

## VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

### DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

I bruksanvisningen och på apparaten finns viktiga säkerhetsvarningar som du alltid bör följa.



Detta är en säkerhetssymbol för fara som varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsföreskrifter är markerade med denna symbol i kombination med följande:



Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.



Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du ska undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Apparaten ska alltid vara skild från elnätet innan installation av apparaten utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i elsladden för att skilja apparaten från elnätet.
- När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex.: värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.

- Denna ugn får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de fått handledning eller instruktioner om användning av ugnen på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Apparatus tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att ingen vidrör värmeelementen. Låt inte barn under 8 år uppehålla sig nära apparaten utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom det kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills apparatus komponenter har svalnat.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du öppnar helt. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Tapp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda behållare i apparaten. Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.
- Fett och oljor kan lätt fatta eld i ett överhettat tillstånd. Övervaka tillagningen 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. Dessa alkoholångor kan fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysurengöringen (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast en termometer 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 lampan byts för att inte riskera att utsätta dig själv eller andra för elektriska stötar.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärl (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).
- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.

### **Kassering av hushållsapparater**

- Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elsladden.
- 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 ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Kontakta din återförsäljare eller närmaste Kundservice om du upptäcker ett problem. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från emballaget förrän du ska installera den.

### **ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET**

- De kökskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbelen innan du för in ugnen, och avlägsna sågspån och damm noggrant.
- Den undre delen av apparaten får inte vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

### **ELEKTRISK ANSLUTNING**

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

- Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) får endast utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.

### **ALLMÄNNA RÅD**

#### **Före första användning:**

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

#### **Under användning:**


- Lägg aldrig något tungt föremål på ugnsluckan, eftersom detta kan skada den.
- Håll inte i dig i luckan eller häng saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.
- Håll aldrig vatten direkt in i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl 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 emballagematerialet**

Emballagematerialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Hantera inte emballagematerialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

### **Kassering av apparaten**

- Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan ska lämnas in på miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

## Energibesparing

- Förvärm endast ugnen om detta ska ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugniformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda kottiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE (CE)

- Denna ugn, vilken är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, följer den europeiska förordningen (CE) n.1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EG med ändringar) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.

## FELSÖKNING

### Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

### Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
- **Viktigt:** Under självrengöring går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

### Den elektroniska programmeraren fungerar inte:

- Om displayen visar bokstaven "F" åtföljd av ett nummer, kontakta närmaste kundtjänst. Specificera i detta fall numret som följer bokstaven "F".

## SERVICE

### Innan du kontaktar Kundtjänst:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

### Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundtjänst.

Lämna alltid följande uppgifter:

- en kort beskrivning av felet,
- exakt ugnstyp och ugnsmodell;
- servicenumret (d.v.s. numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- fullständig adress,
- telefonnummer.

## SERVICE



0000 000 00000

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

## RENGÖRING

### ! VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rengör ugnen endast när den är kall.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

### Ugnens utsida

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

- Rengör ytorna med en fuktig duk. Om de är mycket smutsiga 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 användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar och följ tillverkarens anvisningar till punkt och pricka.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Ugnens övre värmelement kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innetaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

**OBS: Under lång 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 användningen. Hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## Rengöring av den bakre panelen och de katalytiska sidopanelerna (beroende på modell):

**VIKTIGT:** använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

- Töm ugnen, sätt på den, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme
- Sedan, när ugnen svalnat, använder du vid behov en svamp för att torka bort eventuella matrester.

## UNDERHÅLL

### ! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

## TA AV UGNSLUCKAN

### 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 till spärren (A), lyft den (B) och vrid runt den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2).

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

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

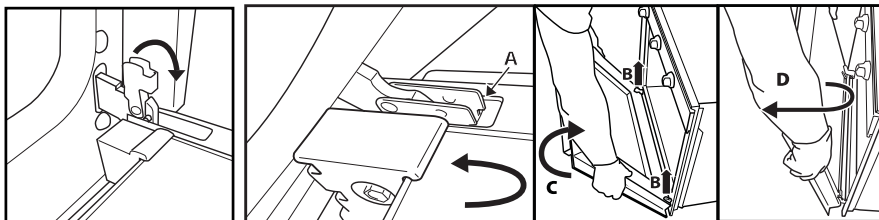


Fig.1

Fig.2

## FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

1. Avlägsna tillbehörens guideskenor (Fig. 3).
2. Dra ut elementet (Fig. 4) en aning och sänk det (Fig. 5).
3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

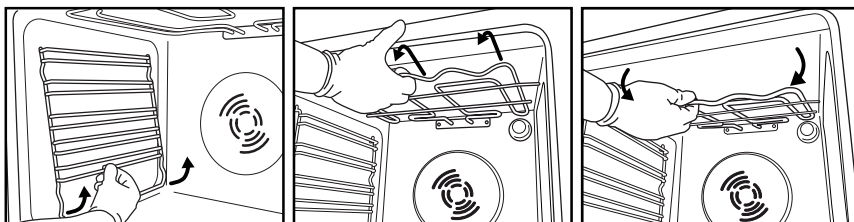


Fig.3

Fig.4

Fig.5

## BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (finns på vissa modeller):

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva loss lampglaslet (Fig. 6), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampglaslet (Fig. 7).
3. Återslut ugnen till elnätet.

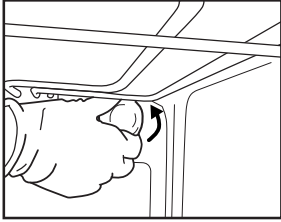


Fig.6

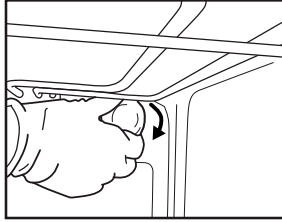


Fig.7

### OBS:

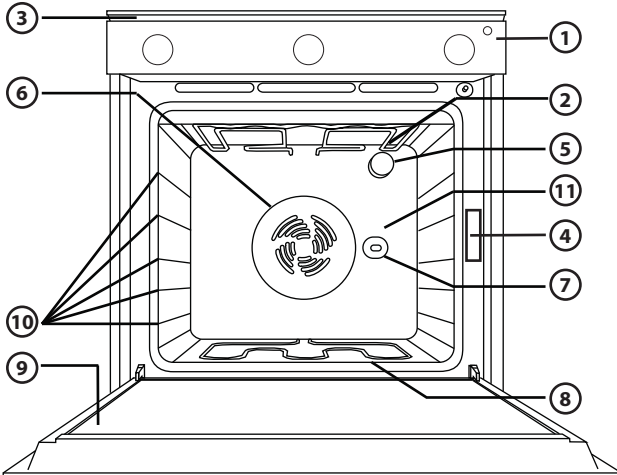
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C (beroende på modell).
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

### VIKTIGT:

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händer, eftersom de kan förstöras av fingeravtryck.
- Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.

## BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylsystem (finns på vissa modeller)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampa
6. Ventilationssystem för bakning (finns på vissa modeller)
7. Roterande grillspett (finns på vissa modeller)
8. Nedre värmeelement (dolt)
9. Lucka
10. Hyllpositioner
11. Panel

### OBS:

- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta att vara igång en stund.
- Produktens utseende kan skilja sig något från bilden.

## KOMPATIBLA TILLBEHÖR

(för tillbehören som medföljer ugnen, se det tekniska databladet)

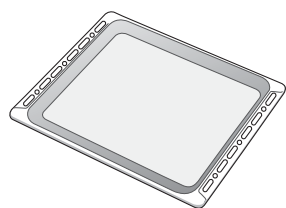


Fig.1

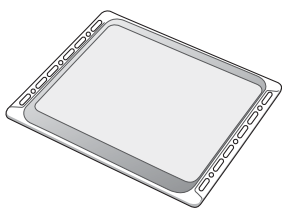


Fig.2

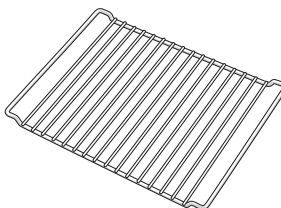


Fig.3

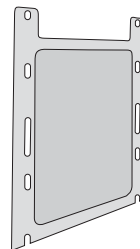


Fig.4

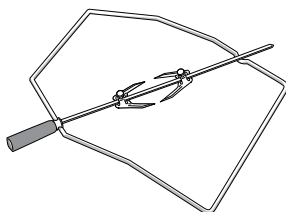


Fig.5

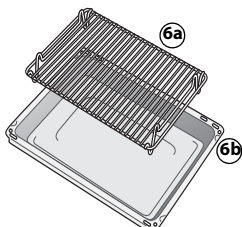


Fig.6

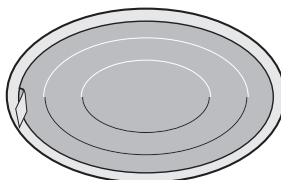


Fig.7

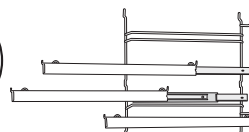


Fig.8

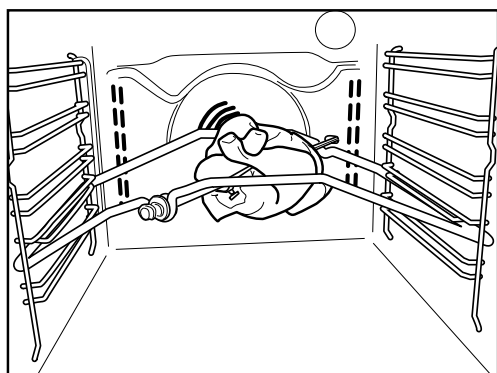


Fig.9

### Långpanna (Fig.1)

Långpannan är avsedd för att samla upp fett och matpartiklar när den placeras under gallerhyllan. Den kan också användas som plåt för att exempelvis tillaga kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker. Häll lite vatten i långpannan så blir det inte så mycket matos och fettstänk.

### Bakplåt (Fig.2)

Kan användas för att baka småkakor, bakverk och pizza.

### Galler (Fig.3)

För grillning av mat eller som stöd för grytor, kakformar och andra kokkärl. Gallerhyllan kan placeras på alla nivåer. Gallerhyllan kan föras in med de bågformade sidorna vända uppåt eller nedåt.

### Katalytiska sidopaneler (Fig.4)

De katalytiska panelerna har en porös beläggning som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du utför en automatisk rengöringscykel när du har lagat mat med extra hög fetthalt (se RENGÖRING).

### Roterande grillspett (Fig.5)

Använd grillspettet så som visas i Fig.9. Se även avsnittet "Råd och förslag" för mer information.

### Grillset (Fig.6)

Grillsetet består av ett galler (6a) och en emaljerad plåt (6b). Detta set måste placeras på gallerhyllan (3) och användas tillsammans med grillfunktionen.

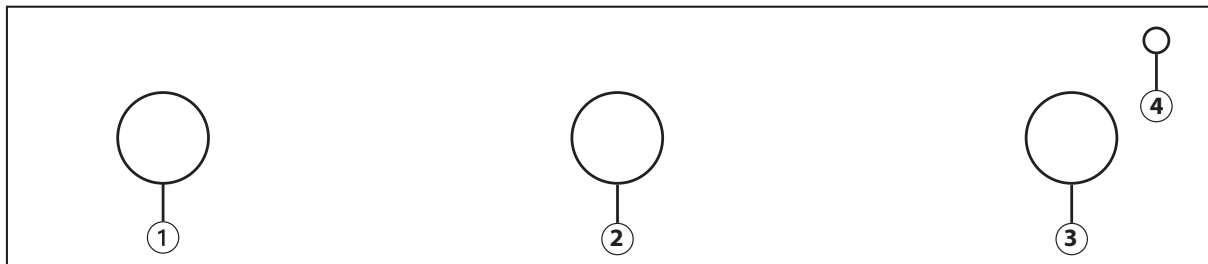
### Fettfilter (Fig.7)

Använd fettfiltret **endast** för tillagning av mat med extra hög fetthalt. Haka fast filtret på den bakre panelen i ugnsutrymmet, mitt emot fläkten. Filtret kan rengöras i diskmaskin och kan användas med funktioner där fläkten används.

### Rörliga falsar (Fig.8)

De gör att galler och långpannor kan dras ut halvvägs under tillagning. Lämpliga för alla tillbehör och kan rengöras i diskmaskin.

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



### OBS:

- Produktens utseende kan skilja sig något från bilden.
1. Funktionsratt
  2. Programmerarerratt för koktiden
  3. Termostatratt
  4. Termostatens kontrollampa - röd.

### ANVÄNDNING AV UGNEN

Vrid funktionsratten till önskad funktion. Ugnsbelysningen tänds.

Vrid termostatratten medsols till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa tänds och slocknar sedan när den inställda temperaturen har uppnåtts. Vrid tillbaka ratten till "0" när du är klar med tillagningen.

### PROGRAMMERARE FÖR KOKTIDEN












Använd denna ratt för att ställa in en tillagningstid mellan 1 och 120 minuter. För att ställa in tiden, välj först önskad tillagningsfunktion, och vrid sedan medsols på ratten och sedan tillbaka motsols till den önskade tiden för tillagning. När den inställda tillagningstiden har gått ut stängs ugnen av och väljaren blir kvar i läge "0". För att använda ugnen manuellt, dvs. utan tidsinställd tillagning, se till att programväljaren står på symbolen



**VIKTIGT:** Då ratten står på "0" går det inte att slå på ugnen. För att sätta på ugnen ska du ställa programväljaren på symbolen  eller ställa in en tillagningstid.















## TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTION		BESKRIVNING
	<b>AV</b>	-
	<b>LAMPA</b>	För att tända ugnens innerbelysning.
	<b>CONVENTIONAL (över/undervärme)</b>	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en enda fals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. Termostatens lysdiod stängs av då ugnen är redo och maten kan placeras i ugnen.
	<b>SMARTCLEAN</b>	För att avlägsna matfläckar med hjälp av ett program med låg värme. Rengöringen underlättas genom en kombination av den särskilda emaljbeläggningen och vattenångan som frigörs under programmet. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Håll 200 ml vatten på ugnens botten och kör sedan programmet i 30 minuter på 90°C. Vänta 15 minuter innan du öppnar luckan när programmet är slut.
	<b>CONVECTION BAKE (över/underv. &amp; fläkt)</b>	För att tillaga kött och paj med rinnande fyllning (söt eller salt) på en enda fals, och pizza på en eller två falsar. Maten får en jämn, gyllenbrun, knaprig yta och underdel. Vi rekommenderar att du låter maträtterna växla läge i ugnen under tillagningen för att få ett jämnare resultat. Det är lämpligt att använda den 2:e ugnsfalsen för tillagningen på en enda fals. Använd den 1:a och 3:e falsen för tillagning på två falsar. Förvärm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten när den inställda temperaturen har uppnåtts.
	<b>GRILL</b>	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv; gratinera grönsaker eller rosta bröd. Placera maträtterna på 4:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3-5 minuter. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	<b>TURBOGRILL</b>	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Placera en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
	<b>AVFROSTNING</b>	För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	<b>TURBOFLÄKT</b>	För mat med knaprig botten och mjuk yta. Perfekt för att grädda kakor med rinnande fyllning och utan förgräddad botten (t.ex. tårter, muffins, ostkaka och pizza med riklig fyllning) på en enda fals. Placera maten på 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen. Denna funktion är även perfekt för fryst färdigmat (t.ex. pizza, potatischips, strudel, lasagne). Följ instruktionerna på produktförpackningen.
	<b>TVINGAD LUFT</b>	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk) på två nivåer samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Använd den andra nivån för tillagning på endast en nivå. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 3:e falsen, efter att du förvärmat ugnen.
	<b>UNDERVÄRME</b>	Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Du bör placera rätten på 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Funktionen kan också användas för långsam tillagning, så som för grönsaker och köttgrytor. Använd i så fall den 2:a tillagningsnivån. Du behöver inte förvärma ugnen.

# TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	160-180	35-55	Tårtform på galler
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	2	150-190	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	3	170-180	15-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ugnsfals 3: galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	3	180	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	3	90	120-130	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	90	130-150	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Ugnsfals 2: långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Matpajer (grönsakspaj, quiche lorraine)		Ja	2	175-200	40-50	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175-190	50-65	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Vol-au-vent/mördegsbakning		Ja	3	180-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Lasagne/Ugnsbakad pasta/Cannelloni/Pudding		Ja	2	190-200	40-65	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Lamm-/Kalv-/Nöt-/Fläskkött 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	1 / 2	190-200	140-180	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Ugnsbakad fisk/Inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	180-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	175-200	50-60	Ugnsfast form på galler

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Rostat bröd		Ja	4	200	2-5	Galler
Fiskfiléer/Stekar		Ja	4	200	30-40	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		Ja	4	200	30-50	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	200	55-70	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt) Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	200	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett (finns på vissa modeller) Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	2	200	35-50	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/Fläsklägg		-	2	200	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	200	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	200	20-30	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	175	30-50*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler

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

Tiderna som anges kan vara längre, beroende på den rätt som skall tillagas.

**OBS!** Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas i bild.

**OBS!** Tillagningstider och temperaturer gäller cirka 4 portioner.

## RÅD OCH FÖRSLAG

### Hur du ska läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt som ska tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Koktiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är indikativa och beror på matens kvantitet och på 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. Vi rekommenderar att du använder medföljande tillbehör, tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men koktiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

### Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen FORCED AIR (varmluft) kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

## **Bakverk**

- Baka bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om ett bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är bakverket klart.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom bakverket eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om bakverket "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten försiktigare.
- Kakor med våt fyllning (t.ex. cheesecake eller fruktpaj) tillagas med funktionen CONVECTION BAKE (över/under & fläkt). Om bakverkets botten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlur eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

## **Kött**

- Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall 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. Då steken är klar, låt den vila i ugnen under 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
  - Då du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre koktid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.
- Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger för att fånga upp köttsoften. Fyll på om nödvändigt.

## **Roterande grillspett (finns på vissa modeller)**

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling. Se till att köttbiten sitter fast ordentligt innan du för in spetsen på spettet i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsoften, rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter 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 pizzen då den bakats 2/3 av tiden.