

# **Bruksanvisning**

**KitchenAid**



<b>Viktig säkerhetsinformation</b>	<b>4</b>
<b>Installation</b>	<b>8</b>
<b>Miljöskyddsråd</b>	<b>9</b>
<b>Försäkran om ekodesign</b>	<b>9</b>
<b>Felsökning</b>	<b>9</b>
<b>Kundservice</b>	<b>10</b>
<b>Rengöring</b>	<b>10</b>
<b>Underhåll</b>	<b>11</b>
<b>Instruktioner för användning av ugnen</b>	<b>12</b>
<b>Funktionstabell</b>	<b>21</b>
<b>Tillagningstabell</b>	<b>23</b>
<b>Testade recept</b>	<b>25</b>
<b>Råd och förslag</b>	<b>26</b>

## Viktig säkerhetsinformation

### DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både i denna bruksanvisning och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsvarningar som ska läsas och alltid följas.



Detta är en säkerhetssymbol för fara och den varnar om eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar föregås av farosymbolen och följande text:

#### FARA

**Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att orsaka allvarliga personskador.**

#### VARNING

**Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.**

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och talar om hur du ska undvika risken för personskador och andra skador samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar när apparaten packas upp och installeras.
- Apparaten ska kopplas bort från elnätet innan installationen påbörjas.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel får bara utföras av en kvalificerad elektriker. Kontakta en auktoriserad kundservice.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.



- När apparaten har monterats i avsett utrymme måste nätkabeln vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
- Använd inte grenuttag om ugnen är försedd med stickkontakt.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens nätkabel.
- När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Använd inte om ytan på induktionsplattan är sprucken och stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar (endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

Tillverkaren ansvarar inte för reglage som används på felaktigt sätt eller som ställts in fel.

- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta.
- Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Småbarn (0-3 år) och barn (3-8 år) ska hållas på avstånd såvida de inte hålls under uppsikt hela tiden.
- Barn från 8 års ålder och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap får bara lov att använda denna apparat om de noggrant övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och har

förstått alla faror som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.

- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom du kan bränna dig. Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller annat brännbart material tills alla komponenter har svalnat helt.
- När du är klar med matlagningen, öppna apparatens lucka försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar helt. Med stängd lucka kommer varm luft ut från öppningen som finns över apparatens kontrollpanel. Tapp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Lägg aldrig lättantändligt material inuti apparaten eller i närheten av den: Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm och tillaga inte mat i slutna behållare i apparaten.
- Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl av syntetmaterial.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var vaksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Därför finns det risk för att dessa alkoholångor fattar eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.

- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysurengöringen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startar (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Se till att djur vistas på avstånd från apparaten under och efter pyrolysurengöringen (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast termometern som rekommenderas för den här ugnen.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. De kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärlet (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

#### **KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER**

- Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera apparaten i enlighet med lokala miljöbestämmelser om avfallshantering. Innan skrotning ska du klippa av nätkabeln så att apparaten inte kan anslutas till elnätet.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades.

## Installation

När ugnen har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt.

Om du inte är säker, kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice. För att undvika eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från emballaget förrän du ska installera den.

### FÖRBEREDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET

- De köksskåp som skall stå alldeles intill ugnen måste tåla värme (minst 90° C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbelen innan du för in ugnen och avlägsna sågspån och damm noggrant.
- Apparatus undersida får inte längre vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får inte minimiutrymmet mellan arbetsbänken och ugnens övre kant täckas över.

### Elektrisk anslutning



Försäkra dig om att den spänning som anges på apparatus typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

- Eventuellt byte av nätkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) får endast utföras av en kvalificerad elektriker. Kontakta en auktoriserad kundservice.

Ugnen är programmerad för att arbeta med en strömförbrukning över 2,5 kW (anges av "HIGH" i inställningarna, som i figuren nedan), vilket överensstämmer med en strömförsörjning i hushållet över 3 kW. Om hushållet har en lägre strömförsörjning måste inställningen sänkas ("LOW" i inställningarna).

Tabellen nedan anger de rekommenderade elektriska effektinställningarna för de olika länderna.

LAND	ELEKTRISK EFFEKTINSTÄLLNING
TYSKLAND	HÖG
SPANIEN	LÅG
FINLAND	HÖG
FRANKRIKE	HÖG
ITALIEN	LÅG
NEDERLÄNDERNA	HÖG
NORGE	HÖG
SVERIGE	HÖG
STORBRIANNIEN	LÅG
BELGIEN	HÖG

1. För att ändra strömförbrukningens inställning, vrid funktionsratten till "CLOCK" och välj sedan "POWER" med navigationsratten.
2. Tryck på knappen  för att komma till inställningen.
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen .

### ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER

#### Före användning:


- Ta bort pappskydd, plastfilm och självhäftande etiketter från ugnen och tillbehören.
- Ta ut alla tillbehör från ugnen. Ställ in värmen på 200 °C och låt ugnen vara på i cirka en timme så att lukt och ånga från skyddsfett och isoleringsmaterial elimineras.

#### Under användning:

- Lägg aldrig något tungt föremål på ugnsluckan, eftersom detta kan skada den.
- Luta dig inte på ugnsluckan och häng inte saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Häll aldrig vatten direkt in i en het ugn emaljen kan skadas.
- Dra inte kastruller och stekpannor över ugnens botten för att inte skada emaljen.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

## Miljöskyddsråd

### Kassering av förpackningsmaterialet

- Förpackningsmaterialet består av material som kan återvinnas till 100 % och är märkt med symbolen .
- Därför ska de olika delarna av förpackningen kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.



### Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt enligt EU-direktiv 2012/19/EU beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

## Försäkran om ekodesign

- Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförordningen nr 65/2014 66/2014 och överensstämmer med europastandard EN 60350-1.


## Felsökning

### Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera nätspänningen och försäkra dig om att ugnen är ansluten till elnätet.
- Stäng av och sätt på apparaten igen för att se om problemet har löst sig.

### Den elektroniska programmeraren fungerar inte:

- Kontakta närmaste kundservice om bokstaven "F" åtföljt av ett nummer visas på displayen. Specificera i detta fall numret som följer bokstaven " F ".

- Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument visar att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

### Tips för att spara energi

- Värm bara upp ugnen om det specificeras i tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgodsformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.

## Kundservice

### Innan du kontaktar kundservice:

- Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i kapitel "Felsökning".
- Stäng av och sätt på apparaten igen för att se om problemet har löst sig.

### Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste kundservice.

Lämna alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet
- Exakt ugnstyp och ugnsmo­dell
- servicenumret (d.v.s. numret som finns efter ordet "Service" på märkskylten) är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen).

## Rengöring

### VARNING

- **Använd inte ångtvätt.**
- **Utför rengöringen när ugnen har svalnat och är ljummen.**
- **Koppla bort apparaten från elnätet.**

### Ugnens utsida

**VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en sådan produkt av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart torka bort den med en fuktig trasa.**

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om den är mycket smutsig kan du tillsätta ett par droppar flytande diskmedel till vattnet. Torka med en torr duk.

### Ugnens insida

**VIKTIGT: Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. Det kan skada de emaljerade ytorna och luckans glas.**

- Efter varje användning ska du låta ugnen svalna och rengöra den, helst medan den

Servicenumret anges även i garantihäftet

- Din fullständiga adress
- Ditt telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Vänd dig alltid till en **auktoriserad kundservice** om det blir nödvändigt med reparation (för att garantera att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

fortfarande är varm, för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).

- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).

**OBS: Under långvarig tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.**

### Tillbehör:

- Diska tillbehören med diskmedel direkt efter användning. Hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller tvättsvamp.

## Underhåll

### VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Se till att apparaten har svalnat innan dessa åtgärder utförs.
- Koppla bort apparaten från elnätet.

### TA AV UGNLUCKAN

#### Gör så här för att ta av luckan:

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna i gångjärnen och skjut dem framåt till anslaget (fig. 1).
3. Stäng luckan så långt det går (A), lyft den (B) och vrid den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2).

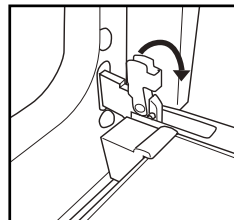


Fig. 1

#### Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

1. Sätt in gångjärnen på deras platser.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Skjut ned de två spärrhakarna.
4. Stäng luckan.

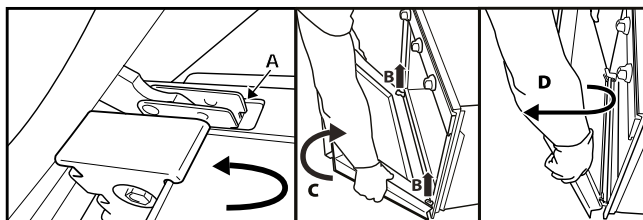


Fig. 2

### DEMONTERA SIDOSTEGARNA

Sidostegarna håller tillbehören och de är försedda med två skruvar (fig. 3) som gör att de sitter stadigt.

1. Avlägsna skruvarna och deras brickor till höger och vänster med hjälp av ett mynt eller specialverktyg (fig. 4).
2. Ta ut sidostegarna genom att lyfta dem (1) och vrida dem (2) så som visas i bilden fig. 5.

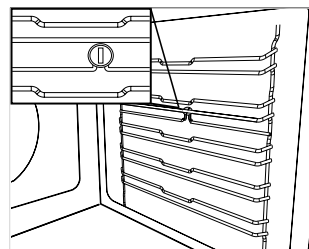


Fig. 3

### BYTE AV LAMPA

#### För att byta den bakre lampan (finns på vissa modeller)

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampskyddet, byt ut glödlampen (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

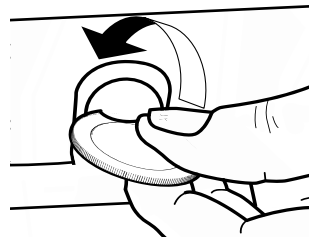


Fig. 4

#### OBS:

- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr. 244/2009).
- Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

#### VIKTIGT:

- Om du använder halogenlampor får du inte ta i dem med bara händerna eftersom de kan förstöras av fingeravtrycken.
- Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.

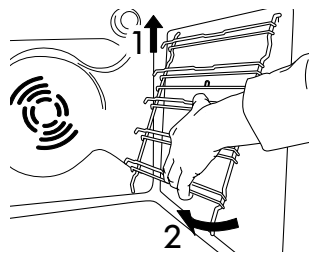
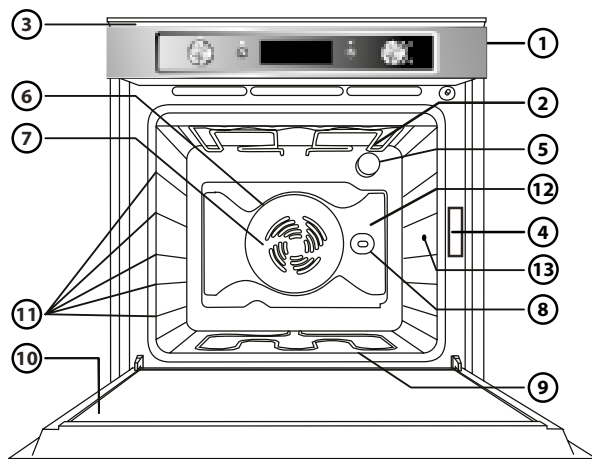


Fig. 5

## Instruktioner för användning av ugnen

### FÖR ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE KAPITLET INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (får inte tas bort)
5. Lampor
6. Runt värmeelement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (på vissa modeller)
9. Nedre värmeelement (dolt)
10. Lucka
11. Falsar för plåt/galler (antalet falsar anges på ugnens front)
12. Panel
13. Anslutning för köttermometer

#### **OBS:**

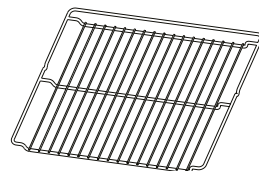
- Under tillagning kan kylfläkten slås på och av för att minska energiförbrukningen. I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.
- När ugnsluckan öppnas under tillagning stängs värmeelementen av.



## Instruktioner för användning av ugnen

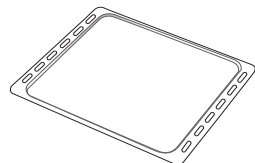
### MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

**A. GALLER:** Gallret kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.



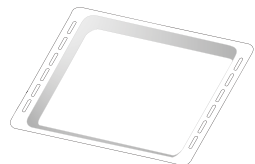
(Fig. A)

**B. BAKPLÅT:** För att baka bröd och konditorivaror, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.



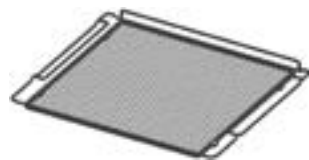
(Fig. B)

**C. LÅNGPANNA:** Långpannan kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia etc.



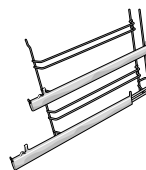
(Fig. C)

**D. KÖTTERMOMETER:** för att mäta maträttens innertemperatur under tillagning.



(Fig. D)

**E. RÖRLIGA FALSAR (på vissa modeller):** för att underlätta hanteringen av galler och plåtar.



(Fig. E)

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

### TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

## Instruktioner för användning av ugnen

### PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (fig. 1).
2. Övriga tillbehör, såsom bakplåten, sätts in på samma sätt som gallret 2.

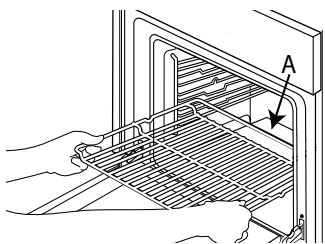


Fig. 1

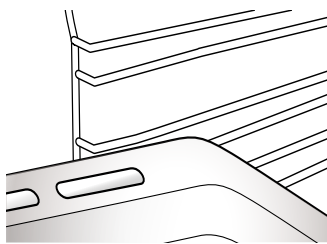
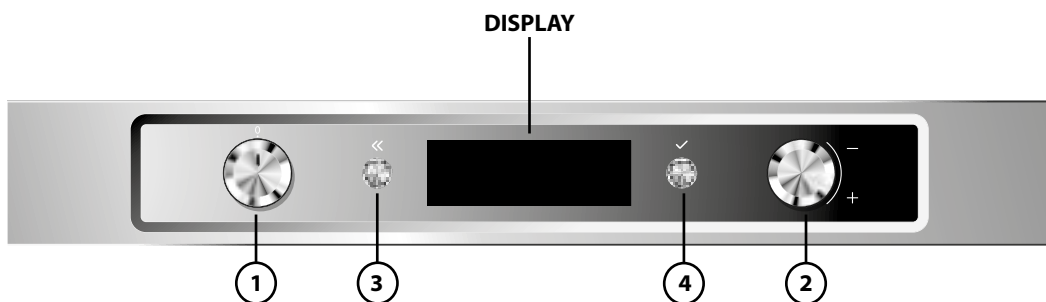




Fig.2

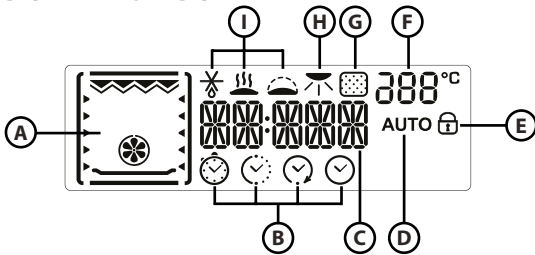
### BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. **FUNKTIONSRATT:** För att slå på/stänga av ugnen och välja funktioner
2. **NAVIGATIONSRATT:** För att navigera i menyn och justera inställda värden
3. **KNAPP** : För att gå tillbaka till föregående display
4. **KNAPP** : För att välja och bekräfta inställningar

# Instruktioner för användning av ugnen

## BESKRIVNING AV DISPLAYEN



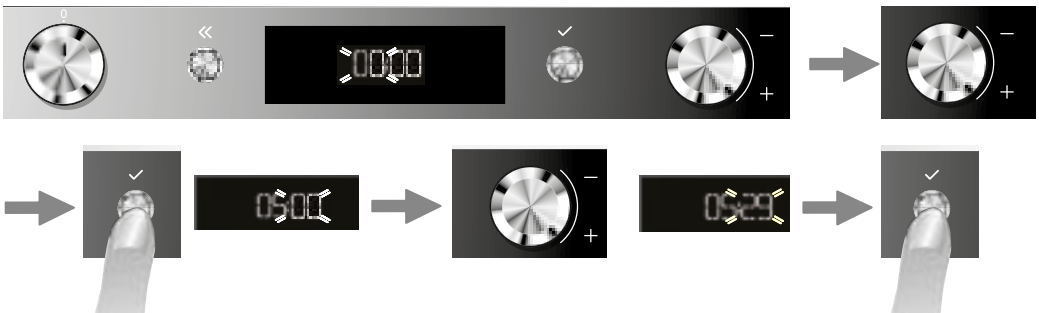
- A. Visning av värmeelementen som är aktiva för de olika funktionerna
- B. Symboler för hantering av tider: timer, tillagningstid, tillagningens sluttid, klockslag
- C. Information gällande valda funktioner
- D. Automatisk funktion BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA) vald
- E. Indikation om låst ugnslucka under automatisk rengöring (pyrolyt)
- F. Temperatur i ugnen
- G. Pyrolytrensning (ej tillgänglig på denna modell)
- H. Bryning
- I. Specialfunktioner: defrosting (upptining), warm keeping (varmhållning), yogurt (yoghurt), rising (jäsnings), meat slow cooking (långkok kött), fish slow cooking (långkok fisk), Eco Forced Air (Eko varmluft).

## STARTA UGNEN – STÄLLA IN SPRÅK

När du först startar ugnen visar displayen ENGLISH (engelska).

Vrid navigationsratten tills önskat språk visas och tryck därefter på knappen för att bekräfta.

## STÄLLA KLOCKAN

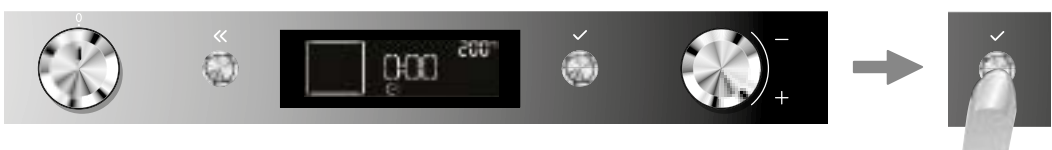


När språket har angetts måste klockan ställas in. På displayen blinkar de två siffrorna för timmen.

1. Vrid navigationsratten till korrekt timme.
2. Tryck på knappen för att bekräfta. På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna.
3. Vrid navigationsratten till korrekt minut.
4. Tryck på knappen för att bekräfta.

För att ändra klockslag, till exempel efter ett strömavbrott, se nästa avsnitt (INSTÄLLNINGAR).

## VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER

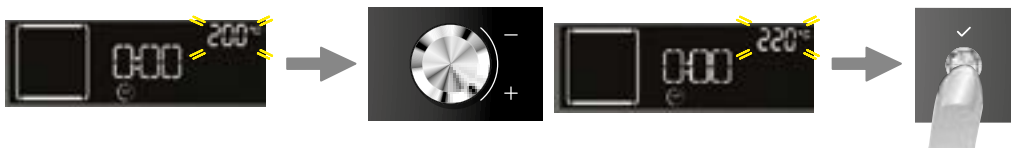



1. Vrid "Funktionsratten" till önskad funktion: Tillagningsinställningarna visas på displayen.
2. Om värdena som visas överensstämmer med de värden du vill ha, tryck på . För att ändra dem gör så som beskrivs nedan.

## Instruktioner för användning av ugnen

### INSTÄLLNING AV GRILLENS TEMPERATUR/EFFEKT



Justera grillens temperatur eller effekt på följande sätt:



1. Ändra genom att vrida på "Navigationsratten" tills du ser önskat värde.
2. Tryck på knappen  för att bekräfta.

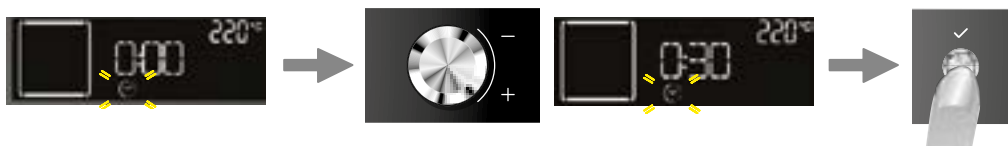
### SNABBUPPVÄRMNING





1. Vrid funktionsratten till snabbuppvärmningsfunktionen.
2. Bekräfta med knappen . Inställningarna visas på displayen.
3. Om inställd temperatur är lika med den temperatur du vill ha, tryck på knappen . För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. På displayen visas texten "PRE". När inställd temperatur har uppnåtts visas värdet (t.ex. 200 °C) på displayen och en ljudsignal avges.
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid på navigationsratten och välj önskad funktion.

### INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID

Denna funktion används för att tillaga mat under en förbestämd tid, från minst 1 minut upp till högst den tid som tilläts av vald funktion. Därefter stängs ugnen av automatiskt.




1. Efter att du bekräftat temperaturen blinkar symbolen .
2. Ändra genom att vrida på "Navigationsratten" tills du ser önskat värde.
3. Bekräfta tillagningstiden genom att trycka på knappen .

### INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/FÖRDRÖJD START

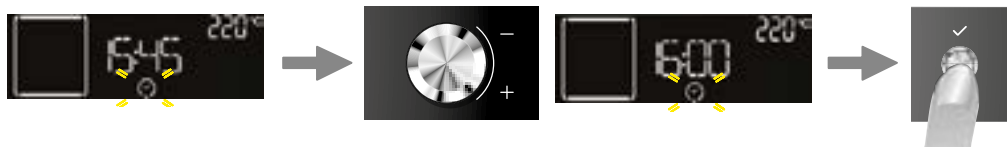
**VIKTIGT: Fördröjd start kan inte aktiveras tillsammans med följande funktioner: FAST PREHEATING (SNABBUPPVÄRMNING), BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA).**

**OBS: med denna inställning uppnås inställd temperatur gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna förlängs en aning i jämförelse med vad som står i tillagningstabellen.**


Det går att ställa in tillagningens sluttid genom att fördröja starten av ugnen till maximalt 23 timmar och 59 minuter. Detta kan endast göras när tillagningstiden redan har ställts in.



När en tillagningstid har ställts in, visar displayen tillagningstidens slut (t.ex 15:45) och symbolen  blinkar.

## Instruktioner för användning av ugnen

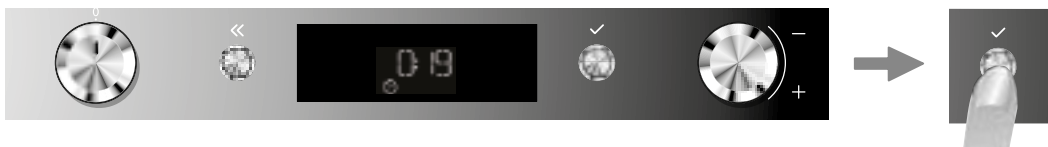


För att fördröja tillagningens sluttid, och därmed även tillagningens starttid, gör följande:

1. Vrid på navigationsratten tills den tid då du vill att maten ska vara klar visas (t.ex. 16:00)
2. Bekräfta det valda värdet genom att trycka på knappen : De två prickarna vid tillagningens sluttid blinkar för att visa att inställningen har utförts korrekt.
3. Ugnen senarelägger automatiskt tillagningens starttid så att maten är klar på inställd tid.



**Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffektnivå, tillagningstid) med hjälp av knappen  för att gå bakåt och med "Navigationsratten för att ändra värdena och knappen  för att bekräfta.**

## TIMER



Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd, och är utmärkt för att kontrollera koktid för t.ex. pasta.

Maximal inställbar tid på timern är 23 timmar och 59 minuter.


1. Med "Funktionsratten" på noll, vrid på "Navigationsratten" tills du ser önskad tid.
2. Tryck på knappen  för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått visar displayen texten "END" och en ljudsignal avges. För att stänga av ljudsignalen, tryck på knappen  (på displayen visas aktuellt klockslag).

## VAL AV SPECIALFUNKTIONER

Vrid funktionsrattens indikator till "DEFROST" för att öppna en undermeny som innehåller sju specialfunktioner.

För att leta upp, välja och starta en av dessa funktioner, gör så här:



1. Vrid funktionsratten till "DEFROST" tillsammans med symbolen för denna funktion.
2. Vrid på "Navigationsratten" för att rulla genom listan med funktioner: DEFROST (UPPTINING), WARM KEEPING (VARMHÅLLNING), YOGURT (YOGHURT), RISING (JÄSNING), MEAT SLOW COOKING (LÅNGKOK KÖTT), FISH SLOW COOKING (LÅNGKOK FISK), ECO FORCED AIR (EKO VARMLUFT).
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.

## Instruktioner för användning av ugnen

### BRYNA

Mot slutet av tillagningstiden visas möjlighet att bryna maträtten, beroende på inställd funktion. Detta kan endast göras efter att ha ställt in tillagningstiden.

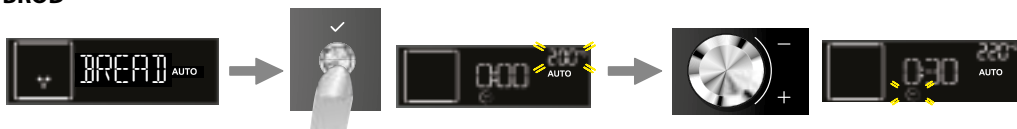


När väl tillagningstiden är slut visar displayen: "PRESS ✓ TO BROWN". Om du trycker på knappen ✓ startar ugnen en bryningscykel som varar i 5 minuter. Denna funktion kan bara aktiveras två gånger i följd.

### VAL AV FUNKTIONEN BRÖD/PIZZA

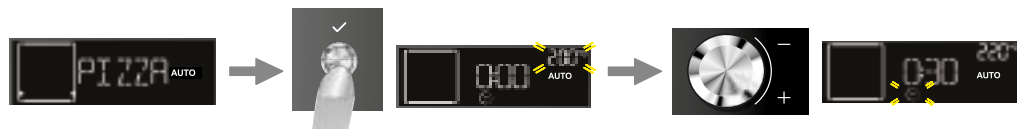
Vrid funktionsrattens indikator till "BREAD" för att öppna en undermeny som innehåller två automatiska funktioner för att baka bröd och göra pizza.

#### BRÖD



1. Vrid funktionsratten till "BREAD" och AUTO vid sidan om.
2. Tryck på ✓ för att välja funktionen.
3. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad temperatur (mellan 180 °C och 220 °C) och bekräfta med knappen ✓.
4. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen ✓ för att starta tillagningen.

#### Pizza



1. Vrid funktionsratten till "BREAD". Gör så här för att välja funktionen PIZZA:
2. Vrid navigationsratten: På displayen visas "PIZZA".
3. Tryck på ✓ för att välja funktionen.
4. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad temperatur (mellan 220 °C och 250 °C) och bekräfta med knappen ✓.
5. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen ✓ för att starta tillagningen.

## Instruktioner för användning av ugnen

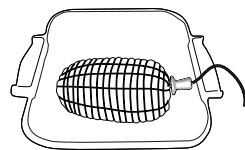
### KÖTTERMOMETER

Kötttermometern ger exakt innetemperatur (upp till 100 °C) som mäts under tillagningen för att garantera bästa resultat.

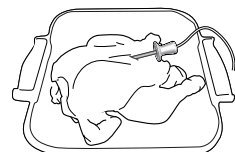
Önskad innetemperatur för maten kan ställas in baserat på maten som ska tillagas.

Det är viktigt att kötttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in kötttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (fig. 1). För kyckling skall kötttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet (fig. 2).

Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel.



(Fig. 1)



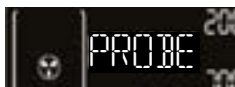
(Fig. 2)

### Tillagning med kötttermometer

När kötttermometern sticks in hanteras ugnens temperatur enligt den valda funktionen, men tillagningsprocessen är klar så fort den uppmätta temperaturen når det målvärde som ställts in på kötttermometern av användaren.

Det finns ingen meny som är speciellt avsedd för funktionen, men det går alltid att byta från en standardfunktion till termometerfunktionen genom att ansluta kötttermometern.

En ljudsignal avges när kötttermometern detekteras och "PROBE" visas på displayen i 3 sekunder. Displayen visar sedan aktuell information igen.





Om funktionsratten inte står på Standby eller Lampa visar displayen allmän information om tillagningsfunktionerna och temperaturen som ställts in på kötttermometern.





Om kötttermometern sticks in och detekteras i början av ett program (snabbuppvärmning, grill, specialfunktioner, bryning) utan att termometern aktiveras kommer tillagningen inte att starta förrän termometern avlägsnats. En larmsignal hörs, och följande meddelande visas:



Eftersom tillagningens sluttid beror på kötttermometers temperaturinställning kan en nedräkning inte ställas in för funktionen. Således går det inte att ställa in en tillagningsfunktion med fördröjd start.

Välj en tillagningsfunktion och justera ugnstemperaturen (uppe till höger på displayen) genom att vrida på ratten +/- och bekräfta med knappen . Temperaturen för kötttermometern (nere till höger på displayen) kan nu ställas in: Vrid ratten +/- och bekräfta med knappen  för att starta tillagningen.

Ugnens och kötttermometers temperatur kan ändras när som helst under tillagningen. Vrid bara på ratten +/- för att ändra ugnstemperaturen. För att ändra kötttermometers temperatur, tryck två gånger på knappen , vrid ratten +/- för att ställa in värdet och bekräfta med knappen . Kötttermometers fabriksinställda värde är 70 °C och det kan justeras i steg om 1 °C.

När kötttermometern detekteras i början av eller under en funktion hoppar ugnen över alla uppvärmningsfaser och den första tillagningsfasen för den valda funktionen utförs. Lampan förblir tänd tills kötttermometern avlägsnas och inte längre detekteras.

Om kötttermometern avlägsnas under pågående tillagning visar displayen antalet minuter som tillagningen har pågått och räknaren ökar detta värde tills användaren stänger av funktionen eller för in kötttermometern igen.

Då tillagningen är klar visas "END" blinkande på displayen.

## Instruktioner för användning av ugnen

### INSTÄLLNINGAR



Vrid funktionsrattens indikator till "CLOCK" för att öppna en undermeny som innehåller fem displayinställningar som du kan ändra.

#### Klocka

Vrid inställningsratten tills "CLOCK" visas. För att ändra klockslag, se föregående avsnitt (INSTÄLLNING AV KLOCKA).



#### Ljusstyrka

För att ändra ljusstyrkan på displayen:

1. Vrid inställningsratten tills "BRIGHTNESS" visas.
2. Tryck på : Siffran 1 visas på displayen.
3. Vrid navigationsratten för att öka eller minska ljusstyrkan och bekräfta med knappen .



#### Ljud

För att aktivera eller avaktivera ljudsignalen:



1. Vrid navigationsratten tills "SOUND" visas.
2. Tryck på  för att komma till inställningsläget (PÅ/AV).
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen .

#### Eko

Med Ekoläget aktiverat (PÅ) sänks displayens ljusstyrka och när ugnen är i standbyläge visas klockslaget bara i 3 minuter. Tryck på en knapp eller vrid på en ratt för att visa information på displayen.



1. Vrid navigationsratten tills "ECO" visas.
2. Tryck på  för att komma till inställningsläget (PÅ/AV).
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen .
4. Om Eko-läget aktiveras under en tillagningsfunktion så släcks lampan efter en minuts tillagning. Den slås på igen om användaren trycker på vilken knapp som helst eller vrider på vilken ratt som helst på apparaten.

#### Effekt

1. För att ändra strömförbrukningens inställning, vrid funktionsratten till "CLOCK" och välj sedan "POWER" med navigationsratten.
2. Tryck på  för att komma till inställningen
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen .

För mer information, se relevant stycke i avsnittet INSTALLATION (sida 8).



#### Språk

1. Vrid navigationsratten tills "LANGUAGE" visas.
2. Tryck på knappen  för att komma till inställningen.
3. Vrid navigationsratten tills önskat språk visas och tryck därefter på knappen  för att bekräfta.

### KNAPPLÅS


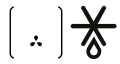






Med denna funktion kan du låsa knappar och rattar på kontrollpanelen.












Tryck samtidigt på knapparna  och  i minst tre sekunder för att aktivera den. När funktionen är aktiverad är knapparnas funktioner låsta och en nyckelsymbol visas på displayen. Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Stäng av funktionen genom att upprepa stegen ovan. När knapplåset är aktiverat kan du stänga av ugnen genom att vrida ratten till 0 (noll). Då måste emellertid den tidigare funktionen ställas in på nytt.



# Funktionsstabelle

FUNKTIONSRATT			
<b>0</b>	<b>AV</b>	För att avsluta tillagningen och stänga av ugnen.	
	<b>LAMPA</b>	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.	
<b>SPECIAL FUNCTIONS (SPECIALFUNKTIONER)</b>	<b>NAVIGATIONS RATT</b>	 <b>DEFROST (UPPTINING)</b>	För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
		 <b>WARM KEEPING (VARMHÅLLNING)</b>	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65°.
		 <b>YOGURT (YOGHURT)</b>	För att göra hemlagad yoghurt. Använd små porslinskärl eller aluminiumformar. Täck med aluminiumfolie innan de ställs in i apparaten. Placera långpannan med skålarna på den 1:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
		 <b>RISING (JÄSNING)</b>	För optimal jäsnings av söt eller salt deg. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
		 <b>MEAT SLOW COOKING (LÅNGKOK KÖTT)</b>	För långsam tillagning av kött i 90 °C. Denna funktion innebär långsam tillagning, vilket garanterar att maten förblir mör och saftig. Bryn först stekarna i stekpannan för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. Tillagningstiden varierar från 4 timmar för en stek på 1 kg till 6-7 timmar för en stek på 3 kg. För optimalt resultat rekommenderas att öppna ugnsluckan så få gånger som möjligt under tillagningen och att använda en ugnstermometer för att kontrollera temperaturen inuti köttet.
		 <b>FISH SLOW COOKING (LÅNGKOK FISK)</b>	För långsam tillagning av fisk i 85 °C. Denna funktion innebär långsam tillagning, vilket garanterar att maten förblir mör och saftig. Tack vare de låga temperaturerna bryns inte maten på utsidan och resultatet liknar det för ångkokning. Tillagningstiden varierar från 2 timmar för en fisk på 300 g till 4-5 timmar för en fisk på 3 kg. För ett optimalt resultat rekommenderas att öppna ugnsluckan så få gånger som möjligt under tillagningen för att inte släppa ut värmen.
		 <b>ECO FORCED AIR (EKO VARMLUFT)</b>	Används för att tillaga fyllda stekar och köttbitar på en ugnsfals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. Vid denna EKO-funktion är lampan släckt under tillagningen och kan tillfälligt tändas genom att trycka på bekräftelseknappen. För att använda EKO-cykeln och minska energiförbrukningen bör du inte öppna ugnsluckan förrän tillagningen är avslutad. Vi rekommenderar att använda den 3:e nivån. Du behöver inte värma upp ugnen.

## Funktionsstabell

FUNKTIONSRATT			
	<b>CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)</b>	För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För att laga pizza, middagspajer och efterrättspajer med flytande fyllning, använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten.	
	<b>CONVECTION BAKE (ÖVER- OCH UNDERVÄRME &amp; FLÄKT)</b>	För att tillaga kött, middagspajer och efterrättspajer med flytande fyllning på en enda ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du startar tillagningen.	
	<b>FORCED AIR (VARMLUFT)</b>	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur på två nivåer (t.ex: fisk, grönsaker, bakverk). Funktionen gör det möjligt att laga flera rätter utan risk att de drar åt sig lukt av varandra. Använd den 2:a ugnsfalsen för tillagning på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att använda den 1:a och den 4:e falsen, efter att ugnen värmts upp.	
	<b>MAXI COOKING</b>	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte värma upp ugnen. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.	
<b>GRILL FUNCTIONS (GRILLFUNKTIONER)</b>	NAVIGATIONSRRATT	 <b>GRILL</b>	För att grilla kotletter, grillspett och korv För att gratinera grönsaker och rosta bröd. Vi rekommenderar att placera maträtterna på den 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e eller 4:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
		 <b>TURBO GRILL</b>	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta ugnsfalsarna. Placera en långpanna under för att samla upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
<b>INSTÄLLNINGAR</b>	NAVIGATIONSRRATT	<b>CLOCK (KLOCKA) BRIGHTNESS (LJUSSTYRKA) SOUND (LJUD) ECO (EKO) POWER (ENERGI) LANGUAGE (SPRÅK)</b>	För att ställa in displayen (språk, klockan, ljusstyrka, volym, energibesparing).
<b>BREAD / PIZZA (BRÖD / PIZZA)</b>	NAVIGATIONSRRATT	 <b>BREAD (BRÖD)</b>	Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med redan färdiga inställningar. Det räcker att du bestämmer temperatur och tid. Ugnen tar sedan automatiskt hand om tillagningsprogrammet. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen efter att ugnen har värmts upp.
		 <b>PIZZA</b>	
	<b>FAST PREHEATING (SNABBUPPVÄRMNING)</b>	Används för att snabbt värma upp ugnen.	

## Tillagningstabell

Recept	Funktion	Upp- värm- ning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		JÄ	2 / 3	160 - 180	30 - 90	Tårtform på galler
		JÄ	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Fyllda tårter		JÄ	3	160 - 200	30 - 85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		JÄ	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Småkakor		JÄ	3	170 - 180	15 - 45	Långpanna/bakplåt
		JÄ	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Ugnsfals 4: Galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Petit-choux		JÄ	3	180 - 200	30 - 40	Långpanna/bakplåt
		JÄ	1 - 4	180 - 190	30 - 40	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Maränger		JÄ	3	90	110 - 150	Långpanna/bakplåt
		JÄ	1 - 4	90	130 - 150	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Bröd/pizza/focaccia		JÄ	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Långpanna/bakplåt
		JÄ	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
BRÖD		JÄ	2	180 - 220	30 - 50	Långpanna/bakplåt eller galler
Pizza		JÄ	2	220 - 250	15 - 30	Långpanna/bakplåt
Fryst pizza		JÄ	3	250	10 - 15	Ugnsfals 3: Långpanna/bakplåt eller galler
		JÄ	1 - 4	250	10 - 20	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche lorraine)		JÄ	3	180 - 190	40 - 55	Tårtform på galler
		JÄ	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Vol-au-vent/ smördegbakning		JÄ	3	190 - 200	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		JÄ	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Lasagne/Ugnsbakad pasta/Cannelloni/ Pudding		JÄ	3	190 - 200	45 - 65	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/ Fläsk 1 kg		JÄ	3	190 - 200	80 - 110	Långpanna eller ugnsfast form på galler
















## Tillagningstabell

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Kyckling / kanin / anka 1 kg		JA	3	200 - 230	50 - 100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3 kg		JA	2	190 - 200	80 - 130	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/ Inbakad fisk (hel fisk eller filé)		JA	3	180 - 200	40 - 60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		JA	2	180 - 200	50 - 60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	5	3 (Hög)	3 - 6	Galler
Fiskfiléer/Stekar		-	4	2 (medium)	20 - 30	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Korv/grillspett/ revbensspjäll/ hamburgare		-	5	2 - 3 (medel-hög)	15 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 4: Långpanna med vatten
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	2 (medium)	55 - 70	Ugnsfals 2: Galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden)
				3 (Hög)	60 - 80	Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	3	2 (medium)	35 - 50	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/ Fläsklägg		-	3	2 (medium)	60 - 90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	3	2 (medium)	35 - 55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	3	3 (Hög)	10 - 25	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		JA	1 - 4	200	50 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		JA	1 - 4	200	45 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		JA	1 - 4	180	30 - 50*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda köttträtter		-	3	200	80 - 120*	Långpanna eller form på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50 - 100*	Långpanna eller form på galler

\* Tillagningstiderna är ungefärliga. Maten kan tas ur ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

## Testade recept

(i enlighet med regelverken IEC 60350-1:2011-12 och DIN 3360-12:07:07)

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar*
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Mördegkakor		JA	3	170	15 - 25	Långpanna/bakplåt
		JA	1 - 4	150	25 - 35	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Småkakor		JA	3	170	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		JA	1 - 4	160	25 - 35	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Sockerkaka utan fett		JA	2	170	30 - 40	Tårtform på galler
		JA	1 - 4	160	35 - 45	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 äppelpaj		JA	2/3	185	70 - 90	Tårtform på galler
		JA	1 - 4	175	75 - 95	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Rostat bröd (Toast)**		-	5	3 (Hög)	3 - 6	Galler
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgare**		-	5	3 (Hög)	18 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 4: Långpanna med vatten
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Äppelpaj, tårta i form		JA	3	180	30 - 40	Långpanna/bakplåt
		JA	1 - 4	160	55 - 65	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Fläskstek		-	2	170	110 - 150	Ugnsfals 2: Långpanna
<b>DIN 3360-12:07 bilaga C</b>						
Tårta		JA	3	170	35 - 45	Långpanna/bakplåt
		JA	1 - 4	160	40 - 50	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt

Tillagningstabellen ger förslag på funktioner och idealtemperaturer för att få bästa resultat för alla typer av recept. Vi rekommenderar att använda den andra falsen för tillagning på en nivå med varmluft och samma temperatur som föreslås för tillagning med FORCED AIR (VARMLUFT) på flera nivåer.

\* Tillbehör som inte medföljer kan köpas av kundservice.

\*\* Vid grillning rekommenderar vi att lämna 3-4 cm frirum från framkanten på grillen för att underlätta att ta ut maten.

Angivelserna i tabellen avses när man inte använder rörliga falsar.

Energiklass (enligt EN 60350-1:2013-07)

Använd avsedd tabell för att utföra testerna.

## Råd och förslag

### Hur du läser tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen som ska användas för en specifik maträtt som tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen och utesluter uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är bara vägledande och beror på mängden mat och vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå till de högre värdena. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrexglas eller keramik, men tillagningstiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som anges i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilken ugnsfals de ska placeras.

### Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen FORCED AIR (VARMLUFT) kan du tillaga olika sorters mat, som kräver olika temperaturer, samtidigt (t.ex: fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och lämna kvar maträtter som kräver längre tid.

### Bakverk

- Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktionen och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.
- För att kontrollera om ett bakverk är klart, för in en trästicka i mitten av kakan. Om tandpetaren kommer ut ren är kakan färdig.
- Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.
- Om kakan "sjunker" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång. Minska eventuellt vätskemängden och blanda smeten försiktigare.
- Kakor med våt fyllning (t.ex. cheesecake eller frukt paj) tillagas med funktionen CONVECTION BAKE (ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT). Om bakverkets botten blir för våt, ändra till en lägre ugnsfals och sprid brödsulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

### Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som ska tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

## Råd och förslag

### Råd för maträtter som tillagas med traditionella funktioner

Recept	Ugnsfals (nedifrån)	Rekommenderad tillagningstemperatur (°C)	Rekommenderad måltemperatur för köttermometer (°C)
Rostbiff, lättstek	2 / 3	200 - 220	48
Rostbiff medelstek	2 / 3	170 - 190	60
Rostbiff, välstek	2 / 3	170 - 190	68
Grillad kalkon	1 / 2	150 - 170	75
Ugnsstek kyckling	2 / 3	200 - 220	83
Fläskstek	2 / 3	170 - 190	75
Kalvstek	2 / 3	160 - 180	68

### Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på grillspettet (för kyckling, bind fast det) och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in grillspettet på avsedd plats i ugnens frontvägg och placerar det på hållaren. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som ska tas bort innan du börjar tillagningen, och detta ska användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

### Pizza

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

### Jäsningsfunktion (endast på vissa modeller)

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20- 25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.



FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27  
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Tryckt i Italien  
06/16



**400010886981**

