


VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Den här instruktionsboken innehåller viktiga säkerhetsvarningar, som även återfinns även på själva apparaten. Läs dessa och följ alltid råden.

 Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar föregås av farosymbolen och följande ord:

FARA

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

VARNING

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

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:

- Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation.
- 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 ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en flerpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med en stickkontakt.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.

- Om induktionsplattans yta är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).
- 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.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att ingen vidrör värmeelementen. Barn (0–8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, kan använda apparaten under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten kan användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn 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 apparatens komponenter har svalnat helt.
- 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. Täpp 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 pyrolysen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startas (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).

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elkabeln.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Om du inte är säker, kontakta din återförsäljare eller närmaste Kundenservice. För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen ur sitt emballage förrän du skall installera den.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

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

ANSLUTNING TILL ELNÄT

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 elkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) skall endast utföras av kvalificerad elektriker. Vänd dig till 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 elimineras.

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 på insidan av en varm ugn, detta kan skada emaljen.
- Dra aldrig pannor eller andra kokkärl över botten, detta kan skada emaljen.
- Försäkra dig om att elkablar 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 vår 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 skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Energibesparing

- Förvärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgrovar 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

- 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").

Programmeraren fungerar inte:

- Om displayen visar "F" följt av ett nummer - kontakta närmaste Kundtjänst. Uppge i detta fall numret som följer bokstaven "F".

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundtjänst:

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

Om felet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundtjänst.

Lämna alltid följande uppgifter:

- en kort beskrivning av felet,
- exakt ugnstyp och ugnsmodell,
- servicenumret (dvs numret 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 ångrengöring.
- Rengör apparaten när den är kall.
- Skilj apparaten från elnätet.

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 duk.

- Rengör ytorna med en fuktig duk. Om de är mycket smutsiga kan du tillsätta ett par droppar mildt rengöringsmedel till vattnet. Torka av med en torr trasa.



Ugnens insida: STARCLEAN™-rengöring

VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Använd inte slipande svampar, metallskrapor eller stålull som skiljer sig från den medföljande svampen. Användning av slipande produkter kan med tiden förstöra de emaljerade ytorna. Använd inte slipande svampar för att rengöra luckans glas.

Ugnsutrymmet är belagt med specialemalj (nickelfri) och kan enkelt rengöras med vatten och medföljande cellulosaduk. Cellulosaduken är tvättbar och kan användas tills den är utsliten. Nya dukar kan beställas från kundtjänst. Vi rekommenderar inte att duken tvättas i tvättmaskin eller torkas i torktumlare.

STARCLEAN™-rengöring

Du bör rengöra ugnen med **STARCLEAN™**-rengöringen efter varje användning. Åtgärden tar 35 minuter inklusive avsvälning och måste utföras enligt stegen nedan:

1. Fortsätt när ugnen är kall.
2. Fukta den medföljande cellulosaduken under rinnande vatten och vrid ur den så att den inte droppar.
3. Öppna luckan och ta ur emaljerade tillbehör.
4. Täck ugnens botten helt med cellulosaduken.
5. Häll 350 ml vatten jämnt över cellulosaduken. Mindre eller större mängd vatten kan försämra rengöringen.
6. Stäng luckan.
7. Välj symbolen  med funktionsratten: ordet **STARCLEAN™** visas på displayen.
8. Tryck på knappen  för att bekräfta valet och starta rengöringen. Öppna inte luckan medan funktionen är aktiv för att förhindra att ångan kommer ut.
9. Ta ut cellulosaduken i slutet av funktionen och torka bort resterande vatten.
10. Rengör sedan ugnen med den medföljande svampen fuktad i hett vatten. Om du väntar mer än 15 minuter kan rengöringen försämrats.

Hårt sittande smuts

Avlägsna hårt sittande smuts genom att upprepa STARCLEAN™-rengöringen och tillsätta ett par droppar neutralt diskmedel under rengöringen.

Rengöra det invändiga glaset

Den invändiga sidan av luckans glas har en specialbeläggning som underlättar rengöring.

Du bör rengöra glaset efter varje STARCLEAN™-rengöring med vatten och en mjuk svamp utan slipande inverkan.

Tillsätt ett par droppar neutralt diskmedel i vattnet för att avlägsna fettfläckar.

ANMÄRKNINGAR:

- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Du kan sänka ugnens övre värmeelement för att rengöra innertaket på apparaten (se UNDERHÅLL).
- **Under lång tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. Torka av med en duk eller en svamp när ugnen har svalnat.**

Tillbehör:

- Diska tillbehören med diskmedel efter användningen. Hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan avlägsnas med en lämplig diskborste eller svamp.
- Emaljerade tillbehör får inte maskindiskas. Rengöringsmedel för diskmaskiner kan ge permanenta skador på emaljen.

UNDERHÅLL

! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Skilj apparaten från elnätet.

ATT TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av ugnsluckan:

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna i gångjärnen och skjut dem framåt till anslaget (fig. 1).
3. Stäng luckan till anslaget (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 ugnsluckan.

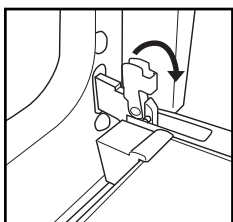


Fig. 1

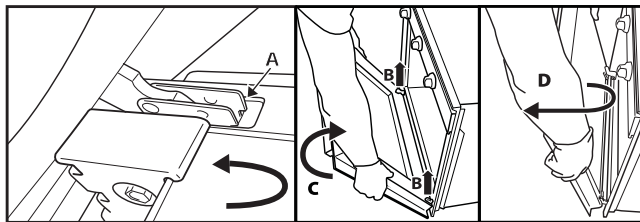


Fig. 2

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 värmeelementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

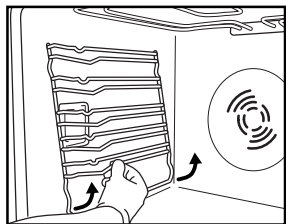


Fig. 3

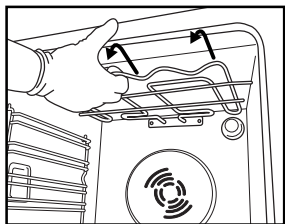


Fig. 4

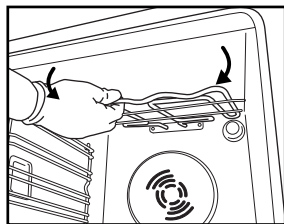


Fig. 5

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet (dra ut elkabeln ur eluttaget).
2. Skruva ur lampskyddet (Fig. 6), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet.
3. Återanslut ugnen till elnätet.

För att byta sidolampan (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet (dra ut elkabeln ur eluttaget).
2. Avlägsna tillbehörens guideskenor, om sådana finns (Fig. 3).
3. Använd en skruvmejsel för att bända lampskyddet utåt tills du kan ta loss det (Fig. 7).
4. Byt ut glödlampan (för typ av lampa - se anmärkning) (Fig. 8).
5. Sätt tillbaka lampskyddet och tryck det mot väggen för att det skall fästa korrekt (Fig. 9).
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Återanslut ugnen till elnätet.

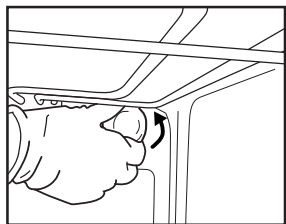


Fig. 6

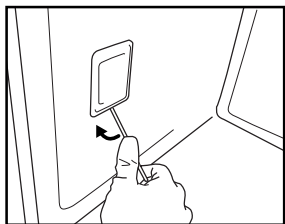


Fig. 7

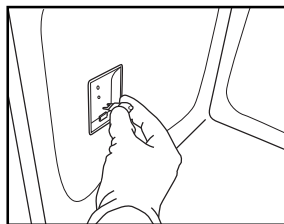


Fig. 8

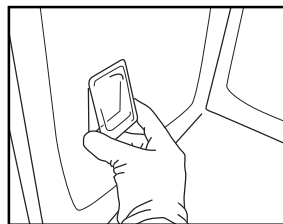


Fig. 9

OBS:

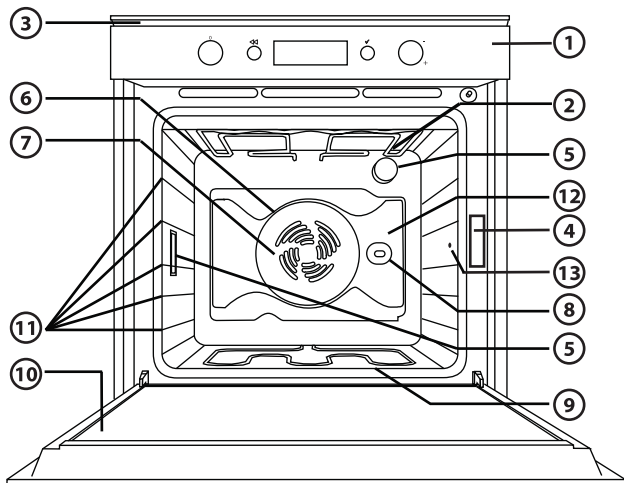
- Använd endast glödlampor 25–40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20–40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT!

- **Om du använder halogenlampor skall 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 ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre ugnselement/grillelement
3. Kylfläkt (dolt)
4. Typskylt (får inte avlägsnas)
5. Lampa
6. Fläkt
7. Runt ugnselement (dolt)
8. Roterande stekspett
9. Nedre ugnselement (dolt)
10. Lucka
11. Placering av hyllor/galler (höjdnivå visas på ugnens front)
12. Panel
13. Anslutning för köttermometer

OBS:

- Under tillagning kan fläkten slås på och av för att reducera energiförbrukningen.
- När tillagningen är klar och ugnen har stängts av kan kylfläkten fortsätta gå en stund.
- Om du öppnar ugnsluckan under tillagning inaktiveras värmeelementen.

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

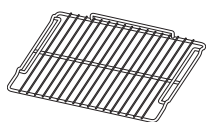


Fig. A



Fig. B



Fig. C



Fig. D



Fig. E

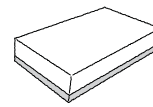


Fig. F

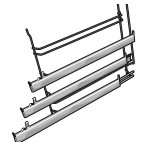


Fig. G

- A. GALLER:** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för grytor, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- B. LÅNGPANNA:** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia etc.
- C. BAKPLÅT:** används för tillagning av bröd, bakverk, kötträtter, fisk i folie osv.
- D. KÖTTERMOMETER:** används för att mäta matens innetemperatur under tillagning.
- E. CELLULOSADUK:** används under STARCLEAN™-rengöringen.
VIKTIGT! använd endast medföljande cellulosaduk.
- F. SVAMP:** används under rengöring av ungsutrymmet.
- G. SKJUTBARA LEDSTYCKEN:** används för att lättare kunna ta ut och sätta tillbaka tillbehör.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundtjänst.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med upphöjningen "A" riktad uppåt (fig. 1).
2. Andra tillbehör som långpanna och bakplåt ska föras in med upphöjningen på den raka delen "B" riktad uppåt (fig. 2).

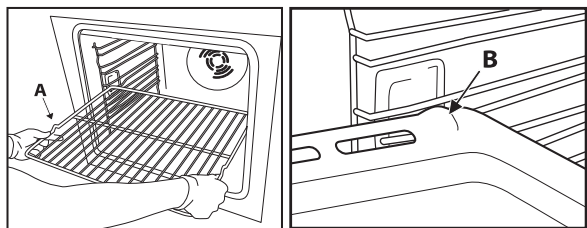
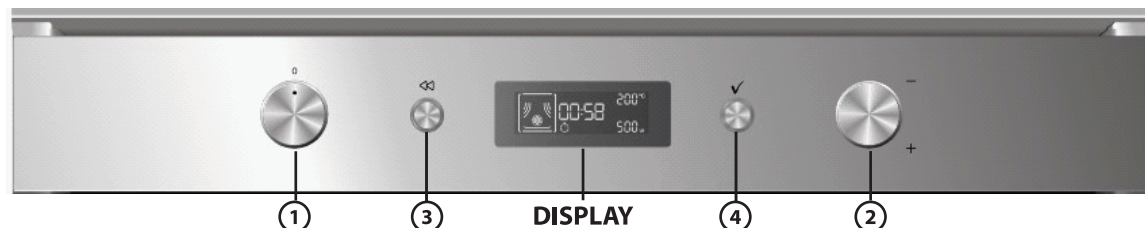


Fig. 1

Fig. 2

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

ELEKTRONISK PROGRAMMERINGSFUNKTION



1. **FUNKTIONSRATT:** Slå på/stäng av ugnen och välj funktioner
 2. **NAVIGATIONSRTT:** Navigera på menyn och reglera inställda värden
- OBS: De två rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem ska du trycka lätt på dem.**
3. **KNAPP** ⏪: Gå tillbaka till föregående display
 4. **KNAPP** ✓: Välj och bekräfta inställningar

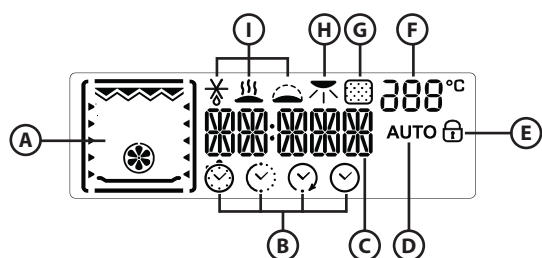
FUNKTIONSLISTA

Starta ugnen genom att vrida funktionsratten till valfritt läge. Funktionerna och deras undermenyer visas på displayen.

Undermenyerna visas och kan väljas när ratten ställs in på någon av funktionerna GRILL, SPECIAL, INSTÄLLNINGAR, BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA).

OBS: En lista och beskrivningar av funktionerna finns i tabellen på sidan 58.

BESKRIVNING AV DISPLAY



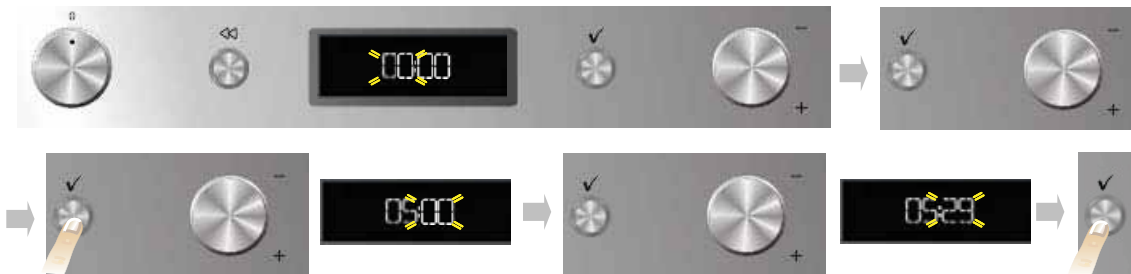
- A. Visar de värmeelement som används med de olika funktionerna
- B. Symboler för tidsinställning: timer, tillagningstid, koksluttid, klockslag
- C. Information om vald funktion
- D. Automatisk BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA)-funktion vald
- E. Indikation om låst ugnslucka under automatisk rengöring (pyrolyt)
- F. Ugnstemperatur
- G. Pyrolysfunktion (beroende på modell)
- H. Bryning
- I. Specialfunktioner: Defrost (upptining), Keep Warm (varmhållning), Rising (jäsnings), Eco Forced Air (eko-varmluft)

STARTA UGNEN – STÄLLA IN SPRÅK

När du startar ugnen första gången visar displayen: ENGLISH

Vrid navigationsratten till önskat språk och tryck på knappen ✓ för att bekräfta.

INSTÄLLNING AV KLOCKA



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

1. Vrid navigationsratten tills du ser korrekt timme.
2. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta. De två minutsiffrorna blinkar på displayen.
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).

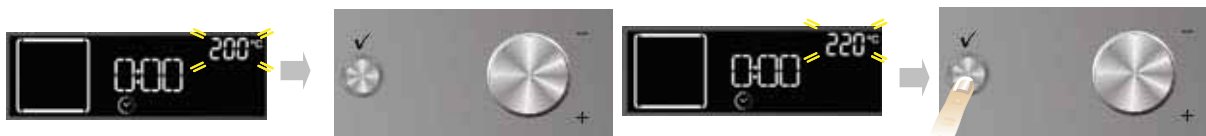
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



1. Vrid funktionsratten till önskad funktion. Tillagningsinställningarna visas på displayen.
2. Tryck på ✓ om du vill använda de förinställda värdena. För att ändra dem, följ anvisningarna nedan.

INSTÄLLNING AV GRILLTEMPERATUR/EFFEKT

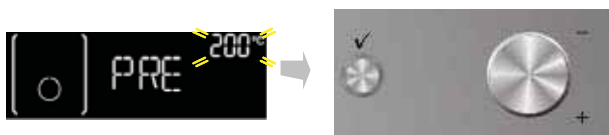
Reglera temperatur eller effekt på grillen så här:





1. Vrid navigationsratten till önskat värde.
2. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.

Valet bekräftas automatiskt tio sekunder efter den senaste åtgärden.

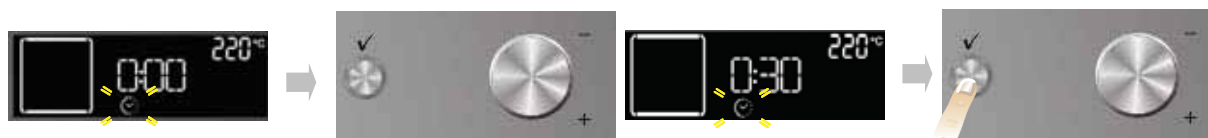
SNABB FÖRVÄRMNING



1. Välj funktionen för snabb förvärmning genom att vrida funktionsratten till symbolen .
2. Bekräfta med knappen ✓. Inställningarna visas på displayen.
3. Tryck på ✓ om du vill använda den inställda temperaturen. För att ändra, följ anvisningarna i föregående avsnitt. På displayen visas texten **PRE**. När den inställda temperaturen har nåtts visas gradantalet (t.ex. 200 °C) på displayen och en ljudsignal hörs. Efter förvärmningsfasen övergår ugnen automatiskt till funktion med över-/undervärme .
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid funktionsratten och välj önskad funktion.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID

Med denna funktion kan tillagningen ske under en angiven tidsperiod, mellan 1 minut och maximal tid för den valda funktionen. Därefter stängs ugnen av automatiskt.



1. Efter att du har bekräftat temperaturen blinkar symbolen (✓).
2. Vrid navigationsratten tills du ser önskad tillagningstid.
3. Bekräfta genom att trycka på knappen (✓).

Valet bekräftas automatiskt tio sekunder efter den senaste åtgärden.

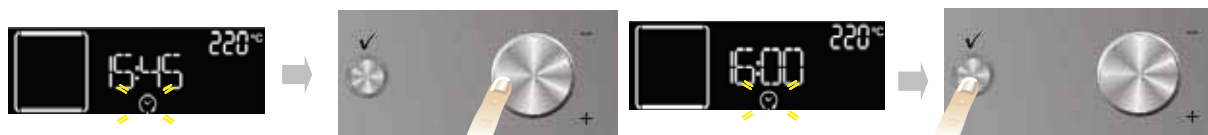
INSTÄLLNING AV AVSTÄNGNINGSTID/FÖRDRÖJD START

VIKTIGT: Denna inställning kan inte användas tillsammans med följande funktioner: SNABB FÖRVÄRMNING, BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA), CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERV.& FLÄKT).

OBS: Med denna inställning uppnås inställd temperatur gradvis. Därför förlängs tillagningstiderna något i jämförelse med de som anges i tabellen.

Koksluttiden kan ställas in genom att fördröja påslagningen av ugnen till högst 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag. Detta kan endast göras när du har ställt in tillagningstiden.

När du har ställt in tillagningstiden visas koksluttiden på displayen (t.ex. 15:45) och symbolen (✓) blinkar.



Gör så här om du vill fördröja koksluttiden och därmed fördröja påslagningstiden:

1. Vrid navigationsratten till den tid då maten ska vara klar (t.ex. 16:00).
2. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen (✓). De två prickarna vid koksluttiden blinkar för att visa att inställningen är korrekt.
3. Programstarten fördröjs så att maten är klar den förinställda tiden.

Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffekt, tillagningstid) med hjälp av knappen (←) för att gå bakåt, med navigationsratten för att ändra värdena och med knappen (✓) för att bekräfta.

TIMER



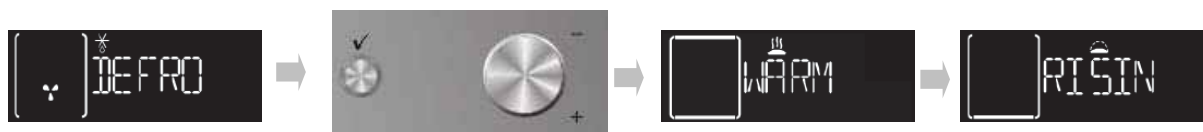
Denna funktion kan användas endast när ugnen är avstängd och är användbar om du vill bevaka tillagningstiden för exempelvis pasta. Timern kan ställas in på högst 23 timmar och 59 minuter.

1. Sätt funktionsratten på 0 och vrid navigationsratten till önskad tid.
2. Tryck på knappen (✓) för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har passerat visas "0:00" på displayen och en ljudsignal hörs. Stäng av ljudsignalen genom att trycka på knappen (✓) (på displayen visas nuvarande klockslag).

VAL AV SPECIALFUNKTIONER

Ställ in funktionsratten på symbolen (☰) för att öppna en undermeny med tre specialfunktioner.

Bläddra bland funktionerna, välj och starta funktioner så här:



1. Vrid funktionsratten till symbolen (☰). På displayen visas texten "DEFROST" (UPPTINING) och motsvarande symbol.
2. Vrid navigationsratten för att rulla igenom funktionslistan: DEFROST (UPPTINING), KEEP WARM (VARMHÅLLNING), RISING (JÄSNING), ECO FORCED AIR (EKO VARMLUFT).
3. Tryck på knappen (✓) för att bekräfta.


BRYNER

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




Mot slutet av tillagningstiden visas följande på displayen: "PRESS ✓ TO BROWN" (TRYCK PÅ ✓ FÖR EXTRA BRYNING). Tryck på knappen ✓ för att bryna i fem minuter. Funktionen kan väljas högst två gånger i följd.

VAL AV FUNKTIONEN BRÖD/PIZZA

Vrid funktionsratten till symbolen  för att se en undermeny med två automatiska funktioner för bröd och pizza.


Bröd



1. Vrid funktionsratten till symbolen . På displayen visas "BREAD" (BRÖD) och AUTO.
2. Tryck på knappen ✓ för att välja funktionen.
3. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad temperatur (mellan 180 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 symbolen . På displayen visas "BREAD" (BRÖD). Gör så här för att välja funktionen PIZZA:
2. Vrid navigationsratten. På displayen visas "PIZZA".
3. Tryck på knappen ✓ för att välja funktionen.
4. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad temperatur (mellan 220 och 250 °C) och bekräfta med knappen ✓.
5. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen ✓ för att starta tillagningen.

KÖTTERMOMETER (TERMOMETER)

Den medföljande kötttermometern används för att mäta den exakta temperaturen (upp till 100 °C) under tillagning av mat för ett optimalt resultat.

Önskad innertemperatur för maten kan ställa in i enlighet med den mat som ska tillagas.

Det är viktigt att kötttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. Kötttermometern ska föras in i den tjockaste delen av köttet. Undvik ben och fett (Fig. 1). Vid tillagning av kyckling ska termometern föras in från sidan i mitten av bröstet. Se till att spetsen inte hamnar i ett hålrum (Fig. 2).

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

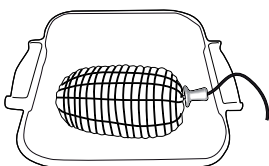


Fig. 1

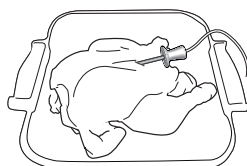


Fig. 2

Termometerfunktionen

När kötttermometern ansluts regleras ugnstemperaturen i enlighet med den valda funktionen. Tillagningen avslutas när matens uppmätta temperatur når det inställda värdet.

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

En ljudsignal hörs när kotttermometern känns av och "PROBE" (termometer) visas på displayen i 3 sekunder. Displayen visar sedan den aktuella informationen.



Om funktionsratten inte är inställd på läget för standby eller lampa visar displayen allmän information om funktioner och den inställda temperaturen för kotttermometern.



Om termometern ansluts och känns av i början av en funktion (snabb förvärmning, grill, specialfunktioner, bryning) utan att först ha aktiverats, startar inte tillagningen förrän termometern har tagits bort. En larmsignal hörs och följande meddelande visas:



Eftersom koksluttiden bestäms av matens innertemperatur går det inte att ställa in timern och funktioner med fördröjd start.

Välj en funktion och justera ugnstemperaturen (i displayens övre högra hörn) genom att vrida på ratten +/- och bekräfta med **3**. Temperaturen för kotttermometern (i displayens nedre högra hörn) kan nu ställas in: vrid ratten +/- och bekräfta med **3** för att starta tillagningen. Ugnens och termometerens inställda temperatur kan ändras när som helst. Vrid på ratten +/- för att ändra ugnstemperaturen. Om du vill ändra temperaturen för termometern, tryck två gånger på **3**, vrid på ratten +/- och ställ in värdet med **3**. Termometerens förinställda temperatur är 70 °C och kan justeras i steg om 1 °C.

När termometern ansluts i början av eller under en funktion, avbryts förvärmningsfasen och funktionens första kokfas startar direkt. Lampan förblir tänd tills termometern har kopplats bort.



Om termometern kopplas bort under en pågående funktion visar displayen koktiden. Värdet fortsätter att öka tills användaren avbryter funktionen eller ansluter termometern igen.

När tillagningen är klar blinkar "END" (slut) på displayen.

INSTÄLLNINGAR

Om du vrider funktionsratten till symbolen  ser du en undermeny med fem displayinställningar.

Språk



1. Vrid navigationsratten tills du ser "LANGUAGE" (SPRÅK).
2. Tryck på knappen  för att komma åt inställningen.
3. Vrid navigationsratten till önskat språk och tryck på knappen  för att bekräfta.

Klocka

Vrid navigationsratten tills du ser "CLOCK" (KLOCKSLAG). För att ändra klockslag, se föregående avsnitt (INSTÄLLNING AV KLOCKA).



Eko

Med Eco-läge aktiverat (ON) (PÅ) minskas ljusstyrkan på displayen som visar klockan när ugnen har varit i standbyläge i tre minuter. Tryck på en knapp eller vrid på en ratt för att åter visa informationen på displayen.

1. Vrid navigationsratten tills du ser "ECO".
2. Tryck på knappen  för att komma åt inställningen (ON/OFF) (PÅ/AV).
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen .
4. När Eco-läget är aktiverat vid tillagning släcks ugnslampan efter en minut och tänds igen när du rör ugnens reglage.

Ljudsignal

Gör så här för att aktivera eller inaktivera ljudsignalen:

1. Vrid navigationsratten tills du ser "SOUND" (LJUD).
2. Tryck på knappen  för att komma åt inställningen (ON/OFF) (PÅ/AV).
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen .

OBS: Följande signaler avges även om ljudet är avstängt: timer, föruppvärmning, koksluttid.

Ljusstyrka

Gör så här för att ändra ljusstyrkan på displayen:

1. Vrid navigationsratten tills du ser "BRIGHTNESS" (BAKGRUNDSBELYSNING).
2. Tryck på knappen ☑. På displayen visas LOW (LÅG), MID (MEDEL) eller HIGH (HÖG) beroende på inställd nivå.
3. Vrid navigationsratten för att öka eller minska ljusstyrkan och bekräfta med knappen ☑.

STARCLEAN™-RENGÖRING

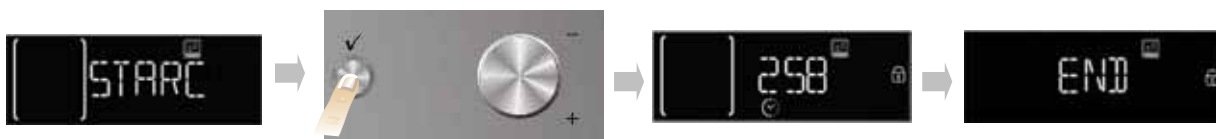
Håll ugnen i gott skick genom att utföra **STARCLEAN™**-rengöring efter varje användningstillfälle.

Åtgärden tar 35 minuter inklusive avsvälning och måste utföras enligt stegen nedan:

För beskrivning av denna funktion, se avsnittet RENGÖRING och funktionstabellen på sidan 58.

1. Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Fukta den medföljande cellulosa-duken under rinnande vatten och vrid ur den så att den inte droppar.
3. Öppna ugnsluckan och ta ur alla emalj-tillbehör.
4. Täck hela botten med cellulosa-duken.
5. Sprid ut 350 ml vatten jämnt över duken. Mindre eller större mängd vatten kan försämra rengöringen.
6. Stäng ugnsluckan.

VIKTIGT: Öppna inte luckan under rengöringen för att förhindra att ånga släpps ut.



7. Vrid funktionsratten till symbolen ☐☐. Texten **STARCLEAN™** visas på displayen.
8. Tryck på knappen ☑ för att bekräfta valet och starta rengöringen. Öppna inte luckan under rengöringen för att förhindra att ånga släpps ut.
9. Ta ut cellulosa-duken när rengöringen är klar och torka bort eventuellt vatten från ugnen.
10. Rengör sedan ugnen med en svamp fuktad i hett vatten. Om du väntar mer än 15 minuter kan rengöringen försämrats.

Hårt sittande smuts

Avlägsna hårt sittande smuts genom att upprepa STARCLEAN™-rengöringen och tillsätta ett par droppar neutralt diskmedel under rengöringen.












KNAPPSPÄRR







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

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

TABELL MED FUNKTIONSBESKRIVNINGAR

FUNKTIONSRATT		
	OFF (AV)	För att avsluta tillagningen och stänga av ugnen.
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	SPECIAL	 DEFROST (UPPTINING) För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
		 KEEP WARM (VARMHÅLLNING) För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex: kött, friterade rätter, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.
		 RISING (JÄSNING) För optimal jäsning av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningskvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
		 ECO FORCED AIR (EKO VARMLUFT) För tillagning av fyllda kötträtter och köttstycken på en nivå. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir för torr. När EKO-funktionen är aktiverad, släcks ugnslampan under tillagningen och kan tändas tillfälligt med bekräftelseknappen. För att minska energiförbrukningen bör luckan inte öppnas under tillagningens gång. Du rekommenderas att använda den 3:e falsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	CONVENTIONAL (ÖVER/UNDERVÄRME)	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, matpaj samt dessertpaj med våt fyllning, använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERV.& FLÄKT)	Använd denna funktion när du ska tillaga kött eller paj med våt fyllning på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	FORCED AIR (VARMLUFT)	Använd denna funktion när du vill tillaga flera maträtter som kräver samma temperatur (t ex: fisk, grönsaker, mjuka kakor) på upp till tre ugnsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risk att de drar åt sig arom från varandra. Det är lämpligt att använda den 2:a ugnsfalsen för tillagning på en enda fals, fals 1 och 4 för tillagning på två falsar och fals 1, 3 och 5 för tillagning på tre falsar. Du behöver inte förvärma ugnen.
	GRILL	För att grilla kött, grillspett och korv. För att gratinera grönsaker och rosta bröd. Placera maten 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 förvärma ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	TURBO GRILL	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. 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.









FUNKTIONSRATT

	INSTÄLLNINGAR	För att ändra displayens inställningar (språk, klocka, ljusstyrka på displayen, volym på ljudsignalen, energibesparing).
	BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA)	För att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med fördefinierade inställningar. Ange önskad temperatur och tid, så sker tillagningen automatiskt. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen efter att du har förvärmst ugnen.
	STARCLEAN™	För att avlägsna matfläckar genom skonsam uppvärmning. Rengöringen underlättas genom en kombination av den särskilda emaljbeläggningen och vattnet som frigörs från cellulosaduken under uppvärmningen. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.
	SNABB FÖRVÄRMNING	För att snabbvärma ugnen. Efter förvärmningsfasen övergår ugnen automatiskt till funktion med över-/undervärme. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid funktionsratten och välj önskad funktion.

TABELL FÖR TILLAGNING
















Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		Ja	2/3	160-180	30-90	Tårtform på galler
		Ja	1-4	160-180	30-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	3	160-200	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-4	160-200	35-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	3	170-180	15-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	160-170	20-45	Ugnsfals 4: galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Petit-chouer		Ja	3	180-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	180-190	35-45	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Maränger		Ja	3	90	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	90	130-150	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Bröd/Pizza/ Focaccia		Ja	1/2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	190-250	20-50	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Bröd	 (Bröd)	Ja	2	180-220	30-50	Långpanna/bakplåt eller galler
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	3	250	10-15	Ugnsfals 3: långpanna/ bakplåt eller galler
		Ja	1-4	250	10-20	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Kött- och grönsakspajer (quiche lorraine)		Ja	2/3	180-190	40-55	Tårtform på galler
		Ja	1-4	180-190	45-60	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Vol-au-vent/ mördegsbakning		Ja	3	190-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	180-190	20-40	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Lasagne/ Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/ Pudding		Ja	3	190-200	45-65	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Lamm/Kalv/Nöt/ Fläsk 1 kg		Ja	3	190-200	80-110	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling/Kanin/ Anka 1 kg		Ja	3	200-230	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon/Gås 3 kg		Ja	2	190-200	80-130	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Ugnsbakad fisk/ inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	3	180-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna 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 maten efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv, grillspett, revbensspjäll, hamburgare		-	5	2-3 (medel- hög)	15-30	Ugnsfals 5: galler (vänd maten 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)
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
				3 (hög)	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett (finns på vissa modeller)
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)

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
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)	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	3	3 (hög)	10-25	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Lasagne och kött		Ja	1-4	200	50-100*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kött och potatis		Ja	1-4	200	45-100*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-4	180	30-50*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda kötträtter		-	3	200	80-120*	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50-100*	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.

Receipt testade i enlighet med regelverket IEC 60350-1:2011-12 och DIN 3360-12:07:07

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Smördegskakor (Shortbread)		Ja	3	170	15-25	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	150	25-40	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkakor (Small cakes)		Ja	3	170	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	160	25-35	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
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
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Två äppelpajer (Two apple pies)		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
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Rostat bröd (Toast)**		-	5	3 (hög)	3-6	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9,3						
Hamburgare (Burgers)**		-	5	3 (hög)	18-30	Ugnsfals 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 4: långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form		Ja	3	180	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	160	55-65	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek (Roast pork)		-	2	190	150-170	Ugnsfals 2: långpanna
DIN 3360-12:07 annex C						
Tårta (Flat cake)		Ja	3	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	160	40-50	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge rekommenderar vi att du använder den 2:a ugnsfalsen och samma temperatur som föreslås för "FORCED AIR" (varmluft) för mer än en hylla.

Indikeringarna i tabellen gäller utan användning av ledstycken. Utför testerna utan ledstyckena.

** För att grilla rekommenderar vi att du lämnar 3–4 cm fritt från den främre kanten av gallret för att det ska vara lättare att dra ut det.

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

Använd den avsedda tabellen för att utföra testet.

RÅD OCH FÖRSLAG

Så läser du tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen för en viss maträtt som ska tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiden startar från att du sätter in maten i ugnen men inbegriper inte förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och vilka tillbehör som används. Börja med de lägsta rekommenderade värdena och öka sedan värmen vid behov. Använd medföljande tillbehör samt pajformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men tillagningstiderna blir då något längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden i tillagningstabellen, i synnerhet avseende val av medföljande tillbehör och ugnsfals.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

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

Bakverk

- Baka bakverk på funktionen över-/undervärme och på en enda ugnsfals. Använd formar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera falsar, välj varmluftsfunktionen och placera formarna i sicksack på gallren för optimal luftcirkulation.
- För att se om en kaka är klar, stick in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan är torr är kakan klar.
- Smörj inte kanterna på teflonformar eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd lägre temperatur nästa gång, minska mängden vätska och blanda smeten mer försiktigt.
- Kakor med våt fyllning (t.ex. cheesecake eller fruktpaj) tillagas med funktionen "CONVECTION BAKE" (ÖVER/UNDERV.& FLÄKT). Om kakkbottnen blir för våt, byt till lägre ugnsfals och bröa botten av formen med ströbröd eller smulade kakor innan du tillsätter fyllningen.

Kött

- Använd valfri typ av ugnsglasform eller glasform som passar storleken på köttstycket. När du steker kött är det bra att hålla lite buljong i botten på kokkärlet och att ösa köttet under tillagningen för att ge extra smak. Låt steken vila i ugnen under 10–15 minuter efter tillagningen, eller slå in den i aluminiumfolie.
- När du ska grilla köttbitar blir tillagningen jämnare om du använder delar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. Undvik att ytan blir bränd genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet efter två tredjedelar av tiden.

Placera en långpanna med en halv liter vatten under gallret för att fånga upp köttsaften. Fyll på vid behov.

Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar av kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagingssnöre 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 fånga upp köttsaften rekommenderas du att placera en långpanna med en halv liter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som ska tas bort innan du börjar tillagningen. Använd det vid slutet av tillagningen för att ta ut spettet utan att bränna dig.

Pizza

Smörj plåtarna för att få en knaprig pizzabotten. Strö mozzarellaost över pizzan efter två tredjedelar av tiden.

Jäsningfunktion (endast på vissa modeller)

Du rekommenderas att alltid täcka över degen innan den placeras i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med rumstemperatur (20–25 °C). Jäsningstiden för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.