktigt att veta

Säkerhetsanvisningar	9
Så undviker du skador på spisen	10

Om spisen

Beskrivning av spisen	11
Manöverpanelen	12
Barnspärr	14
Ugnsfunktioner	15
Ugnens inredning och utrustning	16

Före första användningen

Kokplattorna	17
Ugnen	17

Matlagning på hällen

Hällen	17
Gör så här	18
Normalkokplattor	18
Snabbplatta med röd prick	18
Så sparar du värdefull energi	19

Innehåll

Bröd, kakor och småkakor	20
Råd och tips vid bakning	24

Kött, fågel, fisk	27
Tips om stekning och grillning	31

Puddingar, gratänger, varma smörgåsar

Djupfrysta färdiglagade produkter	33
-----------------------------------	----

Konservering

Skötsel och vård	
Utsidan	36
Hällen	36
Ugnen	36
Kokplattorna	37
Utdragslådan	37
Plåtar/galler	37

Råd vid fel	38
Reservdelar	38
Byte av ugnslampa	38

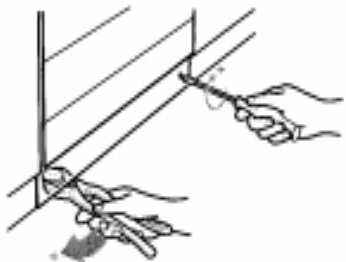
Konsument-bestämmelser

Service	39
E-Nr. och FD-Nr.	39

	Före anslutning
Före anslutning	Läs noga igenom helabruksanvisningen innan spisen används. Här finns viktig information om säkerhet, användning och skötsel. ☐ Spara bruksanvisningen till den som ev. övertar spisen efter dig. ☐ Kontrollera att hällen inte skadats, t.ex. att glaskeramiken eller den omgivande ramen uppvisar repor. ☐ Spisen får inte användas om den är skadad.
Förpacknings- materialet och den gamla spisen	☐ Se till att förpackningsmaterialet tas om hand på ett miljöriktigt sätt. Våra produkter transporteras ofta långa vägar varför förpackningen effektivt måste skydda mot skador. Lägg dock märke till att förpackningen alltid är minsta möjliga. Allt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Trästöden har inte behandlats med kemikalier. Pappen består till 80-100% av returpapper. Plasten är av polyeten (PE), banden av polypropen (PP) och det stötdämpande materialet av freonfri polystyren (PS). Plastmaterialen är rena kolväteföreningar och kan återvinnas. Hör med kommunen eller det lokala renhållningsverket var du kan lämna gamla produkter och förpackningsmaterial så att det tas om hand på bästa miljöriktiga sätt. Genom att materialet därefter kan bearbetas och återvinnas bidrar du till att spara på råvaror och dessutom reducerar du mängden sopor. ☐ Förstör den gamla spisen innan den lämnas till skrotning. Dra först ut kontakten ur väggen och klipp av sladden så nära spisen som möjligt.

	Uppställning och anslutning
Uppställning och anslutning	Montering och anslutning får endast utföras av behörig fackman. Denne ska tillse att de lokala elföreskrifterna efterföljs. Vid felaktig anslutning gäller inte konsumentbestämmelserna.
Till installatören:	Enligt gällande bestämmelser måste fränskiljare användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning om minst 3 mm och allpolig fränslagning. Om spisen ansluts till vägguttag är det inte nödvändigt om uttaget kan nås av användaren. Produkter utrustade med elkontakter får endast anslutas till jordade vägguttag som installerats enligt gällande föreskrifter. Spisen uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser för brandskyddsklass Y. Spisen får endast placeras med ena kortsidan mot högskåp eller vägg. Spisen tillhör skyddsklass 1 och skall vara ansluten med skyddsjord. Använd anslutningsledning typ H 05 W-F eller likvärdig.

Nivåjustering

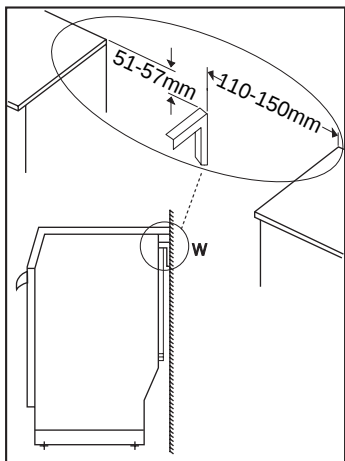


Spisen måste stå plant för att t.ex. fettets ska fördela sig jämnt i stekpannan. Kontrollera genom att placera ett vattenpass på spisens hällram. Först på spisens vänstra eller högra sidokant, därefter på framkanten.

Vid behov kan du från sockelns framsida justera (25 mm) spisens fötter och hjul. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.

För att justera hjulen i bakkant tas först de båda täcksydder som sitter i sockeln fram till bort.

Tippskydd



Som medföljande tillbehör finns ett beslag (W) och två skruvar med tillhörande plugg. I spisens baksida finns ett förborrat hål.

Montera tippskyddet på följande sätt:

1. Justera spisen i höjdlid så att överkanten är jäms med omgivande bänkskivor.
2. Skruva fast beslaget (W) i väggen med hjälp av de medföljande skruvarna och pluggen (se bredvidstående skiss). Måtten utgår från de omgivande bänkskivornas överkant.
Se nedanstående tabell. Var försiktig vid borrarngen så att inga ledningar skadas!
3. Ställ spisen så att det förborrade hålet i spisens baksida är mitt framför det i väggen fastskruvade beslaget. Skjut därefter in spisen helt tills den sitter fast.

Viktigt att veta

Säkerhetsanvisningar

- ❑ Spisen uppfyller tillämpliga bestämmelser för elektrisk utrustning. Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren.
Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.
- ❑ Utsidan av spisen och kärl som används vid tillagningen blir varma när produkten används.
Ugnsutrymmet, värmeelementen och ångutsläppet blir mycket heta. Håll därför alltid små barn borta från produkten.
- ❑ Håll arbetsplatsen under särskilt noga uppsikt vid tillagning i mycket fett eller olja eftersom de lätt kan självantändas om de överhettas. Försök aldrig släcka en ev. eld genom att hålla vatten över fett/oljan.
Risk för brännskador!
Lägg ett lock över kärlet så att elden kvävs. Stäng av kokzonen.
- ❑ Håll sladdar till andra elektriska apparater borta från varma kokzoner resp. en varm ugnslucka. Det isolerande skiktet på sladdarna kan skadas.
- ❑ Förvara inga brännbara föremål inuti ugnen. De kan börja brinna om du av misstag råkar slå på värmen.
Lägg heller aldrig brännbart material ovanpå hällen.
- ❑ Skruva genast ur säkringen om produkten skadats.
- ❑ Denna produkt får endast användas för tillagning av mat.
- ❑ Denna produkt uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser.
Strömställarna och ugnsluckans handtag blir varma när produkten används under lång tid i höga temperaturer.

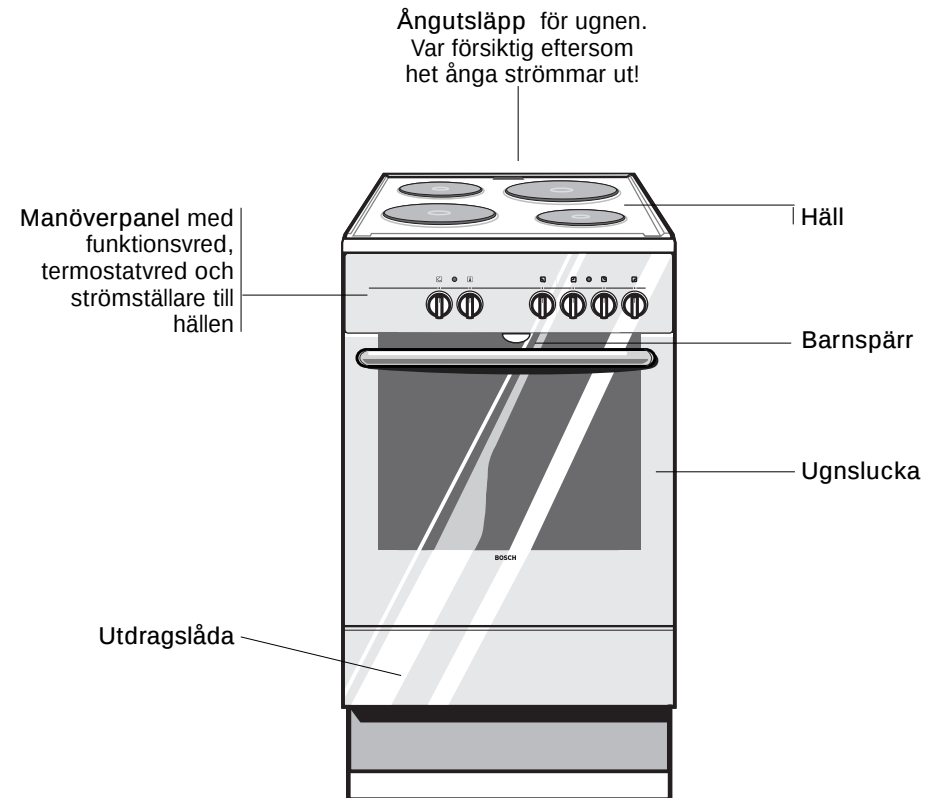
Viktigt att veta

Så undviker du skador på spisen

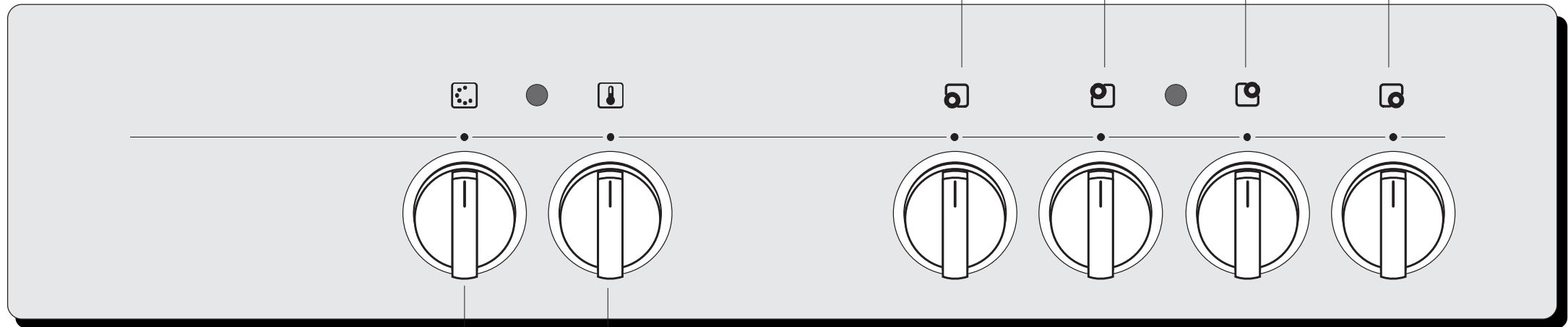
- ❑ Lägg inte en plåt direkt på ugnens botten. Lägg heller aldrig aluminiumfolie direkt på botten. Då hindras värmeförseln och bak- och stektider stämmer inte längre. Dessutom kan emaljen skadas.
- ❑ Häll aldrig vatten direkt på ytorna i en varm ugn. Emaljen kan skadas.
- ❑ Fruktsaft som droppar kan lämna fläckar efter sig som inte går bort ens med ugsrensmedel. Använd därför gärna den djupa långpannan till saftiga fruktkakor och liknande.
- ❑ Stå eller sitt aldrig på ugnsluckan.
- ❑ Ugnsluckan måste gå att stänga ordentligt. Håll därför alltid ytorna på och kring luckan rena från smuts.
- ❑ Lägg aldrig föremål (t.ex. plåtar/galler) i utdragslådan medan de är heta. De kan skadas.

Om spisen

Beskrivning av spisen



Manöverpanelen



Funktionsvred till ugnen

Välj mellan följande ugnsfunktioner:

- ☐ över- och undervärme
- ☐ undervärme
- ☐ övervärme
- ☐ grill
- ☒ snabbuppvärmning

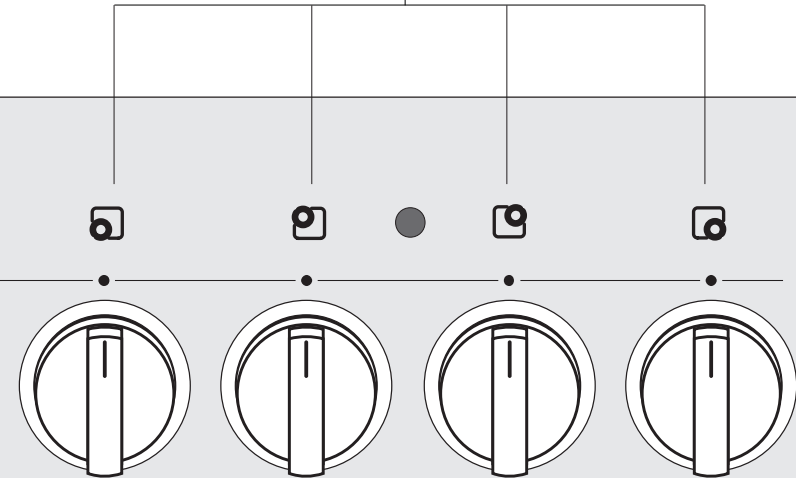
Termostadvred till ugnen
med kontrollampa
Välj mellan följande lägen:
50-300 temperatur i °C

När du vrider på funktionsvredet tänds ugnsbelysningen.
Vrid därför alltid funktionsvredet till läge 0 när ugnen inte
ska användas mer.

Strömställare till hällen med kontrollampor
Effektlägen 1–6.

1 = lägsta effektläge

6 = högsta effektläge



När du vrider på termostadvredet tänds signallampan.
Lampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts men
tänds igen när temperaturen sjunker under den inställda
vavrid ugnen värms upp igen.

Om spisen

Barnspärr

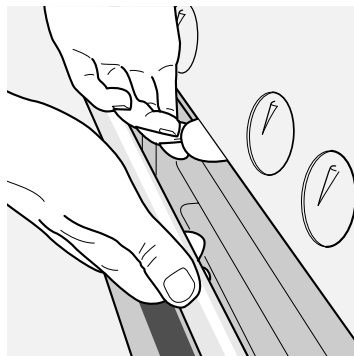
Ugnen är utrustad med barnspärr för att hindra barn från att kunna nå in i ugnen när den är het.

Spärren sitter upptill i ugnen.

Tryck spärren uppåt samtidigt som du öppnar luckan.

När barnspärren inte längre behövs kan den tas bort.

1. Öppna luckan.
2. Lossa skruvarna till spärren och ta bort den.
3. Sätt tillbaka de två skruvarna.



Om spisen

Ugnsfunktioner

Välj mellan följande ugnsfunktioner. Här finns optimalt tillagningssätt för varje rätt.

Över- och undervärme

Värmen fördelas över och under det som tillagas. Idealisk när du lagar mat eller gräddar på en fals i taget. Passar även bra till magert kött, ugnspannkaka, stora matbröd och rulltårta.

Undervärme

Värmen kommer bara underifrån. Idealisk när du tillagar mat i terrin, puddingar i vattenbad och när du vill ha extra knaprig kakbotten.

Övervärme

Värmen kommer bara ovanifrån. Använd övervärme till gratänger, när du vill ge en rätt vacker brun yta eller har en kaka med grädde ovanpå som du vill färgsätta.

Grill

Hela ytan av grillelementet värms upp varför det går bra att grilla flera köttstycken, korvar etc. samtidigt.



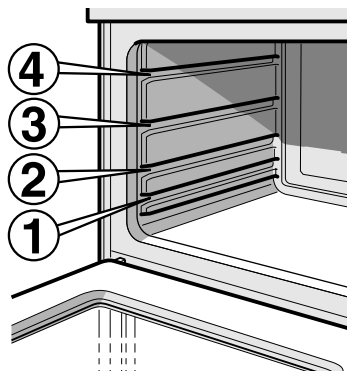
Snabbuppvärmning

Ugnen värms på mycket kort tid. Värme från grillelementet kombineras med undervärme.

Gör så här:

1. Vrid funktionsvredet till läge .
2. Ställ in önskad temperatur. Funktionslampan för ugnen tänds. Signalampen för ugnstemperaturen slocknar när inställd temperatur uppnåtts.
3. Vrid då funktionsvredet till önskad ugnsfunktion och ställ in maten/steken etc. i ugnen.

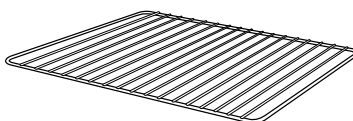
Ugnens inredning och utrustning



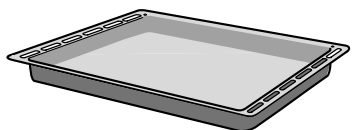
Plåtar och galler kan placeras i 4 olika höjdlägen.



Mörk, emaljerad bakplåt.



Galler för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. Skjut in gallret med ramen uppåt.



Långpanna för stora stekar och djupfrysta rätter. Kan även användas under gallret som uppsamlingsfat för fett som rinner ner när du grillar direkt på gallret.

Fler plåtar/galler finns att köpa hos service.

Före första användningen: Rengör ugn och plåtar/galler med vatten med lite diskmedel. Ugnen behöver inte brännas ur.

Före första användningen Kokplattorna

Koppla på kokplattorna en i taget (utan kastruller) under 3 minuter på högsta effekt. Viss lukt uppstår när fett bränns bort. Ventilera köket ordentligt.

Ugnen

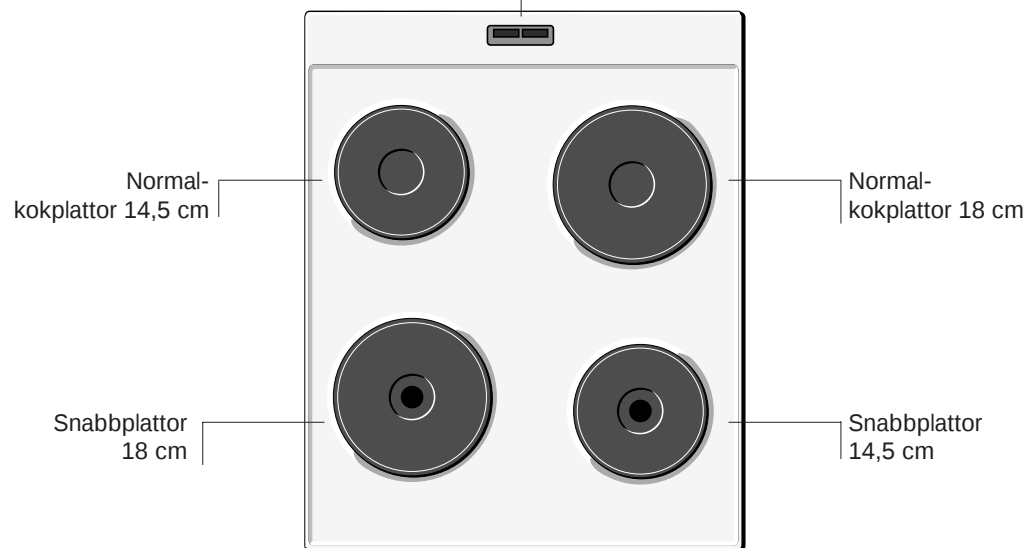
Låt den stängda ugnen vara påsatt i 60 minuter. Vrid funktionsvredet till symbolen för över- och undervärme  och ställ in termostadvredet på 250°C. Viss lukt uppstår när fett bränns bort. Ventilera köket ordentligt.

Obs! Nya plåtar kan slå sig första gångerna de används men planar sedan åter ut sig.

Matlagning på hällen

Hällen

Ångutsläpp
Obs! Het luft strömmar ut här!



Matlagning på hällen

Gör så här:

Normalkokplattor

Den gröna kontrollampan börjar lysa så snart en kokplatta kopplas in.

Genom att vrida strömställarvreden åt höger eller vänster kopplar du in önskad effekt.

- 1 = lägsta effekt
- 6 = högsta effekt

Uppvärmning	1 eller 2	
Kokning	6 2	Uppkokning Fortsatt kokning efter behov högre eller lägre
Stekning	6 4	Stekning tills fett är brynt Lägg sedam i maten och sänk till ca.

Snabbplatta med röd prick

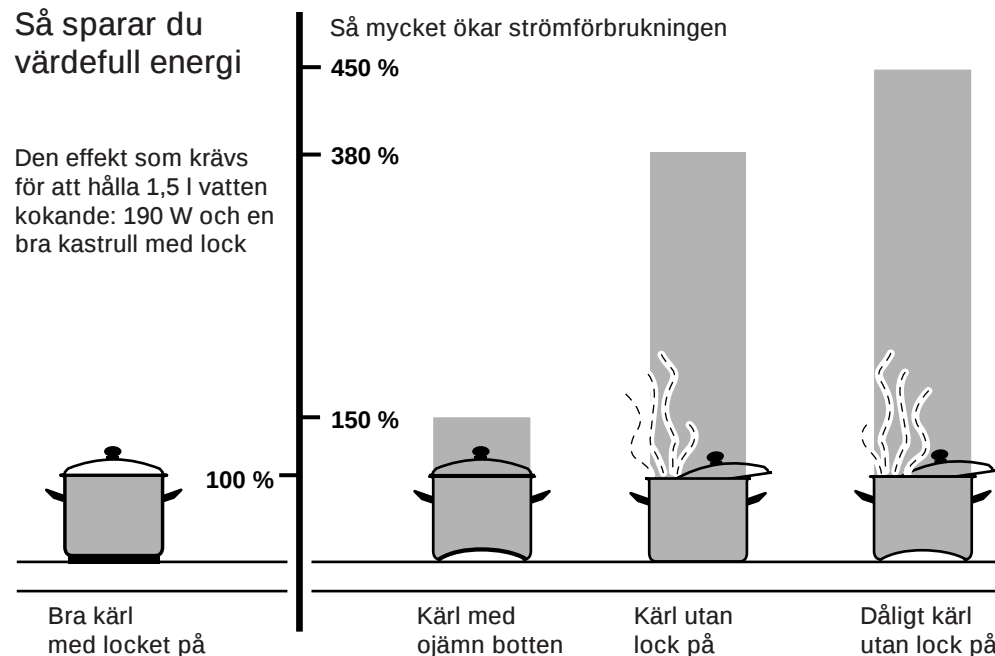
Uppnår önskad temperatur mycket snabbt om den ställs in på högsta effekt. Används i övrigt precis som normalkokplattorna.

Tänk på att överhettat fett eller olja kan fatta eld. När maten tillagas med fett eller olja (t. ex. pommes frites) måste det ske under ständig uppsikt.

Matlagning på hällen

Så sparar du värdefull energi

Den effekt som krävs för att hålla 1,5 l vatten kokande: 190 W och en bra kastrull med lock



- ☐ Vi rekommenderar kärl med jämn och tjock botten. Ojämn botten förlänger tillagningstiden.
- ☐ Välj alltid ett kärl med rätt storlek i förhållande till mängden mat. Ett stort kärl som bara är lite fylld drar onödigt mycket energi.
- ☐ Använd alltid lock.
- ☐ Den bästa värmeöverföringen sker när botten och zon är lika stora. Tillverkare anger ofta en kastrulls övre diameter. Observera att denna som regel är större än diametern på kastrullens botten.
- ☐ Sänk alltid till lägre effektläge i rätt tid.
- ☐ Vid lång tillagningstid kan du gärna stänga av kokzonen 5-10 minuter innan den beräknade tillagningstiden är till ända och utnyttja eftervärmen.
- ☐ Lamporna som indikerar restvärme lyser så länge som en avstängd zon fortfarande är varm och alltså kan utnyttjas i energibesparande syfte.

Bröd, kakor och småkakor

Bakformar:

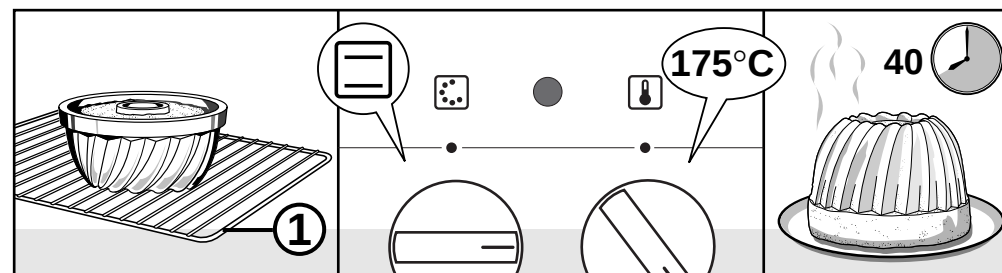
- ☐ Bakplåten ska skjutas in så långt det går med den sluttande sidan närmast ugnens bakre vägg.
- ☐ Kakformar placeras alltid på gallret.
- ☐ Låt gallret stå direkt på ugnens botten när du gräddar i ljusa bakformar av aluminium eller vitplåt.
- ☐ Fals 1 är längst ner.

Om tabellerna:

Alla värden i tabellerna avser förvärmad ugn. Tiden i ugnen är beroende av råvaravs form och vikt. Tider och temperaturer är endast rekommendationer. Prova dig fram för bästa resultat i just din ugn.

Tider och temperaturer kan variera något beroende på typ av deg och mängd. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Börja med det lägre värdet. Låg temperatur ger mera jämnbrun yta. Ställ vid behov in högre temperatur/längre tid nästa gång.

Exempel: Sockerkaka



Kakor och bröd i form på galler	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i min
Sockerkaka	1		175	40–45
Mjuk kaka (choklad-, peppar-)	1		175	45–60
Mjuk fruktkaka	1		150	60
Tårtbotten av sockerkakssmet	2		200	25–30
Vetebröd (syskonkaka)	2		200–225	25–30

Alla värden i tabellerna avser förvärmad ugn.

Bröd, kakor och småkakor

Kakor och bröd på bakplåt	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i minuter
Vetebröd:				
Bullar	3		250	8–10
Längder, kransar	3		200–225	20–25
Matbröd:				
Limpor/större bröd	2		200	30–40
Skräddarkakor	2		225–250	12–15
Kuvertbröd	3		250	6–8
Pizza	3		250	10
Djupfryst pizza	3		225	15–20
Rulltårta	3		225	5

Småkakor på bakplåt	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i minuter
Mördegskakor	3		200	10
Drömmar	2		150	20
Marängar	3		100	60–120
Petits choux	3		200	30–45
Flarn	3		225	5
Smördegskakor	3		225	8–10

Bröd, kakor och småkakor

Gratänger, souffléer i form på galler	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Gräddningstid i min
med råa ingredienser T.ex. fiskgratäng	2		175	45–60
med kokta ingredienser T.ex. broccoligratäng	3		250	10–15
Ostsufflé	2		175	30–45
Ugnspannkaka i långpannan	3		225	20

Bröd, kakor och småkakor

Råd och tips vid bakning

Hur gör jag för att kunna baka efter mina egna recept?	Jämför med en liknande kaka i tabellerna.
Hur vet jag när kakan är genomgräddad?	När ca. 10 minuter av den angivna tiden återstår för du ner en provsticka där kakan är som högst. Om det inte fastnar någon smet på provstickan är kakan färdig.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre mängd vätska nästa gång eller sänk temperaturen 10 grader. Var noga med att följa vispningstiderna och gräddningstiderna om sådana angivits i receptet.
Kakan blir fin och hög i mitten men har sjunkit ihop i kanten.	Smörj formens kanter lite försiktigt. Lossa kakan försiktigt med en kniv efter gräddningen.
Kakan blir för mörk på ovansidan.	Ställ kakan längre ned i ugnen, välj lägre temperatur och låt kakan grädda under längre tid i ugnen nästa gång.
Kakan blir för mörk på undersidan.	Ställ kakformen högre upp i ugnen och sänk temperaturen nästa gång.
Kakorna är ojämnt gräddade.	Lägre temperatur ger jämnare gräddningsresultat. Ömtåliga småkakor gräddas en plåt i taget i över- och undervärme. Bakplåtspappret får inte skjuta ut över plåten eftersom det då hindrar luftcirkulationen. Anpassa alltid bakpapperets storlek till resp. bakplåt.
Fruktkakan blir för ljus på undersidan. Fruktsaft rinner ut.	Använd långpanna.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiggräddade kakan med en tandpetare och droppa fruktsaft över kakan. Höj temperaturen 10 grader nästa gång så att du kan ta ut kakan tidigare.

Bröd, kakor och småkakor

Brödet/kakan ser fin ut men är degig inuti.	Använd mindre mängd vätska nästa gång, ställ in lägre temperatur och låt brödet/kakan vara längre i ugnen. Låt kakor med mördegs- eller pajbotten först förgräddas. Strö sedan över mald mandel eller ströbröd innan du lägger på fyllningen. Följ noggrant recepten och de gräddningstider som anges där.
Du har gräddat på flera plåtar samtidigt. Kakorna på den övre plåten har blivit mörkare än den undre.	Lägre temperatur ger jämnare gräddningsresultat. Plåtar som skjuts in samtidigt blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt. Låt den nedre plåten stå kvar ytterligare 5-10 minuter eller skjut in den en stund före den övre.
Kakorna sitter fast på plåten.	Skjut in plåten igen en kort stund och lossa sedan kakorna genast. Använd bakplåtspapper nästa gång.
Den mjuka kakan har fastnat i formen.	Låt kakan vila 5-10 minuter efter gräddningen. Lossa kakan försiktigt med en bordskniv längs kanten. Vänd på formen och täck över den med en våt handduk. Stjälp ur kakan efter en stund. Smörj och bröa formen ordentligt nästa gång.
Du har mätt ugnstemperaturen med din egen termometer och fastställt att den avviker	Tillverkaren använder ett speciellt kontrollgaller vid fastställandet av temperaturen i ugnens mitt vid en viss tidpunkt. Eftersom kärl och tillbehör påverkar det uppmätta värdet är det helt naturligt att du får andra värden vid egna mätningar.
När du gräddar saftiga kakor bildas ånga	Vid bakning kan ånga bildas. En stor del av ångan går ut via ångutsläppet. Ångan kan kondenseras på den svalade manöverpanelen eller på intilliggande köksinredning. Detta är fysikaliskt betingat.

Bröd, kakor och småkakor

Energispartips

- ❑ Använd mörka lackerade eller emaljerade bakformar eftersom de bättre tar upp värmen.
- ❑ Förvärm ugnen bara om så anges i receptet eller i tabellen här i bruksanvisningen.
- ❑ Vid lång gräddningstid: Stäng av ugnen 10 min innan den beräknade gräddningstiden är till ända och utnyttja eftervärmen.
- ❑ Om du ska grädda flera kakor: Grädda dem efter varandra. Eftersom ugnen är varm blir gräddningstiden för den andra kakan kortare. Det går även bra att grädda två kakor samtidigt.



Kött, fågel, fisk

Kött, fågel, fisk

Lämpliga kärl

I princip kan du använda alla typer av formar som är ugnssäkra. Använd gärna långpannan till stora stekar.

Placera alltid formen mitt på gallret.

Ställ en het glasform på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tips om stekning

Stekresultatet är beroende av köttsort och kvalitet.

Magert kött: Tillsätt 2-3 msk vätska.

Grytstek: Tillsätt 8-10 msk vätska beroende på storlek.

Vänd köttet (vikt över 1,5 kg) efter halva tiden.

När steken är färdig: Låt stå ytterligare 10 minuter inne i den stängda ugnen för värmeutjämning så fördelas köttsaften bättre.

Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Skivor av kött bör helst vara lika tjocka (minst 2-3 cm) för att förbli saftiga och lika jämnt grillade. Salta alltid först efter grillningen.

Lägg köttskivorna direkt på gallret.

Skjut dessutom in långpannan på fals 1 så att köttsaften kan rinna ner i den. Ugnen hålls samtidigt renare.

Vänd köttskivorna efter ca. 2/3 av den tid som anges i tabellerna.

Du kommer kanske att lägga märke till att grillelementet stängs av då och då under grillningen. Detta är helt normalt. Hur ofta detta sker beror på vilken effekt du ställt in.

Kött, fågel, fisk

Kött

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Stektiderna är beroende av köttstör, vikt och kvalitet.
Angivna värden är därför cirkavärden.

Kött	Vikt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Nötsstek (t.ex. högre)	1 kg 1,5 kg 2 kg	med lock	2 2 2	  	210–230 210–230 210–230	80 100 120
Skinka, rimmad insvept i aluminiumfolie	1 kg 1,5 kg 2 kg	utan lock	2 2 2	  	190–210 180–200 170–190	70 80 90
Rostbiff, rosa*	1 kg	utan lock	2		200–220	90
Biff, genomstekt		på galler	4			20
Biff, rosa inuti		på galler	4			15
Griskött utan svål** (t.ex. kotlettrad, fläskkarré)	1 kg 1,5 kg 2 kg	utan lock	2 2 2	  	200–220 190–210 180–200	110 130 150
Griskött med svål** (t.ex. färsk skinkstek)	1 kg 1,5 kg 2 kg	utan lock	2 2 2	  	210–230 200–220 190–210	100 120 140
Kassler med ben	1 kg	med lock	2		210–230	60
Köttfärslimpa	750 g	utan lock	2		170–190	70
Korv	ca. 750 g	på galler	4			15
Kalvstek	1 kg 2 kg	utan lock	2 2	 	190–210 170–190	100 120
Lammstek	1,5 kg	utan lock	2		180–200	120

* Rostbiff: Vänd efter halva tiden. Vira in den i aluminiumfolie när den är färdig och låt stå i ugnen ca. 10 min för värmeutjämning.

** Skinkstek: Skär skåror i svålen och lägg steken med svålen nedåt i formen först. Vänd den med svålen uppåt när drygt halva stektiden återstår.

Kött, fågel, fisk

Fågel

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

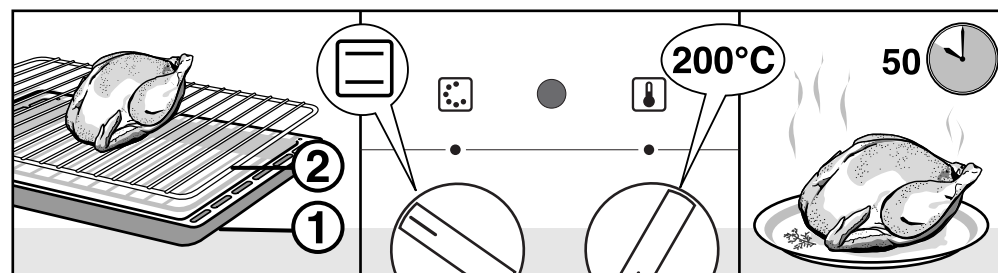
Fågel blir extra knaprig och brun om du penslar den några gånger mot slutet av stektiden med smör, saltvatten, fett som droppat ned eller med apelsinjuice.

Hel fågel måste vändas minst en gång.

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

Skjut in långpannan som uppsamlingsfat för fett på fals 1 när du grilla direkt på galleret.

Exempel: 1 hel kyckling

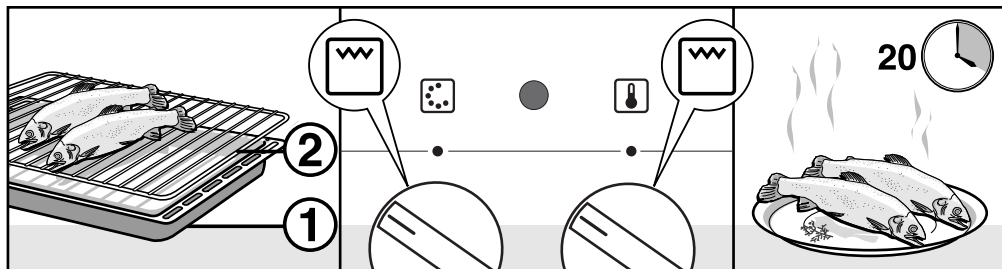


Fågel	Vikt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
1–4 st kycklinghalvor	à 400 g	på galler	2		200–220	50– 60
Kycklingdelar	500 g	på galler	2		200–220	30– 40
Kyckling, hel 1–4 st	à 1 kg	på galler	2		200–220	60– 80
Anka	1,7 kg	på galler	2		200–220	90–100
Gås	3 kg	på galler	2		180–200	100–120
2 kalkonlår	à 800 g	på galler	2		180–200	100–120

Fisk

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Grillade foreller



Fisk	Vikt	Form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Fisk, grillad	à 300 g	på galler*	2			20–25
	1 kg		2		190–200	45–50
	1,5 kg		2		170–190	50–60
Fisk i skivor (ca. 1,5 cm tjocka)	à 300 g	på galler*	4			20–25

* Skjut in långpannan på fals 1.

Tips om stekning och grillning

Steken väger mer än vad som anges i tabellerna.

Gå efter angivelser för stek som väger mindre och förläng tiden.

Hur vet jag att steken är färdig?

Använd en kötttermometer (finns att köpa i fackhandeln) eller gör det s.k. skedprovet. Tryck med en sked på steken. Om steken då känns fast är den färdig. Ger den efter för skeden behöver den mer tid i ugnen.

Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.

Kontrollera att du använt rätt fals och ställt in rätt temperatur.

Steken ser fin ut men skyn är bränd.

Använd ett mindre kärl nästa gång och tillsätt mer vätska.

Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.

Använd ett större kärl nästa gång och tillsätt mindre vätska.

När du öser steken bildas ånga.

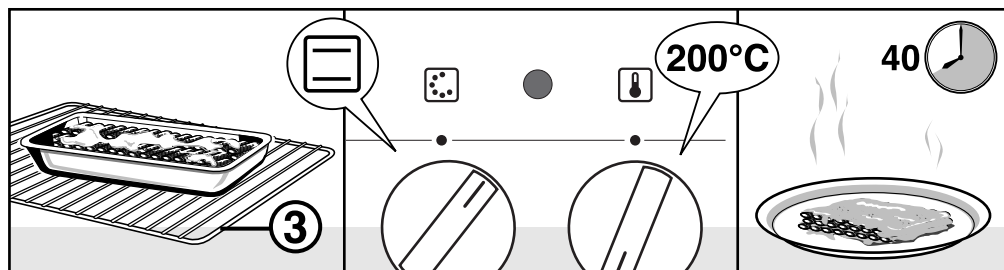
Använd varmluftsgrillning istället för över- och undervärme. Stekskyn hettas inte upp så kraftigt då och det ångar inte heller lika mycket.

Puddingar, gratänger, varma smörgåsar

Puddingar, gratänger, varma smörgåsar

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Nudelgratäng



	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Gratäng, t.ex. kvars med frukt	gratängform	2		180–200	45–60
Gratäng, t.ex. med nudlar	gratängform långpanna	3 3	 	200–220 200–220	40–50 30–40
Gratäng (råa ingredienser), t.ex. potatisgratäng	låg gratängform långpanna	2 3	 	170–190 170–190	40–50 40–50
Rostat bröd, 4–9 st	på gallret	4			ca. 4–5
Varma smörgåsar, 4–9 st	på gallret	4			ca. 6–8

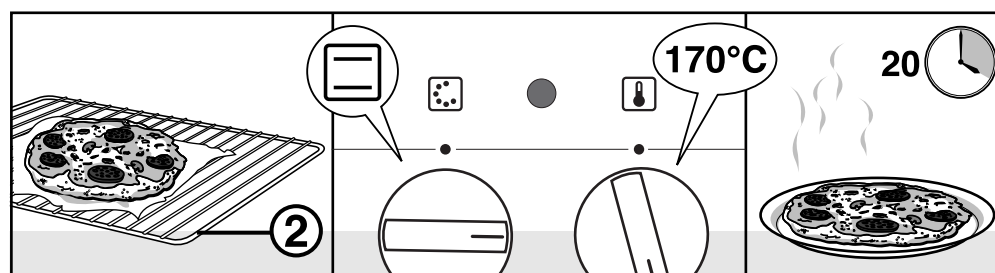
Djupfrysta färdiglagade produkter

Djupfrysta färdiglagade produkter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Djupfryst färdigpizza på galler



	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C el. grill-effekt	Tillagningstid i min.
Pommes frites	långpannan	3		240–250	20–30
Pizza*	på gallret	2		170–190	20–30
Pizza-baguette*	på gallret	3		190–210	15–25

* Lägg bakplåtspapper i långpannan eller på gallret. Kontrollera att bakplåtspappret tål de höga temperaturerna.

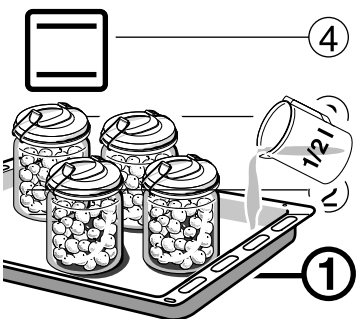
Obs! Långpannan kan slå sig i samband med att du gräddar djupfryst. Orsaken ligger i de stora temperaturskillnaderna. Den planar ut sig dock redan under gräddningen.

Konservering

Förberedelser

- ❑ Konservera endast helt fräscha frukter och grönsaker. Rengör dem först grundligt.
- ❑ Konservglas och gummiringar måste vara hela och rena. Glasen ska helst vara lika stora. Anvisningarna här utgår från 1 liters konservglas.
- ❑ Fyll konservglasen med det som ska konserveras. Håll glasens kanter rena. Lägg de blöta gummiringarna och locken på de fyllda glasen och sätt fast klämmorna.
- ❑ De angivna tiderna i tabellen är riktvärden. Rumstemperatur, antal konservglas, mängd och hur varmt innehållet i glasen är varierar. Var därför noga med att kontrollera att det verkligen bubblar i konservglasen innan ugnen stängs av resp. nedräkningen börjar.

Gör så här



1. Skjut in långpannan på fals 1 och ställ konservglasen i pannan så att de inte rör vid varandra.
2. Fyll på 1/2 l vatten (ca. 80°C varmt) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Vrid funktionsvredet till läge över- och undervärme .
5. Vrid termostadvredet till 170°C.

Konservering av frukt

Så snart det börjar bubbla i konservglasen – efter ca 40-50 minuter: Stäng av funktionsvred och termostadvred, dvs vrid till läge 0.

Efter 25-35 minuters eftervärme bör konservglasen tas ut ur ugnen. Får glasen stå kvar längre i ugnen och svalna föreligger risk för bakteriebildning och förurning.

Konservglas à 1 liter	när det börjar bubbla	eftervärme i antal minuter
äpplen, vinbär, jordgubbar	stäng genast av ugnen	ca. 25 min
körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	stäng genast av ugnen	ca. 30 min
äppelmos, päron, plommon	stäng genast av ugnen	ca. 35 min

Konservering av grönsaker

Så snart det börjar bubbla i konservglasen: Sänk temperaturen till 120-140°C.

Av tabellen nedan framgår när ugnen ska stängas av.

Konservglas à 1 liter med kallt spad	när det börjar bubbla	eftervärme i antal minuter
gurkor	stäng genast av ugnen	ca. 35 min
rödbetor	låt ugnen vara på ca. 35 min	ca. 30 min
brysselkål	låt ugnen vara på ca. 45 min	ca. 35 min
bönor, kålrabbi, rödkål	låt ugnen vara på ca. 60 min	ca. 30 min
ärter	låt ugnen vara på ca. 70 min	ca. 30 min

Konservglasen

Ställ inte de varma konservglasen på kallt eller fuktigt underlag. Risk för att de då kan spricka.

Skötsel och vård

Använd aldrig ångstråle eller högtrycksspruta vid rengöringen.

Utsidan

Torka av spisen med en fuktig trasa. Håll lite diskmedel i vattnet vid kraftigare nedsmutsning. Torka därefter ordentligt torrt.

Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver som kan göra ytan matt. Torka genast bort med vatten om du skulle spilla sådant medel.

Framsidan av spisen kan skifta något i färg beroende på att olika material använts, som glas, plast, metall.

Hällen

Spishällen av emalj rengörs på samma sätt som spisen utvändigt, dvs med en fuktig trasa.

Ugnen

Ugnen håller sig fräsch länge om du tänker på följande:

Använd inga hårda skursvampar!

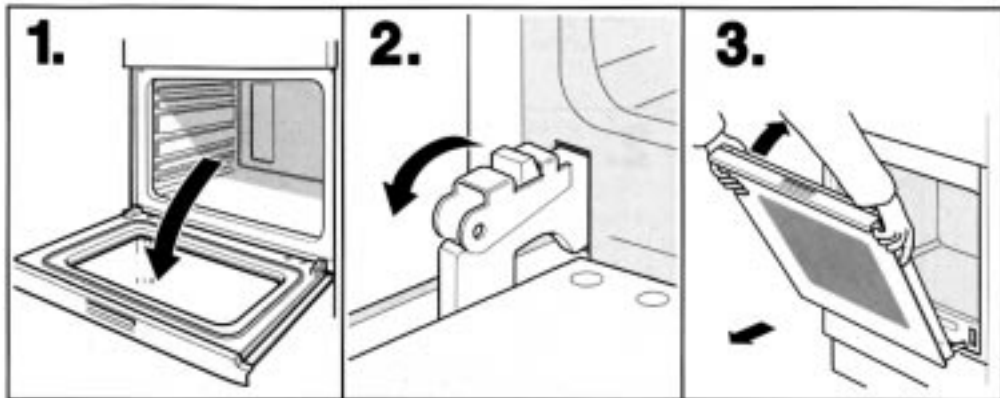
Ugnsspray får endast användas på emaljerade ytor. Observera att ugnens botten vid uppvärmning antar en högre temperatur än den som är inställd på termostaten. Detta kan innebära att emaljen skadas vid användning av ugnsspray.

☐ Ugnsbelysningen kan tändras för att underlätta vid rengöringen. Vrid funktionsvredet till symbolen för över- och undervärme .

☐ Ugnsluckan kan lyftas ut underlättar rengöringen:

1.-2. Öpna spärrhakarna så långt det går.

3. Stäng sedan luckan så mycket som behövs för att du ska kunna dra ut den.

Övriga emaljtor
inuti ugnen

Lätt nedsmutsning: Tvätta ur ugnen med varmt vatten med dikmedel eller ättiksvatten.

Kraftig nedsmutsning: Använd ugnsspray. Gör så här:

- ☐ Anbringa rengöringsmedlet i kall ugn.
- ☐ Låt medlet verka. För att få bort speciellt besvärliga fläckar kan man under 2 minuter (inte längre - då kan emaljen bli fläckig) värma upp ugnen.
- ☐ Torka ur ugnen.

Obs!

Ugnen är emaljerad. Emaljen bränns i mycket hög temperatur. Därför kan små färgskillnader uppstå.

Kanterna på tunna bakplåtar går inte att helt emaljera varför de kan vara sträva. Rostskyddet finns där ändå.

Kokplattorna

- ☐ Torka genast bort matrester och mat som kokat över.
- ☐ Rengör plattorna med skurpulver (t.ex. Vim) eller rengöringssvamp.
- ☐ Värm därefter upp plattorna under en kort stund - fukt på dem gör annars att de med tiden rostar.

Utdragslådan

Torka utdragslådan ren med en fuktig trasa. Vid kraftigare nedsmutsningen kan du använda vatten med lite diskmedel.

Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver.

Plåtar/galler

Så snart du använt plåtar/galler, blötlägg dem i vatten. Sedan kan smutsrester lätt avlägsnas med diskborste eller rengöringssvamp. Långpannan och gallret kan du rengöra med rengöringsmedel för rostfritt stål.

Råd vid fel

Råd vid fel

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du tar kontakt med en serviceverkstad.

Om spisen inte alls fungerar:

- ☐ Är det strömavbrott?
- ☐ Kontrollera att säkringarna till spisen är hela.

Reservdelar

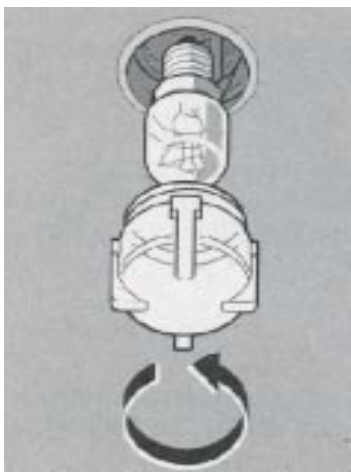
Använd endast originalreservdelar.

Ange alltid produktens E-nummer och FD-nummer när du tar kontakt med service. Uppgifterna finns på typskylten inuti utdragslådan.

Reservdelar finns att köpa hos service.

Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren. Osakkunniga och felaktigt utförda reparationer kan innebära avsevärd fara.

Byte av ugnslampa



Om ugnslampan går sönder måste den bytas ut. Det kan du själv göra.

Om ugnslampan gått sönder måste den bytas ut.

Gör så här:

1. Skruva ur säkringarna eller slå ifrån huvudströmbrytaren.
2. Lägg en handduk på den kalla ugnens botten som skydd mot skador.
3. Lossa glaset runt lampan inuti ugnen genom att vrida der moturs.
4. Byt till ny lampa av samma typ.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Ta bort handduken.
7. Skruva åter i säkringarna resp. slå till huvudströmbrytaren.

Du kan även själv byta till nytt lampglas.

Konsument-bestämmelser

Service

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot. Vänd er till en serviceverkstad om produkten måste repareras. Hos BSH-Service kan du erhålla adress och telefonnummer till din närmaste serviceverkstad. Det finns ca. 90 st. i Sverige.

E-nummer och FD-nummer

Anteckna uppgifterna från spisens typskylt innan du tar kontakt med en serviceverkstad. Fyll i siffrorna här nedan redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på spisen. Typskylten finns i utdragslådan.

E-Nr.

FD

Service 

