

Bruksanvisning

KitchenAid

Viktig säkerhetsinformation	4
Installation	8
Miljöskyddsråd	9
Försäkran om ekodesign	9
Felsökning	9
Kundservice	10
Rengöring	10
Underhåll	11
Bruksanvisning för denna ugn	12
Beskrivning av funktioner	17
Tillagningstabell	18
Råd och förslag	19

Viktig säkerhetsinformation

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

I bruksanvisningen och på själva apparaten finns 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 är markerade med denna symbol och följande text:

FARA

Anger en farlig situation som kommer att orsaka allvarlig skada om den inte undviks.

VARNING

Anger en farlig situation som kan orsaka allvarlig skada om den inte undviks.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och anger hur du kan undvika skador på personer och föremål och elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar vid upppackning och installation.
- Apparaten ska alltid vara frånkopplad från elnätet innan någon form av installation påbörjas.
- 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 anges i bruksanvisningen.
- Byte av elsladd måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.

- När apparaten har monterats i utrymmet måste elsladden 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 utrustad med en stickkontakt.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna.
- Använd inte apparaten om induktionsplattans yta är sprucken. Stäng av den för att undvika risken för elektrisk stöt (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är endast avsedd för användning i hushållet för att laga mat. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex värma upp rum). Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för felaktig användning eller felaktig inställning av kontrollerna.
- 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 under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
- Barn från och med 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får bara lov att

använda apparaten om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten används 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 övervakning.

- 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 andra brännbara 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 stängda 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 inte ångtvätt för rengöring.
- 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).
- Under och efter pyrolysurengöringen ska djur hållas på avstånd från apparatens installationsområde (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast termometern 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).

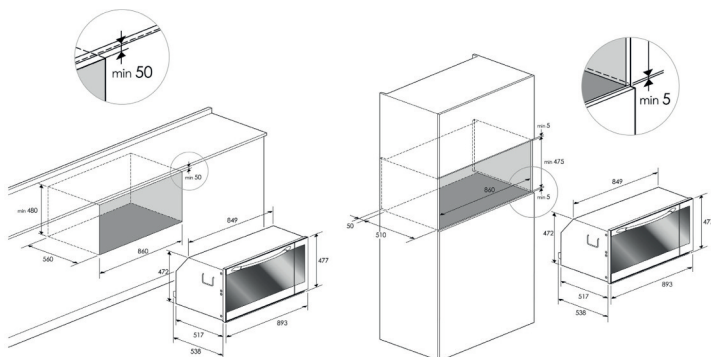
KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

- 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 elsladden 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, din lokala sophanteringstjänst eller butiken där du köpte apparaten.

Installation

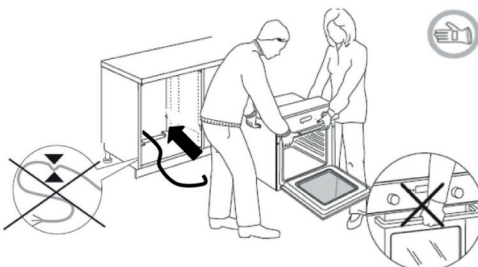
När ugnen har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt.

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 sitt emballage förrän du skall installera den.



Förbereda köksskåpet för inbyggnad

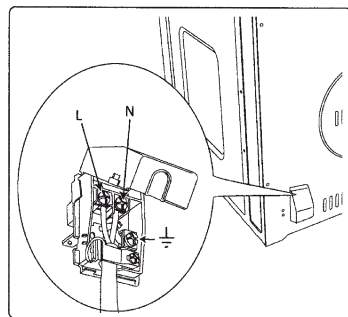
- De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in ugnen, och avlägsna noggrant allt sågspån och damm.
- Den undre delen av ugnen får inte vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten skall fungera korrekt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



Elanslutning

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 Kundservice.



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 skydds fett och isoleringsmaterial 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 inte vatten på insidan av en varm ugn, detta kan skada emaljen.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl över botten, för att inte skada emaljen.
- Se till att nätkablar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Utsätt inte apparaten för "väder och vind".

Miljöskyddsråd

Kassering av förpackningsmaterialet


- Förpackningsmaterialet 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 EU-direktiv 2012/19/EU beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (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 dokumentation anger att produkten inte får kasseras som vanligt hushållsavfall utan måste lämnas in hos en lämplig uppsamlingsstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Energibesparande råd

- Förvärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningskärl.

Försäkran om ekodesign

Denna apparat uppfyller de ekologiska designkraven i de europeiska regelverken 65/2014 och 66/2014 i enlighet med den europeiska föreskriften EN 60350-1.

Felsökning

Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget, och att ugnen är ansluten till detta.
- Stäng av och slå på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Programmeraren fungerar inte:

- På displayen visas " F " följt av ett nummer - kontakta närmaste Kundservice. Specificera i detta fall numret som följer bokstaven " F ".

Kundservice

Innan du kontaktar Kundservice:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och slå på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.

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

Lämna alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- Ugnens fullständiga typ- och modellbeteckning.
- Servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerad på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när

ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet;

- Din fullständiga adress.
- Ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Om du behöver utföra reparation, kontakta **auktoriserad Kundservice** (för att garantera att originalreservdelar används och reparationen blir korrekt utförd).

Rengöring

! VARNING

- Använd inte ångtvätt.
- Utför rengöring av ugnen endast när den har kallnat tillräckligt för beröring.
- Skilj apparaten från elnätet.

Ugnens utsida

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

- Rengör ytorna med en fuktig mikrofibertrasa. 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 svampar med slipeffekt, metallskrapor eller stålull. 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 inte frätande eller slipande rengöringsmedel.
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).

OBS: Under lång tillagning av mat med hög

vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen.

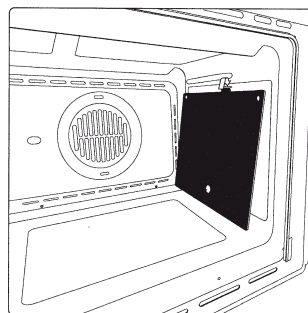
När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.

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.

SJÄLVRENGÖRANDE KATALYTISKA PANELER (i förekommande fall)

Dessa specialpaneler hakas helt enkelt fast på väggarna innan sidogallren monteras. De är belagda med en speciell, mikroporös katalytisk emalj som oxiderar och gradvis förångar stänk av fett och olja vid tillagningstemperaturer över 200 °C. Om ugnen inte är ren efter tillagning av fetthaltig mat, kör ugnen tom i 60 minuter (max.) vid max. temperatur. Tvätta eller rengör aldrig de självrengörande panelerna med abrasiva, sura eller alkaliska produkter.



Underhåll

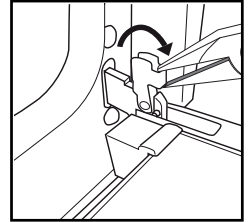
VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Se till att ugnen har kallnat innan du utför följande moment.
- Koppla loss produkten från elnätet.

DEMONTERA UGNLUCKAN

Gör så här för att demontera luckan:

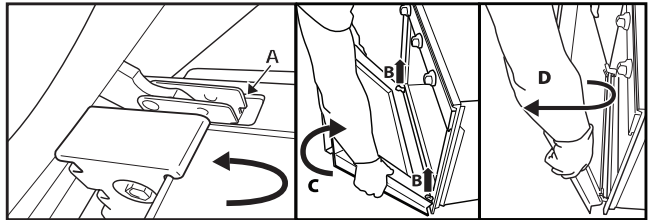
1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Sänk de två spärrhakarna i gångjärnen och skjut dem framåt till anslaget (fig. 1).
3. Stäng luckan så långt det går (A), lyft den (B) och vrid den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2).



(fig. 1)

Gör så här för att montera ugnsluckan:

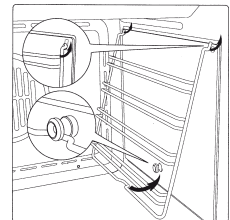
1. För in gångjärnen på sina platser.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Lyft de två spärrhakarna.
4. Stäng luckan.



(fig. 2)

DEMONTERA SIDOGALLER

Tryck ned gallren och lyft upp såsom visas i figur 3.

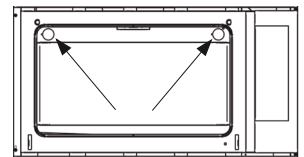


(fig. 3)

BYTA LAMPA

Gör så här för att byta de två bakre lamporna (fig. 4):

1. Koppla loss ugnen från eluttaget.
2. Skruva loss lampglaset (fig. 5), byt ut glödlampnan (se anmärkning om lamptyp) och skruva tillbaka lampglaset.
3. Anslut ugnen igen till eluttaget.

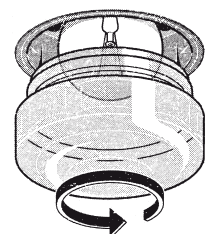


(fig. 4)

Anmärkning:

Använd endast glödlampor med följande märkdata: 25 W / 230 V, typ E14, T 300 °C.

- Lampnan som används i ugnen är speciellt utformad för elektriska produkter och är inte avsedd för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundservice.



(fig. 5)

Bruksanvisning för denna ugn

FÖR ELANSLUTNING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Ugnslucka
3. Ugns-handtag
4. Termostatindikator
5. Funktionsindikator

Anmärkning:

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

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

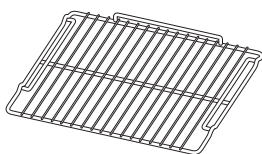


Fig. A

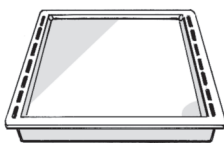


Fig. B



Fig. C

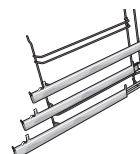


Fig. D

- A. GALLERHYLLA:** Kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- B. LÅNGPANNA:** Långpannan är avsedd att samla upp fettstänk och matpartiklar och ska placeras under gallret. Den kan också fungera som plåt och användas för att t.ex. laga kött, kyckling, fisk, med och utan grönsaker. Håll lite vatten i långpannan så blir det inte så mycket fett- eller oljestänk och matos.
- C. ROTERANDE GRILLSPETT:** För grillning av fågel och stekar.
- D. GLIDSKENOR:** Gör det enklare att föra in och dra ut tillbehören.
- Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.**

TILLBEHÖR SOM EJ MEDFÖLJER

Andra tillbehör kan du köpa via vår Kundtjänst.

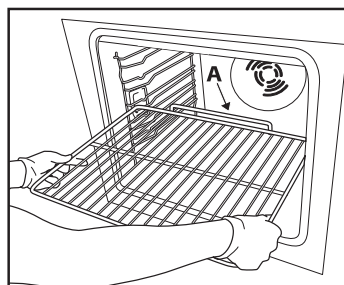
Bruksanvisning för denna ugn

PLACERING AV HYLLOR OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

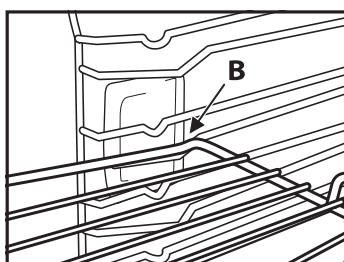
Gallret och övriga tillbehör har en låsmekanism för att förhindra att de oavsiktligt dras ut ur ugnen.

1. För in gallret horisontellt med den upphöjda delen "A" vänd uppåt (fig. 1).
2. Vrid gallret något när det når spärrläget "B" (fig. 2).
3. För tillbaka gallret till horisontell position och tryck in det helt till "C" (fig. 3).
4. För att dra ut gallret, gör på omvänt vis.

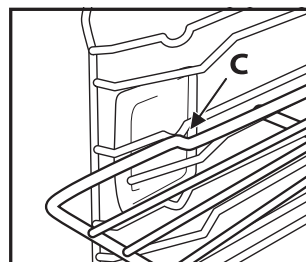
Insättning av andra tillbehör, såsom långpanna och bakplåt, går till på samma sätt. Upphöjningen på den raka delen gör det möjligt att spärra tillbehöret.



(Fig. 1)

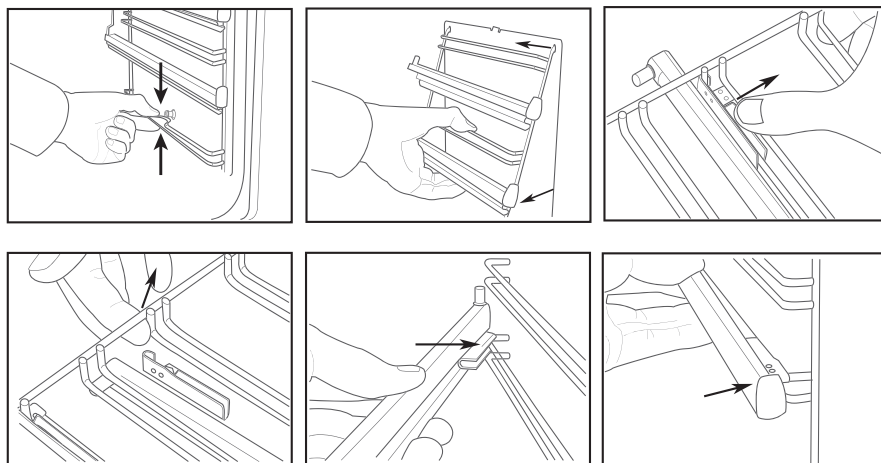


(Fig. 2)



(Fig. 3)

GLIDSKENOR



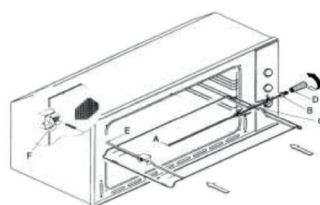
Använda roterande grillspett

Sätt i grillspettet A i drivenheten och spåret B i kröken C.

Vrid plasthandtaget D moturs.

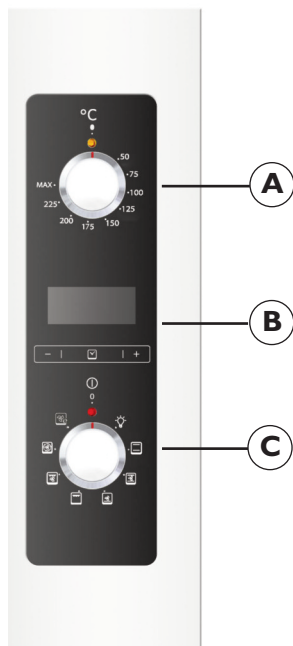
För in hyllan på löpskenorna och sätt i spettspåren i hålet F.

Grillspettets hylla måste alltid placeras i mitten av ugnen (andra positionen från botten).



Bruksanvisning för denna ugn

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



A. Termostatratt.

Använd termostaten för att ställa in önskad tillagningstemperatur. Termostaten kan justeras från 50 till 250 °C.

B. Tryckreglage.

Använd detta för att välja:

- Klockinställning
- Äggklocka
- Tillagningstid
- Tillagningstidens slut
- Programmering av automatisk tillagning
- Justering av ljudsignal

C. Funktionsväljare, medurs.

0 AV

- Ugnsbelysning
- Över/undervärme
- Över/undervärme och fläkt
- Undervärme + varmluft
- Grill
- Turbogrill
- Varmluft
- Eco Mode (Varmluft)

Anmärkning: Uptining är möjlig med alla fläktfunktioner genom att lämna termostatratten inställd på 0 °C.

LISTA ÖVER FUNKTIONER

0 AV



Ugnslampa (lyser när ugnen används).



Övre och undre värmeelement. Termostatinställning från 50 °C till MAX.



Övre och undre värmeelement med fläkt. Termostatinställning från 50 °C till MAX.



Undre värmeelement med fläkt. Termostatinställning från 50 °C till MAX.



Övre värmeelement (liten, låg grilleffekt). Termostatinställning från 50 till 200 °C.



Dubbelt övre värmeelement med fläkt (stort grillområde).
Termostatinställning från 50 till 200 °C.



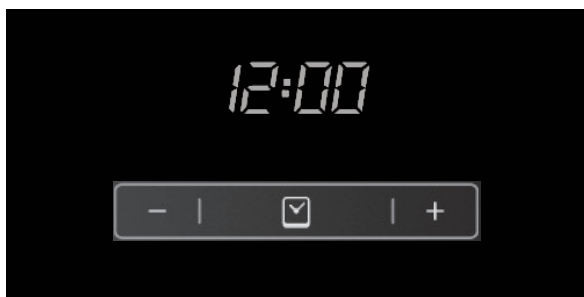
Runt värmeelement med fläkt. Termostatinställning från 50 °C till MAX.



Detta läge är avsett för att spara energi. Perfekt för fryst eller förkokt mat och små portioner mat. Förvärmningstiden är mycket kort och matlagningen tenderar bli långsammare. Det rekommenderas inte för stora portioner eller storkok.

Bruksanvisning för denna ugn


TIMERKONTROLL



Ställa klockan



Figur 1


“Auto” och “0:00” börjar att blinka när enheten sätts på första gången. För att ställa klockan, håll mittknappen intryckt i 3 sekunder. När  visas, tryck på “+” eller “-” för att ställa in rätt tid. Vänta tills en ljudsignal talar om att klockan har ställts (**figur 1**).

För att ställa in tiden vid ett senare tillfälle, tryck samtidigt på “+” och “-” i 3 sekunder och justera sedan klockan enligt ovanstående beskrivning.

Äggklocka



Figur 2

Eftersom denna minuträknare inte kontrollerar ugnen fortsätter ugnen att arbeta när nedräkningen är klar. För att ställa in, håll mittknappen intryckt i 3 sekunder tills  visas (**figur 2**). Tryck på “+” och “-” för att ställa in erforderlig tid.

För att ställa in minuträknaren vid ett senare tillfälle, håll mittknappen intryckt i 3 sekunder och justera enligt ovanstående beskrivning.

Minuträknaren avger en ljudsignal när nedräkningen är klar. För att inaktivera den, tryck på valfri knapp.

Koktid



Figur 3

Detta är en halvautomatisk tillagningsfunktion. Den kan användas för att ställa in tillagningstider.

Håll mittknappen intryckt i 3 sekunder. Tryck sedan på den igen tills “Var” visas (**figur 3**). Tryck på “+” och “-” för att ställa in erforderlig tillagningstid.

Koktidens slut



Figur 4

Koktidens slut kan också ställas in.

Håll mittknappen intryckt i 3 sekunder. Tryck på mittknappen två gånger i följd och vänta tills “Slut” visas (**figur 4**). Tryck på “+” och “-” för att ställa in koktidens slut.

Ugnen kommer att arbeta i det inställda läget och vid den inställda temperaturen till koktidens slut.

Bruksanvisning för denna ugn

Programmera automatisk tillagning



Figur 5

Tillagningsfunktion med inställda tider.

Håll mittknappen intryckt i 3 sekunder. Tryck sedan på den igen tills "Var" visas. Tryck på "+" och "-" för att ställa in erforderlig tillagningstid. Vänta några sekunder medan inställningen sparas i minnet.

Håll mittknappen intryckt i 3 sekunder. Tryck på knappen två gånger till och vänta tills "Slut" visas (**figur 4**).

Tryck på "+" och "-" för att ställa in koktidens slut.

Till exempel:

Aktuell tid: 12.30

Tillagningstid: 10 minuter

Koktidens slut: 14.00

Ugnen kommer att starta tillagningen klockan 13.50 (14.00 minus 00.10) vid den inställda temperaturen och i det inställda läget och avbryter tillagningen klockan 14.00

Ugnen avger en ljudsignal när den stoppar tillagningen. För att inaktivera den, tryck på valfri knapp.

Justera ljudsignal



För att justera ljudvolymen, tryck samtidigt på "+" och "-". Tryck sedan på mittknappen och vänta tills "ton1" (hög volym) blinkar. Tryck på "-" för att välja "ton2" (medelhög volym) eller "ton3" (låg volym). Tryck på mittknappen för att ställa in den valda ljudvolymen.

Beskrivning av funktioner

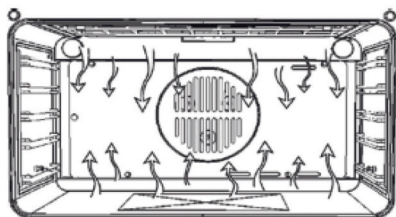
TILLAGNING MED ÖVER/UNDERVÄRME



Tillagning med över/undervärme använder de övre och undre värmeelementen för att tillaga en enda maträtt.

Ställ inte in maten i ugnen förrän tillagningstemperaturen har uppnåtts, dvs. när värmeindikatorn slocknar.

Om du vill öka över- eller undertemperaturen mot slutet av tillagningen, vrid temperaturratten till önskad position. Det är tillrådligt att öppna ugnsluckan så lite som möjligt under tillagningen.

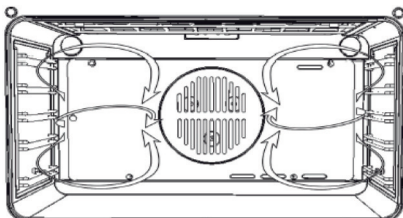


TILLAGNING MED FLÄKT



För denna typ av tillagning sitter en fläkt baktill i ugnen som cirkulerar varm luft inuti ugnen, vilket skapar en enhetlig värme.

På detta sätt går tillagningen snabbare än med vanlig över/undervärme. Detta är en lämplig metod för tillagning av maträtter på flera hyllor, särskilt när maträtterna är av olika typer (fisk, kött, etc.)



UPPTINING

Genom att välja en av tillagningsfunktionerna med fläkt och ställa in termostaten på noll låter fläkten kall luft cirkulera inuti ugnen. På detta sätt kan fryst mat snabbt tinas upp.

TILLAGNING MED GRILL



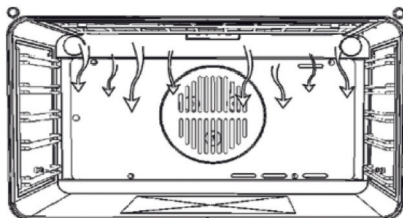
Använd grillen för att grilla eller bryna maträtter.

Vissa ugnar kan ha en elektrisk motor, ett grillspett och snedställda spår för att sätta på grillspettet.

Placera hyllan med maten som ska tillagas i den första eller andra positionen uppifrån.

Förvärm ugnen i 5 minuter.

Ställ in termostaten på en temperatur mellan 50 och 200 °C.



KYLFLÄKT















Fläkten sitter i den övre delen av ugnen och skapar en cirkulation av kyluft inuti möbeln och genom ugnsluckan. Den stängs av när temperaturen hos den yttre ugnshyllan når 60 °C.

















Genom att sätta på ugnen med termostaten vid 200 °C börjar fläkten att arbeta efter cirka 10 minuter.

Den stängs av när temperaturen hos den yttre ugnshyllan sjunker under 60 °C.

Genom att stänga av ugnen med termostaten vid 200 °C stannar fläkten efter cirka 30 minuter.

Tillagningstabell

Recept	Funktion	Temperatur (°C)	Hylla (från botten)	Tid (min)
		160-200	2-3	30-50
		160-180	2	20-40
		140-160	2	10-40
		140-160	2	25-55
		200-230	1-3	10-20
		210-220	2	45-60
		160-180	2-3	45-60
		190	2-3	60-70
		230-250	4-5	14-18

Recept	Funktion	Temperatur (°C)	Hylla (från botten)	Tid (min)
		225-250	2	120-105
		160-180	2	120-160
		160-180	2	135-175
		210-230	2	90-120
		160-190	2	90-120
		160-190	2	105-135
		200-220	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		175-190	2	60-70
		175-190	2	75-85
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

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 noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "VARMLUFT" (beroende på modell) 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 tårta är klar, för in en sticka i den högsta delen av tårtan. Om stickan kommer ut och är torr är tårtan klar.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom tårtan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om tårtan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.
- För rätter med fuktiga fyllningar (ostkaka eller fruktprajer), använd funktionen "CONVECTION BAKE". Om tårtbotten 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 vid behov.

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 fånga upp köttsaften, rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten på den nedersta ugnsfalsen. 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.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy

Q 05/19

400011372207

