

SV Bruksanvisning och underhållsmanual

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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



Detta är en säkerhetssymbol för fara som varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsföreskrifter är markerade med denna symbol i kombination med följande:



FARA

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



VARNING

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

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

- Apparaten måste kopplas bort från eluttaget innan något installationsarbete utförs.
- 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 elsladd måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en flerpolelig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- 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.
- Använd inte apparaten om induktionsplattans yta är sprucken. Stäng av den för att undvika risken för elektrisk stöt (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).

- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex. värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig användning eller felaktig inställning av kontrollknapparna.
- Denna ugn får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de fått handledning eller instruktioner om användning av ugnen på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Apparatus tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Låt inte barn under 8 år uppehålla sig nära apparaten utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom det kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills apparatus komponenter har svalnat.
- När du är klar med matlagningen, öppna apparatus 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 apparatus 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. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startas (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast en termometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. De kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärl (endast ugnar med medföljande kokkärl).
- Använd skyddshandskar vid allt upppacknings- och installationsarbete.

Kassering av hushållsapparater

- Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elsladden.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från polystyrenskummet 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 sågspån och damm noggrant.
- Apparatus undersida får inte längre vara åtkomlig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får inte minimiutrymmet mellan arbetsbänken och ugnens övre kant täckas över.

ELEKTRISK ANSLUTNING

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

- Eventuellt byte av nätkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) får endast utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.

ALLMÄNNA RÅD

Före första användning:

- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter från 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.
- Luta dig inte på ugnsluckan och häng inte saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens inre paneler med aluminiumfolie.
- Häll inte vatten i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte kokkärlet på ugnens botten eftersom detta kan 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".

MILJÖSKYDD

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 produkt 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 produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.
- Symbolen  på produkten och på de medföljande dokumenten visar att den inte får skrotas som hushållsavfall, utan ska lämnas in till miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Tips för energibesparing

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

FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

- Denna apparat uppfyller kraven i de europeiska ekodesignförfordningarna nr 65/2014 och nr 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Den elektroniska programmeraren fungerar inte:

- Om displayen visar bokstaven "F" åtföljd av ett nummer, kontakta närmaste kundtjänst. Specificera i detta fall numret som följer bokstaven "F".

SERVICE

Innan du kontaktar Kundtjänst:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt förslagen i kapitlet "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

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

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) som är placerad på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet.
- Fullständig adress.
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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

RENGÖRING

VARNING

- Använd inte ångtvätt för rengöring.
- Utför rengöringen när ugnen har svalnat.
- Koppla bort apparaten från elnätet.

Ugnens utsida

VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om någon sådan produkt av misstag spills ut på apparaten, torka omedelbart bort den med en fuktig trasa av mikrofiber.

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

Ugnens insida

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

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar och följ tillverkarens anvisningar till punkt och pricka.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillens övre värmeelement kan sänkas (endast på vissa modeller) för att kunna rengöra ugnens övre panel (se UNDERHÅLL).

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

Tillbehör:

- Diska tillbehören med diskmedel direkt efter användning. 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 ugnsgöringspray, 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 svamp för att torka bort eventuella matrester.

UNDERHÅLL

! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp när apparaten har svalnat.
- Koppla bort apparaten från elnätet.

TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

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

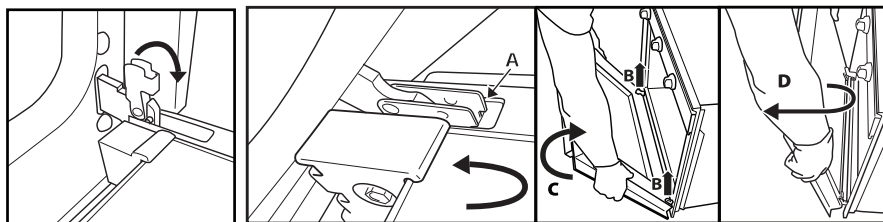


Fig. 1

Fig. 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

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

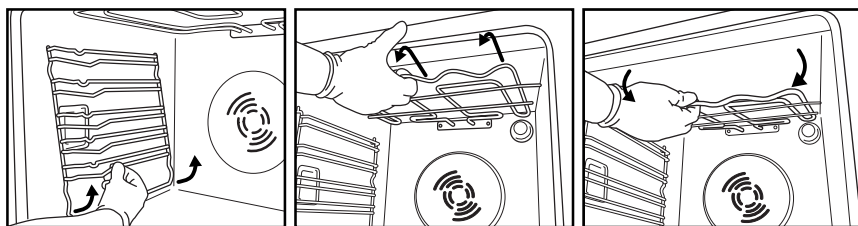


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

BYTE AV LAMPA

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

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampskyddet (Fig. 6), byt ut glödlampan (se anmärkning för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.



Fig. 6

Fig. 7

OBSERVERA:

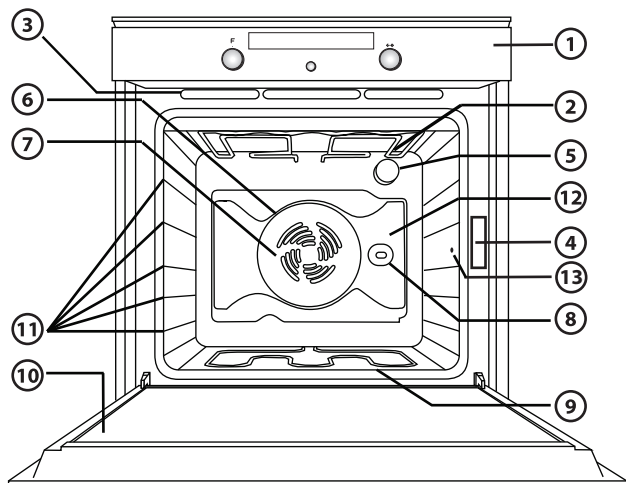
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan som används i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns att köpa hos vår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

VIKTIGT:

- Om du använder halogenlampor ska 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 ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE KAPITLET INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampa
6. Runt värmeelement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (på vissa modeller)
9. Nedre värmeelement (dolt)
10. Lucka
11. Hyllpositioner
12. Panel
13. Inkoppling av köttermometer

OBSERVERA:

- 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.
- Produktens utseende kan skilja sig något från bilden.

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

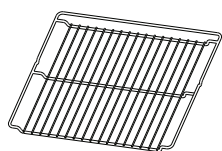


Fig. A

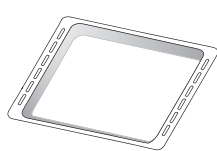


Fig. B

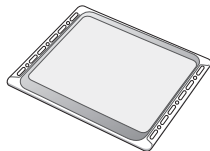


Fig. C

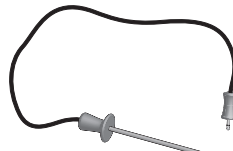


Fig. D

- A. GALLER:** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- B. LÅNGPANNA:** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia etc.
- C. BAKPLÅT:** Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.
- D. KÖTTERMOMETER:** för att mäta maträttens innetemperatur under tillagning.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER

Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med upphöjningen "A" vänd uppåt (Fig. 1).
2. Andra tillbehör, så som långpannan och bakplåtarna sätts in på samma sätt som gallret (Fig. 2).

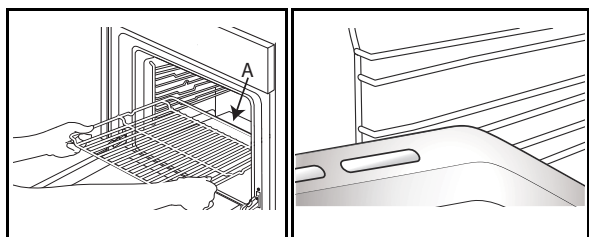
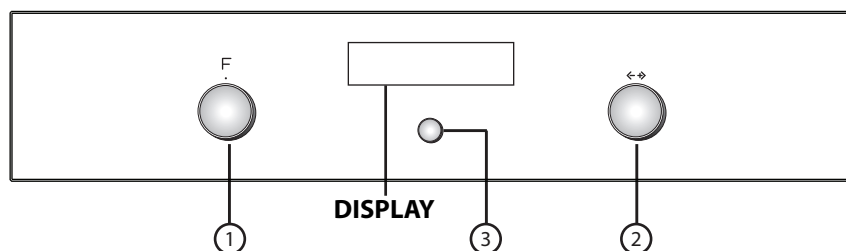


Fig. 1

Fig. 2

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE



1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och val av funktioner
 2. **NAVIGATIONSRTT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden
- OBS:** de två kontrollrattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.
3. **KNAPP FÖR ATT VÄLJA/BEKRÄFTA**

OBSERVERA: på displayen visas ✓ för indikationer angående denna knapp.

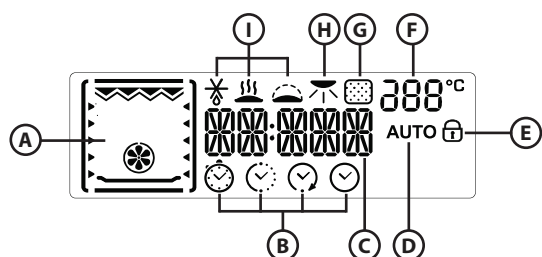
- Produktens utseende kan skilja sig något från bilden.

LISTA PÅ FUNKTIONER

Starta ugnen genom att vrida funktionsratten till valfritt läge. På displayen visas funktioner eller funktionernas undermenyer. Undermenyerna visas och kan väljas när ratten ställs på någon av funktionerna GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA.

OBSERVERA: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan sidan 14.

BESKRIVNING AV DISPLAYEN



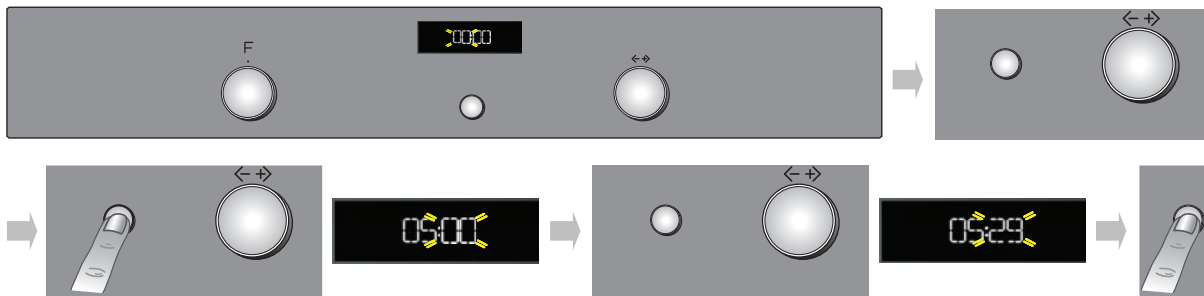
- A. Visning av värmeelementen som är aktiva för de olika funktionerna
- B. Symboler för hantering av tider: timer, tillagningstid, tillagningens sluttid, klockslag
- C. Information gällande valda funktioner
- D. Automatisk funktion BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA) vald
- E. Indikering för låst lucka under den automatiska rengöringscykeln (finns inte på denna modell)
- F. Temperatur i ugnen
- G. Pyrolytisk rengöringsfunktion (finns inte på denna modell)
- H. Bryning
- I. Specialfunktioner: defrosting, keep warm, rising, Eco Forced Air

STARTA UGNEN – STÄLLA IN SPRÅK

När du först startar ugnen visar displayen ENGLISH (engelska).

Vrid navigationsratten tills önskat språk visas och tryck därefter på knappen ③ för att bekräfta.

STÄLLA KLOCKAN

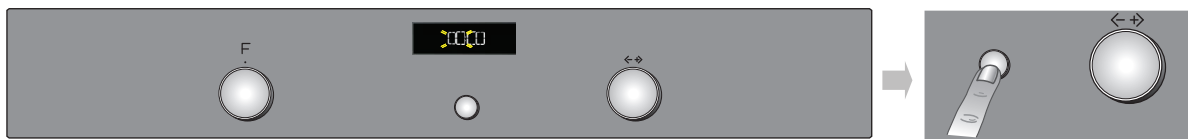


När språket har angetts måste klockan ställas in. På displayen blinkar de två siffrorna för timmar.

1. Vrid navigationsratten till korrekt timme.
2. Tryck på knappen (3) för att bekräfta. På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.
3. Vrid navigationsratten till korrekt minut.
4. Tryck på knappen (3) för att bekräfta.

För att ändra klockslag, till exempel efter ett strömavbrott, se nästa avsnitt (INSTÄLLNINGAR).

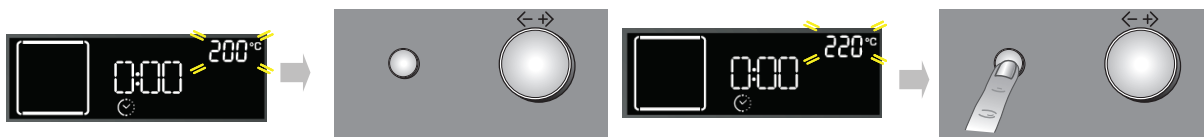
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



1. Vrid funktionsratten till önskad funktion. tillagningsinställningarna visas på displayen.
2. Om värdena som visas överensstämmer med de värden du vill ha, tryck på (3). För att ändra dem gör så som beskrivs nedan.

INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN



Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:



1. Vrid navigationsratten till önskat värde.
2. Tryck på knappen (3) för att bekräfta.

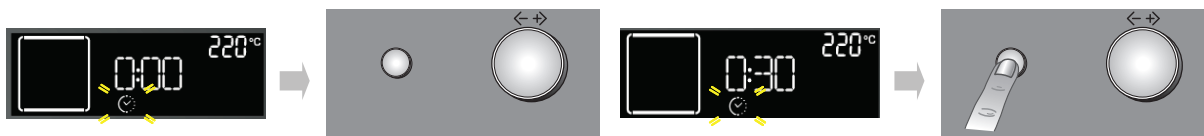
FAST PREHEATING (SNABBUPPVÄRMNING)




1. Välj snabbuppvärmningsfunktionen genom att vrida funktionsratten till symbolen .
2. Bekräfta med knappen (3): Inställningarna visas på displayen.
3. Om föreslagen temperatur överensstämmer med den du vill ha, tryck på knappen (3). För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. På displayen visas texten **PRE**. När den inställda temperaturen har nåtts visas gradantalet (t.ex. 200°) och en ljudsignal avges. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över- och undervärme .
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid funktionsratten och välj önskad funktion.

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. Därefter stängs ugnen av automatiskt.




1. Efter att du bekräftat temperaturen blinkar symbolen .
2. Vrid "Navigationsratten" tills du ser önskad tillagningstid.
3. Bekräfta tillagningstiden genom att trycka på knappen (3).

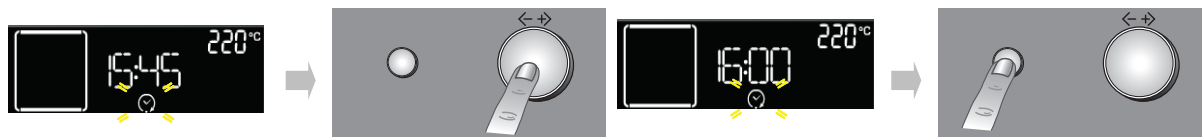
INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/FÖRDRÖJD START

VIKTIGT: Denna inställning kan ej aktiveras tillsammans med följande funktioner: **FAST PREHEATING** (snabbuppvärmning), **BREAD/PIZZA** (bröd/pizza).

OBSERVERA: Med denna inställning uppnås inställd temperatur gradvis, och därför kommer tillagningstiderna att förlängas en aning i jämförelse med de som står i tabellen.

Det går att ställa in koksluttid, genom att fördröja starten av ugnen till maximalt 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.

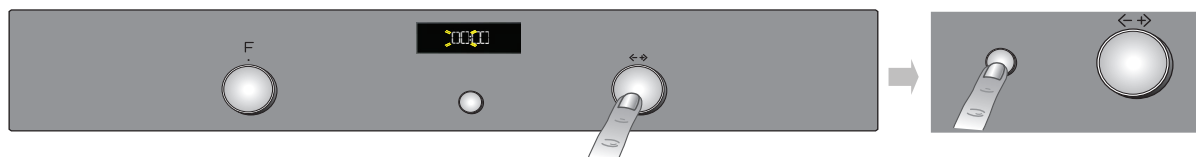
Efter att ha ställt in tillagningstiden visas dess sluttid på displayen (t.ex. 15:45) och symbolen  blinkar.



För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör följande:

1. Vrid navigationsratten till den tid då maten ska vara klar (t.ex. 16:00).
2. Bekräfta det valda värdet genom att trycka på knappen **3**: de två prickarna vid koksluttiden blinkar för att visa att inställningen är korrekt.
3. Ugnen kommer att fördröja programstarten så att maten är klar på den förinställda tiden.


TIMER



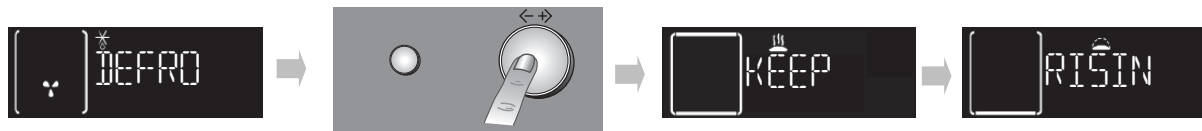
Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd och är utmärkt för att kontrollera kocktid för t.ex. pasta. Maximal inställbar tid på timern är 23 timmar och 59 minuter.


1. Sätt funktionsratten på 0 och vrid navigationsratten till önskad tid.
2. Tryck på knappen **3** för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått visar displayen texten "END" och en ljudsignal avges. För att stänga av ljudsignalen, tryck på knappen **3** (på displayen visas aktuellt klockslag).

VAL AV SPECIALFUNKTIONER

Vrid funktionsratten tills den pekar på symbolen  för att komma till undermenyn med specialfunktionerna.

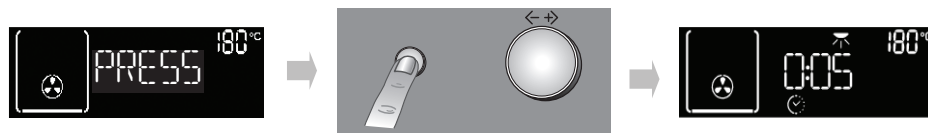
För att leta upp, välja och starta en av dessa funktioner, gör så här:



1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen . På displayen visas texten "DEFROST" och motsvarande symbol.
2. Vrid navigationsratten för att rulla igenom funktionslistan: DEFROST, KEEP WARM, RISING, ECO FORCED AIR.
3. Tryck på knappen **3** för att bekräfta.


BROWNING (BRYNA)

Mot slutet av tillagningstiden visas möjlighet att bryna maträtten, beroende på inställd funktion. Detta kan endast göras efter att ha ställt in tillagningstiden.




Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: "PRESS ✓ TO BROWN". Om du trycker på knappen **3**, startar ugnen bryningsfunktionen, som varar i 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras två gånger.

VAL AV FUNKTIONEN BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA)

Vrid funktionsratten i höjd med symbolen  för att komma till en undermeny som innehåller två automatiska tillagningsfunktioner för "bröd" och "pizza".


Bread (Bröd)



1. Vrid funktionsratten till symbolen : På displayen visas "BREAD" (bröd) och AUTO.
2. Tryck på **3** för att välja funktionen.
3. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad temperatur (mellan 180 och 220 °C) och bekräfta med knappen **3**.
4. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen **3** för att starta tillagningen.

Pizza



1. Vrid funktionsratten till symbolen : På displayen visas "BREAD" (bröd). Gör så här för att välja funktionen PIZZA:
2. Vrid navigationsratten. På displayen visas "PIZZA".
3. Tryck på **3** för att välja funktionen.
4. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad temperatur (mellan 220°C och 250 °C) och bekräfta med knappen **3**.
5. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen **3** för att starta tillagningen.

MEAT PROBE (KÖTTERMOMETER)

Kötttermometern ger exakt innertemperatur (upp till 100 °C) som mäts under tillagningen för att garantera bästa resultat.

Önskad innertemperatur för maten kan ställas in baserat på maten som ska tillagas.

Det är viktigt att kötttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in kötttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (Fig. 1). För kyckling skall kötttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet (Fig. 2).

Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel.

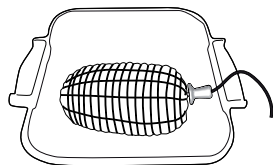


Fig. 1

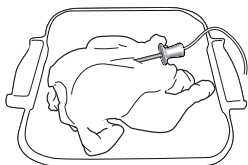


Fig. 2

Tillagning med Meat Probe (kötttermometer)

När kötttermometern sticks in hanteras ugnens temperatur enligt den valda funktionen, men tillagningsprocessen är klar så fort den uppmätta temperaturen når det målvärde som ställts in på kötttermometern av användaren.

Det finns ingen meny som är speciellt avsedd för funktionen, men det går alltid att byta från en standardfunktion till termometerfunktionen genom att ansluta kötttermometern.

En ljudsignal avges när kötttermometern detekteras och "PROBE" (termometer) visas på displayen i 3 sekunder. Displayen visar sedan aktuell information igen.



Om funktionsratten inte står på Standby eller Lampa visar displayen allmän information om tillagningsfunktionerna och temperaturen som ställts in på kötttermometern.



Om kötttermometern sticks in och detekteras i början av ett program (snabbuppvärmning, grill, specialfunktioner, bryning) utan att termometern aktiveras kommer tillagningen inte att starta förrän termometern avlägsnats. En larmsignal hörs, och följande meddelande visas:




Eftersom tillagningens sluttid beror på kötttermometerens temperaturinställning kan en nedräkning inte ställas in för funktionen. Således går det inte att ställa in en tillagningsfunktion med fördröjd start.

Efter att ha valt en tillagningsfunktion ska du justera ugnstemperaturen (längst upp till höger på displayen) genom att vrida ratten +/- och bekräfta med knappen (3). Temperaturen för kötttermometern (nere till höger på displayen) kan nu ställas in: Vrid ratten +/- och bekräfta med knappen (3) för att starta tillagningen. Ugnens och kötttermometerens temperatur kan ändras när som helst under tillagningen. Vrid bara på ratten +/- för att ändra ugnstemperaturen. För att ändra kötttermometerens temperatur, tryck två gånger på knappen (3), vrid ratten +/- för att ställa in värdet och bekräfta med knappen (3). Termometerens förinställda temperatur är 70 °C och kan justeras i steg om 1 °C.

När kötttermometern detekteras i början av eller under en funktion hoppar ugnen över alla uppvärmningsfaser och den första tillagningsfasen för den valda funktionen utförs. Lampan förblir tänd tills kötttermometern avlägsnats och inte längre detekteras. Om kötttermometern avlägsnats under pågående tillagning visar displayen antalet minuter som tillagningen har pågått och räknaren ökar detta värde tills användaren stänger av funktionen eller för in kötttermometern igen.

Då tillagningen är klar visas "END" blinkande på displayen.

INSTÄLLNINGAR

Vrid funktionsratten till symbolen  för att komma till en undermeny med fem displayinställningar som kan ändras.

Språk

1. Vrid navigationsratten tills du ser "LANGUAGE" (språk).
2. Tryck på **3** för att komma till inställningen.
3. Vrid navigationsratten till önskat språk och tryck på knappen **3** för att bekräfta.

Klocka

Vrid på "Navigationsratten" tills "CLOCK" (klocka) visas. För att ändra klockslag, se föregående avsnitt (INSTÄLLNING AV KLOCKA).

Eco (Eko)

Med ECO-LÄGE (EKO) aktiverat (ON) stängs displayen av då ugnen är i stand-by, eller om det gått 5 minuter sedan tillagningen avslutades. Dessutom avaktiveras ugnsutrymmets lampa under tillagning. För att visualisera informationen på displayen och tända lampan, tryck på knappen **3** eller vrid på en av rattarna.

1. Vrid navigationsratten tills du ser "ECO".
2. Tryck på **3** för att komma till inställningsläget (ON/OFF).
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen **3**.
4. När ECO-läget är aktiverat vid tillagning släcks ugnslampan efter en minut och tänds igen när du rör ugnens reglage.

Ljudsignal

För att aktivera eller avaktivera ljudsignalen:
















1. Vrid navigationsratten tills du ser "SOUND".
2. Tryck på **3** för att komma till inställningsläget (ON/OFF).
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen **3**.

Ljusstyrka























För att ändra ljusstyrkan på displayen:

1. Vrid navigationsratten tills du ser "BRIGHTNESS".
2. Tryck på **3**: siffran 1 visas på displayen.
3. Vrid navigationsratten för att öka eller minska ljusstyrkan och bekräfta med knappen **3**.

TABELL MED BESKRIVNING AV UGNSFUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	OFF (AV)	För att avsluta tillagningen och stänga av ugnen.
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
 SPECIALFUNKTIONER	 DEFROST (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.
	 KEEP WARM (VARMHÅLLNING)	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65°.
	 RISING (JÄSNING)	För optimal jäkning av söt eller salt deg. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Ugnen behöver inte förvärmas. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
	 ECO FORCED AIR (ECO VARMLUFT)	Används för att tillaga fyllda köträtter och köttbitar på en nivå. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. När ECO-funktionen är aktiverad släcks ugnslampan under tillagningen och kan tändas tillfälligt med bekräftelseknappen. För att använda ECO-cykeln för att reducera strömförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän tillagningen är färdig. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen. Ugnen behöver inte förvärmas.
	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du ställer in maten.
	CONVECTION BAKE (ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT)	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. Använd den 2:a ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten.
	FORCED AIR (TVINGAD LUFT)	Används när man vill laga flera olika maträtter, på två nivåer, rätter som kräver samma temperatur (t ex: fisk, grönsaker, bakverk). Funktionen gör det möjligt att laga flera rätter utan risk att de drar åt sig lukt av varandra. Använd den 2:a ugnsfalsen för tillagning på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 3:e falsen, efter att du förvärmat ugnen.
	MAXI COOKING	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Ugnen behöver inte förvärmas. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.
	GRILL	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Placera maten på den 4:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	TURBO GRILL	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 halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
	INSTÄLLNINGAR	För att ställa in displayen (språk, klockslag, ljusstyrka på displayen, volym på ljudsignal, energibesparing).
	BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA)	För att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med redan färdiga inställningar. Det räcker att du bestämmer temperatur och tid, och ugnen tar sedan automatiskt hand om optimal tillagning. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen efter att du har förvärmat ugnen.
	FAST PREHEATING (SNABBUPPVÄRMNING)	Används för att snabbt värma upp ugnen.

Tillagningstabell

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		Ja	2	160-180	30-90	Tårtform på galler
		Ja	1 - 3	160-180	30-90	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Fyllda tårtor		Ja	2	160-200	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1 - 3	160-200	35-90	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Småkakor		Ja	2/3	160-180	15-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	150-170	20-45	Ugnsfals 3: Galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	2/3	180-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	180-190	35-45	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	90	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	90	130-150	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	190-250	25-50	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Bread (Bröd)	 (Bread)	Ja	2	180-220	30-50	Långpanna/bakplåt eller galler
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	10-30	Långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1 - 3	250	10-20	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Matpajer (grönsakspaj, quiche lorraine)		Ja	2	180-200	35-45	Tårtform på galler
		Ja	1 - 3	180-190	45-60	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Vol-au-vent/ Smördegsbröd		Ja	2	190-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	180-190	20-40	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Lasagne, ugnsbakad pasta, cannelloni, pudding		Ja	2	190-200	30-60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
















Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Kyckling/Kanin/Anka 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/Inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	180-200	40-60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	170-190	30-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	4	3 (hög)	2-5	Galler
Fiskfiléer/Stekar		-	4	2 (medium)	20-35	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Korv/Grillspett/Revbensspjäll/Hamburgare		-	4	2-3 (medel - hög)	15-40	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	2 (medium)	50-65	Ugnsfals 2: Galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
				3 (hög)	60-80	Ugnsfals 2: Roterande grillspett (finns på vissa modeller)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1kg		-	2	2 (medium)	35-50	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/Fläsklägg		-	2	2 (medium)	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	2 (medium)	35-50	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	3 (hög)	10-15	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1 - 3	200	50-100*	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		Ja	1 - 3	200	45-100*	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1 - 3	180	30-50*	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda köträtter		-	3	200	80-120*	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50-100*	Långpanna eller ugnsfast form på galler


*Tillagningstiderna är ungefärliga. Maten kan tas ut ur ugnen vid olika tidpunkter, beroende på personlig smak.

Tiderna som anges i tabellen avser tillagning med fördröjd start (finns på vissa modeller).

ANM: Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas i bild.

Recept testade i enlighet med regelverket IEC 60350-1:2011-12 och DIN 3360-12:07:07

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Smördegskakor**		Ja	3	150	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	150	30-45	Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkakor**		Ja	3	170	25-35	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	160	25-35	Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Sockerkaka utan fett**		Ja	2	170	30-40	Tårtform på galler
		Ja	1 - 3	160	35-45	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Två äppelpajer**		Ja	2	185	70-90	Tårtform på galler
		Ja	1 - 3	175	70-90	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Rostat bröd*		-	4	3 (hög)	3-5	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgare*		-	4	3 (hög)	20-30	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form**		Ja	2	180	35-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	160	55-65	Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Grillat fläskkött		-	2	170	110-150	Ugnsfals 2: Långpanna
DIN 3360-12:07 bilaga C						
Tårta**		Ja	3	170	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	170	40-50	Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt

** Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge ska du använda funktionen "CONVECTION BAKE" (över-/undervärme och fläkt). Välj temperaturen som rekommenderas för funktionen "FORCED AIR" (varmluft)  vid tillagning på två nivåer och falsen som rekommenderas för funktionen "CONVENTIONAL" (över-/undervärme). Förvärm ugnen.

* För att grilla rekommenderar vi att du lämnar 3-4 cm fritt från den främre kanten av gallret för att det ska vara lättare att dra ut det.

Indikeringen i tabellen gäller utan användning av ledstycken. Utför testerna utan ledstyckena.

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

Använd den avsedda tabellen för att utföra testet.

REKOMMENDERAD ANVÄNDNING OCH RÅD

Hur du läser tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen som ska användas för en specifik maträtt som tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen och utesluter uppvärmningen (där sådan krävs). Temperaturer och tider är endast vägledande 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. 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 pyrexglas eller keramik, 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 FORCED AIR (varmluft) kan du tillaga olika sorters mat 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 se om ett bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen 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 "CONVECTION BAKE". Om bakverkets botten blir för våt, ändra till en lägre ugnsfals och sprid brödsulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

Kött

- Använd alla slags ugnsfasta formar eller pyrexformar som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkäret och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. 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 på köttet när 2/3 av tiden har gått.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (finns på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling. Se till att köttbiten sitter fast ordentligt innan du för in spetsen på spettet i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften, rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som ska tas bort innan du börjar tillagningen, och detta ska användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

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

Jäsningfunktion

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 jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.

Tryckt i Italien
10/2016



400010902094

