

## 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, om den inte undviks, kan orsaka allvarliga personskador.

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 uppäckning och installation.
- För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer.
- Apparaten måste kopplas bort från eluttaget innan något installationsarbete utförs.
- 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 nätkabel.
- När installationen är klar ska det inte gå att komma åt 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 apparaten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom du kan bränna dig.  
Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- När du är klar med matlagningen, öppna apparatens lucka försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar helt. Med stängd lucka kommer varm luft ut från öppningen som finns över apparatens kontrollpanel. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Lägg aldrig lättantändligt material inuti apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.

- Värm och tillaga inte mat i stängda behållare i apparaten. Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl av syntetmaterial.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var vaksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Därför finns det risk för att dessa alkoholångor fattar eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- 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 aldrig ångtvätt för att rengöra den.
- Rör inte vid ugnen under pyrolyсреngöringen. Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolyсреngöringen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolyсреngöringen startas (endast ugnar med pyrolyсfunktion).
- Under och efter pyrolyсреngöringen ska djur hållas på avstånd från apparatens installationsområde (endast ugnar med pyrolyсfunktion).
- 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, 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.

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.
- Apparatus 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 apparatus 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>) får endast utföras av behörig elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.

## ALLMÄNNA RÅD

### 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.
- Luta dig inte på ugnsluckan och häng inte saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens inre paneler med aluminiumfolie.
- Håll inte vatten i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte kokkärlen 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 att spara energi

- Förvärm endast ugnen om detta ska ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgnivor och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda kottiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE (CE)

- Denna ugn, vilken är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, följer den europeiska förordningen (CE) n.1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EG med ändringar) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.
- Denna apparat uppfyller kraven i de europeiska ekodesignförordningarna 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 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.**

Lämna alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- Exakt ugnstyp och ugnsmoell.
- 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. Det kan skada de emaljerade ytorna och luckans glas.**

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd 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.

### Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion (finns på vissa modeller):

## VARNING

- Vidrör inte ugnen under pyrolysurengöringen.
- Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen.

Denna funktion bränner bort stänk som uppstått i ugnen under matlagning vid en temperatur på cirka 500°C. Vid denna höga temperatur förvandlas beläggningarna till en ljus aska som lätt kan torkas upp med en fuktig trasa när ugnen har kallnat. Du behöver inte aktivera pyrolysfunktionen varje gång ugnen används, utan endast när ugnen är mycket smutsig eller när matos eller rök uppstår under uppvärmning och tillagning.

- Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen.
- Alla tillbehör måste avlägsnas innan du utför pyrolysurengöringen (även sidostegarna).
- För optimal rengöring av ugnsluckan, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Apparaten är försedd med 2 olika pyrolysfunktioner:

1. Energibesparande rengöring (PYRO EXPRESS/ECO): vars energiåtgång är 25 % lägre än under standardrengöringen. Starta denna rengöring med jämna mellanrum (efter att du tillagat kött 2-3 gånger i rad).
  1. Standardrengöring (PYRO): som passar för att rengöra en mycket smutsig ugn.
- Hur som helst, kommer ett meddelande upp på displayen efter ett antal användningstillfällen som säger att det är dags för en självrengöring.

**OBSERVERA: Under pyrolysen går ugnsluckan inte att öppna. Den förblir låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en acceptabel säker nivå.**

## 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.

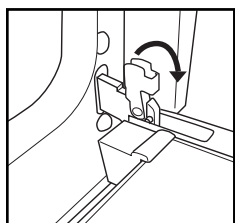


Fig.1

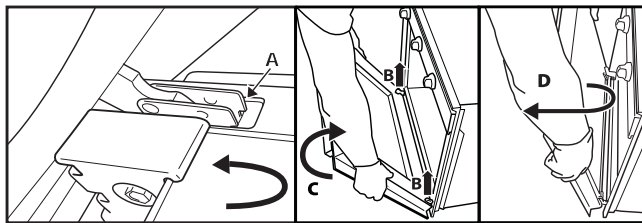


Fig.2

### **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.

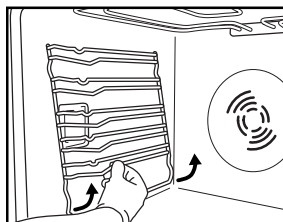


Fig.3

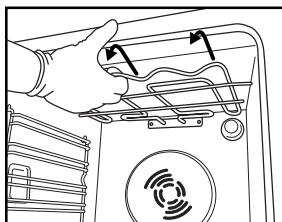


Fig.4

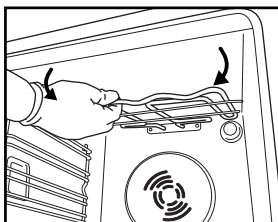


Fig.5

## 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 notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

**För att byta sidolampan** (i förekommande fall):

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Avlägsna tillbehörens sidostegar, i förekommande fall (Fig.3).
3. Använd en skruvmejsel för att bända lampskyddet utåt tills du kan ta loss det (Fig.7).
4. Byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) (Fig.8).
5. Sätt tillbaka lampskyddet genom att trycka in det stadigt tills det hakas fast med ett "klick" (Fig.9).
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

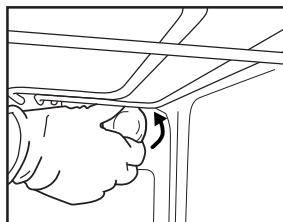


Fig.6

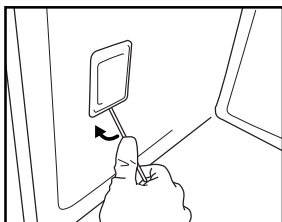


Fig.7

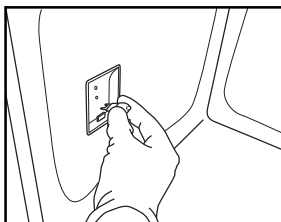


Fig.8

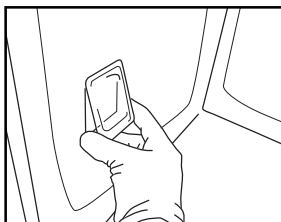


Fig.9

### OBSERVERA:

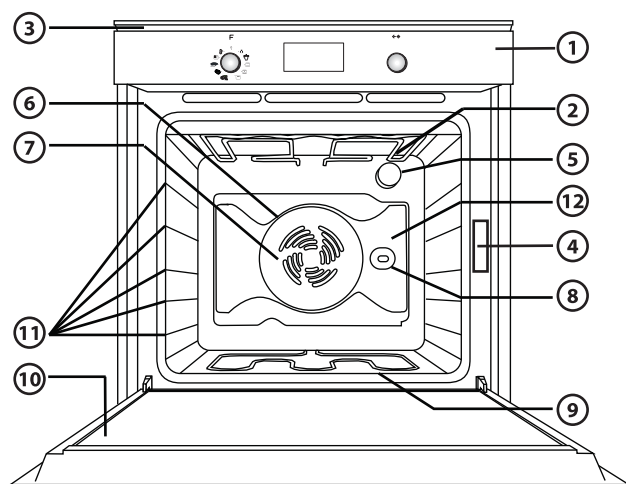
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan som används i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns att köpa av vår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

### VIKTIGT:

- **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 (dolt)
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. Placering av hyllor/galler (höjdnivå visas på ugnens front)
12. Panel

### **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.
- När ugnsluckan öppnas under tillagning stängs värmeelementen av.

### **MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR**

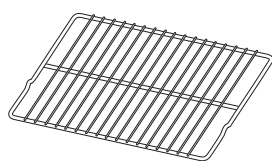


Fig.A

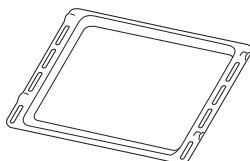


Fig.B

**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.

**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 långpanna och bakplåt, ska föras in med upphöjningen på den raka delen "B" riktad uppåt (Fig.2).

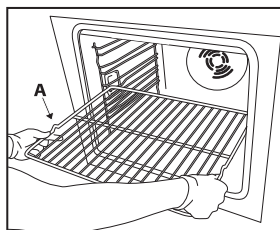


Fig.1

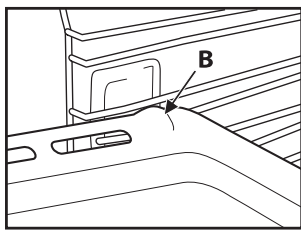
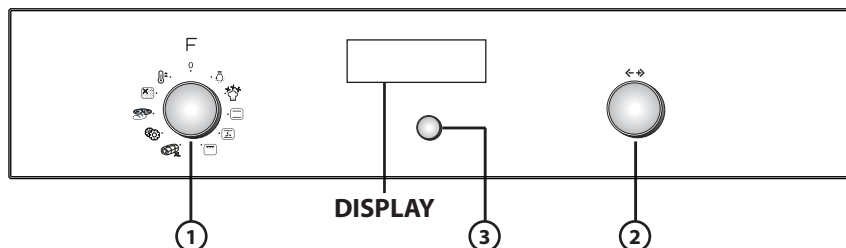


Fig.2

## **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
3. **KNAPP FÖR ATT VÄLJA/BEKRÄFTA**

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

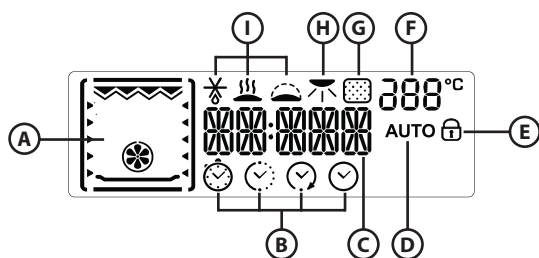
### **LISTA PÅ FUNKTIONER**

Starta ugnen genom att vrida funktionsratten till valfritt läge. På displayen visas funktioner eller funktionernas undermenyer.

Undermenyerna är tillgängliga och kan väljas genom att vrida funktionsratten till funktionerna GRILL, SPECIALFUNKTIONER, INSTÄLLNINGAR, BRÖD/PIZZA och AUTOMATISK UGNSRENGÖRING.

**OBSERVERA:** för en lista med beskrivningar av funktionerna, se tabellen på sidan page 15.

### **BESKRIVNING AV DISPLAYEN**



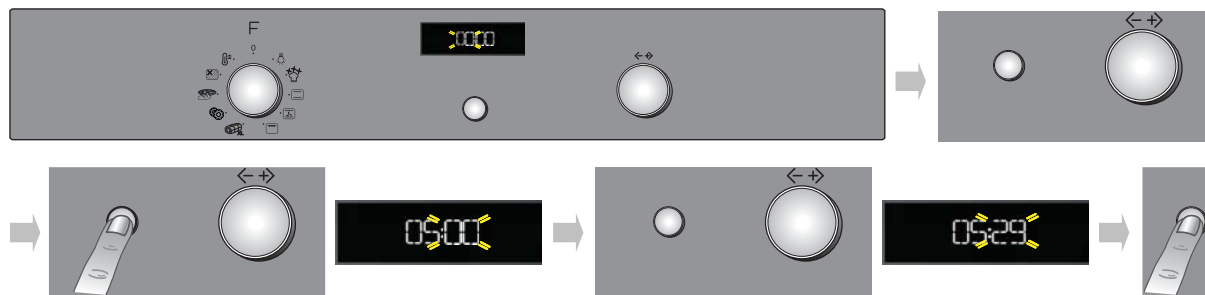
- A. Visning av värmeelementen som är aktiva för de olika funktionerna
- B. Symboler för hantering av tid: timer, tillagningstid, koksluttid, klockslag
- C. Information om vald funktion
- D. Automatisk funktion BRÖD/PIZZA vald
- E. Indikation om låst ugnslucka under automatisk rengöring (pyrolysis)
- F. Temperatur i ugnen
- G. Pyrolysfunktion
- H. Bryning
- I. Specialfunktioner: Upptining, Varmhållning, Jäsning

## 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

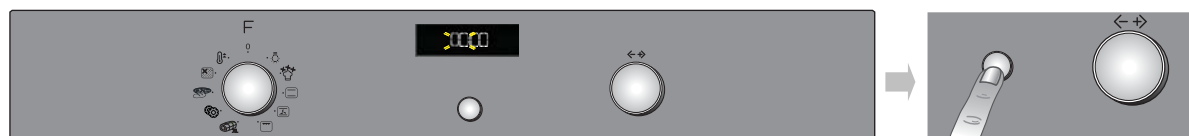


När språket har angetts måste klockan ställas in. På displayen blinkar de två siffrorna för timmar.

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).

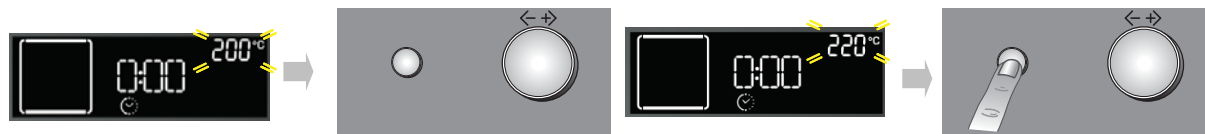
## VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



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.

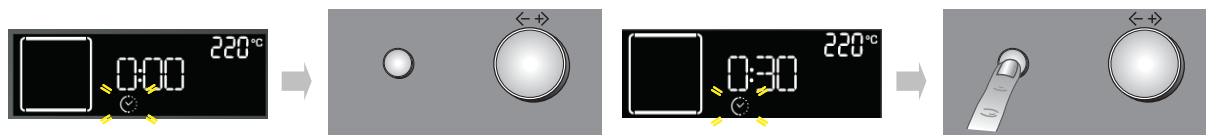
## SNABBUPPVÄRMNING



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, och sedan stänga av ugnen 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.

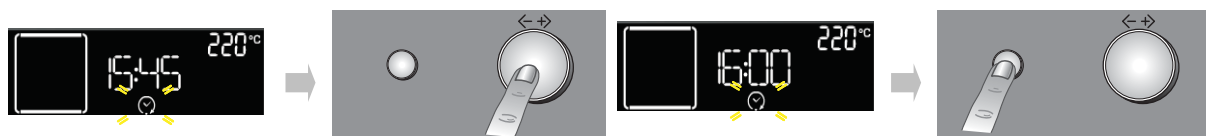
## INSTÄLLNING AV AVSTÄNGNINGSTID/FÖRDRÖJD START

**VIKTIGT: Denna inställning kan ej aktiveras tillsammans med följande funktioner: SNABBUPPVÄRMNING, 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.**

Koksluttiden kan ställas in genom att fördröja påslagningen av ugnen till högst 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.

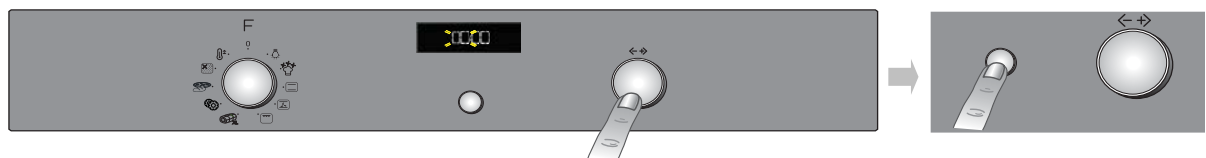
Efter att ha ställt in tillagningstiden visas dess sluttid på displayen (t.ex. 15:45) och symbolen (✓) blinkar.



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



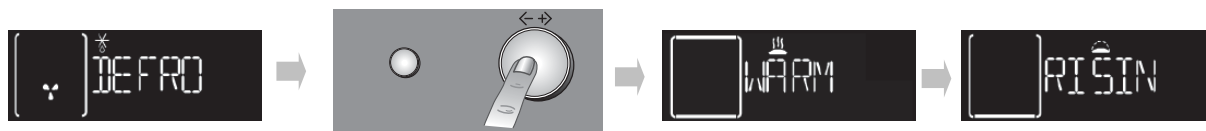
Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd och är utmärkt för att kontrollera koktid för t.ex. pasta. Maximal inställbar tid är 23 timmar och 59 minuter.

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.

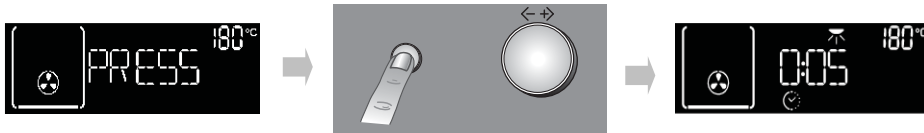
För att leta upp, välja och starta en av dessa funktioner, gör så här:



1. Vrid funktionsratten till symbolen (☼): På displayen visas texten "UPPTINING" och motsvarande symbol.
2. Vrid navigationsratten för att rulla igenom funktionslistan: DEFROST (upptining), KEEP WARM (varmhållning), RISING (jäsning).
3. Tryck på knappen ③ för att bekräfta.

## **BRYNA**

Mot slutet av tillagningstiden visas möjlighet att bryna maträtten, beroende på inställd funktion. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.



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

## **VAL AV FUNKTIONEN BRÖD/PIZZA**

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

### **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 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.

## INSTÄLLNINGAR

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

### **Språk**

1. Vrid på "navigationsratten" tills du ser "LANGUAGE" (språk).
2. Tryck på knappen ③ för att ta fram inställningen.
3. Vrid "navigationsratten" för att välja önskat språk och bekräfta med knappen ③.

### **Klocka**

Vrid navigationsratten tills du ser "CLOCK" (klocka). För att ändra klockslag, se föregående avsnitt (STÄLLA KLOCKAN).

### **Eco**

Med ECO-läget aktiverat (PÅ) minskar displayen ljusstyrkan som visar tiden när ugnen är i standbyläge efter 3 minuter. Dessutom inaktiveras ugnsutrymmets lampa under tillagning. För att visa informationen på displayen och tända lampan igen, tryck på knappen ③ eller vrid en av rattarna.

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

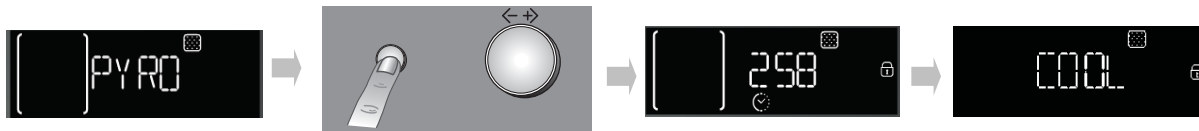
### **Ljusstyrka**

För att ändra ljusstyrkan på displayen:

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

## **AUTOMATISK RENGÖRING AV UGNEN**

För en beskrivning av denna funktion, se avsnittet RENGÖRING och funktionstabellen på sidan page 15.



Gör så här för att starta automatisk rengöring (pyrolys):

1. Vrid funktionsratten till symbolen : texten PYRO visas på displayen.
  2. Tryck på knappen ③ för att bekräfta ditt val och starta pyrolysrengöringen.
- Vrid navigationsratten för att välja ECO pyrolysrengöring: på displayen visas texten ECO nere till höger. Tryck på knappen ③ för att starta det korta programmet.

Under pyrolysrengöringen är luckan automatiskt spärrad och symbolen  visas på displayen. Luckan förblir spärrad även efter rengöringen: Texten "COOL" (kyler ned) visas på displayen för att indikera att ugnen håller på att kylas ned. När ugnen kylts ned till en säker temperatur släcks symbolen  och displayen visar "END" (slut).

**OBSERVERA:** Om ugnsluckans automatiska låssystem inte fungerar som det ska visas symbolen  på displayen. Om luckan förblir låst p.g.a. ett fel i låssystemet visas symbolen  tillsammans med texten "DOOR LATCHED" (lucka låst). Ring kundservice.

# TABELL MED BESKRIVNING AV UGNSFUNKTIONER

| FUNKTIONSRATT                                                                       |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>AV</b>                                                                                                | För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>LAMPA</b>                                                                                             | För att tända/släcka ugnens innerbelysning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | <b>SPECIALFUNKTIONER</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                     | <br><b>UPPTINING</b>    | För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                     | <br><b>VARMHÅLLNING</b> | För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65°.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     | <br><b>JÄSNING</b>      | För optimal jäsning av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 40°C. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.                                                                                                                                                                                                    |
|    | <b>ÖVER- OCH UNDERVÄRME</b>                                                                              | För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du ställer in maten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | <b>ÖVER- OCH UNDERVÄRME &amp; FLÄKT</b>                                                                  | 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 ugnsfalsen för tillagning på en enda fals och den 1:a och 3:e för tillagning på två falsar. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.                                                              |
|                                                                                     | <b>SVAG ÖVER/ UNDER &amp; FLÄKT</b>                                                                      | För att laga mat som kräver medel/låg tillagningstemperatur på högst två ugnsfalsar. Denna funktion används för en försiktig och långsam tillagning på två nivåer utan att behöva växla läge på maträtterna under tillagningen. Använd den 2:a ugnsfalsen för tillagning på en enda fals och den 1:a och 4:e för tillagning på två falsar. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.                                          |
|  | <b>GRILL</b>                                                                                             | 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.                                                       |
|                                                                                     | <b>TURBO GRILL</b>                                                                                       | 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. |
|  | <b>MAXI COOKING</b>                                                                                      | För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 3:e falsen beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte värma upp ugnen. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.                                                                                                                                                 |
|  | <b>INSTÄLLNINGAR</b>                                                                                     | För att ändra displayens inställningar (klocka, ljusstyrka på displayen, volym på ljudsignal, energibesparing).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| FUNKTIONSRATT                                                                     |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>BRÖD/PIZZA</b>                   | 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 förvärmst ugnen.                                                                                             |
|  | <b>AUTOMATISK<br/>UGNSRENGÖRING</b> | För att ta bort stänk från maträtterna med hjälp av en högttemperaturscykel (cirka 500°C). Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: ett komplett rengöringsprogram (PYRO), och ett kortare rengöringsprogram (ECO). Vi råder till att bara köra det kompletta rengöringsprogrammet när ugnen är mycket smutsig och det kortare programmet om funktionen används regelbundet. |
|  | <b>SNABBUPPVÄRMN<br/>ING</b>        | Används för att snabbt värma upp ugnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

# TILLAGNINGSTABELL

| Recept              | Funktion                                                                                       | Förvärmning | Ugnsfals (nedifrån) | Temp. (°C) | Tid (min) | Tillbehör och anmärkningar                                       |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|------------|-----------|------------------------------------------------------------------|
| Sockerkakor         |               | Ja          | 2                   | 160-180    | 30-90     | Tårtform på galler                                               |
|                     | <br>SVAG      | Ja          | 1-4                 | 160-180    | 30-90     | Ugnsfals 4: tårtform på galler                                   |
|                     |                                                                                                |             |                     |            |           | Ugnsfals 1: tårtform på galler                                   |
| Fyllda tårtor       |               | Ja          | 2                   | 160-200    | 30-85     | Långpanna/bakplåt eller kakform på galler                        |
|                     | <br>SVAG      | Ja          | 1-3                 | 160-200    | 35-90     | Ugnsfals 3: form på galler (byt nivå efter halva tiden)          |
|                     |                                                                                                |             |                     |            |           | Ugnsfals 1: tårtform på galler                                   |
| Småkakor            |               | Ja          | 2                   | 170-180    | 15-45     | Långpanna/bakplåt                                                |
|                     | <br>SVAG      | Ja          | 1-4                 | 160-170    | 20-45     | Ugnsfals 4: galler                                               |
|                     |                                                                                                |             |                     |            |           | Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt                                    |
| Petit-chouer        |               | Ja          | 2                   | 180-200    | 30-40     | Långpanna/bakplåt                                                |
|                     | <br>SVAG    | Ja          | 1-4                 | 180-190    | 35-45     | Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler                              |
|                     |                                                                                                |             |                     |            |           | Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt                                    |
| Maränger            |             | Ja          | 2                   | 90         | 110-150   | Långpanna/bakplåt                                                |
|                     | <br>SVAG    | Ja          | 1-4                 | 90         | 130-150   | Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler                              |
|                     |                                                                                                |             |                     |            |           | Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt                                    |
| Bröd/Pizza/Focaccia |             | Ja          | 2                   | 190-250    | 15-50     | Långpanna/bakplåt                                                |
|                     | <br>SVAG    | Ja          | 1-3                 | 190-250    | 25-45     | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler (byt nivå efter halva tiden) |
|                     |                                                                                                |             |                     |            |           | Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt                                    |
| BRÖD                | <br>(BRÖD)  | Ja          | 2                   | 180-220    | 30-50     | Långpanna/bakplåt eller galler                                   |
| Pizza               | <br>(Pizza) | Ja          | 2                   | 220-250    | 15-30     | Långpanna/bakplåt                                                |
| Fryst pizza         |             | Ja          | 2                   | 250        | 10-15     | Långpanna/bakplåt eller galler                                   |
|                     | <br>SVAG    | Ja          | 1-3                 | 250        | 10-20     | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler (byt nivå efter halva tiden) |
|                     |                                                                                                |             |                     |            |           | Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt                                    |

| Recept                                            | Funktion                                                                            | Förvärmning | Ugnsfals (nedifrån) | Temp. (°C)        | Tid (min) | Tillbehör och anmärkningar                                                                         |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|-------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pajer (grönsakspajer, quiche)                     |    | Ja          | 2                   | 180-190           | 40-55     | Tårtform på galler                                                                                 |
|                                                   |    | Ja          | 1-3                 | 180-190           | 40-55     | Ugnsfals 3: form på galler (byt nivå efter halva tiden)                                            |
|                                                   |                                                                                     |             |                     |                   |           | Ugnsfals 1: tårtform på galler                                                                     |
| Vol-au-vent/Mördegbakning                         |    | Ja          | 2                   | 190-200           | 20-30     | Långpanna/bakplåt                                                                                  |
|                                                   |    | Ja          | 1-4                 | 180-190           | 20-40     | Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler                                                                |
|                                                   | SVAG                                                                                |             |                     |                   |           | Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt                                                                      |
| Lasagne / ugnsbakad pasta / canneloni / pudding   |    | Ja          | 2                   | 190-200           | 45-65     | Långpanna eller ugnsfast form på galler                                                            |
| Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg                          |    | Ja          | 2                   | 190-200           | 70-100    | Långpanna eller ugnsfast form på galler                                                            |
| 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                   | 180-200           | 50-60     | Ugnsfast form på galler                                                                            |
| Rostat bröd                                       |  | -           | 4                   | Hög (3)           | 2-5       | Galler                                                                                             |
| Fiskfiléer/Stekar                                 |  | -           | 4                   | Medelhög (2)      | 20-35     | Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)                                                        |
|                                                   |                                                                                     |             |                     |                   |           | Ugnsfals 3: långpanna med vatten                                                                   |
| Korv/Grillspett/Revbensspjäll/Hamburgare          |  | -           | 4                   | Medel - hög (2-3) | 15-40     | Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)                                                        |
|                                                   |                                                                                     |             |                     |                   |           | Ugnsfals 3: långpanna med vatten                                                                   |
| Grillad kyckling 1-1,3 kg                         |  | -           | 2                   | Medelhög (2)      | 50-65     | Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden)<br>Ugnsfals 1: långpanna med vatten |
|                                                   |                                                                                     | -           | 2                   | Hög (3)           | 60-80     | Ugnsfals 2: roterande grillspett (finns på vissa modeller)<br>Ugnsfals 1: långpanna med vatten     |
| Rostbiff blodig 1kg                               |  | -           | 2                   | Medelhög (2)      | 35-45     | Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)                              |

| Recept                | Funktion                                                                                   | Förvärmning | Ugnsfals (nedifrån) | Temp. (°C)   | Tid (min) | Tillbehör och anmärkningar                                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|--------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Lammlägg/Fläsklägg    |           | -           | 2                   | Medelhög (2) | 60-90     | Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt) |
| Ugnsbakad potatis     |           | -           | 2                   | Medelhög (2) | 45-55     | Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)                       |
| Gratinerade grönsaker |           | -           | 2                   | Hög (3)      | 10-15     | Ugnsfast form på galler                                                               |
| Lasagne och kött      |           | Ja          | 1-3                 | 200          | 50-100    | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)     |
|                       |                                                                                            |             |                     |              |           | Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler                                   |
| Kött och potatis      |           | Ja          | 1-3                 | 200          | 45-100    | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)     |
|                       |                                                                                            |             |                     |              |           | Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler                                   |
| Fisk och grönsaker    | <br>SVAG | Ja          | 1-4                 | 180          | 30-50     | Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler                                                   |
|                       |                                                                                            |             |                     |              |           | Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler                                   |

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

| Recept                      | Funktion                                                                            | Förvärmning | Ugnsfals (nedifrån) | Temp. (°C) | Tid (min) | Tillbehör och anmärkningar                              |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|------------|-----------|---------------------------------------------------------|
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2 |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| Mördegskakor                |    | Ja          | 2                   | 170        | 15-25     | Långpanna/bakplåt                                       |
|                             |    | Ja          | 1-3                 | 160        | 20-30     | Ugnsfals 3: bakplåt (byt nivå efter halva tiden)        |
|                             |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3 |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| Småkakor                    |    | Ja          | 2                   | 170        | 20-30     | Långpanna/bakplåt                                       |
|                             |    | Ja          | 1-3                 | 160        | 25-35     | Ugnsfals 3: bakplåt (byt nivå efter halva tiden)        |
|                             |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1 |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| Sockerkaka utan fett        |    | Ja          | 2                   | 170        | 35-45     | Tårtform på galler                                      |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2 |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| Två äppelpajer              |    | Ja          | 2                   | 185        | 60-75     | Tårtform på galler                                      |
|                             |    | Ja          | 1-3                 | 175        | 65-75     | Ugnsfals 3: form på galler (byt nivå efter halva tiden) |
|                             |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.2   |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| Rostat bröd*                |   | -           | 4                   | Hög (3)    | 3-5       | Galler                                                  |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3   |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| Hamburgare*                 |  | -           | 4                   | Hög (3)    | 30-40     | 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        | 30-40     | Långpanna/bakplåt                                       |
|                             |  | Ja          | 1-3                 | 160        | 50-60     | Ugnsfals 3: bakplåt (byt nivå efter halva tiden)        |
|                             |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| DIN 3360-12:07 § 6.6        |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| Fläskstek                   |  | -           | 2                   | 170        | 110-150   | Ugnsfals 2: Långpanna                                   |
| DIN 3360-12:07 bilaga C     |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |
| Tårta                       |  | Ja          | 2                   | 170        | 35-45     | Långpanna/bakplåt                                       |
|                             |  | Ja          | 1-3                 | 170        | 40-50     | Ugnsfals 3: bakplåt (byt nivå efter halva tiden)        |
|                             |                                                                                     |             |                     |            |           |                                                         |

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Vi rekommenderar att använda den andra falsen för tillagning på en nivå med varmluft och samma temperatur som föreslås för tillagning med "ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT" (över/under & fläkt) på flera nivåer.

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

**Indikeringarna 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.

## RÅD OCH FÖRSLAG

### Hur du ska läsa 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, förutom förvärmning (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 former i mörk metall om möjligt. Det går även att använda former och tillbehör i pyrex-glas 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 skall placeras.

### Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "CONVECTION BAKE" (över/under & fläkt) 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.

### 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 teflonformer 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 fuktiga fyllningar (ostkaka eller fruktpajer), använd funktionen "ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT" (över/under & fläkt). Om bakverkets botten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlur eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

### Kött

- Använd alla slags ugnsfasta former eller pyrexformer 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 köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter 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.

### Jäsningssfunktion

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.