

# VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

## DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsmeddelanden visas först farosymbolen och följande ord:



### FARA

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.



### VARNING

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

Alla säkerhetsmeddelanden specificerar vilken eventuell risk du utsätts för, och visar hur du kan reducera risken för skada eller elchock som kan ske då apparaten inte används korrekt. Följ noggrant följande instruktioner:

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i elsladden för att skilja apparaten från elnätet.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex värma upp rum). Tillverkaren åtar sig inget ansvar för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Apparaten får ej användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental kapacitet, eller av personer utan lämplig kompetens eller erfarenhet, såvida de inte fått instruktioner om apparatens användande från den eller de personer som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen eller de inre panelerna eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- Då tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du försöker ta ut det som finns inuti apparaten. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkäril och tillbehör och var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan detta material fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda burkar i apparaten. Det tryck som utvecklas i burken kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkäril i syntetmaterial.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om du för att grilla eller tillaga bakverk använder alkoholhaltiga drycker (t ex rom, konjak, vin osv), kom ihåg att alkohol förångas vid hög temperatur. Dessa ångor kan alltså fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.

## Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera produkten i enlighet med lokala miljöbestämmelser om avfallshantering. Innan du skrotar hushållsapparater skall du skära av elsladden så att de blir obrukbara.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens avfallshanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

## INSTALLATION

Ta av ugnens förpackning och kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att det går lätt att stänga ugnsluckan. Vid problem, kontakta Kundtjänst. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från sitt emballage förrän du skall installera den.

### **ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET**

- De 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 apparaten får inte vara åtkombar efter installation.
- För att apparaten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

### **ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT**

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

- Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) skall endast utföras av kvalificerad elektriker. Vänd dig till auktoriserad serviceverkstad.

### **ALLMÄNNA RÅD**

#### **Före första användning:**

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

#### **Under användning:**


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

## MILJÖSKYDDSRÅD

### **Kassering av emballagematerialet**

Emballagematerialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Hantera inte emballagematerialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

### **Kassering av apparaten**

- Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.
- Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater WEEE.

### **Energibesparing**

- Förvärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugniformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.
- Stäng av ugnen 10/15 minuter innan fulltid för tillagning har gått ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket (CE) nr.1935/2004 och är designad, framtagen och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg), och skyddskraven i direktivet "EMC" 2004/108/EG.

## FELSÖKNING

### Ugnen fungerar inte:

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

## KUNDTJÄNST

### Innan du kontaktar Kundtjänst:

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,
- exakt ugnstyp och ugnsmodel,  
• servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet;  
• fullständig adress,  
• telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## RENGÖRING



### **VARNING**

- **Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.**
- **Utför rengöring då apparaten har svalnat.**
- **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 trasa.**

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

### Ugnens insida

**VIKTIGT: använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. De kan skada de emaljerade ytorna och luckans glas.**

- Efter varje användningstillfälle skall du rengöra ugnen från alla matrester (t ex matrester med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar (se Tillverkarens indikationer).
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innertaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

**OBSERVERA: vid långkok då du tillagar rätter med hög fukthalt (som t ex pizza, fyllda grönsaker, osv) kan kondens bildas i dörren och vid gummilisten. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.**

### Tillbehör:

- Diska tillbehören med vanligt diskmedel direkt efter användningen, hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

### Rengöring av den bakre panelen och de katalytiska sidopanelerna (beroende på modell):

**VIKTIGT: använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.**

- Töm ugnen, sätt på den, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme.
- Sedan, när ugnen svalnat, använder du vid behov en fuktig trasa för att torka bort eventuella matrester.

# UNDERHÅLL

## **! VARNING**

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Skilj apparaten från elnätet.

## **ATT TA AV UGNSLUCKAN**

### **Gör så här för att ta av luckan:**

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

### **Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:**

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

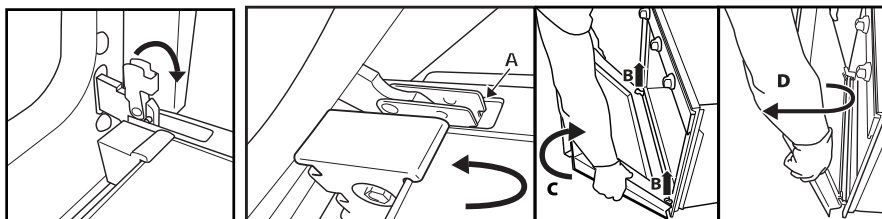


Bild 1

Bild 2

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

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

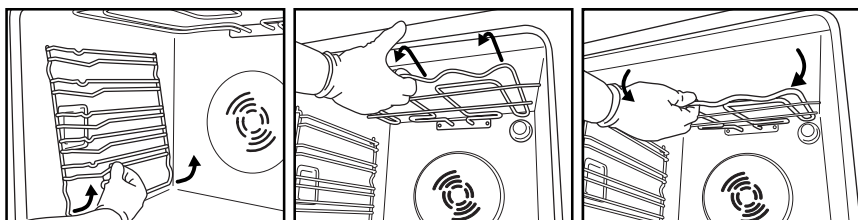


Bild 3

Bild 4

Bild 5

## **BYTE AV LAMPA**

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

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

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

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Avlägsna tillbehörens guideskenor, om sådana finns (Bild 3).
3. Använd en skruvmejsel för att bända lampskyddet utåt tills du kan ta loss det (Bild 7).
4. Byt ut glödlampan (för typ av lampa - se anmärkning) (Bild 8).
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck det mot väggen för att det skall fästa korrekt (Bild 9).
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Återanslut ugnen till elnätet.

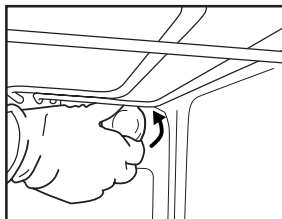


Bild 6



Bild 7

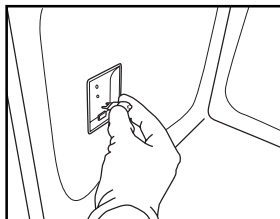


Bild 8

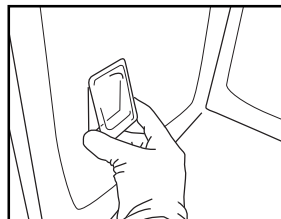


Bild 9

### **OBSERVERA:**

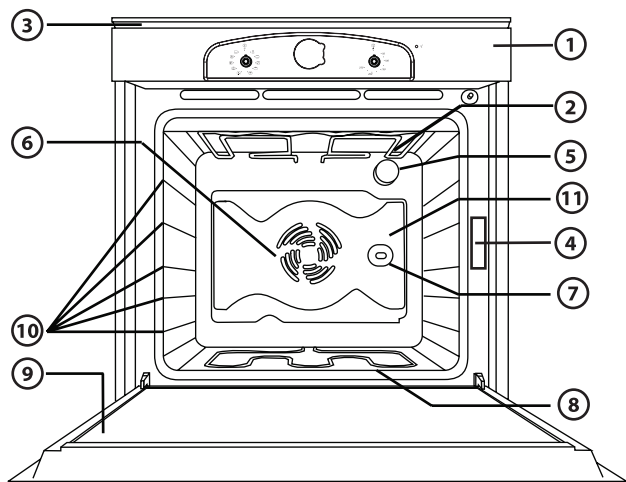
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

### **VIKTIGT:**

- **Om du använder halogenlampor skall du inte hantera dem med bara händer, eftersom de kan förstöras av fingeravtryck.**
- **Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.**

# BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre ugnselement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Ugnslampa
6. Fläkt
7. Roterande grillspett (beroende på modell)
8. Nedre ugnselement (dolt)
9. Lucka
10. Placering av hyllor/galler (höjdnivå visas på ugnens front)
11. Panel

## ANMÄRKNING:

- Under tillagning kan fläkten slås på och av för att reducera energiåtgången.
- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta fungera under en viss tidsrymd.

## MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

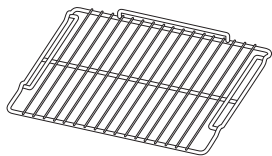


Bild A

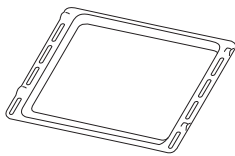


Bild B

- A. GALLER (1):** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- B. LÅNGPANNA (1):** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, foccaccia etc.

## EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Det går att köpa andra tillbehör separat vid vår Kundtjänst.

## **PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN**

Gallret och de andra tillbehören är utrustade med ett blockeringsystem för att undvika att de oavsiktligt dras ut ur ugnen.

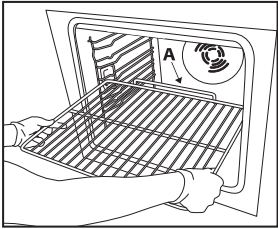


Bild 1

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (Bild 1).
2. Vrid gallret en aning i höjd med placeringen av spärren "B" (Bild 2).

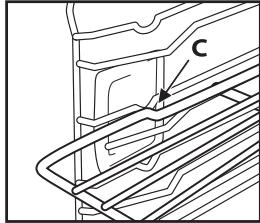
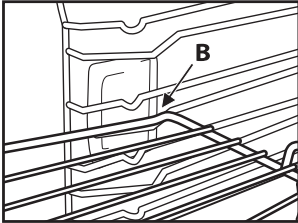


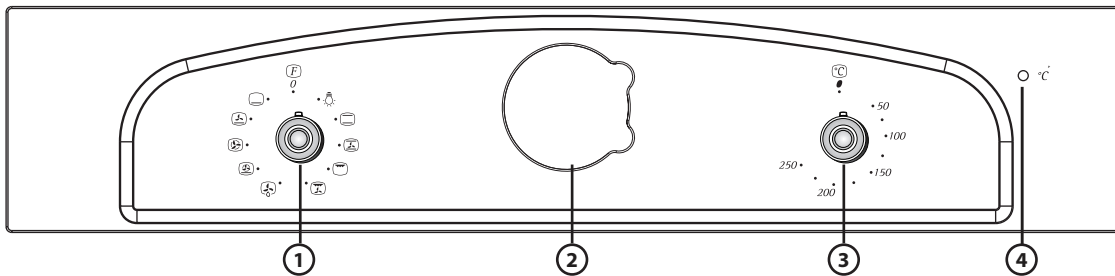
Bild 2

Bild 3

3. För tillbaka gallret till vågrät position och tryck in den helt "C" (Bild 3).
4. För att dra ut gallret, gör på omvänt vis.

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

## **BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN**



1. Funktionsratt
2. Analog klocka
3. Termostatratt
4. Termostatkontrollampa

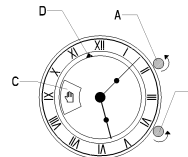
## **UGNENS FUNKTION**

- Vrid funktionsväljaren till önskad funktion.  
Ugnsbelysningen tänds.
  - Vrid termostatratten medurs till önskad temperatur.  
Termostatkontrollampan tänds och släcks när den valda temperaturen har uppnåtts.
- Vrid tillbaka rattarna till "0" när du är klar med matlagningen.


# ANALOG KLOCKA

## Den analoga klockan gör det möjligt att:


1. Se vad klockan är. För att ändra den aktuella tiden på dagen håll knapp (B) intryckt och vrid den moturs för att ställa in aktuell tid.
2. Programmera starten för kokningen. Längsta programmerbara start för koktiden är 12 timmar. Programmera koktidens längd. Välj koktid (med vilken funktion som helst) om du vill sätta på ugnen under en specifik tidsperiod. När den inställda tiden har gått ut stängs ugnen av automatiskt. Kortaste programmerbara längd för koktiden är 5 minuter och längsta 180 minuter.




### A. MANUELL TILLAGNING

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

### B. MANUELL TILLAGNING MED PROGRAMMERING AV STARTTID


1. Vrid knapp (B) **motsols** (utan att trycka in den), tills du i fönstret ser .
2. Tryck in knapp (A) och vrid den **motsols** tills triangeln (D) ► befinner sig på tidpunkten som du vill börja tillagningen (t.ex. på bilden: 11.30).
3. Vrid funktionsratten till symbolen för den önskade funktionen.
4. Vrid termostatratten medurs till önskad temperatur.
5. Vid koktidens slut, eftersom ugnen INTE stängs av automatiskt i manuellt läge, **vrid tillbaka vreden till läge OFF (0-•).**

### C. TILLAGNING MED PROGRAMMERING AV STARTTID

1. Vrid knapp (B) **motsols** (utan att trycka in den), tills du i fönstret (C) ser koktiden (5 - 180 min.)
2. Tryck in knapp (A) och vrid den **motsols** tills triangeln ► (D) befinner sig på tidpunkten som du vill börja tillagningen (t.ex. på bilden: 11.30).
3. Vrid funktionsratten till symbolen för den önskade funktionen.
4. Vrid termostatratten medurs till önskad temperatur.
5. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och ugnen stängs **av automatiskt**. För att stänga av ljudsignalen, vrid knappen (B) **motsols** (utan att trycka på den) tills symbolen visas i fönstret .

**Vid koktidens slut om du vill förlänga den tidigare programmerade tiden, följ de ovan angivna momenten för programmeringen eller följ anvisningarna för manuell kokning.**












### D. TILLAGNING MED PROGRAMMERING AV STARTTID

1. Vrid knapp (B) **motsols** utan att trycka in den), tills du i fönstret (C) ser koktiden (5 - 180 min.).
2. Tryck in knapp (A) och vrid den **motsols** tills triangeln (D) ► hamnar på det klockslag som klockan visar (timvisaren). **I höjd med det rätta läget hörs ett klick.**
3. Vrid funktionsratten till symbolen för den önskade funktionen. Ugnsbelysningen tänds.
4. Vrid termostatratten medurs till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa tänds.
5. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och ugnen stängs **av automatiskt**. För att stänga av ljudsignalen, vrid knappen (B) **motsols** (utan att trycka på den) tills symbolen visas i fönstret .






















**Vid koktidens slut om du vill förlänga den tidigare programmerade tiden, följ de ovan angivna momenten för programmeringen eller följ anvisningarna för manuell kokning.**



# TABELL BESKRIVNING AV UGNENS FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	<b>OFF</b>	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	<b>LAMPA</b>	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	<b>ÖVER-/UNDERVÄRME</b>	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en Nivå. Använd den 2:e ugnsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. När kontrollampen släcks anger den att ugnen är klar och att maten kan sättas in.
	<b>ÖVER/UNDERV. +FLÄKT</b>	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals, pizzor på enkel eller dubbel fals. Denna funktion gör det möjligt att erhålla yta och bas lika brynta och knapriga. Vi rekommenderar att du låter maträtterna växla läge i ugnen under tillagningen för att få ett jämnare resultat. Det är lämpligt att använda den 2:e ugnsfalsen för tillagningen på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar använd 1:a och 3:e falsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten när den inställda temperaturen har uppnåtts.
	<b>GRILL</b>	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv; gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e ugnsfalsen. Då du grillar köttbitar rekommenderar vi att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3 -5minuter. Ugnsluckan skall vara stängd under tillagningen.
	<b>TURBOGRILL</b>	Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Låt gärna maträtterna växla läge i ugnen under koktiden för att få en jämnare tillagning. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.
	<b>UPPTINING</b>	För att snabba på upptining av livsmedel. Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Låt matvaran ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	<b>TURBOFLÄKT</b>	För att erhålla maträtter med knaprig bas och mjuk yta. Idealiskt för att baka tårter på en fals med vätskeblandning utan förbakad botten (ex. tartletter, tårter med plommon, ricottatårta och mycket fyllda pizzor). Vi rekommenderar att du använder 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen. Denna funktion är även idealisk för frusna produkter (ex. pizza, pommes frites, äppelstrudel, lasagne). Följ instruktionerna på produktens matförpackning.
	<b>VARMLUFT</b>	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur, utan förvärmning (t.ex.: fisk, grönsaker, kakor). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 2:e ugnsfalsen för tillagningen på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 3:e falsen, genom att först förvärma ugnen.
	<b>UNDRE UPPVÄRMNING + FLÄKT</b>	Används för att grädda klart maträtter med mycket flytande konsistens och för att få brynta och knapriga baser. Även användbart för att göra såser tjockare. Vi rekommenderar att du använder 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	<b>UNDRE UPPVÄRMNING</b>	För att bryna botten av maträtten i slutskedet av matlagningen. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 1:a/2:a ugnsfalsen. Funktionen kan även användas för långsamma tillagningar som kött- och grönsaksstuvningar; använd i det här fallet 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

# TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	150-175	35-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	150-170	30-90	Nivå. 3: tårtform på galler Nivå. 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	2	150-190	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	150-190	35-90	Nivå. 3: tårtform på galler Nivå. 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	160-175	20-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	150-175	20-45	Nivå. 3: galler Nivå. 1: långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	2	175-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170-190	35-45	Nivå. 3: ugnsfast form på galler Nivå. 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	100	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	100	130-150	Nivå. 3: ugnsfast form på galler Nivå. 1: långpanna/bakplåt
Bröd / Pizza / Focaccia		Ja	2	225-250	12-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	225-250	25-50	Nivå. 3: ugnsfast form på galler Nivå. 1: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Nivå. 2: långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Nivå. 3: ugnsfast form på galler Nivå. 1: långpanna/bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175-190	55-65	Nivå. 3: tårtform på galler Nivå. 1: tårtform på galler
Vol-au-vent / Smördegsbröd		Ja	2	175-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	175-200	25-45	Nivå. 3: ugnsfast form på galler Nivå. 1: långpanna/bakplåt
Lasagne / Ugnsbakad pasta / Cannelloni / Gratänger		Ja	2	200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		Ja	2	200	80-110	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	2	200	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	175-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	175-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		Ja	4	200	3-5	Galler
Fisk i skivor, filéer		Ja	4	200	20-30	Nivå. 3: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Nivå. 2: långpanna med vatten
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		Ja	4	200	30-40	Nivå. 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Nivå. 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Nivå. 2: galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Nivå. 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	2	200	35-45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg / Fläsklägg		-	2	200	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	200	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	200	20-30	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100	Nivå. 3: ugnsfast form på galler
						Nivå. 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100	Nivå. 3: ugnsfast form på galler
						Nivå. 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	175	30-50	Nivå. 3: ugnsfast form på galler
						Nivå. 1: långpanna eller ugnsfast form på galler

## 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

Genom att använda funktionen "ÖVER/UNDERV. +FLÄKT", är det möjligt att tillaga olika sorters mat samtidigt (till exempel: fisk och grönsaker) som kräver samma temperatur, på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtt som kräver längre tid.

## Bakverk

- Baka fina bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om en kaka är klar, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är kakan klar.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.
- Kakor med våta toppningar (ostkakor eller frukttkakor/pajer) kräver funktionen "ÖVER/UNDERV. +FLÄKT". Om kakkbottnen blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlur eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

## Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Då steken är klar, låt den vila i ugnen under 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- Då du skall grilla köttbitar blir tillagningen mer jämn om du använder delar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet efter 2/3 av tiden gått.

Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger, för att fånga upp köttsaften. Fyll på om nödvändigt.

## Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det handlar om kyckling och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in spettets ena ände på sin plats i ugnens främre panel och sätter den andra änden i 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.