

Bruksanvisning

KitchenAid

Viktig säkerhetsinformation	4
Installation	8
Miljöskydd	9
Försäkran om ekodesign	9
Felsökning	10
Kundservice	10
Rengöring	10
Underhåll	12
Bruksanvisning för denna ugn	13
Funktionstabell	30
Tillagningstabell för Artisan-ångfunktion	33
Tillagningstabell	34
Tabell över testade recept	37
Råd och förslag	38

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 säkerhetssymbol för fara och den 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 orsaka allvarliga personskador.

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 ansluta apparaten till jord.

- 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 förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens nätkabel.
- När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna.
- Om induktionsplattans yta är sprucken får den inte användas. Stäng av apparaten för att undvika risken 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 rummet). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig användning eller felaktiga inställningar av kontrollerna.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta.
- Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Barn (0-8 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 medan mat torkar.

- 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. Spill av matrester ska torkas bort från ugnsutrymmet innan rengöringsprogrammet 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 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 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 tillgänglig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får inte minimiutrymmet mellan arbetsbänken och ugnens övre kant täckas över.




Elektrisk anslutning

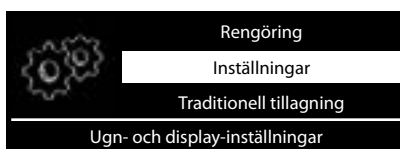
Försäkra dig om att den spänning som anges på apparatens typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

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

Ugnen har programmerats för att fungera med en strömförbrukning över 2,5 kW (anges med "HÖG" i inställningarna, som i figuren nedan), vilket är kompatibelt med en strömförsörjning i hushållet över 3 kW. Om ditt hushåll använder en lägre strömförsörjning ska detta värde sänkas ("LÅG" i inställningarna). Tabellen nedan anger de rekommenderade elektriska effektinställningarna för de olika länderna.

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

1. För att sänka effektförbrukningens inställning, 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.

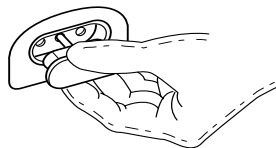
Under användning:

- 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".

Installation


Efter användning:

- Låt Artisan-tillbehöret svalna innan det tas ut för rengöring. När Artisan-tillbehöret tas ut ur ugnen, se till att det medföljande locket sätts på plats så att det inte kommer in smuts i eluttaget.



Miljöskydd


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 energibesparing

- Värm bara upp ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningskärl.

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 att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet.
- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Den elektroniska programmeraren fungerar inte:

- Kontakta närmaste kundservice om "F" åtföljt av ett nummer visas på displayen. Ange i så fall numret som följer bokstaven "F".

Kundservice

Innan du kontaktar kundservice:

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

Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste kundservice.

Uppge alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- Exakt ugnstyp och ugnsmodell.
- Servicenumret (d.v.s. numret som finns efter ordet "Service" på typskylten) är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när

ugnsluckan är öppen). Servicenumret anges även i garantihäftet.

- Din fullständiga adress.
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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

Rengöring

VARNING

- Använd inte ångtvätt.
- Utför inte rengöringen förrän ugnen har svalnat.
- Frånskilj apparaten från elnätet.

Ugnens utsida

VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om ett sådant medel av misstag kommer i kontakt med apparaten, torka omedelbart upp med en fuktig trasa.

- Rengör ytorna med en fuktig duk. Om de är mycket smutsiga 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. Det kan 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.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Rengör inte Artisan-elkontakten strax innan du kör ett Artisan-tillagningsprogram.
- **Observera följande rekommendationer när du rengör det runda fläktlocket av rostfritt stål och plåten till Artisan-elkontakten (Twelix Disc):**
 - Använd en mjuk trasa (mikrofiber är bäst) som fuktats med vatten eller med glasrengöringsmedel.
 - Använd inte hushållspapper eftersom de kan lämna spår av papper och ränder på glaset.

Rengöring

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 svamp.
- Se avsnittet "Rengöring" för instruktioner om hur Artisan-tillbehöret rengörs.

Rengöring av Artisan-tillbehöret:

- Invändigt eluttag: Ta bort locket av metall. Använd en fuktig svamp för att rengöra elkontakten. Använd inte vassa verktyg eller metallverktyg.
- Efter varje användning, låt ånggallret svalna och rengör det sedan, helst medan det fortfarande är varmt, för att få bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
Tål maskindisk.
- Lägg långpannan i blöt i vatten och diskmedel direkt efter användning, hantera den med ugnsvantar om den fortfarande är het. Matrester kan lätt avlägsnas med borsten som tillhandahålls av kundservice.

Obs: Efter ett visst antal användningar vid hög temperatur är det naturligt att värmeelementet ändrar färg, beroende på att det bildas lager av järnoxid, vilket dock inte påverkar komponentens funktion eller säkerhet på minsta sätt.

Avkalkning:

Häll i 800 ml kall vit vinäger och fyll på med rumstempererat vatten till maxmarkeringen. Låt verka i 6-8 timmar, skölj sedan med vatten och avlägsna all kvarvarande smuts med en svamp utan slipverkan.

Specifika produkter för rengöring och avkalkning kan köpas separat från kundtjänst.

Underhåll

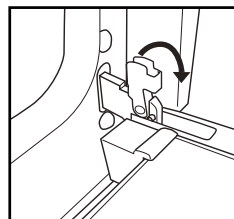
VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Försäkra dig om att ugnen är kall innan följande ingrepp utförs.
- Frånskilj apparaten från elnätet.

TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

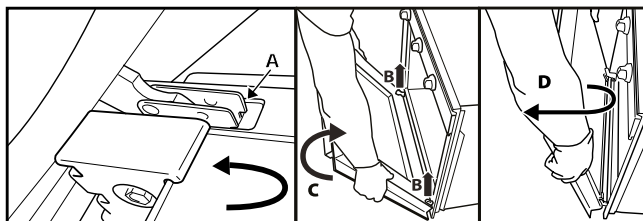
1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna i gångjärnen och skjut dem framåt till anslaget (fig. 1).
3. Stäng luckan till spärren (A), lyft den (B) och vrid runt den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2).



(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.

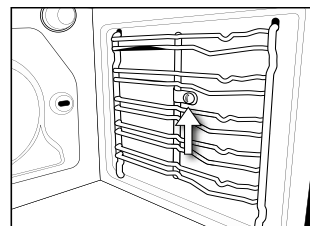


(Fig. 2)

DEMONTERA SIDOSTEGARNA

Sidostegarna håller tillbehören och de är försedda med två skruvar (fig. 3) som gör att de sitter stadigt.

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.

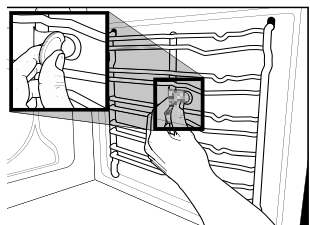


(Fig.3)

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (finns på vissa modeller):

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



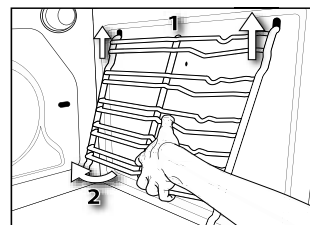
(Fig. 4)

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 i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (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.

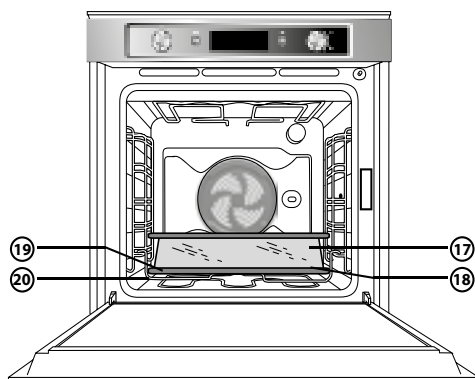
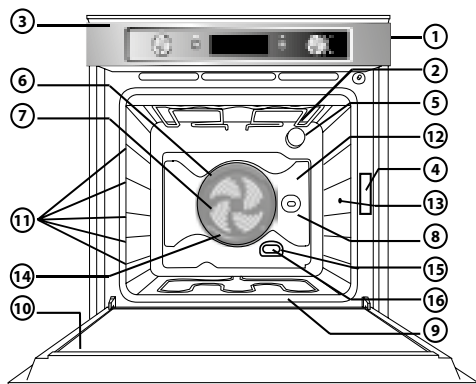


(Fig. 5)

Bruksanvisning för denna ugn

FÖR ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE KAPITLET 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. Typskylt (får inte tas bort)
5. Lampor
6. Runt värmeelement (dolt)
7. Fläkt
8. Rotisserie-grill (beroende på modell)
9. Undre värmeelement (dolt)
10. Lucka
11. Placering av hyllor/galler (höjdnivå visas på ugnens front)
12. Panel
13. Inkoppling av köttermometer
14. Twelix disc
15. Modulär stickproppsanslutning
16. Lock (När Artisan-tillbehöret tas ut från ugnen, se till att det medföljande locket sätts på så att det inte kommer in smuts i eluttaget)
17. Glaslock
18. Perforerad plåt
19. Långpanna + värmeelement
20. Stöd för långpanna

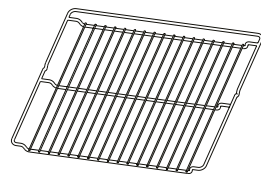
OBS:

- 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.

Bruksanvisning för denna ugn

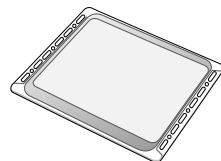
MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

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



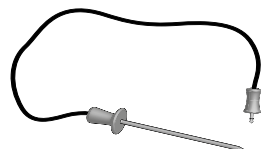
(Fig. A)

B. BAKPLÅT: Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, osv.



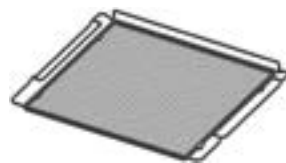
(Fig. B)

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



(Fig. C)

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



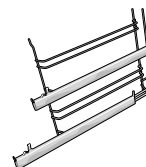
(Fig. D)

E. ROTERANDE GRILLSPETT: Används för att grilla större bitar kött och fågel.



(Fig. E)

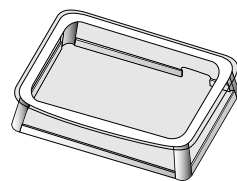
F. RÖRLIGA FALSAR: Används för att underlätta hanteringen av galler och plåtar.



(Fig. F)

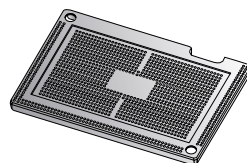
Instruktioner för användning av ugnen

G. GLASLOCK



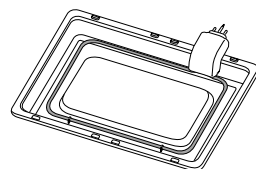
(Fig. G)

H. PERFORERAD PLÅT



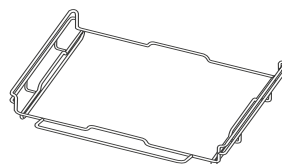
(Fig. H)

I. LÅNGPANNA + VÄRMEELEMENT



(Fig. I)

L. STÖD FÖR LÅNGPANNA



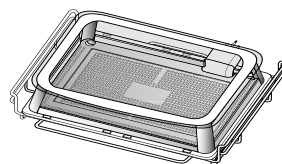
(Fig. L)

M. LOCK TILL UGNENS INRE ELUTTAG



(Fig. M)

Ångtillbehöret assemblerat och redo att anslutas till eluttaget i ugnen



Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

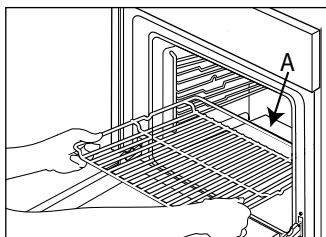
TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

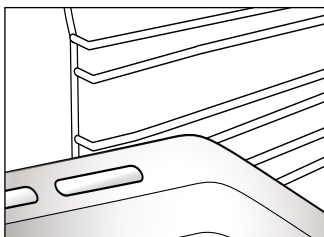
Bruksanvisning för denna ugn

PLACERING AV GALLRET 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)

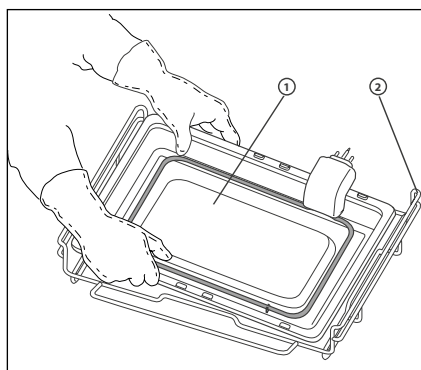


(Fig. 2)

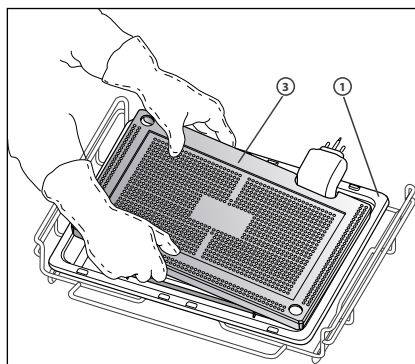
MONTERA ARTISAN-ÅNGTILLBEHÖR

Före ett ångkokningsprogram, kontrollera att hanstiften är rena så att korrekt anslutning garanteras.

Placera långpannan (1) på stödet (2 – stöd till långpanna) och kontrollera att elkontakten är placerad på motsatt sida om handtaget.



Placera den perforerade plåten (3 – ånggallret) på långpannan (1)



Bruksanvisning för denna ugn

Artisan-tillbehöret måste placeras på den första ugnsfalsen för att elkontakten ska kunna anslutas.

OBS! Rörliga falsar kan inte placeras på den första eller andra ugnsfalsen eftersom de skulle stöta emot Artisan-tillbehöret.

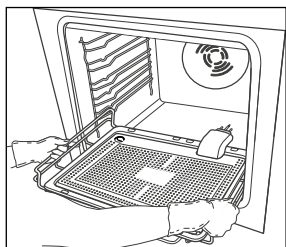
1. Använd båda händerna för att placera Artisan-tillbehöret på rätt plats på den första ugnsfalsen (fig. 1)
2. Använd handtaget för att skjuta Artisan-tillbehöret upp till uttaget. (Fig. 2)
3. Kontrollera att elkontakten är helt insatt genom att trycka in Artisan-tillbehöret ordentligt (fig. 2)
4. Ett meddelande som bekräftar korrekt anslutning visas på displayen (fig. 4A). När tillbehöret är frånkopplat anges detta på displayen (fig. 4B).

Borttagning av tillbehöret

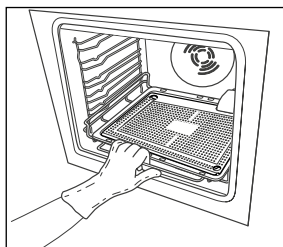
VIKTIGT: Artisan-tillbehöret kan bli mycket hett. Använd alltid ugnsvantar när du ska vidröra och flytta det.

Greppa handtaget på framsidan och flytta tillbehöret en aning (fig. 2)

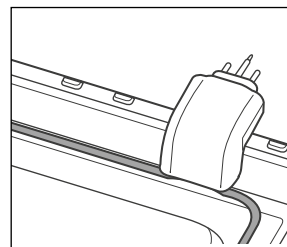
Använd sedan sidostödet för att få ett bättre grepp och ta ut tillbehöret helt. Var försiktig och undvik stötar som skulle kunna skada elkontakten (fig. 3)



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig.3)



(Fig. 4A)



(Fig. 4B)

Instruktioner för användning av ugnen

ARTISAN-TILLBEHÖRET


Mattyp/Anpassad ångtillagning

Använd båda händerna för att placera Artisan-tillbehöret på rätt plats på den första ugnsfalsen (fig. 1)

Kontrollera att elkontakten är helt insatt genom att trycka in Artisan-tillbehöret ordentligt (fig. 2)


Fyll med vatten (enligt receptet – fig. 5)

Sätt in ugnsgallret på den andra/tredje ugnsfalsen (beroende på maträtt) och placera formen med maten på ugnsgallret (för att undvika matos från fett som droppar ned – fig. 6)

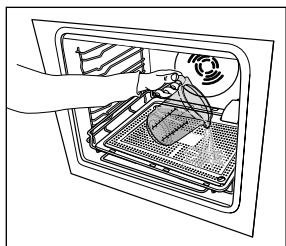
Stäng luckan och tryck på 

VIKTIGT: Placera inte maten direkt på ånggallret eller ugnsgallret. Tillsätt inte vatten under ångkokningsprogrammet. Om programmet startar utan vatten, stoppa den och vänta i ungefär 20-30 minuter med ugnsluckan helt öppen innan vatten tillsätts.

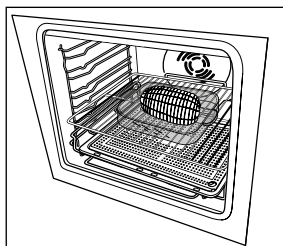
Tillagning med ren ånga

1. Använd båda händerna för att placera Artisan-tillbehöret på rätt plats på den första ugnsfalsen (fig. 1)
2. Kontrollera att elkontakten är helt insatt genom att trycka in Artisan-tillbehöret ordentligt (fig. 2)
3. Fyll med vatten (enligt receptet – fig. 5)
4. Lägg maten på den perforerade plåten och kontrollera att den är korrekt placerad inuti långpannan (fig. 7)
5. Placera glaslocket på korrekt sätt på långpannan och se till att tätningen sitter rätt inuti själva långpannan (fig. 8)
6. Stäng luckan och tryck på 

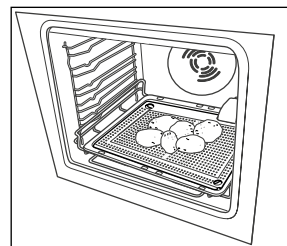
VIKTIGT: Tillsätt inte vatten under ångkokningsprogrammet. Om programmet startar utan vatten, stoppa den och vänta i ungefär 20-30 minuter med ugnsluckan helt öppen innan vatten tillsätts.



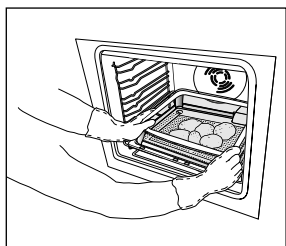
(Fig. 5)



(Fig. 6)



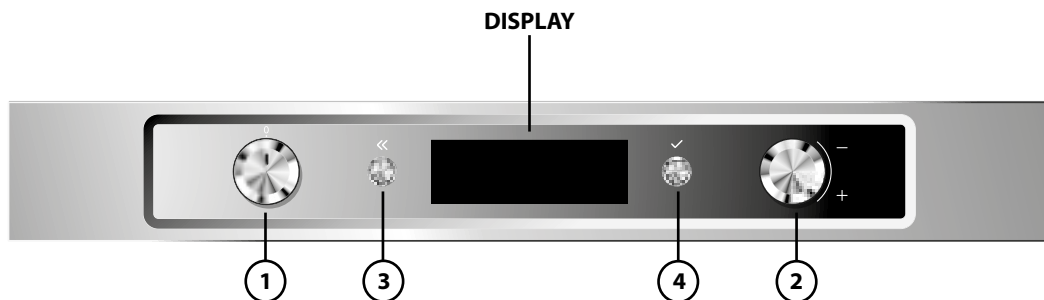
(Fig. 7)





(Fig. 8)

Instruktioner för användning av ugnen

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och val av funktioner
2. **NAVIGATIONSRTATT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden
3. **KNAPP** : Gå tillbaka till föregående display
4. **KNAPP** : Välj och bekräfta inställningar

LISTA PÅ FUNKTIONER

Starta ugnen genom att vrida funktionsratten till valfritt läge. På displayen visas följande meddelande:

Tryck på någon av knapparna så försvinner meddelandet och displayen visar funktionerna eller tillhörande undermenyer.

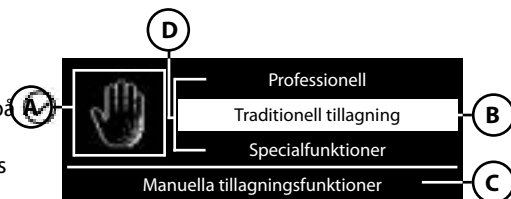
Obs: Den första tillbehörsvarningen kan inaktiveras/aktiveras via inställningsmenyn. Om Artisan-tillbehöret redan är rätt anslutet när ugnen slås på visas inte den första Artisan-tillbehörsvarningen.



Undermenyerna visas och kan väljas genom att ratten vrids till funktionerna ARTISAN-FUNKTION, ARTISAN-ÅNGFUNKTION, GRILL, SPECIAL, INSTÄLLNINGAR och RECEPT.

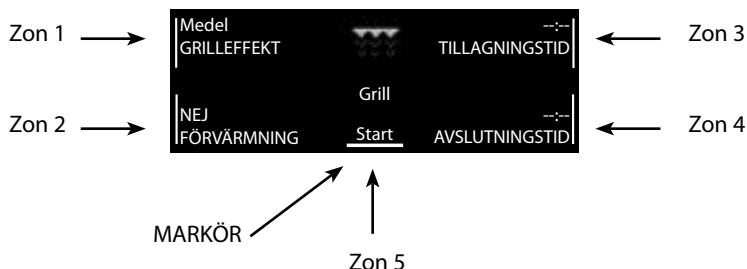
Instruktioner för användning av ugnen

- A. Symbol som visar markerad funktion
- B. Välj den markerade funktionen genom att trycka på
- C. Beskrivning av markerad funktion
- D. Andra funktioner som är tillgängliga och kan väljas





DETALJER I FUNKTIONERNA

När du har valt önskad funktion visar displayen fler alternativ 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 så här:

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 önskat språk är markerat, 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 26.

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 GRILLTEMPERATUR/EFFEKT (ENDAST STANDARDFUNKTIONER).

Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:



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 knappen  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 funktioner där detta tillåts) kan du helt enkelt ändra ugnens standardinställningar på följande sätt:

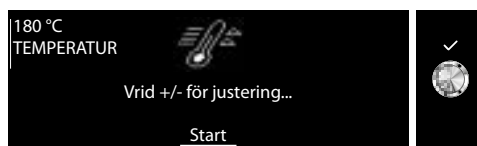
1. Vrid navigationsratten så att markören hamnar på förvärmning.
2. Tryck på knappen  för att välja inställningen. "Ja" blinkar på displayen.
3. Ändra inställningen genom att vrida navigationsratten. "Nej" visas på displayen.
4. Bekräfta ditt val genom att trycka på knappen .



SNABBUPPVÄRMNING (ENDAST STANDARDFUNKTIONER).

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



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



Instruktioner för användning av ugnen

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID


Denna funktion används för att tillaga mat under en förbestämd tid, från minst 1 minut upp till högst den tid som tillåts av vald funktion, och sedan stänga av ugnen automatiskt.


1. Ställ in funktionen genom att vrida navigationsratten till "TILLAGNINGSTID".
2. Tryck på knappen  för att välja inställningen. "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 .

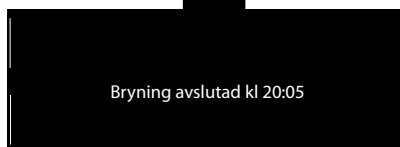
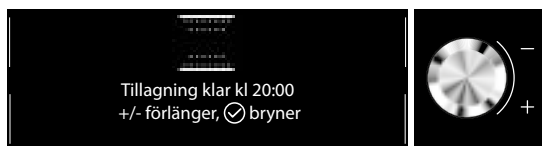


BRYNING (ENDAST STANDARDFUNKTIONER).

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

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





Tryck på knappen . Ugnen startar ett bryningsprogram på 5 minuter. Funktion kan bara användas en gång.




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 till önskad koksluttid.
2. Tryck på knappen  för att välja inställningen. Tillagningens sluttid blinkar.
3. Fördröj koksluttiden genom att vrida 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 sedan att starta tillagningen efter en tidsperiod som beräknats så att tillagningen är klar på inställd tid (t.ex. om en maträtt behöver 20 minuter för att tillagas, och tillagningens sluttid har ställs in på kl. 20:10, kommer ugnen att starta tillagningen kl. 19:50).






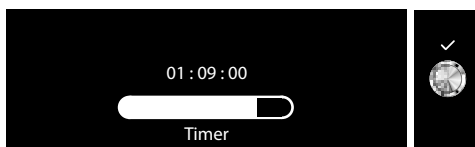
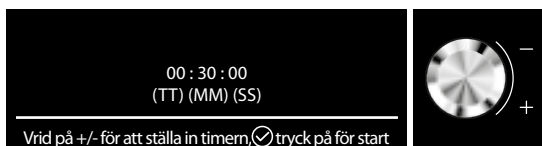
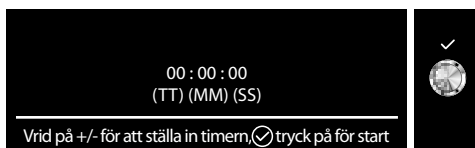
OBS: Under väntetiden innan tillagningen startar går det att när som helst sätta på ugnen genom att vrida navigationsratten så att markören hamnar på "Start" och sedan trycka på knappen . Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffekt, tillagningstid) genom att följa anvisningarna i föregående avsnitt.

Instruktioner för användning av ugnen

TIMER

Denna funktion kan bara användas när 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 "0:00" 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).



PROFESSIONELLA FUNKTIONER

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.

Professionell bakfunktion

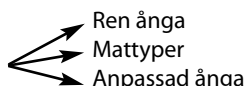
Traditionellt bröd
Maltbröd
Panpizza
Tunn pizza
Middagspaj
Baguette

Professionell bakverksfunktion

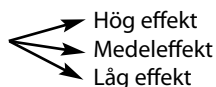
Pâte à choux
Croissant/brioche
Sockerkaka
Plommonkaka
Småkakor

Artisan-funktioner

ARTISAN ÅNGA
FUNKTIONER



ARTISAN-
FUNKTIONER



Instruktioner för användning av ugnen

ARTISAN-ÅNGFUNKTIONER

För att starta en Artisan-funktion, bläddra i huvudmenyn (se **Välja tillagningsfunktioner**).
För att Artisan-funktionerna ska kunna aktiveras måste Artisan-tillbehöret vara insatt på rätt sätt i ugnen.
Om du vill köra ett tillagningsprogram med Artisan-funktion, men tillbehöret inte är insatt, upptäcker apparaten att det saknas och talar om att det måste sättas in innan du fortsätter.



Hög/medelhög/låg effekt



Matttyper/Anpassad ånga

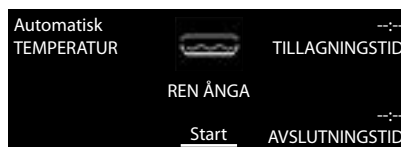


REN ÅNGA

Ugnen har tre olika tillagningsfunktioner där ånga används:

REN ÅNGA

Kräver att tillbehörets lock används. (Se avsnittet med bruksanvisning för: Artisan-ångtillbehör)



Mattyper

Tack vare den ångförsedda funktionen kan du välja mellan fyra olika matkategorier.

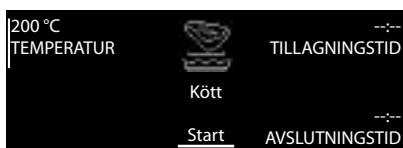
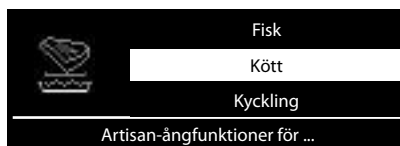
Ugnen erbjuder en lämplig funktion för varje typ av matkategori och ställer även in idealisk temperatur för tillagning av maten. För tips om hur dessa förinställda funktioner ska användas, se tillagningstabellen och receptboken.

KÖTT

KYCKLING

FISK

FYLDA GRÖNSAKER



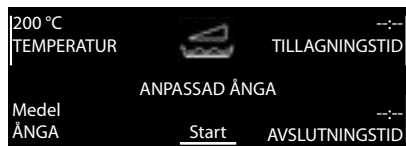
Instruktioner för användning av ugnen

ANPASSAD ÅNGA

Ugnen erbjuder möjligheten att laga mat med ångförsedda funktioner med fyra olika ångnivåer i ett temperaturområde mellan 130 och 200°

LÅG ÅNGA
MEDEL ÅNGA
HÖG ÅNGA

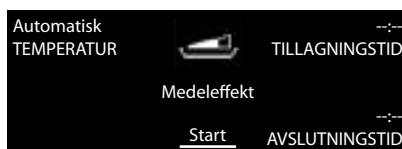
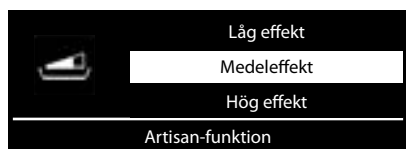
För tips om hur dessa funktioner ska användas, se tillagningstabellen och receptboken.



Artisan-funktioner

Dessa funktioner tillåter tillagning av olika maträtter där Artisan-tillbehöret används tillsammans med det traditionella värmeelementet. För tips om hur dessa funktioner ska användas, se receptboken

LÅG EFFEKT
MEDELHÖG EFFEKT
HÖG EFFEKT



Instruktioner för användning av ugnen

KÖTTERMOMETER


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 maten 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 fettrika ställen (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 färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i uttaget på ugnens högra sidopanel.

Termometern kan användas med följande funktioner:

- Över/undervärme
- Över/underv.& fläkt
- Pro ånga kött
- Pro ånga fågel
- Pro ånga anpassad
- Varmluft
- Turbogrill
- Tweli-grill (i förekommande fall)
- Långkok kött och långkok fisk

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

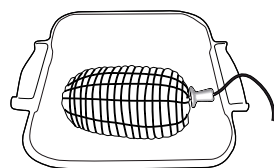
- Uppe till vänster (zon 1) ugnens temperatur
- Uppe till höger (zon 3) önskad innetemperatur på maten (kötttermometer, så som anges i fig. 3).

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

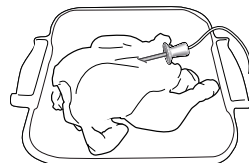
Nere till höger (zon 4) på tillagnings-skärmen visas matens "aktuella" innetemperatur (fig. 4). Under de första två minuterna kan den önskade temperaturen på maten (kötttermometer, så som anges i fig. 4) ändras. Efter två minuter ersätts denna text av tillagningstiden (fig. 5). När inställd innetemperatur för maten har uppnåtts visas ett avsett meddelande i tre 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 innetemperatur när det har gått två minuter sedan tillagningen startades måste man koppla bort kötttermometern och sedan ansluta den igen.
2. Om kötttermometern sätts in innan en funktion har valts går det bara att välja tillagningsfunktioner utan förvärmning. För recept som kräver förvärmning ska man vänta tills förvärmningen är klar innan maten med kötttermometern sätts in.



(Fig. A)



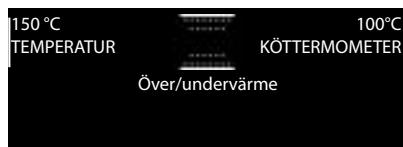
(Fig. B)



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig.3)



(Fig. 4)






(Fig. 5)



(Fig. 6)

Instruktioner för användning av ugnen

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 ECO-LÄGE (Energisparläge) är vald (PÅ) när ugnen är avstängd kommer displayen att släckas efter några minuter och visar 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.

KNAPPSPÄRR

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













Tryck samtidigt på knapparna  och  i minst tre 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.

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





Funktionstabell

TRADITIONELL TILLAGNING		
	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 halv liter vatten. Ugnen behöver inte förvärmas.
	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 tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från 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/UNDERV.& FLÄKT	För tillagning av kött, fyllda pajer (cheesecake, strudel, frukt-paj) och fyllda grönsaker på endast en fals. Denna funktion använder sig av en oregelbunden och skonsam ventilation, vilket förhindrar att maten blir för torr. Vi rekommenderar att använda den 3:e nivån. Ugnen behöver inte förvärmas.
	SPECIAL	Se SPECIALFUNKTIONER
	INSTÄLLNINGAR	Används för att ändra displayinställningarna (språk, tid, displayens ljusstyrka, ljudsignalens volym, energibesparing).
	PROFFSFUNKTIONER – Grädda 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.
	ARTISAN-ÅNGKOKNINGSFUNKTIONER	se ARTISAN-ÅNGKOKNINGSFUNKTIONER.
	ARTISAN-FUNKTIONER	Denna funktion är perfekt för att tillaga olika maträtter med hjälp av det medföljande tillbehöret. Följ instruktionerna. Det går att välja önskad effektnivå bland tre tillgängliga (hög, medelhög, låg) samt tillagningstiden. Detta program aktiverar tillbehörets funktion i kombination med de vanliga värmeelementen.
	SNABBUPPVÄRMNING	Används för att snabbt värma upp ugnen.

Funktionstabell

SPECIALFUNKTIONER		
Funktion	Funktion	Beskrivning av funktion
	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. Denna funktion kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen är högre än 65 °C.
	JÄSNING	För optimal jäsnings 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 försiktig tillagning av 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 kötttermometern (i förekommande fall) eller en vanlig ugnsternometer.
	TORKA Frukt Grönsaker Svamp	För att torka frukt, grönsaker och svamp. Använd det medföljande tillbehöret (eller ett finmaskigt galler) för att undvika att skivor faller ner när de minskar i volym och för att tillåta luften att cirkulera. 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 aluminiumformar. Täck med aluminiumfolie innan de ställs in i apparaten. Placera långpannan med skålarna på den 1:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
	TWELI-BAS	För recept där det krävs värme underifrån. Denna funktion rekommenderas för att avsluta eller förbättra färgen på undersidan av olika rätter (middagspaj, 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 ovensidan, så som risrätter, rätter i kokott, stuvningar och såser. Vi rekommenderar att den andra ugnsfalsen används. Ugnen behöver inte förvärmas.
	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.

Funktionstabell



















ARTISAN-ÅNGKOKNINGSFUNKTIONER		
Funktion	Funktion	Beskrivning av funktion
	MATTYP Kött, fågel, fisk, fyllda grönsaker	Kombifunktionerna möjliggör professionella resultat, tack vare att ånga används i tillagningsprogrammen. Häll vatten i det medföljande tillbehöret och välj den speciella funktionen för din rätt. Mängden vatten och optimal temperatur för enskilda mattyper anges i tillagningstabellen.
	ANPASSAD ÅNGA	Denna funktion kombinerar ångkokningen med traditionell tillagning för att maten ska tillagas på optimalt sätt. Det går att välja ugnstemperatur (från 130 °C till 200 °C) och ångnivå (låg, medel och hög) manuellt. Mängden vatten som ska tillsättas i ångtillbehöret varierar beroende på vilken ångnivå som valts: låg 100-150 ml, medel 150-250 ml och hög 250-350 ml. Tillagningstabellen innehåller några tips för tillagning av rätter, inklusive bröd.
	REN ÅNGA	När det medföljande ångtillbehöret används med det speciella locket (se relevant avsnitt) går det att koka fisk, grönsaker, krämer och andra rätter med ren ånga. Mängden vatten som ska tillsättas för denna funktion är alltid 1 liter.
	ARTISAN	Denna funktion är perfekt för att tillaga olika maträtter med hjälp av det medföljande tillbehöret. Följ instruktionerna. Det går att välja önskad effektnivå bland tre tillgängliga (hög, medelhög, låg) samt tillagningstiden. Detta program aktiverar tillbehörets funktion i kombination med de vanliga värmeelementen.

Tillagningstabell för Artisan-ångfunktion





















Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Vatten (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Mördegskakor	Anpassad ånga "Låg"	-	2	100	170 – 180	15-25	Tårtform på galler/långpanna
Fruktpaj	Anpassad ånga "Låg"	-	2	100	170 – 180	40-50	Tårtform på galler/långpanna
Tårtor	Anpassad ånga "Medel"	-	2	200	170 – 180	45-70	Tårtform på galler
Sockerkaka	Anpassad ånga "Medel"	-	2	100	170 – 180	30-40	Tårtform på galler
Focaccia	Anpassad ånga "Medel"	-	3	200	200	30-40	Bakplåt
Bröd/Småbröd/Limpa	Anpassad ånga "Medel"	-	2	100	170-180	35-85	Bakplåt
Baguette	Anpassad ånga "Medel"	-	2	200	200	35-40	Bakplåt
Ugnsbakad potatis	Anpassad ånga "Hög"	-	2	250	200	50-70	Bakplåt
Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	100	200	60-70	Tårtform eller Pyrex på galler/långpanna
Kalv/nöt/fläsk, stycken	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	200-500	160-180	60-80	Tårtform eller Pyrex på galler/långpanna
Rostbiff blodig 1 kg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	200	200	40-50	Tårtform eller Pyrex på galler/långpanna
Rostbiff blodig 2 kg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	200	200	55-65	Tårtform eller Pyrex på galler/långpanna
Lammlägg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	250	180 - 200	65-75	Tårtform eller Pyrex på galler/långpanna
Gryta på svinlägg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	400	160 - 180	85-100	Tårtform eller Pyrex på galler/långpanna
Kyckling/pärhöna/anka 1-1,5 kg	Artisan-ångfunktioner "Kyckling"	-	2	100	200	50-70	Glasform på galler
Kyckling/pärhöna/anka, stycken	Artisan-ångfunktioner "Kyckling"	-	3	100	200	55-65	Glasform på galler
Kyckling/kalkon/gås, 3 kg	Artisan-ångfunktioner "Kyckling"	-	2	400	180-200	120-140	Tårtform på galler/långpanna
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)	Artisan-ångfunktioner "Artisan-ångfunktioner"	-	2-3	200	180-200	25-40	Tårtform på galler/långpanna
Fisk (filé)	Artisan-ångfunktioner "Fisk"	-	2	200	180 - 200	15-30	Tårtform på galler/långpanna
Fisk (hel 1 kg)	Artisan-ångfunktioner "Fisk"	-	2	300	180 - 200	40-50	Tårtform på galler/långpanna
Ångkokta grönsaker (potatis, brysselkål, blomkål osv.)	Ren ånga	-	1	1000	Auto	30-60	Ångtillbehör + litet galler + lock
Fisk (filéer 150 g)	Ren ånga	-	1	1000	Auto	20-30	Ångtillbehör + litet galler + lock
Fisk (hel 1 kg)	Ren ånga	-	1	1000	Auto	40-50	Ångtillbehör + litet galler + lock
Kycklingbröst	Ren ånga	-	1	1000	Auto	35-60	Ångtillbehör + litet galler + lock
Ägg	Ren ånga	-	1	1000	Auto	30-40	Ångtillbehör + litet galler + lock
Kastanjer	Artisan-funktioner "Hög effekt"	-	2	200	170 – 180	45-70	Tårtform på galler

Tiderna är ungefärliga och gäller tillagning utan förvärmning av ugnen.






Tillagningstabell

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Tårter		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 pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		-	3	160 - 200	35 - 90	Bakplåt eller galler + tårtform
		-	1 - 4	160 - 200	40 - 90	Ugnsfals 4: Tårtform på galler
						Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Småkakor		JA	3	170 - 180	20 - 45	Bakplåt
		-	1- 4	150 - 170	20 - 45	Ugnsfals 4: Bakplåt
						Ugnsfals 1: Bakplåt
						Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt
						Ugnsfals 3: Bakplåt
	-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Ugnsfals 1: Bakplåt	
Petit-chouer		-	3	180 - 200	30 - 40	Bakplåt
		-	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler/bakplåt
						Ugnsfals 1: Bakplåt
						Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt
						Ugnsfals 3: Bakplåt
	-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Ugnsfals 1: Bakplåt	
Maränger		-	3	90	110-150	Bakplåt
		-	1- 4	90	140-160	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Bakplåt
						Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt
	-	1-3-5	90	140-160	Ugnsfals 3: Bakplåt	
	-	1-3-5	90	140-160	Ugnsfals 1: Bakplåt	
Bröd/pizza/focaccia		JA	1/2	190 - 250	15 - 50	Bakplåt
		-	1- 4	190 - 250	20 - 50	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler/bakplåt
						Ugnsfals 1: Bakplåt
						Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt
	-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler/bakplåt	
	-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Ugnsfals 1: Bakplåt	

Tillagningstabell

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Fryst pizza		-	3	250	10 - 20	Ugnsfals 3: bakplåt eller galler
		-	1- 4	230 - 250	10 - 25	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
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: bakplåt + tårtform
		-	1-3-5	180 - 190	45 - 60	Ugnsfals 1: bakplåt + tårtform
Vol-au-vent/ mördegsbakning		-	3	190 - 200	20 - 30	Bakplåt
		-	1 4	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Bakplåt
		-	1-3-5	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
		-	1-3-5	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
Lasagne/Ugnsbakad pasta/Cannelloni/ Pudding		-	3	190 - 200	45 - 65	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg		-	3	190 - 200	80 - 110	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		-	3	200 - 230	50 -100	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/ inbakad fisk (hel fisk eller filé)		-	3	180 - 200	40 - 60	Bakplåt 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/Stekar		-	4	Medel	20 - 30	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
		-	4	Medel	20 - 30	Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Korv/grillspett/ revbensspjäll/ hamburgare		-	5	Medel-Hög	15 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 4: Långpanna med vatten
		-	5	Medel-Hög	15 - 30	Ugnsfals 4: Långpanna med vatten

















Tillagningstabell

Recept	Funktion	Uppvärmning	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	Bakplåt (vänd maten efter två tredjedelar av tiden om nödvändigt)
Grönsaksgratäng		-	3	Hög	10 - 25	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		-	1 - 4	200	50 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		-	1 - 4	200	45 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		-	1 - 4	180	30 - 50*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Bakplåt 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: Bakplåt 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
Fyllt stek		-	3	200	80 - 120*	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50 - 100*	Bakplåt eller ugnsfast form på galler

* Tillagningstiden är bara vägledande och hänvisar till hela tillagningscykeln. Ta ut maten vid olika tidpunkter, beroende på hur du vill ha den tillagad.

Tabell över testade recept

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

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mördegskakor		JA	3	170	15 - 30	Bakplåt
		-	1 - 4	150	30 - 45	Ugnsfals 4: Bakplåt
						Ugnsfals 1: Bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småtårter		JA	3	170	25 - 35	Bakplåt
		-	1 - 4	160	30 - 40	Ugnsfals 4: Bakplåt
						Ugnsfals 1: Bakplåt
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt
						Ugnsfals 3: Bakplåt
					Ugnsfals 1: Bakplåt	
IEC 60350-1:2011-12 § 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 60350:2009-03 § 8.5.2						
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 (Burgers)**		-	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	Bakplåt
		-	1 - 4	160	55 - 65	Ugnsfals 4: bakplåt
						Ugnsfals 1: Bakplåt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Grillat fläskkött		-	2	190	150-170	Ugnsfals 2: Bakplåt
DIN 3360-12:07 bilaga C						
Tårta		JA	3	170	40 - 50	Bakplåt
		-	1 - 4	160	45 - 55	Ugnsfals 4: Bakplåt
						Ugnsfals 1: 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 avser utan användning av rörliga falsar. Utför tester utan rörliga falsar.

* Tillbehör som inte medföljer kan köpas av kundservice.

** För att grilla rekommenderar vi att lämna 3–4 cm fritt från den främre kanten för att underlätta borttagning

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

Använd avsedd tabell för att utföra 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/UNDERV.& FLÄKT". Om bakverkets botten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor 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.
- Då 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 vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd köttet efter två tredjedelar av tillagningstiden och akta dig för ångan när ugnsluckan öppnas.
För att samla upp saften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

Råd för maträtter som tillagas med traditionella funktioner

Recept	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Rekommenderad måltemperatur för kötttermometer (°C)
Rostbiff, lättstek	2/3	200 - 220	48
Rostbiff, medium	2/3	170 - 190	60
Rostbiff, välstek	2/3	170 - 190	68
Grillad kalkon	1/2	150 - 170	75
Ugnsstekt kyckling	2/3	200 - 210	83
Fläskstek	2/3	170 - 190	75
Kalvstek	2/3	160 - 180	68

Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Använd detta tillbehör för att grilla större bitar kött och fågel. Montera stödet på den andra ugnsfalsen. Lägg maten på det roterande grillspettet, bind fast med steksnöre om det är fågel du ska tillaga. Säkra sedan köttets båda ändar 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 köttsaften 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 pizza även i botten. 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.


Artisan-ångfunktioner

Vi råder till att alltid starta tillagningen av panerad mat (t.ex. fiskfiléer) med kall ugn.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Tryckt i Italien

 05/16

400010886137

SV