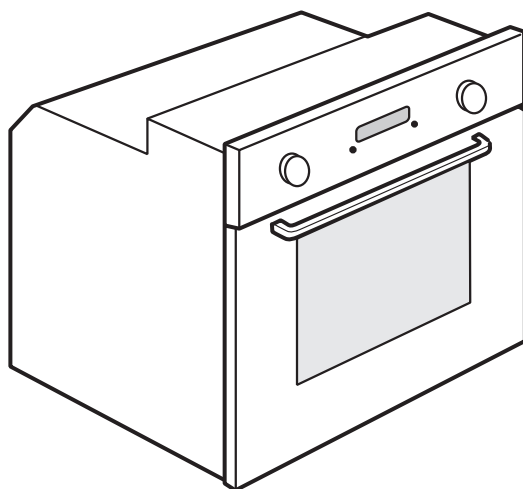


(Placera etiketten från garantin här)

SERVICE



0000 000 00000



SV

Bruksanvisning och underhållsinstruktioner

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 symbolen för fara och den varnar för potentiella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsvarningar föregås av denna symbol och följande ord:



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:

- Dessa instruktioner ska alltid förvaras nära till hands för framtida referens.
- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer.
- Apparaten ska alltid vara fränkopplad från elnätet innan någon form av installation påbörjas.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Byte av elsladd måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- 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 säkerhetsbestämmelser ska en allpolig brytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.

- Använd inte förlängningssladdar eller grenuttag.
- Anslut inte apparaten till ett uttag som kan manövreras av en fjärrkontroll eller en timer.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna.
- Använd inte apparaten om induktionsplattans yta är sprucken. Stäng av den för att undvika risken för elektrisk stöt (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Produkten är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Det är inte tillåtet att använda produkten för andra ändamål (t.ex. värma upp rum). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer, djur eller egendom om dessa anvisningar och säkerhetsföreskrifter inte följs.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta.
- Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Småbarn (0-3 år) och barn (3-8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom det kan leda till brännskador.
- Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.

- När du är klar med matlagningen, öppna apparatens lucka försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar helt. Med stängd lucka kommer varm luft ut från öppningen som finns över apparatens kontrollpanel. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Lägg aldrig lättantändligt material inuti apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm och tillaga inte mat i stängda behållare i apparaten.
- Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl av syntetmaterial.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var vaksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Därför finns det risk för att dessa alkoholångor fattar eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Övervaka alltid tillagningen när du lagar mat med mycket fett, olja eller alkohol (t.ex. rom, konjak, vin).
- Använd inte ångtvätt för rengöring.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysrengöringen. Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysrengöringen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysrengöringen startas (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Under och efter pyrolysrengöringen ska djur hållas på avstånd från apparatens installationsområde (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 för ugnar med tillhörande kokkärl).

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, din lokala sophanteringstjänst eller butiken där du köpte apparaten.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Kontakta din återförsäljare eller närmaste Kundservice om du upptäcker ett problem. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från emballaget förrän du ska installera den. Installationen får inte utföras av barn. Håll barn på avstånd medan apparaten installeras. Förvara förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren och liknande) utom räckhåll för barn under och efter installation av apparaten.

FÖRBEREDNING AV 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.
- Apparats undersida ska 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 ugnen (syns när luckan är öppen).

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

ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER

Före 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.
- 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: emaljen kan skadas.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl över ugnens botten för att inte skada emaljen.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av 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 en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- 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 att spara energi

- Förvärm endast ugnen om detta ska ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsformar 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.

Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
- **VIKTIGT:** Under självrengöringen går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

Den elektroniska programmeraren fungerar inte:

- Om bokstaven "F" följt av ett nummer visas på displayen, kontakta närmaste kundtjänst. Uppge i så fall numret som åtföljer bokstaven "F".

SERVICE

Innan du kontaktar Kundtjänst:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i kapitel "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.

Lämna 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 ångrengöringsutrustning.
- Rengör ugnen endast när den är kall.
- Koppla bort apparaten från elnätet.

Ugnens utsida

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

- Rengör ytor 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. Det kan skada de emailjerade 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 på ugnen (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.

- Sätt på den tomma ugnen, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme
- Låt sedan apparaten svalna och torka bort eventuella matrester med en tvättsvamp.

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 deras platser.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Skjut ned de två spärrhakarna.
4. Stäng luckan.

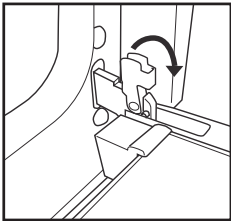


Fig. 1

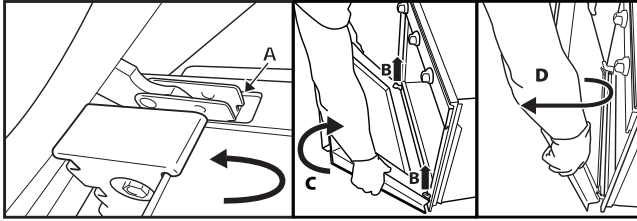


Fig. 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

1. Avlägsna sidostegarna (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.

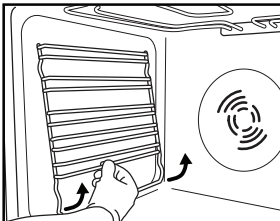


Fig. 3

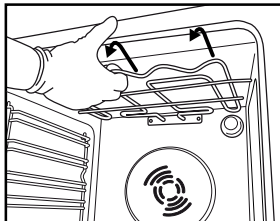


Fig. 4

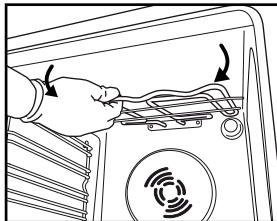


Fig. 5

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (i förekommande fall):

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva ur lampskyddet (Fig. 6), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet (Fig. 7).
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

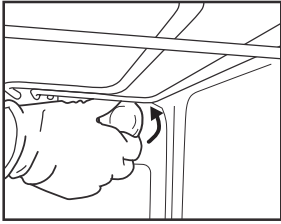


Fig. 6

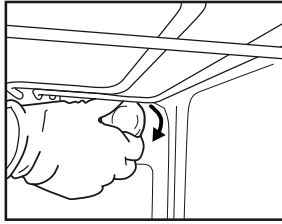


Fig. 7

OBSERVERA:

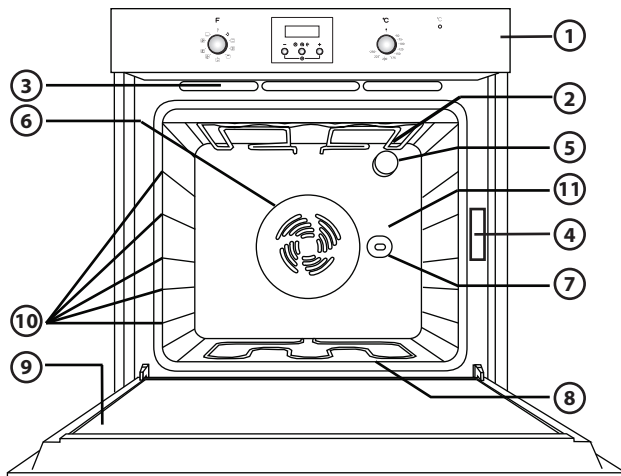
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C (beroende på modell).
- Lampan som används i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna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

VIKTIGT:

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

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE KAPITLET INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylsystem (finns på vissa modeller)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampa
6. Ventilationssystem för bakning (finns på vissa modeller)
7. Roterande grillspett (finns på vissa modeller)
8. Nedre värmeelement (dolt)
9. Lucka
10. Falsar
11. Panel

OBSERVERA:

- I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

KOMPATIBLA TILLBEHÖR

(för tillbehören som medföljer ugnen, se det tekniska databladet)

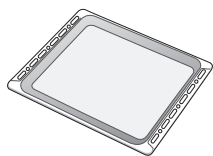


Fig. 1

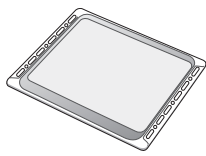


Fig. 2



Fig. 3

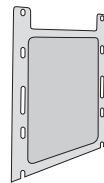


Fig. 4

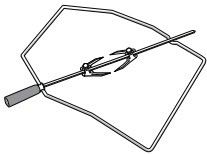


Fig. 5

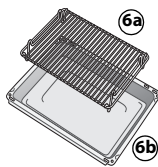


Fig. 6

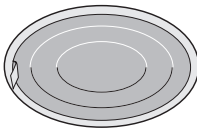


Fig. 7

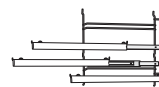


Fig. 8

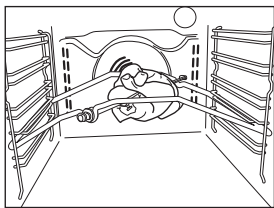


Fig. 9

Långpanna (Fig. 1)

Långpannan är avsedd för att samla upp fett och matpartiklar när den placeras under gallret. Den kan också användas som plåt för att exempelvis tillaga kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker. Häll lite vatten i långpannan så blir det inte så mycket matos och fettstänk.

Bakplåt (Fig. 2)

Kan användas för att baka småkakor, bakverk och pizza.

Galler (Fig. 3)

För grillning av mat eller som stöd för grytor, kakformar och andra kokkärl. Det kan placeras på alla nivåer. Gallret kan föras in med de bågformade sidorna vända uppåt eller nedåt.

Katalytiska sidopaneler (Fig. 4)

De katalytiska panelerna har en porös beläggning som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du utför en automatisk rengöringscykel när du har tillagat mat med extra hög fetthalt (se RENGÖRING).

Roterande grillspett (Fig. 5)

Använd grillspettet så som visas i Fig. 9. Se även avsnittet "Rekommenderad användning och råd" för mer information.

Grillset (Fig. 6)

Grillsetet består av ett galler (6a) och en emailerad plåt (6b). Detta set måste placeras på gallret (3) och användas tillsammans med grillfunktionen.

Fettfilter (Fig. 7)

Använd fettfiltret **endast** för tillagning av mat med extra hög fetthalt. Haka fast filtret på den bakre panelen i ugnsutrymmet, mitt emot fläkten. Filtret kan rengöras i diskmaskin och kan användas med funktioner där fläkten används.

Rörliga skenor (Fig. 8)

De gör att galler och långpannor kan dras ut halvvägs under tillagning. Lämpliga för alla tillbehör och kan rengöras i diskmaskin.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER Andra tillbehör kan köpas separat från vårt Kundservice.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (Fig. 1).
2. Andra tillbehör, såsom långpannan och bakplåtarna sätts in på samma sätt som gallret (Fig. 2)

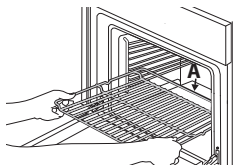


Fig.1

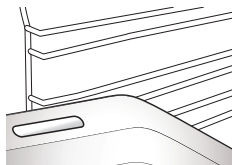
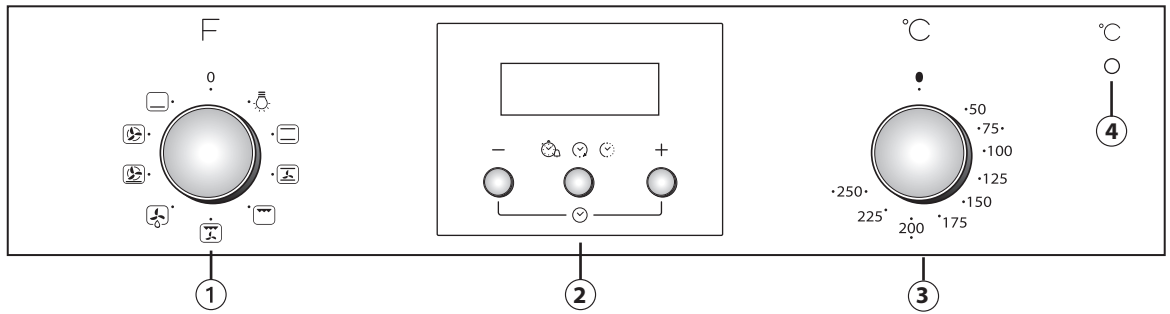


Fig.2

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



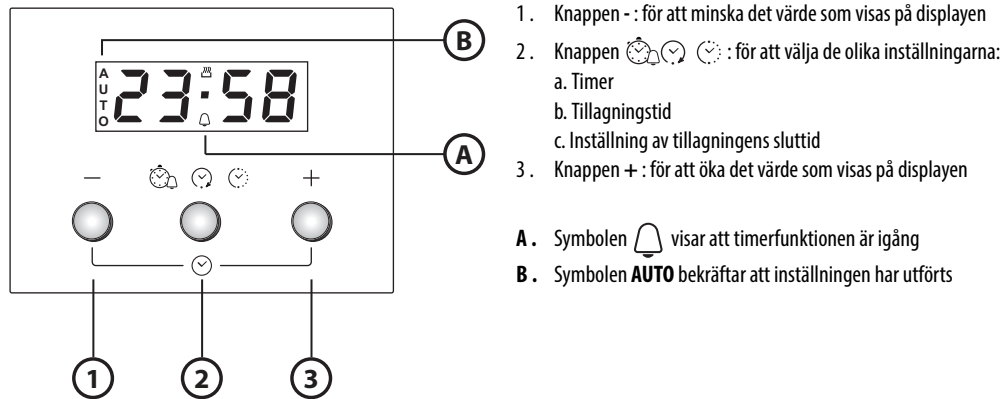
Om ugnens rattar är infällbara, tryck på dem i mitten så att de kommer ut - beroende på modell.
Produkts utseende kan skilja sig något från bilden.

1. Funktionsratt
2. Elektronisk programmerare
3. Termostatratt
4. Termostatsens kontrollampa - röd.

ANVÄNDNING AV UGNEN

- Vrid funktionsratten till önskad funktion.
Ugnsbelysningen tänds.
 - Vrid termostatratten medurs till önskad temperatur.
Termostatsens röda kontrollampa tänds och slocknar sedan när den inställda temperaturen har uppnåtts.
- Vrid tillbaka ratten till "0" i slutet av tillagningen.

ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN



1. Knappen - : för att minska det värde som visas på displayen
2. Knappen 0 : för att välja de olika inställningarna:
 - a. Timer
 - b. Tillagningstid
 - c. Inställning av tillagningens sluttid
3. Knappen + : för att öka det värde som visas på displayen

- A. Symbolen visar att timerfunktionen är igång
- B. Symbolen **AUTO** bekräftar att inställningen har utförts

Inställningar före första användningen

Inställning av klockslag och typ av ljudsignal.

När ugnen ansluts till elnätet visas **AUTO** och 0.00 blinkande på displayen. Tryck in knapparna - och + samtidigt för att ställa in klockslaget: punkten i 0.00 börjar blinka. Ställ in klockslaget med hjälp av knapparna + och -. Då du ställt in önskat värde, tryck på mittknappen. Displayen visar då "ton 1". För att välja önskad ton, tryck på knapparna -. Då du valt önskad ton, tryck på mittknappen. Upprepa den ovanstående proceduren om du vill ändra klockslaget igen.

Inställning av timer

För att ställa in timern, tryck in och håll kvar mittknappen tills 0.00 visas på displayen och klocksymbolen blinkar. Ställ in timern med hjälp av knapparna + (maximalt inställbart värde är 23 timmar och 59 minuter). Nedräkningen börjar efter ett par sekunder. Displayen visar nuvarande klockslag och klocksymbolen lyser fast som bekräftelse av att timern är inställd. För att visa nedräkningen, och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen igen.

Inställning av koktid

När du har valt tillagningsfunktionen och ställt in temperaturen med hjälp av rattarna, tryck på mittknappen. 0.00 visas på displayen och klocksymbolen blinkar. Tryck på mittknappen igen: på displayen visas **dur** och 0.00 efter varandra och **AUTO** blinkar. Ställ in koktiden med hjälp av knapparna + och - (maximalt inställbart värde är 10 timmar). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen. För att visa återstående koktid och eventuellt ändra den, tryck in mittknappen i 2 sekunder, och tryck sedan ännu en gång på knappen. När tiden har gått släcks symbolen , ljudsignalen avges och **AUTO** blinkar på displayen. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen. För tillbaka funktions- och temperaturratten till noll och tryck på mittknappen i två sekunder för att stänga av tillagningen.

Fördröjning av tillagningens sluttid

Tryck på mittknappen efter att du har ställt in koktiden. Displayen visar **End**, och tillagningens sluttid och **AUTO** blinkar efter varandra. Tryck på knappen + för att visa tillagningens önskade sluttid (tillagningen kan fördröjas med maximalt 23 timmar och 59 minuter). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag, symbolen  släcks och **AUTO** har fast sken för att bekräfta inställningen. För att visa tillagningens sluttid och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen, och tryck sedan två gånger till på den. I slutet av nedräkningen tänds symbolen  och ugnen startar vald tillagningsfunktion.

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	AV	För att avsluta tillagningen och stänga av ugnen.
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	ÖVER/UNDERVÄRME	För att laga alla slags maträtter på en enda ugsfals. Använd den 2:a ugsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. Termostatsens lysdiod stängs av när ugnen är redo och maten kan placeras i ugnen.
	VARMLUFT	För att baka kakor/pajer med våt fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning. Använd den 2:a ugsfalsen då du endast använder en nivå, och använd den 2:a och 4:e ugsfalsen då du tillagar på två nivåer. Värm upp ugnen innan du startar tillagningen.
	GRILL	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Placerar maträtterna på 4:e ugsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3-5 minuter. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	TURBOGRILL	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta ugsfalsarna. Placera en långpanna under för att samla upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ugnen behöver inte förvärmas. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	UPPTINING	För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	UNDERVÄRME + FLÄKT	För tillagning på en och samma fals, t.ex. frukt, bakverk, grönsaker, pizza, kyckling.
	VARMLUFT	Används när man vill tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk) på maximalt två ugsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risk att de drar åt sig arom från varandra. Du bör använda den 2:a ugsfalsen om du tillagar på endast en nivå. Om du tillagar på två nivåer, bör du använda den 1:a och den 3:e ugsfalsen, och förvärma ugnen först.
	UNDERVÄRME	Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Du bör placera rätten på 1:a eller 2:a ugsfalsen. Funktionen kan även användas för långsam tillagning av t.ex. grönsaker och köttgrytor. Använd i så fall den 2:a ugsfalsen. Ugnen behöver inte förvärmas.

TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	150-175	35-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda tårter (cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj)		Ja	2	150-190	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	160-175	20-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ugnsfals 3: galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Petit-choues		Ja	2	175-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	100	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	100	130-150	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ugnsfals 1: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Pajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: tårtform på galler

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Vol-au-vent/smördegbakning		Ja	2	175-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / pudding		Ja	2	200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg		Ja	2	200	80-110	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kyckling/Kanin/Anka 1 kg		Ja	2	200	50-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3kg		Ja	1/2	200	80-130	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/Inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	175-200	40-60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	175-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		Ja	4	200	2-5	grill
Fiskfiléer/Stekar		Ja	4	200	20-30	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv/Grillspett/Revbensspjäll/Hamburgare		Ja	4	200	30-40	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	200	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	200	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1kg		-	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)
Grönsaksgratäng		-	2	200	20-30	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	175	30-50	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler

Tiderna som anges i tabellen avser tillagning med fördröjd start (finns på vissa modeller). Tiderna som anges kan vara längre, beroende på den rätt som skall tillagas.

OBSERVERA: Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas på bilden.

OBSERVERA: Kottider och temperaturer gäller för cirka 4 portioner.

REKOMMENDERAD ANVÄNDNING OCH RÅD

Hur du läser tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt som ska tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är 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 pyrex-glas eller keramik, men tillagningstiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ råden i tillagningstabellen vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilka nivåer de ska placeras. Förvärm ugnen vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "VARMLUFT" (på vissa modeller) kan du samtidigt laga olika typer av mat som kräver samma tillagningstemperatur (till exempel: fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och lämna kvar maträtter som kräver längre tid.

Bakverk

- 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 varmluftsfunktion 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 skall du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.
- Om kakan "sjunker" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång. Reducera eventuellt vätskemängden och blanda smeten försiktigare.
- För efterrätter med våta fyllningar (ostkaka eller fruktpaj), använd funktionen "VARMLUFT" (på vissa modeller). 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 kokkärlet 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 kötsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (bara på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att samla upp kötsafter är det lämpligt att placera en långpanna med en halvliter vatten på första nivån. 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.

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



400010877613



Whirlpool® är ett registrerat varumärke som tillhör Whirlpool, USA