

Bruksanvisning

KitchenAid

Viktig säkerhetsinformation	4
Installation	8
Miljöskyddsråd	9
Försäkran om ekodesign	9
Felsökning	9
Kundservice	10
Rengöring	10
Underhåll	11
Instruktioner för användning av ugnen	12
Funktionstabell	23
Tillagningstabell	25
Tabell över testade recept	28
Råd och förslag	29

Viktig säkerhetsinformation

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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



Detta är en säkerhetsrelaterad varningssymbol som varnar om eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar föregås av denna symbol och följande text:

FARA

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

VARNING

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

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

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

- måste nätkabeln vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
 - Använd inte grenuttag om ugnen är försedd med stickkontakt.
 - Använd inte förlängningsladdar.
 - Dra inte i apparatens nätkabel.
 - När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
 - Om induktionsplattans yta är sprucken får den inte användas. Stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar (endast för modeller med induktionsfunktion).
 - Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
 - Denna apparat är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rum). Tillverkaren ansvarar inte för reglage som används på felaktigt sätt eller som ställts in fel.
 - Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta.
 - Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
 - Småbarn (0-3 år) och barn (3-8 år) ska hållas på avstånd såvida de inte hålls under konstant tillsyn.
 - Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får lov att använda apparaten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och

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

- Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysurengöringen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startar (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Håll djur på avstånd från området där apparaten är placerad under och efter pyrolysurengöringen (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast den 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 du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärlet (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

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

Installation

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

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

FÖRBEREDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET

- De köksskåp som kommer i kontakt med ugnen måste vara värmeresistenta (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in ugnen och avlägsna sågspån och damm noggrant.
- Apparaten undersida får inte längre vara åtkomlig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får inte minimiutrymmet mellan arbetsbänken och ugnens övre kant täckas över.




Elektrisk anslutning

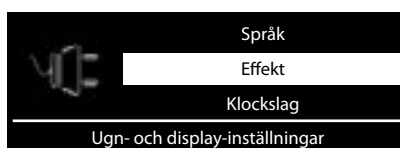
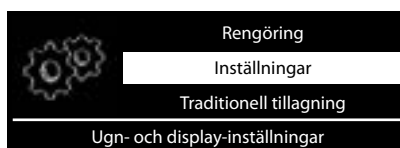
Försäkra dig om att den spänning som anges på apparatens märkskylt överensstämmer med nätspänningen. Märkskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

- Eventuellt byte av nätkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) får endast utföras av behörig elektriker. Kontakta auktoriserad kundservice.

Ugnen är programmerad att arbeta med en effektabsorption över 2,5 kW (anges med "HÖG" i inställningarna såsom visas i figuren nedan), vilken är kompatibel med en strömförsörjning i hushållet över 3 kW. Om hushållet har en lägre strömförsörjning måste inställningen sänkas ("LÅG" i inställningarna). Tabellen nedan anger de rekommenderade elektriska effektinställningarna för de olika länderna.

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

1. För att sänka strömförbrukningsinställningen, vrid funktionsratten till "INSTÄLLNINGAR" och välj.
2. Bekräfta med knappen 
3. Välj "effekt" i menyn
4. Bekräfta med knappen 
5. Välj "LÅG"
6. Tryck på knappen  Ett bekräftelsemeddelande visas på displayen.



ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER

Före användning:


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

Under användning:

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

Miljöskyddsråd


Kassering av förpackningsmaterialet

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



Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

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

Tips för att spara energi

- Fövärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgnformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningsskålar.

FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

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

Felsökning

Ugnen fungerar inte:

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

Den elektroniska programmeraren fungerar inte:

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

Kundservice

Innan du kontaktar kundservice:

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

Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste kundservice.

Lämna alltid följande uppgifter:

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

Rengöring

VARNING

- **Använd inte ångtvätt.**
- **Utför rengöringen när ugnen har svalnat och känns ljummen.**
- **Koppla bort 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 mikrofibertrasa.

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

Ugnens insida

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. Dessa skulle i längden kunna skada de emaljerade ytorna och luckans glas.

- Efter varje användning ska du låta ugnen svalna och rengöra 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 inte frätande eller slipande rengöringsmedel.

- din fullständiga adress
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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

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

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

Tillbehör:

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

Underhåll



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

TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

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

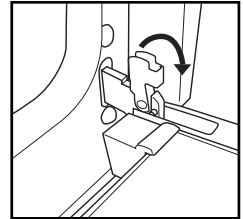


Fig. 1

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

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

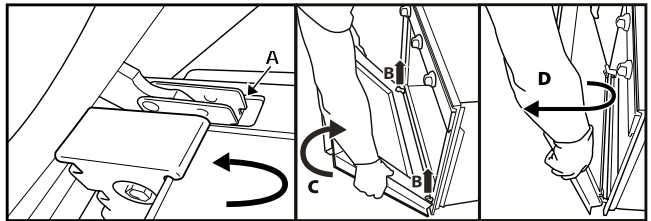
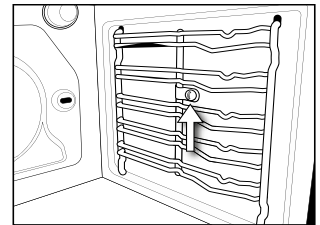


Fig.2

DEMONTERA SIDOSTEGARNA

Sidostegarna är försedda med två fästsruvar (fig. 3) för optimal stabilitet.

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

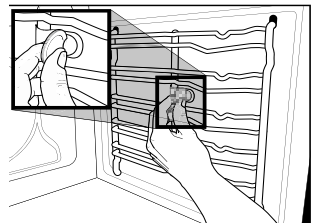


(Fig.3)

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (om sådan finns):

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



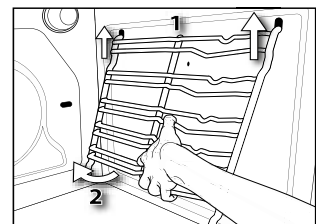
(Fig. 4)

OBS:

- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan som används i apparaten är speciellt framtagen för elektriska apparater och är inte avsedd för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr. 244/2009).
- Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

VIKTIGT:

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

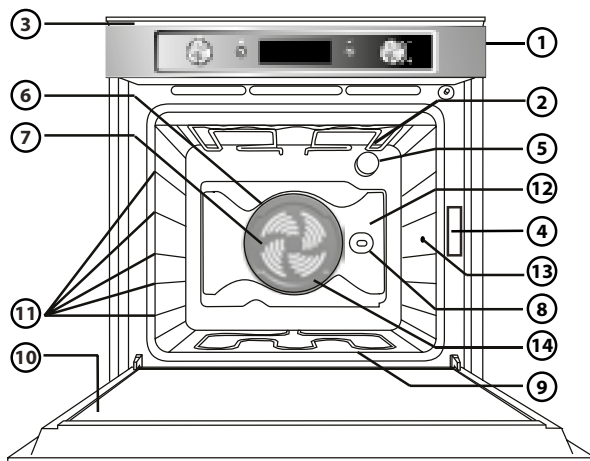


(Fig. 5)

Instruktioner för användning av ugnen

FÖR ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE AVSNITTET OM INSTALLATION

Artisan-ugnen har ett eluttag på den bakre ugnsväggen som ger ström till värmeelementet i Artisan-tillbehöret när det är anslutet.



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

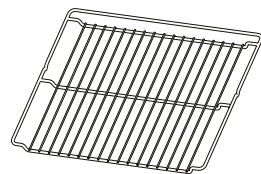
OBS:

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

Instruktioner för användning av ugnen

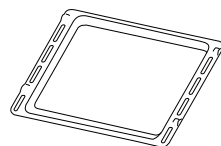
MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

A. GALLER: Gallret kan användas för att grilla mat eller som underlägg för grytor, kakformar och andra ugnsfasta matlagingskärl.



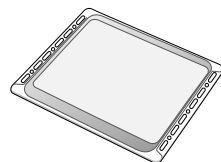
(Fig. A)

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



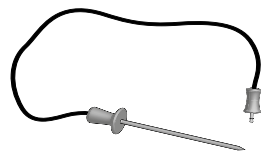
(Fig. B)

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



(Fig. C)

D. KÖTTERMOMETER: Används för att mäta matens innertemperatur under tillagning.



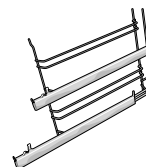
(Fig. D)

E. TORKPLÅT: Torkplåten är avsedd för att torka frukt, svamp eller grönsaker.



(Fig. E)

F. RÖRLIGA FALSAR: används för att underlätta hanteringen av galler och plåtar.



(Fig. F)

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

Instruktioner för användning av ugnen

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. Sätt in gallret vågrätt med upphöjningen "A" riktad uppåt (fig. 1).
2. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in på samma sätt som gallret (fig. 2).

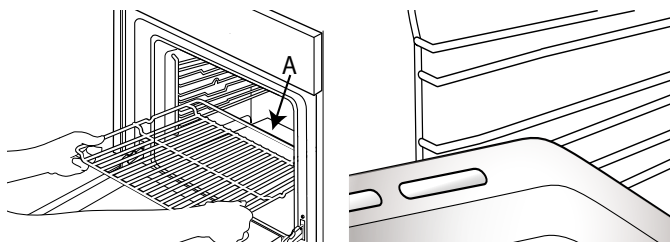
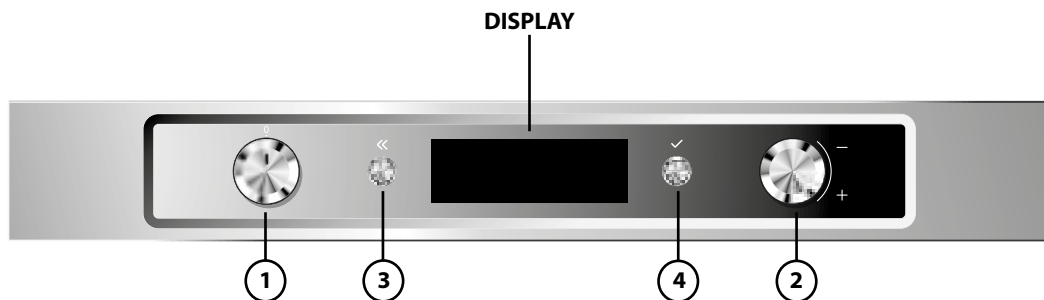




Fig. 1

Fig.2

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN




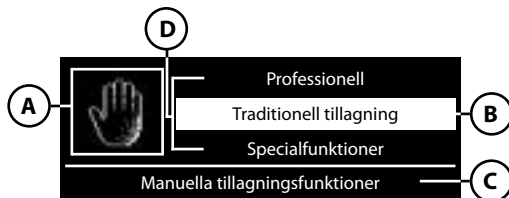
1. **FUNKTIONSRATT:** För att slå på/stänga av ugnen och välja funktioner
2. **NAVIGATIONSRRATT:** för att navigera i menyn och justera förinställda värden
3. **KNAPP** : för att gå tillbaka till föregående display
4. **KNAPP** : för att välja och bekräfta inställningar

Instruktioner för användning av ugnen

LISTA ÖVER FUNKTIONER

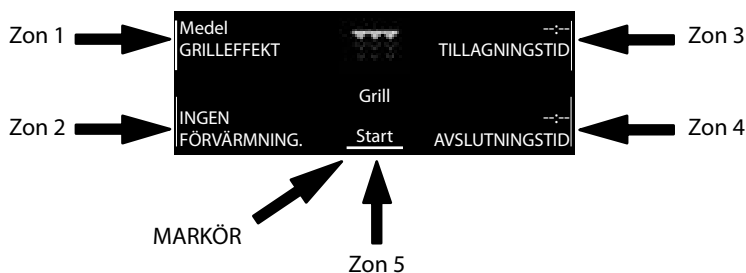
Starta ugnen genom att vrida funktionsratten till valfritt läge: på displayen visas funktionerna eller funktionernas undermenyer.

- A. Symbol för markerad funktion
- B. Välj den markerade funktionen genom att trycka på 
- C. Beskrivning av markerad funktion
- D. Andra tillgängliga och valbara funktioner





DETALJER I FUNKTIONERNA

När du har valt önskad funktion visar displayen fler val och respektive detaljer.





Vrid navigationsratten för att förflytta dig mellan de olika zonerna: markören flyttas till de värden som kan ändras enligt ordningen ovan.

Tryck på knappen  för att välja värdet. Ändra det genom att vrida navigationsratten och bekräfta med knappen .

FÖRSTA ANVÄNDNING - VÄLJA SPRÅK OCH STÄLLA KLOCKAN

För att kunna använda ugnen på rätt sätt måste du ställa in språk och klocka första gången du startar den.

Gör på följande sätt

1. Vrid funktionsratten till valfri position: displayen visar en lista med de första tre inställbara språken.
2. Bläddra i listan genom att vrida navigationsratten.
3. När du hittar önskat språk, tryck på  för att välja det. När du har valt språk blinkar displayen "12:00".
4. Ställ in klockslag med hjälp av navigationsratten.
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på .



Instruktioner för användning av ugnen

VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER







1. Om ugnen är avstängd, vrid på "Funktionsratten"; På displayen visas tillagningsfunktionerna eller deras undermenyer.

OBS: För en fullständig lista och en beskrivning av funktionerna, se tabellen på sida 23.

2. Växla mellan de tillgängliga alternativen på undermenyerna med hjälp av navigationsratten: den valda funktionen tänds med vit botten mitt på displayen. För att bekräfta, tryck på .
3. Tillagningsinställningarna visas på displayen. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha, ska du vrida navigationsratten så att markören hamnar på "Start" och trycka på knappen . Annars kan du göra så som beskrivs nedan för att ändra värdena.

INSTÄLLNING AV GRILLENS TEMPERATUR/EFFEKT

Justera grillens temperatur eller effekt på följande sätt:



1. Kontrollera att markören står bredvid temperaturinställningsvärdet (zon 1) Tryck på knappen  för att välja den parameter du vill ändra: Temperaturvärdena blinkar.
2. Ställ in önskat värde genom att vrida navigationsratten och tryck på  för att bekräfta.
3. Vrid navigationsratten tills markören står på "Start" och tryck sedan på .
4. Displayen visar vilken ugnsfals du bör använda. Följ anvisningarna och tryck på  för att starta tillagningen. Du kan också ändra den inställda temperaturen under tillagning enligt stegen ovan.



Instruktioner för användning av ugnen

FÖRVÄRMNING AV UGNEN (ENDAST STANDARDFUNKTIONER).


Om du inte vill förvärma ugnen (för de funktioner där detta tillåts), kan du helt enkelt ändra ugnens standardval på följande sätt:

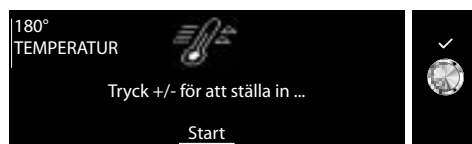
1. Vrid navigationsratten så att markören hamnar på förvärmning.
2. Tryck på knappen  för att välja inställningen: "Ja" blinkar på displayen.
3. Ändra inställningen genom att vrida navigationsratten: "Nej" visas på displayen.
4. Bekräfta ditt val genom att trycka på knappen .



SNABBUPPVÄRMNING (ENDAST STANDARDFUNKTIONER).

Om du vill värma upp ugnen snabbt innan maten läggs in, gör på följande sätt:



1. Vrid funktionsratten till Snabbuppvärmningsfunktionen.
2. Bekräfta med knappen: Inställningarna visas på displayen.
3. Om du vill använda den föreslagna temperaturen ska du vrida navigationsratten så att markören hamnar på "Start" och sedan trycka på den. För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. En ljudsignal anger att ugnen har nått inställd temperatur. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över/undervärme . Då kan du ställa in maten och starta tillagningen.
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid på navigationsratten och välj önskad funktion.



Instruktioner för användning av ugnen

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID


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


1. Ställ in funktionen genom att genom att vrida navigationsratten till "TILLAGNINGSTID".
2. Tryck på knappen  för att välja inställning; "00:00" blinkar på displayen.
3. Ändra värdet till önskad tillagningstid genom att vrida navigationsratten.
4. Bekräfta det valda värdet genom att trycka på knappen .

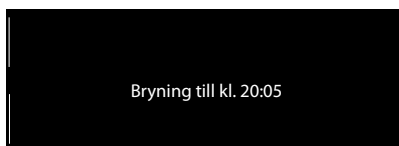
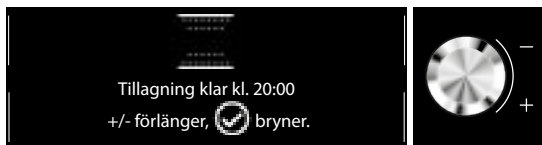


BRYNING

Med vissa funktioner visas möjligheten att bryna maträttens yta i slutet av tillagningen. Detta kan endast göras efter att tillagningstiden ställts in.

I slutet av tillagningstiden visar displayen "+/- förlänger,  bryner".





Tryck på knappen . Ugnen startar ett bryningsprogram på 5 minuter. Denna funktion kan bara användas en gång efter tillagning.



Instruktioner för användning av ugnen

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/FÖRDRÖJD START

Det går att ställa in tillagningens sluttid genom att fördröja starten av ugnen till maximalt 23 timmar och 59 minuter. Detta kan endast göras när tillagningstiden redan har ställt in. **Denna inställning kan bara göras när den valda funktionen inte kräver förvärmning.** När du har ställt in tillagningstiden visas tillagningens sluttid på displayen (t.ex. 19:20). För att fördröja tillagningens sluttid och därmed även tillagningens starttid, gör följande:

1. Vrid navigationsratten så att markören hamnar på tillagningens sluttid.
2. Tryck på knappen  för att välja inställning: Tillagningens sluttid blinkar.
3. För att fördröja tillagningens sluttid, vrid navigationsratten till önskat värde.
4. Bekräfta det valda värdet genom att trycka på knappen .
5. Vrid navigationsratten så att markören hamnar på START och tryck på knappen .
6. Displayen visar vilken ugnsfals du bör använda. Följ anvisningarna och tryck på  för att starta tillagningen. Ugnen kommer att starta tillagningen efter en beräknad väntetid så att tillagningen är klar på det förinställda klockslaget. (Exempel: Om en maträtt behöver 20 minuter för att tillagas och koksluttiden ställs in på 20:10, kommer tillagningen att starta kl. 19:50.).

OBS: Under väntetiden innan tillagningen startar kan man hur som helst sätta på ugnen genom att vrida navigationsratten så att markören hamnar på "Start" och trycka på knappen .




Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffekt, tillagningstid) genom att följa anvisningarna i föregående avsnitt.

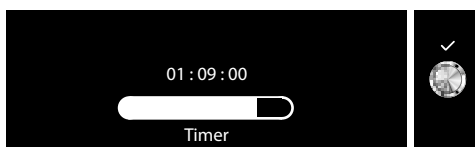
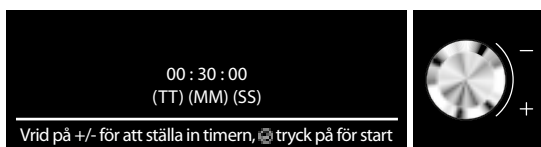
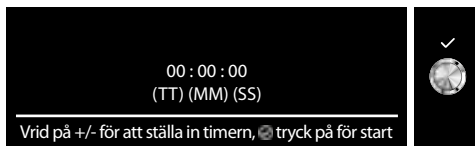


Instruktioner för användning av ugnen

TIMER

Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd, och är utmärkt för att kontrollera koktid för t.ex. pasta. Timern kan ställas in på högst 1 timme och 30 minuter.

1. Med ugnen avstängd, tryck på knappen :
Displayen visar "00:00:00".
2. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad tid.
3. Tryck på knappen  för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "00:00" i displayen och en ljudsignal hörs. Du kan då förlänga tiden genom att följa beskrivningen ovan eller stänga av timern genom att trycka på knappen  (displayen visar aktuellt klockslag).



PROFFSFUNKTIONER

Tack vare de professionella funktionerna kan du välja bland 17 recept. Ugnen erbjuder en lämplig funktion för varje typ av receptkategori och föreslår även perfekt temperatur och ugnsfals för att laga maten. För tips om hur dessa funktioner används hänvisas till receptboken som innehåller ett antal receptidéer som kan personanpassas efter eget tycke. De tillgängliga funktionerna anges nedan. Tid och temperatur för varje recept anges på ugnens display och/eller i receptboken. För recept som listas i "Professionell stekfunktion" finns alternativet att använda kötttermometern (se avsnitt).

Professionell bakfunktion

Traditionellt bröd

Maltbröd

Panpizza

Tunn pizza

Middagspaj

Baguette

Professionell bakverksfunktion

Pâte à choux

Croissant/brioche

Sockerkaka

Plommonkaka

Småkakor

Professionell stekfunktion

Kalv - Fläsk

Rostbiff, lättstekt

Rostbiff, medium

Grillad kyckling

Grillad kalkon

Egen inställning (anpassningsbar funktion för tillagning av kött).

Instruktioner för användning av ugnen

STEKTERMOMETER


Den medföljande kötttermometern gör det möjligt att under tillagningen veta matens exakta innetemperatur, mellan 0 °C och 100 °C, för att garantera att maten tillagas perfekt. Önskad innetemperatur för maten kan ställas in baserat på 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. A). För kyckling ska kötttermometern sättas in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i ett tomrum (fig. B). Om köttet har ojämn tjocklek bör du kontrollera att köttet är färdigt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i uttaget på ugnens högra sidopanel.

Termometern kan användas med funktionerna:

- Över/undervärme
- Över/undervärme & fläkt
- Varmluft
- Turbogrill
- Tweli-grill (i förekommande fall)
- Långkok kött och långkok fisk
- Stekar.

Om termometern inte förs in kommer tillagningen att fortskrida på vanligt sätt (fig. 1) annars anger displayen att termometern inte är ansluten (fig. 2). Efter bekräftelsemeddelandet visar displayen alla valda tillagningsparametrar:

- uppe till vänster (zon 1) ugnens temperatur;
- uppe till höger (zon 3) önskad kärntemperatur på maten (kötttermometer, som i fig. 3).

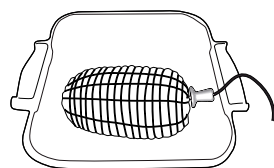
För att starta tillagningen, vrid navigationsratten så att markören hamnar på "Start" och tryck på .

Nere till höger (zon 4) på tillagningskärmen visas "Just nu" kärntemperatur på maten (fig. 4). Under de första två minuterna kan den önskade temperaturen på maten (kötttermometer, så som anges i fig. 4) ändras. Efter två minuter ersätts denna text av tillagningstiden (fig. 5).

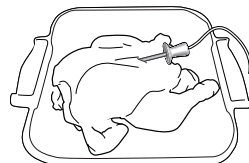
När inställd innetemperatur för maten har uppnåtts visas ett avsett meddelande i 3 sekunder (fig. 6). Därefter föreslår ugnen att förlänga tillagningstiden genom att vrida navigationsratten mot +. Om ingen knapp trycks in fortsätter ugnen tillagningen i ytterligare 6 minuter för att garantera perfekt resultat. Om tillagningstiden förlängs visas detta uppe till höger (zon 3). I slutet av tillagningen anger displayen att det går att "bryna" (för funktioner som tillåter detta).

ANMÄRKNINGAR:

1. För att ändra önskad kärntemperatur på maten när det har gått två minuter sedan tillagningen startades, är det nödvändigt att koppla bort kötttermometern och sedan ansluta den igen.
2. Om kötttermometern sätts in innan en funktion har valts kan bara tillagningsfunktioner utan förvärmning väljas. För recept som kräver förvärmning ska maten med kötttermometern inte läggas in förrän efter förvärmningen.
3. I "Stekar" inkluderar förvärmning i alla recept. Undvik därför att sätta in kötttermometern eller maten innan förvärmningen är klar.



(Fig. 1)



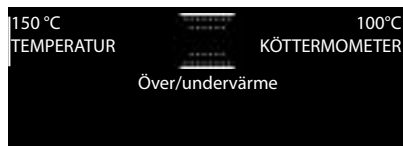
(Fig. 2)



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)




(Fig. 6)




Instruktioner för användning av ugnen

FAVORITER



Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd, och är utmärkt för att kontrollera koktid för t.ex. pasta. Timern kan ställas in på högst 1 timme och 30 minuter.



Denna ugn kan programmeras för att spara de inställningar som använts för dina favoriträtter.

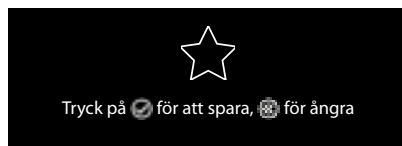
I slutet av tillagningen, tryck på knappen  om du vill spara de använda inställningarna (funktion, tid, temperatur osv.).

Då visar displayen meddelandet "Tryck på  för att spara". Tryck på knappen  så föreslår ugnen det första tillgängliga läget från 1 till 10. Om du vill välja en annan plats är det möjligt att ändra numret genom att vrida "NAVIGATIONSRAATTEN" (+/-) innan du bekräftar med  knappen.




När minnet är fullt eller om platsen redan är upptagen kommer funktionen att skrivas över.

Om du däremot inte vill spara inställningarna trycker du helt enkelt på  knappen igen och går till en annan funktion genom att vrida "NAVIGATIONSRAATTEN" eller stänger av ugnen. För att vid ett senare tillfälle se de sparade inställningarna, vrid "FUNKTIONSRATTEN" tills displayen visar  symbolen, välj sedan en av de sparade funktionerna genom att vrida "NAVIGATIONSRAATTEN" (+/-) tills önskad funktion visas.

Tryck på  knappen och sen på  knappen för att starta tillagningen.



INSTÄLLNINGAR


1. Ändra inställningar på displayen genom att vrida "funktionsratten" till "INSTÄLLNINGAR" på huvudmenyn.
2. Bekräfta med knappen : displayen visar vilka inställningar du kan ändra (språk, volym på ljudsignal, ljusstyrka på displayen, klockslag, energibesparing, effekt).
3. Ändra inställningen genom att vrida navigationsratten.
4. Tryck på knappen  för att bekräfta.
5. Följ anvisningarna på displayen för att ändra inställningarna.
6. Tryck på knappen  ett bekräftelsemeddelande visas på displayen.

OBS: Om funktionen EKO-LÄGE (Energisparläge) är vald (PÅ) när ugnen är avstängd kommer displayen att släckas efter några minuter och visa klockan istället. För att visualisera informationen på displayen och tända lampan, tryck helt enkelt på knappen eller vrid en av rattarna. Om EKO-LÄGE är aktiverat vid tillagning kommer ugnslampan att släckas efter 1 minut och tänds sedan bara när användaren gör en åtgärd på ugnen. Om funktionen däremot inte är aktiv (OFF), kommer endast displayens ljusstyrka att reduceras en aning efter ett par minuter.

KNAPPLÅS

Denna funktion gör det möjligt att spärra alla knappar på kontrollpanelen.












Tryck samtidigt på knapparna  och  i minst 3 sekunder för att aktivera den.

När funktionen är aktiverad är knapparnas funktioner låsta och displayen visar ett meddelande och symbolen .










Denna funktion kan även aktiveras under tillagning.

Stäng av funktionen genom att upprepa stegen ovan. När knapplåset är aktiverat kan du endast stänga av ugnen genom att vrida ratten till 0 (noll). Då måste emellertid den tidigare funktionen ställas in på nytt.


















Funktionsstabell

HUVUDMENY		
Funktion	Funktion	Beskrivning av funktion
	INSTÄLLNINGAR	Används för att ändra displayinställningarna (språk, tid, displayens ljusstyrka, ljudsignalens volym, energibesparing)
	PROFFSFUNKTIONER Stekning Bröd Bakverk	Specifika funktioner för vald typ av maträtt där du får rekommendationer om idealisk temperatur. Ugnsutrymmet förbereds automatiskt med optimal förvärmning och tillagningen sköts automatiskt med ett speciellt program för varje enskilt recept. Möjlighet att välja kötttermometer för perfekta tillagningstider (Funktionerna "Stek"). (SE KOKBOKEN).
	TRADITIONELL TILLAGNING	Se TRADITIONELLA FUNKTIONER
	SPECIALFUNKTIONER	Se SPECIALFUNKTIONER
TRADITIONELLA FUNKTIONER		
	SNABBUPPVÄRMNING	Används för att snabbt värma upp ugnen.
	ÖVER/UNDERVÄRME	För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För att laga pizza, middagspajer och efterrättspajer med flytande fyllning, använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen.
	GRILL	För att grilla kotletter, grillspett och korv För att gratinera grönsaker och rosta bröd. Placera maten på den 4:e eller 5:e ugnsfalsen. När du grillar kött, använd långpannan för att samla upp stekstänk. Placera den på den 3:e eller 4:e ugnsfalsen och fyll den med en halv liter vatten. Ugnen behöver inte förvärmas. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	TURBOGRILL	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta ugnsfalsarna. Placera en långpanna under för att samla upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halv liter vatten. Ugnen behöver inte förvärmas. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet (om du har detta tillbehör).
	TWELI-GRILL	För att grilla kött, fisk och grönsaker på en eller två falsar samtidigt. Placera grillen med maten som ska grillas på den 5:e, 4:e eller 3:e falsen (välj bästa avstånd med tanke på hur stort matstycket är och önskad grad av bryning. Tänk på att ju närmare grillen maten placeras, desto hårdare grillad blir den). För att grilla stora mängder mat, placera de två gallerplåtarna på fals 5 och 3. Så snart maten på den övre plåten har fått önskad färg, växla läge på de två plåtarna och avsluta tillagningen. På så sätt kan maten på båda plåtarna serveras samtidigt och den har samma temperatur och samma grad av bryning. Placera en långpanna under för att samla upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen.
	VARMLUFT	Används när man vill tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur på upp till tre nivåer (högst tre) samtidigt (t.ex: fisk, grönsaker, bakverk). Funktionen gör det möjligt att laga flera rätter utan risk att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 3:e 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.
	ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du startar tillagningen.



















Funktionstabell

SPECIALFUNKTIONER		
	UPPTINING	För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	VARMHÅLLNING	För att hålla nyligen tillagade rätter (t.ex. kött, friterad mat, pajer) varma och knapriga. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.
	JÄSNING	För optimal jäsnig av söt eller salt deg. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
	LÅNGKOK KÖTT LÅNGKOK FISK	För att försiktigt tillaga kött (vid 90 °C) och fisk (vid 85 °C). Denna funktion innebär långsam tillagning, vilket garanterar att maten förblir mör och saftig. Tack vare de låga temperaturerna bryns inte maten på utsidan och resultatet liknar det för ångkokning. Bryn först stekarna i stekpanna för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. Tillagningstiden varierar från 2 timmar för 300 g fisk till 4-5 timmar för 3 kg fisk För kött varierar tillagningstiden från 4 timmar för köttstycken på 1 kg till 6-7 timmar för köttstycken på 3 kg. För bästa resultat ska du inte öppna ugnsluckan eftersom värmen då försvinner ut använd kotttermometern (i förekommande fall) eller en vanlig ugnstermometer.
	TORKA Frukt Grönsaker Svamp	För att torka frukt, grönsaker och svamp. Använd det medföljande tillbehört (eller ett finmaskigt galler) för att undvika att små bitar faller ned på grund av att de minskar i volym samt för att garantera rätt luftcirkulation. Använd den 3:e ugnsfalsen för tillagning på en enda fals, den 1:a och 4:e för tillagning på två falsar, den 1:a, 3:e och 5:e för tillagning på tre falsar och den 1:a, 3:e, 4:e och 5:e för tillagning på fyra falsar. Ugnen behöver inte förvärmas. Lämna ugnsluckan halvöppen.
	YOGHURT	För att göra hemlagad yoghurt. Använd små porslinskärl eller aluminiumformor. Täck med aluminiumfolie innan de ställs in i apparaten. Placera långpannan med skålarna på den 1:a ugnsfalsen. Ugnen behöver inte förvärmas.
	TWELI-BAS	För recept där det krävs värme underifrån. Denna funktion rekommenderas för att avsluta eller förbättra färgen på undersidan av olika rätter (middagspajer, pizza, bröd, sockerkakor, småkakor osv.) eller för att få mat med mycket flytande konsistens, t.ex. såser, att tjockna. Funktionen kan även användas för matlagning. Den rekommenderas för tillagning av mat som inte behöver brynas på ovansidan, så som risrätter, rätter i kokott, stuvningar och såser. Vi rekommenderar att den andra ugnsfalsen används. Ugnen behöver inte förvärmas.
	FAVORITER	för att komma åt de 10 favoritfunktionerna. För hur favoriter sparas och används, se avsnittet "FAVORITER".
	EKO VARMLUFT	Används för att tillaga fyllda stekar och köttbitar på en ugnsfals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. Med denna EKO-funktion är lampan släckt under tillagningen och kan tillfälligt tändas genom att trycka på bekräftelseknappen. För att använda EKO-programmet och sänka strömförbrukningen ska ugnsluckan inte öppnas förrän tillagningen är färdig. Vi rekommenderar att använda den 3:e nivån. Ugnen behöver inte förvärmas.














Tillagningstabell

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		JA	2-3	160 - 180	30 - 90	Tårtform på galler
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	3	160 - 200	35 - 90	Långpanna/bakplåt eller kakform på galler
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Småkakor		JA	3	170 - 180	20 - 45	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna
		-	3	180 - 200	30 - 40	Långpanna/bakplåt
Petit-chouer		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna
		-	3	90	110 - 150	Långpanna/bakplåt
Maränger		-	1-4	90	140 - 160	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna
		-	1-3-5	90	140 - 160	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna
		JA	1/2	190 - 250	15 - 50	Långpanna/bakplåt
Bröd/pizza/focaccia		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt

Tillagningstabell

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Fryst pizza		-	3	250	10 - 20	Ugnsfals 3: Långpanna/bakplåt eller galler
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna
Pajer (grönsakspajer, quiche)		-	3	180 - 190	40 - 55	Tårtform på galler
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Ugnsfals 5: Tårtform på galler Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt + tårtform
		-	3	190 - 200	20 - 30	Långpanna/bakplåt
Vol-au-vent/ smördegbakning		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna
		-	3	190 - 200	45 - 65	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lasagne/ ugnsbakad pasta/ cannelloni/ puddingar		-	3	190 - 200	45 - 65	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lamm/kalv/nöt/ fläsk 1 kg		-	3	190 - 200	80 - 110	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		-	3	200 - 230	50 - 100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/gås 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/ inbakad fisk (hel fisk eller filé)		-	3	180 - 200	40 - 60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		-	2	180 - 200	50 - 60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	5	(Hög)	3 - 6	Galler
Fiskfiléer/kotletter		-	4	Medel	20 - 30	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
		-	5	Medel-Hög	15 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 4: Långpanna med vatten

















Tillagningstabell

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	Medel	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	Hög	60 - 80	Ugnsfals 2: Roterande grillspett (beroende på modell)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	3	Medel	35 - 50	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/ fläsklägg		-	3	Medel	60 - 90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	3	Medel	35 - 55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	3	Hög	10 - 25	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		-	1 - 4	200	50 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		-	1 - 4	200	45 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		-	1 - 4	180	30 - 50*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fullständig måltid: Tårta (Ugnsfals 5) / Lasagne (Ugnsfals 3) / Kött (Ugnsfals 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Korv/grillspett/ revbensspjäll/ hamburgare		-	3 - 5	Medel-Hög	30 - 45	Ugnsfals 5: Galler (ändra nivå efter att den har brynts tillräckligt)
						Ugnsfals 3: Galler (ändra nivå efter att den har brynts tillräckligt)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Fyllad stek		-	3	200	80 - 120*	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50 - 100*	Långpanna eller ugnsfast form på galler

* Tillagningstiden är bara vägledande och hänvisar till hela tillagningscykeln. Ta ut maten ur ugnen vid andra tider beroende på hur du vill ha maten tillagad.

Tabell över testade recept

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

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mördegskakor		JA	3	170	15 - 30	Långpanna/bakplåt
		-	1 - 4	150	30 - 45	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkakor		JA	3	170	25 - 35	Långpanna/bakplåt
		-	1 - 4	160	30 - 40	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 Avsnitt 7.6.1						
Sockerkaka utan fett		JA	2	170	30 - 40	Tårtform på galler
		-	1 - 4	175	75 - 95	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 Avsnitt 7.6.2						
2 äppelpaj		-	2/3	185	70 - 90	Tårtform på galler
		-	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	Hög	3 - 6	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgare**		-	5	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, tysk äppelpaj		-	3	180	35 - 45	Långpanna/bakplåt
		-	1 - 4	160	55 - 65	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Grillat fläskkött		-	2	190	150 - 170	Ugnsfals 2: Långpanna
DIN 3360-12:07 bilaga C						
Tårta		JA	3	170	40 - 50	Långpanna/bakplåt
		-	1 - 4	160	45 - 55	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt

Tabell över testade recept

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och tillagningstemperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge rekommenderar vi att placera maten på den 3:e ugnsfalsen och välja samma temperatur som föreslås för "VARMLUFT" på flera nivåer.

Angivelserna i tabellen avses när man inte använder rörliga falsar. Utför tester utan de rörliga falsarna.

* Tillbehör som inte medföljer kan köpas av kundservice.

** Vid grillning rekommenderar vi att lämna 3–4 cm fritt utrymme på framsidan för att underlätta att ta ut maten från ugnen

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

Använd relevant tabell för utförande av tester

Energiförbrukning och förvärmningstid

Välj funktionen och utför endast testet med "Förvärmning" aktiverad. ("Ja Förvärmning")

Råd och förslag

Så här läser du matlagningstabellen:

Tabellen visar den bästa funktionen som ska användas för en specifik maträtt som tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden 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 dig – övergå till de högre värdena. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilken ugnsfals de ska placeras.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

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

Efterrätter

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

Råd och förslag

Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformer som passar för storleken på det köttstycke som ska tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak.
Var mycket försiktig eftersom denna procedur genererar het ånga. Då steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd köttet efter två tredjedelar av tillagningstiden och akta dig för ångan när ugnsluckan öppnas.
- För att samla upp köttsoften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten direkt under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

Råd för maträtter som tillagas med traditionella funktioner

Recept	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Rekommenderad måltemperatur för kötttermometer (°C)
Rostbiff, lättstekt	2/3	200 - 220	48
Rostbiff, medium	2/3	170 -190	60
Rostbiff, välstekt	2/3	170 -190	68
Grillad kalkon	1/2	150 - 170	75
Grillad kyckling	2/3	200 - 210	83
Grillat fläskkött	2/3	170 -190	75
Grillat kalvkött	2/3	160 - 180	68

Roterande grillspett (bara på vissa modeller)

Använd detta tillbehör för att grilla större bitar kött och fågel. Montera stödet på den andra ugnsfalsen. För in maten på det roterande grillspettet, bind fast med steksnöre om det är fågel du ska tillaga. Säkra sedan köttets båda ändrar med de två specialgafflarna och kontrollera att köttet sitter fast ordentligt på spettet. Sätt in spettet i öppningen på ugnens främre vägg och låt det vila på stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsoften rekommenderar vi att placera en långpanna med minst en halvliter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som ska tas bort innan du börjar tillagningen. Detta ska användas igen i slutet av tillagningen för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

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

Jäsningsfunktion (finns på vissa modeller)

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIEN

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Tryckt i Italien

06/16



400010886144

