

## 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:



#### 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 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 ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en flerpolig 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 kontrollerna.
- 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 ska inte utföras av barn utan uppsikt.

- Apparatusens 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 apparatusens 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. 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 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 ska bytas 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 produkt 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 produkten 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 köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln 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 skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

### **ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT**

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>) ska 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 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 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 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 ugnsförmar 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, som 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/EEG 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 läses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

### **Den elektroniska programmeraren fungerar inte:**

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

## KUNDTJÄNST

### **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 av mikrofiber.**

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

### Ugnens insida

**VIKTIGT: Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. De 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 specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Ugnens övre värmeelement 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 vanligt 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 ugnsgöringspray, 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.

## Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion (finns på vissa modeller):

### ! VARNING

- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen.
- Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen.

Denna funktion bränner av stänk som uppstår inuti ugnen under tillagning, vid en temperatur på cirka 500 °C. Vid denna höga temperatur förvandlas det som återstår till en lätt beläggning som enkelt kan torkas av med hjälp av en fuktig trasa när ugnen har svalnat. Du behöver inte aktivera pyrolysfunktionen varje gång ugnen används, utan endast då ugnen är mycket smutsig, eller då matos eller rök uppstår under förvärmning och tillagning.

- Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen.
- Alla tillbehör måste avlägsnas innan du utför pyrolysurengöringen.

Apparaten är utrustad med 2 pyrolysfunktioner:

1. Energibesparande rengöring (PYRO EXPRESS/EKO): där energiåtgången är 25 % lägre än under standardrengöringen. Starta denna rengöring med jämna mellanrum (efter att du tillagat kött 2–3 gånger i rad).
  2. Standardrengöring (PYRO): som garanterar en effektiv rengöring även om ugnen är mycket smutsig.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

**OBS: Under pyrolysurengöringen är luckan spärrad och det går inte att öppna den förrän temperaturen i ugnen nått korrekt säkerhetsnivå.**

## UNDERHÅLL

### ! VARNING

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

## 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 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.

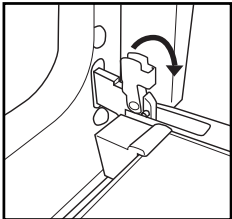


Fig. 1

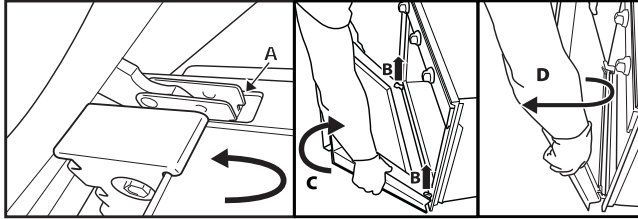


Fig. 2

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

1. Avlägsna tillbehörens guideskenor (fig. 3).
2. Dra ut värmeelementet (fig. 4) något 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.

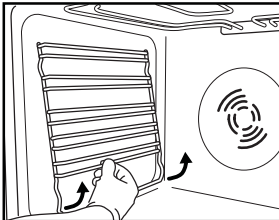


Fig. 3

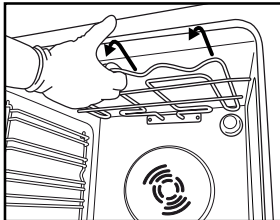


Fig. 4

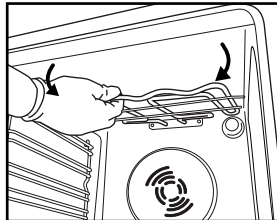


Fig. 5

## **BYTE AV LAMPA**

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

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

**För att byta sidolampan** (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet.
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. Placera lampskyddet mot panelen och tryck på skyddet tills det fästs med ett "klick" (fig. 9).
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Återanslut ugnen till elnätet.

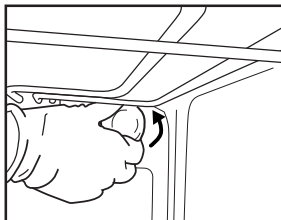


Fig. 6

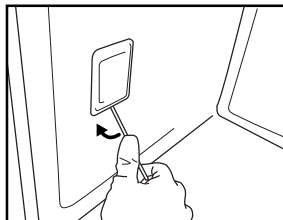


Fig. 7

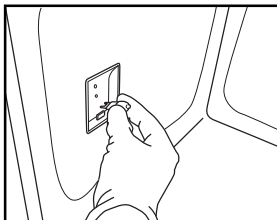


Fig. 8

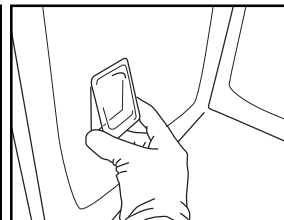


Fig. 9

### **OBS:**

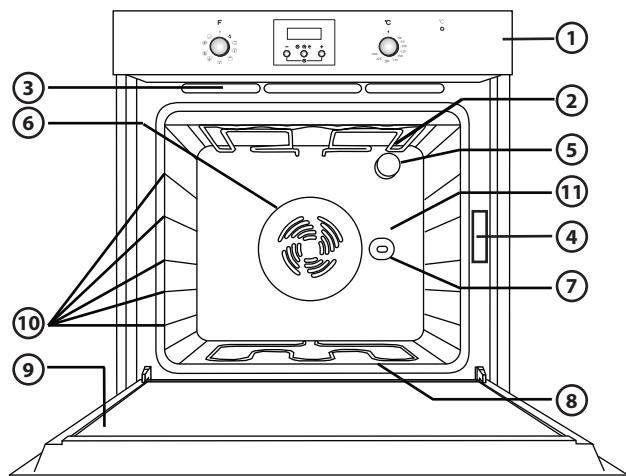
- Använd endast glödlampor 25–40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20–40 W/230 V typ G9, T300 °C (beroende på modell).
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

### **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



**OBS:** Produktens utseende kan skilja sig något från figuren.

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 har stängts av kan kylfläkten fortsätta att fungera ett tag.



## **KOMPATIBLA TILLBEHÖR**

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

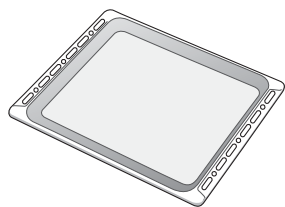


Fig. 1

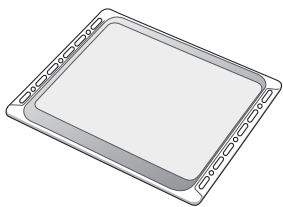


Fig. 2

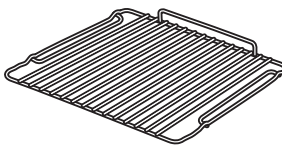


Fig. 3

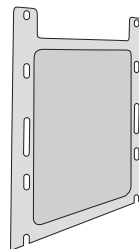


Fig. 4

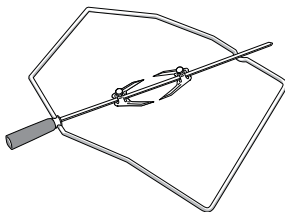


Fig. 5

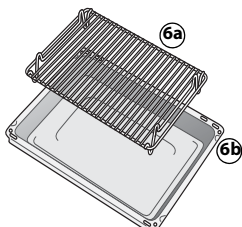


Fig. 6

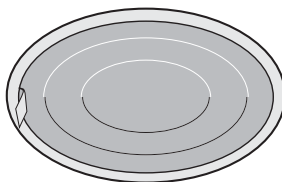


Fig. 7

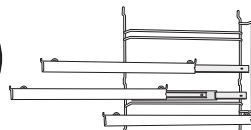


Fig. 8

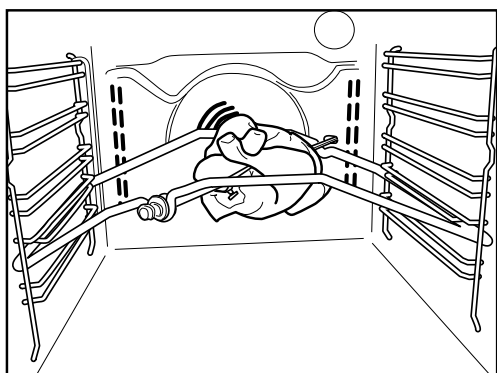


Fig. 9

### **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.

### **Gallerhylla (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 tillagat mat med extra hög fetthalt (se RENGÖRING).

### **Roterande grillspett (fig. 5)**

Använd grillspettet såsom 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.

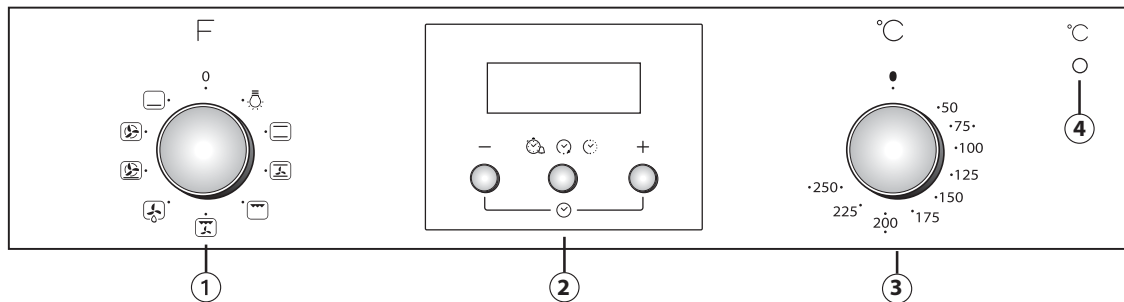
### **Fettfilter (fig. 7)**

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.

### **Glidstycken (fig. 8)**

De gör att gallerhyllor 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 figuren.

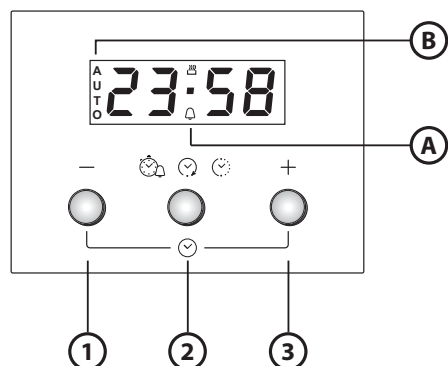
1. Funktionsratt
2. Elektronisk programmerare
3. Termostatratt
4. Red thermostat led.

## ANVÄNDNING AV UGNEN

- Vrid funktionsratten till önskad funktion. Ugnsbelysningen tänds.
- Vrid termostatratten medurs 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.

## ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN



1. Knapp - : för att minska det värde som visas på displayen
2. Knapp : för att välja de olika inställningarna:
  - a. Timer
  - b. Koktid
  - c. Inställning av koksluttid
3. Knapp + : för att öka det värde som visas på displayen

- A.** Symbolen visar att timerfunktionen är igång  
**B.** Symbolen **AUTO** bekräftar att inställningen har utförts

## Inställningar före första användningen

Inställning av klockslag och typ av ljudsignal.

Då ugnen kopplas till strömförande nät, visas **AUTO** och 0.00 blinkar på displayen. Tryck in knapparna - och + samtidigt för att ställa in klockslaget: punkten i 0.00 börjar blinka. Ställ in klockslaget med hjälp av knapparna + och -. Då du ställt in önskat värde, tryck på mittknappen. Displayen visar då "ton 1". För att välja önskad ton, tryck på knappen -. Då du valt önskad ton, tryck på mittknappen. Upprepa den ovanstående proceduren om du vill ändra klockslaget igen.

## Inställning av timer

För att ställa in timern, tryck in och håll kvar mittknappen tills 0.00 visas på displayen och klocksymbolen börjar blinka. Ställ in timern med hjälp av knappen + (maximalt inställbart värde är 23 timmar och 59 minuter). Nedräkningen börjar efter ett par sekunder. Displayen visar nuvarande klockslag och klocksymbolen lyser fast som bekräftelse av att timern är inställd. För att visa nedräkningen, och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen igen.











## Inställning av koktid

När du har valt tillagningsfunktionen och ställt in temperaturen med hjälp av rattarna, tryck på mittknappen. 0.00 visas på displayen och klocksymbolen börjar blinka. Tryck på mittknappen igen: på displayen visas *dur* och 0.00 efter varandra och **AUTO** blinkar. Ställ in koktiden med hjälp av knapparna + och - (maximalt inställbart värde är 10 timmar). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen. För att visa återstående koktid och eventuellt ändra den, tryck in mittknappen under 2 sekunder, och tryck sedan ännu en gång på knappen. Då tiden har runnit ut släcks symbolen , ljudsignalen hörs och **AUTO** blinkar på displayen. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen. För tillbaka funktions- och temperaturratten till noll och tryck på mittknappen under två sekunder för att stänga av tillagningen.

















## Fördröjning av koksluttiden

Tryck på mittknappen efter att du har ställt in koktiden. Displayen visar då *End*, och koksluttiden och **AUTO** blinkar efter varandra. Tryck på knappen + för att visa önskad koksluttid (tillagningen kan fördröjas med maximalt 23 timmar och 59 minuter). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag, symbolen släcks och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen. För att visa koksluttiden och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen, och tryck sedan två gånger till på den. I slutet av nedräkningen tänds symbolen och ugnen startar vald tillagningsfunktion.


## TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

| FUNKTIONSRATT  |                                |   |
|--|--------------------------------|---|
|    | <b>AV</b>                      | För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.   |
|    | <b>LAMPA</b>                   | För att tända/släcka ugnens innerbelysning.   |
|    | <b>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>ÖVER/UNDERV.&amp; FLÄKT</b> | För att baka kakor/påjer med våt fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning. Använd den 2:a ugnsfalsen då du endast använder en nivå, och använd den 2:a och 4:e ugnsfalsen då du tillagar på två nivåer. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.   |
|    | <b>GRILL</b>                   | För att grilla kött, grillspett och korv. För att gratinera grönsaker och 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 skall vara stängd under tillagningen.   |
|    | <b>TURBO GRILL</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.                       |
|    | <b>UPPTINING</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>UNDERVÄRME + FLÄKT</b>      | Avsedd för tillagning på en och samma fals, t.ex. frukt, tårter, grönsaker, pizza, kyckling.  |
|   | <b>VARMLUFT</b>                | Används när man vill tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, tårter) på maximalt två ugnsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risk att de drar åt sig arom från varandra. Du bör använda den 2:a ugnsfalsen om du tillagar på endast en nivå. Om du tillagar på två nivåer, bör du använda den 1:a och den 3:e ugnsfalsen, och förvärma ugnen först. |
|  | <b>UNDERVÄRME</b>              | Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Du bör placera rätten på 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Denna funktion kan även användas för långsam tillagning, så som grönsaker och köttgrytor. Då bör du använda den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.  |

## TABELL FÖR TILLAGNING

| Recept  | Funktion  | För-<br>värmning | Ugnsfals<br>(nedifrån) | Temp.<br>(°C) | Tid<br>(min) | Tillbehör  |
|---|---|------------------|------------------------|---------------|--------------|--|
| Sockerkakor                                   |    | Ja               | 2                      | 150–175       | 35–90        | Pajform på galler  |
|   |    | Ja               | 1–3                    | 150–170       | 30–90        | Ugnsfals 3: pajform på galler<br>Ugnsfals 1: pajform på galler       |
| Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj) |    | Ja               | 2                      | 150–190       | 30–85        | Långpanna/bakplåt eller kakform på galler                            |
|   |    | Ja               | 1–3                    | 150–190       | 35–90        | Ugnsfals 3: pajform på galler<br>Ugnsfals 1: pajform på galler       |
| Småkakor                                      |    | Ja               | 2                      | 160–175       | 20–45        | Långpanna/bakplåt  |
|   |    | Ja               | 1–3                    | 150–175       | 20–45        | Ugnsfals 3: galler<br>Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt                  |
| Petit-chouer                                  |    | Ja               | 2                      | 175–200       | 30–40        | Långpanna/bakplåt  |
|   |    | Ja               | 1–3                    | 170–190       | 35–45        | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt |
| Maränger                                      |    | Ja               | 2                      | 100           | 110–150      | Långpanna/bakplåt  |
|   |  | Ja               | 1–3                    | 100           | 130–150      | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt |
| Bröd/pizza/focaccia                           |  | Ja               | 2                      | 190–250       | 12–50        | Långpanna/bakplåt  |
|   |  | Ja               | 1–3                    | 190–250       | 25–50        | Ugnsfals 1: ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt |
| Fryst pizza                                   |  | Ja               | 2                      | 250           | 10–15        | Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt eller galler                           |
|   |  | Ja               | 1–3                    | 250           | 10–20        | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt |
| Pajer (grönsakspajer, quiche)                 |  | Ja               | 2                      | 175–200       | 40–50        | Pajform på galler  |
|   |  | Ja               | 1–3                    | 175–190       | 55–65        | Ugnsfals 3: pajform på galler<br>Ugnsfals 1: pajform på galler       |

| Recept  | Funktion  | För-<br>värmning | Ugnsfals<br>(nedifrån) | Temp.<br>(°C) | Tid<br>(min) | Tillbehör   |
|---|---|------------------|------------------------|---------------|--------------|---|
| Vol-au-vent/mördegsbakning                        |    | Ja               | 2                      | 175–200       | 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                      | 200           | 45–55        | Ugnsfast form på galler   |
| Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg                          |    | Ja               | 2                      | 200           | 80–110       | Ugnsfast form eller långpanna på galler   |
| Kyckling/kanin/anka 1 kg                          |    | Ja               | 2                      | 200           | 50–100       | Ugnsfast form eller långpanna på galler   |
| Kalkon/gås 3 kg                                   |    | Ja               | 1/2                    | 200           | 80–130       | Ugnsfast form eller långpanna på galler   |
| Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (hel fisk eller filé) |    | Ja               | 2                      | 175–200       | 40–60        | Ugnsfast form eller långpanna på galler   |
| Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)     |    | Ja               | 2                      | 175–200       | 50–60        | Ugnsfast form på galler   |
| Rostat bröd                                       |    | Ja               | 4                      | 200           | 2–5          | Grill   |
| Fiskfilé/stek                                     |    | Ja               | 4                      | 200           | 20–30        | Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)   |
|   |   |                  |                        |               |              | Ugnsfals 3: långpanna med vatten  |
| Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare          |    | Ja               | 4                      | 200           | 30–40        | 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  |
|   |   |                  |                        |               |              | Ugnsfals 1: långpanna med vatten  |
| Rostbiff blodig 1 kg                              |  | –                | 2                      | 200           | 35–45        | Ugnsfast form på galler (vänd efter två tredjedelar av tiden vid behov)                 |
| Lammlägg/fläsklägg                                |  | –                | 2                      | 200           | 60–90        | Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd efter två tredjedelar av tiden vid behov) |
| Ugnsbakad potatis                                 |  | –                | 2                      | 200           | 45–55        | Långpanna/bakplåt (vänd efter två tredjedelar av tiden vid behov)                       |
| 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                                     |

| Recept             | Funktion  | För-<br>värmning | Ugnsfals<br>(nedifrån) | Temp.<br>(°C) | Tid<br>(min) | Tillbehör   |
|--------------------|---|------------------|------------------------|---------------|--------------|---|
| Fisk och grönsaker |  | Ja               | 1–3                    | 175           | 30–50        | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler                 |
|                    |   |                  |                        |               |              | Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler |

Tiderna som anges i tabellen avser tillagning med fördröjd start (finns på vissa modeller). Tiderna som anges kan vara längre, beroende på den rätt som skall tillagas.

**OBS:** Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas på bilden.

**OBS:** Koktider och temperaturer gäller för cirka 4 portioner.

## RÅD OCH FÖRSLAG

### Hur du skall läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt som skall 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 pyrexglas eller keramik, men koktiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ råden i tillagningstabellen vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilka nivåer de ska placeras. Förvärm ugnen vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten.

#### Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "ÖVER-/UNDERVÄRME OCH FLÄKT" (finns på vissa modeller) kan du samtidigt tillaga olika typer av mat som kräver samma tillagningstemperatur (till exempel: 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 fina 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 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.
- För rätter med fuktiga fyllningar (cheesecake eller frukt-pajer), använd funktionen "ÖVER-/UNDERVÄRME OCH FLÄKT" (finns på vissa modeller). Om bakverkets botten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor 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 köttsaften. 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, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att samla upp köttsafter är det lämpligt att placera en långpanna med en halvliter vatten på första nivån. Spettet har ett plastvred som skall tas bort innan du börjar tillagningen, och detta skall 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 skall 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.