

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.



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

Alla säkerhetsmeddelanden följer efter symbolen för fara 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 skador.

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

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall 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 adapter eller förlängningsladdar.
- Dra inte i elsladden för att skilja apparaten från elnätet.
- När installationen är klar skall 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.
- Apparaten får ej användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental kapacitet, eller av personer utan lämplig kompetens eller erfarenhet, såvida de inte fått instruktioner om apparatens användande från den eller de personer som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparaten åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen eller de inre panelerna eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du försöker ta ut det som finns inuti apparaten. 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 var försiktig 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 detta material fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda burkar i apparaten. Det tryck som utvecklas i burken kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn när du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Dessa ångor kan alltså fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.

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. Om du inte är säker, kontakta kundservice eller närmaste återförsäljare. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från sitt emballage förrän du skall 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 noggrant allt sågspån och damm.
- Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar 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 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 direkt in i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl över 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 (♻️). De olika delarna av förpackningen får inte kasseras som vanligt avfall, utan skall återvinnas enligt bestämmelserna från lokala myndigheter.

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 följderna 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 elektroniska apparater WEEE.

Energibesparing

- Förvärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgormar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningsskålar.
- 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 och sätt på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av och sätt på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.
- **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:

- På displayen visas "F" följt av ett nummer - kontakta närmaste Kundtjänst. 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 punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och sätt på ugnen igen för att se om problemet har löst sig.

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

Lämna alltid följande uppgifter:

- en kort beskrivning av felet,
- exakt ugnstyp och ugnsmoell,
- servicenumret (dvs 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 trasa. 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 (se Tillverkarens indikationer).
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innertaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

OBSERVERA: 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 ugsnrengöringsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska paneleternas 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 fuktig trasa för att torka bort eventuella matrester.

UNDERHÅLL

! VARNING

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

ATT 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 (Bild 1).
3. Stäng luckan till spärren (A), lyft den (B) och vrid runt den (C) tills den lossnar (D) (Bild 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.

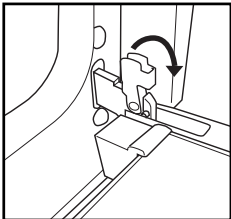


Bild 1

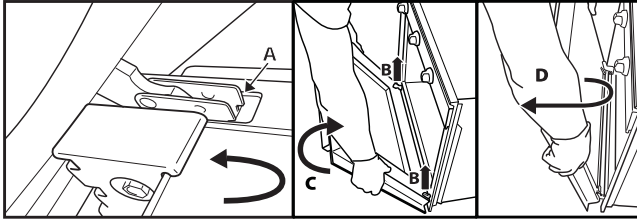


Bild 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

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

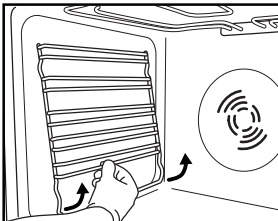


Bild 3

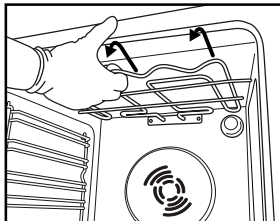


Bild 4

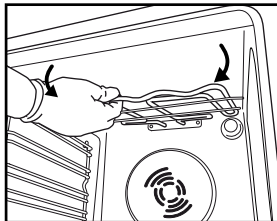


Bild 5

BYTE AV LAMPA

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

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

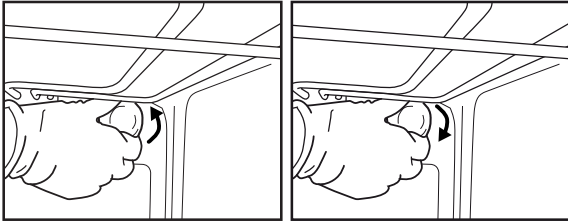


Bild 6

Bild 7

OBSERVERA:

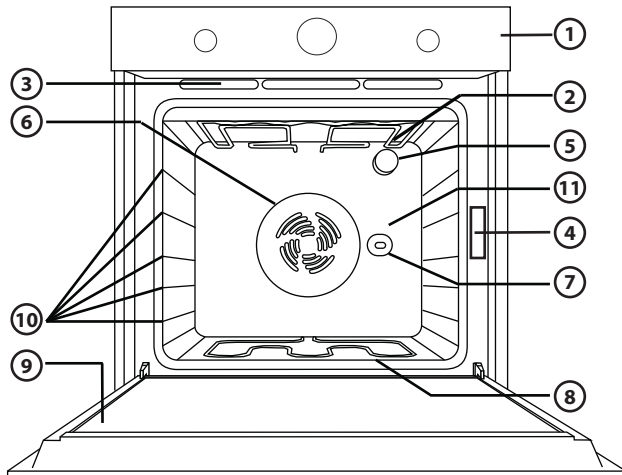
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C (beroende på modell).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT:

- Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE AVSNITTET OM INSTALLATION



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

OBSERVERA:

- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta fungera under en viss tidsrymd.

KOMPATIBLA TILLBEHÖR

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

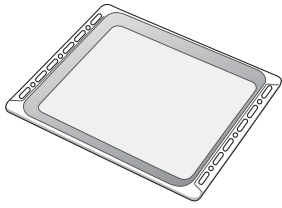


Bild 1

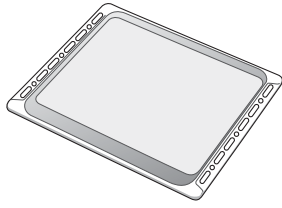


Bild 2

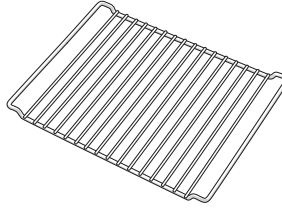


Bild 3

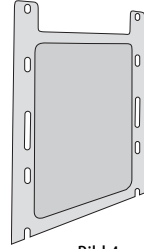


Bild 4

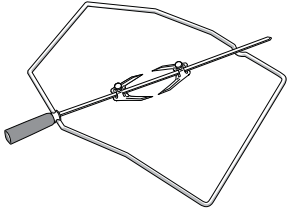


Bild 5

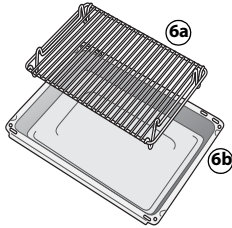


Bild 6

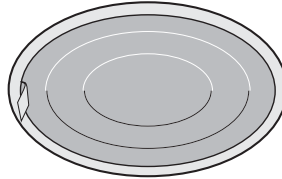


Bild 7

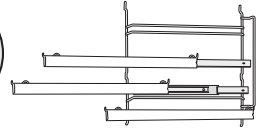


Bild 8

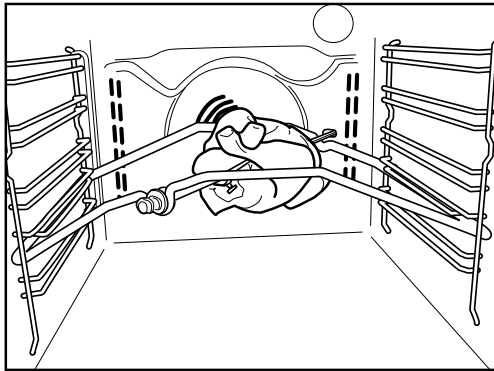


Bild 9

Långpanna (Bild 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 (Bild 2)

Kan användas för att baka småkakor, sockerkakor och pizza.

Galler (Bild 3)

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

Katalytiska sidopaneler (Bild 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 (Bild 5)

Använd grillspettet såsom visas i Bild 9. Se även avsnittet "Råd och förslag" för mer information.

Grillset (Bild 6)

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

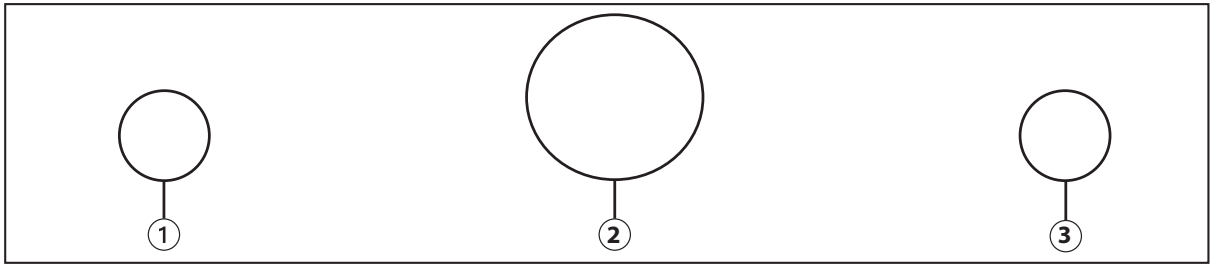
Fettfilter (Bild 7)

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

Utdragbara hyllplan (Bild 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



1. Funktionsrätt
2. Analog klocka
3. Termostaträtt

ANVÄNDNING AV UGNEN

SÄTTA PÅ UGNEN

Vrid funktionsväljaren till önskad funktion. Ugnsbelysningen tänds.

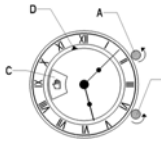
Vrid termostaträtten medsols till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa tänds.

Lampan slocknar när den inställda tillagningstemperaturen uppnås. Vrid tillbaka vreden till "0" när du är klar med matlagningen

ANALOG KLOCKA

Denna elektromekaniska programmerare ger dig möjlighet att:

1. Se vad klockan är. För att ställa in tiden, tryck in knapp (B) och vrid den motsols.
2. Programmera tillagningens starttid maximalt 12 timmar i förväg (t.ex. om du vill att tillagningen ska starta 7.00 på förmiddagen, ska du INTE ställa in den kl 8.00 på kvällen, eftersom ugnen skulle starta 8.00 på förmiddagen).
3. Programmera tidslängd på tillagningen från minimum 5 minuter till maximum 180 minuter



MANUELL TILLAGNING

1. Vrid knapp (B) motsols (utan att trycka in den), tills du i fönstret ser symbolen .
2. Tryck in knapp (A) och vrid den motsols tills triangeln (D) ► hamnar på det klockslag som klockan visar (timvisaren) **I höjd med det rätta läget hörs ett klick.**
3. Vrid funktionsrätten till symbolen för den önskade funktionen. Ugnsbelysningen tänds.
4. Vrid termostaträtten medsols till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa tänds.
5. Vid koktidens slut, då ugnen INTE stängs av automatiskt i manuellt läge, bör du **vrida funktions- och termostatvreden till läge OFF (0-).**

MANUELL TILLAGNING MED PROGRAMMERING AV STARTTID

1. Vrid knapp (B) motsols (utan att trycka in den), tills du i fönstret ser symbolen .
2. Tryck på knappen (A) och vrid den motsols tills triangeln (D) ► befinner sig på tidpunkten som du vill börja tillagningen (t ex i figur: 11.30).
3. Vrid funktionsrätten till symbolen för den önskade funktionen.
4. Vrid termostaträtten medsols till önskad temperatur.
5. Vid koktidens slut, då ugnen INTE stängs av automatiskt i manuellt läge, bör du vrida funktions- och termostatvreden till läge OFF (0-).











PROGRAMMERAD TILLAGNING MED INSTÄLLNING AV STARTTID OCH KOKTID

1. Vrid knapp (B) motsols (utan att trycka in den) tills du i fönstret ser (C) koktiden (5 - 180 min.)
2. Tryck på knappen (A) och vrid den motsols tills triangeln (D) ► befinner sig på tidpunkten som du vill börja tillagningen (t ex i figur: 11.30).
3. Vrid funktionsrätten till symbolen för den önskade funktionen.
4. Vrid termostaträtten medsols till önskad temperatur.
5. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och **ugnen stängs av automatiskt.** För att stänga av ljudsignalen, vrid knappen (B) motsols (utan att trycka på den) tills symbolen visas i fönstret.
6. **Vid koktidens slut om du vill förlänga den tidigare programmerade tiden, följ de ovan angivna momenten för programmeringen eller följ anvisningarna för manuell kokning.**













PROGRAMMERAD TILLAGNING MED INSTÄLLNING AV KOKTID


1. Vrid knapp (B) motsols (utan att trycka in den) tills du i fönstret ser (C) koktiden (5 - 180 min.)
2. Tryck in knapp (A) och vrid den motsols tills triangeln (D) ► hamnar på det klockslag som klockan visar (timvisaren) **I höjd med det rätta läget hörs ett klick.**
3. Vrid funktionsrätten till symbolen för den önskade funktionen. Ugnsbelysningen tänds.
4. Vrid termostaträtten medsols till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa tänds.
5. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt. För att stänga av ljudsignalen, vrid knappen (B) motsols (utan att trycka på den) tills symbolen visas i fönstret.
6. **Vid koktidens slut om du vill förlänga den tidigare programmerade tiden, följ de ovan angivna momenten för programmeringen eller följ anvisningarna för manuell kokning.**

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

| FUNKTION | | BESKRIVNING |
|---|----------------------------------|--|
|  | OFF | För att stoppa tillagningen och stänga av ugnen. |
|  | LAMPA | För att sätta på ugnsbelysningen. |
|  | ÖVER/UNDERVÄRME | Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en nivå. Förvärm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten när den inställda temperaturen har uppnåtts. Det är lämpligt att använda den andra eller tredje ugnsfalsen för tillagningen. Denna funktion är även till för tillagning av fryst färdigmat. Följ instruktionerna på matpaketet. |
|  | BAKVERK | För att baka tårta med flytande fyllning (söt eller kryddad) på en nivå. Denna funktion är också idealisk för tillagning på två nivåer. Låt gärna maträtterna växla läge i ugnen under koktiden för att få en jämnare tillagning. |
|  | GRILL | För grillning av stekar, kebab och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. Förvärm ugnen i 3 - 5 minuter. Ugnsluckan skall vara stängd under tillagningen. Häll lite vatten i långpannan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Långpannan skall stå på den nedersta nivån. Det bästa är att vända på köttet under tillagningen. |
|  | TURBOGRILL | För grillning av stora köttstycken (rostbiff, stekar). Ugnsluckan skall vara stängd under tillagningen. Häll lite vatten i långpannan när du steker kött med långpannan placerad på första nivån. Då blir det mindre matos och fettstänk. Vänd på köttet under grillningen. |
|  | UPPTINING | Denna funktion kan användas för att påskynda upptining av mat vid rumstemperatur. Låt maten ligga kvar i förpackningen i ugnen så att den inte torkar ut. |
|  | UNDRE UPPVÄRMNING + FLÄKT | Avsedd för tillagning på en och samma fals, t.ex. frukt, tårter, grönsaker, pizza, kyckling. |
|  | ÖVER/UNDERV. & FLÄKT | För att tillaga (utan förvärmning) maträtter som kräver samma temperatur på flera ugnsfalsar (t ex fisk, grönsaker, kakor), utan att lukt och smak överförs från den ena rätten till den andra. |
|  | UNDRE UPPVÄRMNING | Funktionen kan användas för att avsluta tillagningen av fyllda pajer eller för att göra soppor tjockare och simmigare. Använd undervärmen de sista 10 eller 15 minuterna av koktiden. |

TABELL FÖR TILLAGNING

| Recept | Funktion | Förvärmning | Ugnsfals (från botten) | Temp. (°C) | Tid (min) | Tillbehör |
|---|---|-------------|------------------------|------------|-----------|--|
| Sockerkakor |  | Ja | 2 | 160-180 | 35-55 | Galler + kakform |
| Småkakor |  | Ja | 3 | 170-180 | 15-40 | Bakplåt |
| Petit-chouer |  | Ja | 3 | 180 | 30-40 | Bakplåt |
| Vol-au-vent/Smördegsbröd |  | Ja | 3 | 180-200 | 20-30 | Bakplåt |
| Maränger |  | Ja | 3 | 90 | 120-130 | Bakplåt |
| Lammkött, kalvkött, nötkött, fläskkött |  | Ja | 2 | 190-200 | 90-110 | Långpanna eller galler + ugnsfast form |
| Kyckling, kanin, anka |  | Ja | 2 | 190-200 | 65-85 | Långpanna eller galler + ugnsfast form |
| Kalkon, gås |  | Ja | 2 | 190-200 | 140-180 | Långpanna eller galler + ugnsfast form |
| Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (hel fisk eller filé) |  | Ja | 2 | 180-200 | 50-60 | Långpanna eller galler + ugnsfast form |
| Lasagne/Ugnsbakad pasta/Cannelloni/Gratänger |  | Ja | 2 | 190-200 | 45-55 | Galler + ugnsfast form |
| Bröd, focaccia |  | Ja | 2 | 190-230 | 15-50 | Långpanna eller bakplåt |
| Pizza |  | Ja | 2 | 230-250 | 7-20 | Långpanna eller bakplåt |
| Rostat bröd |  | Ja | 4 | 200 | 2-5 | Galler |

| Recept | Funktion | För- värmning | Ugnsfals (från botten) | Temp. (°C) | Tid (min) | Tillbehör |
|---|---|------------------|---------------------------|---------------|--------------|---|
| Gratinerade grönsaker |  | Ja | 3 | 200 | 15-20 | Galler + ugnsfast form |
| Fisk i skivor, filéer, grillade |  | Ja | 3 | 200 | 30-40 | Galler + ugnsfast form |
| Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare |  | Ja | 4 | 200 | 30-50 | Grill + långpanna med vatten i botten, på 1:a ugnsfalsen, vänd efter halva tiden |
| Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, frukt-paj) |  | Ja | 1 | 180-200 | 50-60 | Långpanna eller galler + ugnsfast form |
| Kött- och grönsakspajer (quiche) |  | Ja | 1 | 180-200 | 35-55 | Galler + kakform |
| Fyllda grönsaker (tomater, paprika, squash, aubergine) |  | Ja | 2 | 180-200 | 40-60 | Galler + ugnsfast form |
| Kött- och grönsakspajer (quiche) |  | Ja | 1 & 3 | 180-190 | 45-55 | Grill + ugnsfast form, växla nivåer efter halva tiden |
| Pizza, focaccia |  | Ja | 1 & 3 | 230-250 | 12-30 | Bakplåt + långpanna, växla nivåer efter halva tiden |
| Ugnsstek kyckling |  | - | 2 | 200 | 55-65 | Galler + långpanna med vatten på 1:a ugnsfalsen |
| Ugnsbakad potatis |  | - | 3 | 200 | 45-55 | Långpanna |
| Rostbiff, blodig |  | - | 3 | 200 | 30-40 | Galler + långpanna med vatten på 1:a ugnsfalsen |
| Lammlägg/Ben |  | - | 3 | 200 | 55-70 | Galler + långpanna |
| Småkakor |  | - | 1 & 3 | 160-170 | 20-40 | Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna |
| Petit-chouer |  | - | 1 & 3 | 180 | 35-45 | Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna |
| Vol-au-vent/Smördegsbröd |  | - | 1 & 3 | 180-200 | 20-40 | Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna |
| Lasagne och kött |  | - | 1 & 3 | 200 | 50-100 | Ugnsfals 3: galler + ugnsfast form Ugnsfals 1: långpanna |
| Kött och potatis |  | - | 1 & 3 | 200 | 45-100 | Ugnsfals 3: galler + ugnsfast form Ugnsfals 1: långpanna |
| Fisk och grönsaker |  | - | 1 & 3 | 180 | 30-50 | Ugnsfals 3: galler + ugnsfast form Ugnsfals 1: långpanna |
| Maränger |  | - | 1 & 3 | 90 | 120-150 | Ugnsfals 3: galler + ugnsfast form Ugnsfals 1: långpanna |

OBSERVERA: Tillagningstider och temperaturer gäller cirka 4 portioner.

RÅD OCH FÖRSLAG

Hur du skall läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt, och 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 kvantitet mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan - om tillagningen inte blir som du tänkt - 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 råden i tillagningstabellen vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilka nivåer de skall placeras. Förvärm ugnen vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "ÖVER/UNDERV.& FLÄKT" (på vissa modeller) kan du samtidigt, på olika ugnsfalsar, tillaga olika typer av mat som kräver samma tillagningstemperatur (till exempel: fisk och grönsaker). Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtt 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 med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om en kaka är klar, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är kakan klar.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.
- För rätter med fuktiga fyllningar (ostkaka eller frukt pajer), använd funktionen "ÖVER/UNDERV.& FLÄKT" (på vissa modeller). Om kakkbottnen 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 glasformar 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 skall grilla köttbitar blir tillagningen mer jämn om du använder delar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. 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 efter 2/3 av tiden gått. Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger, för att fånga upp köttsaften. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (endast 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 halv liter 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.

Jäsningfunktion (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.