

## VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Dessa anvisningar finns även på webbplatsen: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG**

Den här instruktionsboken innehåller viktiga säkerhetsvarningar, som även återfinns även på själva apparaten. Läs dessa och följ alltid råden.



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar föregås av farosymbolen och följande ord:



**FARA**

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



**VARNING**

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

- Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation.
- Apparaten ska alltid vara skild från elnätet innan installation av apparaten 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 rekommenderas i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en flerpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med en stickkontakt.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Om induktionsplattans yta är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).

- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex.: värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att ingen vidrör värmeelementen. Barn (0–8 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, kan använda apparaten under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten kan användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska 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 kontakt med trasor eller andra brännbara material tills apparatens komponenter har svalnat helt.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du öppnar helt. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda behållare i apparaten. Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.
- Fett och oljor kan lätt fatta eld i ett överhettat tillstånd. Övervaka tillagningen 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. Dessa alkoholångor kan fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startas (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Under och efter pyrolysurengöringen 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 lampan byts för att inte riskera att utsätta dig själv eller andra för elektriska stötar.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärl (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

### **Kassering av hushållsapparater**

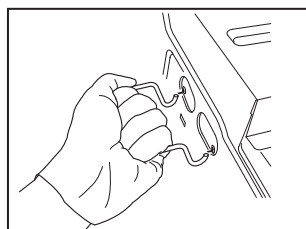
- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Klipp av strömkabeln innan du kasserar apparaten.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, kontakta de lokala myndigheterna, den lokala sophanteringstjänsten eller butiken där produkten inhandlades.

## **INSTALLATION**

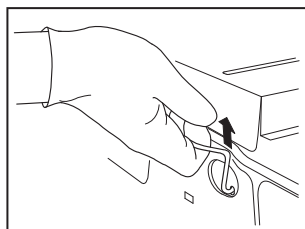
När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan går att stänga ordentligt. Vid problem, kontakta återförsäljaren eller närmaste kundservice. För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att ugnen inte tas upp från sitt emballage förrän den ska installeras.

Använd handtaget i tillbehörspaketet när du ska flytta ugnen.

1. Sätt fast handtaget i hålen på sidorna (figur 1).
2. Lyft handtaget enligt figur 2.



Figur 1



Figur 2

## **FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET**

- Köksskåpen som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du sätter ugnen på plats och avlägsna noggrant allt sågspån och damm.
- Den undre delen av apparaten får inte vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen inte blockeras.

## **ANSLUTNING TILL ELNÄT (endast på vissa modeller)**

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

- Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) ska endast utföras av kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Ugnen är programmerad för strömabsorption över 2,5 kW (indikeras med "HÖG" i inställningarna), vilket är jämförbart med hushållsel över 3 kW. Om hushållselen har lägre strömförsörjning måste inställningen sänkas ("LÅG" i inställningarna). Tabellen nedan visar rekommenderad inställning av strömförsörjning för olika länder.

Land	Inställning
Tyskland	Hög
Spanien	Låg
Finland	Hög
Frankrike	Hög
Italien	Låg
Nederländerna	Hög
Norge	Hög
Sverige	Hög
Storbritannien	Låg
Belgien	Hög

## **ALLMÄNNA RÅD**

### **Före första användningstillfället:**

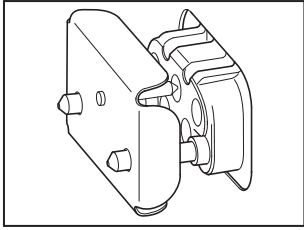
- Ta bort pappskydd, plastfilm och etiketter på tillbehören, induktionsplatta och kokkärl.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Placera induktionsplattan på den 3:e ugnsfalsen och koppla in den. Placera kokkärlet på induktionsplattan och fyll det med 200 g vatten. Välj funktionen "Ytavslutning" och låt ugnen vara påslagen i cirka en timme så att lukt och ånga från isoleringsmaterial och skyddsfett elimineras.

### **Under användning:**

- Lägg aldrig tunga föremål på ugnsluckan eftersom den då kan skadas.
- Häng inte på luckan och häng inte föremål på luckhandtaget.
- Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.
- Häll aldrig vatten inuti en het ugn. Detta kan skada emaljen.
- Dra aldrig kokkärl över botten. 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".
- Häll aldrig vatten på induktionsplattan när den är isatt i ugnen eller när den är het. Detta kan skada glaset eller emaljen.
- Var försiktig när du sätter i och tar ur induktionsplattan för att förhindra oavsiktlig skada på glaset och/eller kontakten.
- Ta ut induktionsplattan ur ugnen innan ugnen används i standardläge (utan induktion). Induktionsplattan kan skadas om den lämnas kvar.

## **Efter användning:**

- Låt induktionsplattan svalna innan den tas ur ugnen för rengöring. Tänk på att skydda eluttaget med det medföljande locket när induktionsplattan tas ur ugnen för att förhindra ansamling av smuts i uttaget (figur 1).




Figur 1

## **MILJÖSKYDDSRÅD**

### **Kassering av emballagematerialet**

Emballagematerialet är 100 % återvinningsbart, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Sortera därför emballagematerialet och kassera det enligt gällande regler.

### **Kassering av produkten**

- Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2012/19/EG avseende elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa att produkten kasseras korrekt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och hälsa, vilka annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- Symbolen  på apparaten och på medföljande dokument visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan ska lämnas in på miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

### **Energispartips**

- Förvärm ugnen endast om detta rekommenderas enligt tillagningstabellen eller om receptet kräver det. Induktionsfunktionerna kräver inte förvärmning.
- Använd det medföljande kokkärlet vid tillagning i induktionsläge. Kärlet är utformat för maximal energibesparing.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnformar och bakplåtar, eftersom de absorberar värme bättre än andra kokkärl.
- När ugnen används i standardläge (utan induktion), stäng av ugnen 10–15 minuter innan den inställda tillagningstiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

## **FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE C E**

- Denna ugn, vilken är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, följer den europeiska förordningen (C E) 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.
- Apparaten uppfyller miljökriterierna i de europeiska förordningarna nr 65/2014 och 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

## **FELSÖKNING**

### **Ugnen fungerar inte:**

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

### **Programmeringsfunktionen fungerar inte:**

- Om displayen visar "F" följt av ett nummer: Kontakta närmaste kundtjänst. Uppge numret som följer bokstaven "F".

### **Induktionsplattan fungerar inte:**

- Induktionsplattan får bara användas på den 3:e ugnsfalsen. Kontrollera att den sitter på plats och är helt isatt i eluttaget.
- Stäng av ugnen och sätt på den igen. Kontrollera om felet kvarstår.

## KUNDTJÄNST

### Innan du kontaktar kundtjänst:

1. Försök 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 ugnsmodell,
- servicenumret (dvs. numret efter ordet "Service" på typskylten) 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 (garanterar att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

## RENGÖRING

- ! VARNING**
- Använd aldrig högtryckstvätt med ångstråle vid rengöring.
  - Utför rengöring endast då apparaten har svalnat.
  - 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.**

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

### Ugnens insida: STARCLEAN™-rengöring



**VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Använd inte slipande svamp, metallskrapa eller stålull av annan typ än den medföljande svampen. De emaljerade ytorna kan skadas. Rengör luckans glas med en mjuk svamp.**

Ugnsutrymmet är belagt med specialemalj (nickelfri) och kan enkelt rengöras med vatten och medföljande cellulosaduk. Cellulosaduken är tvättbar och kan användas tills den är utsliten. Nya dukar kan beställas från kuntjänst. Vi rekommenderar inte att duken tvättas i tvättmaskin och torkas i torktumlare.

### STARCLEAN™-rengöring

Håll ugnen i gott skick genom att utföra **STARCLEAN™**-rengöring efter varje användningstillfälle.

Åtgärden tar 35 minuter inklusive avsvälning och måste utföras enligt stegen nedan:

1. Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Fukta den medföljande cellulosaduken under rinnande vatten och vrid ur den så att den inte droppar.
3. Öppna ugnsluckan och ta ur alla emaljttillbehör.
4. Täck hela botten med cellulosaduken.
5. Sprid ut 350 ml vatten jämnt över duken. Mindre eller större mängd vatten kan försämra rengöringen.
6. Stäng ugnsluckan.
7. Vrid funktionsratten till symbolen . Texten **STARCLEAN™** visas på displayen.
8. Tryck på knappen  för att bekräfta valet och starta rengöringen. Öppna inte luckan under rengöringen för att förhindra att ånga släpps ut.
9. Ta ut cellulosaduken när rengöringen är klar och torka bort eventuellt vatten från ugnen.
10. Rengör sedan ugnen med den medföljande svampen fuktad i hett vatten. Om du väntar mer än 15 minuter kan rengöringen försämrats.

### Hårt sittande smuts

Avlägsna hårt sittande smuts genom att upprepa STARCLEAN™-rengöringen och tillsätta ett par droppar neutralt diskmedel under rengöringen.

### Rengöra insidan av glaset

Insidan av ugnsluckans glas har en specialbeläggning som underlättar rengöring.

Håll glaset i gott skick genom att rengöra det med vatten och en mjuk svamp efter varje STARCLEAN™-rengöring.

Tillsätt ett par droppar neutralt diskmedel i vattnet för att avlägsna fettfläckar.

### ANMÄRKNINGAR:

- Ugnsluckan kan tas bort för att underlätta rengöring (se UNDERHÅLL).
- Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (endast på vissa modeller) för rengöring av taket inuti apparaten (se UNDERHÅLL).
- **Under lång tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. Torka med en trasa eller svamp när ugnen har svalnat.**

### Tillbehör:

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

### Induktionsplatta:

- När induktionsplattan inte längre är het, rengör ugn eller häll med svamp och lämpligt flytande rengöringsmedel. Diska inte induktionsplattan i diskmaskin.

### Inbyggt eluttag:

- Avlägsna metallskyddet från kontakten och rengör kontakten med en fuktig trasa. Använd inte metallskrapa och/eller andra vassa redskap.

### Kokkärl:

- Kan diskas i diskmaskin. Använd annars en mjuk svamp och ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

## UNDERHÅLL

### ! VARNING

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

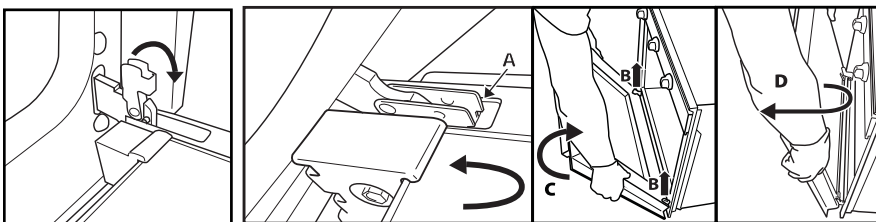
## AVLÄGSNA UGNSLUCKAN

### Gör så här för att ta av luckan:

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



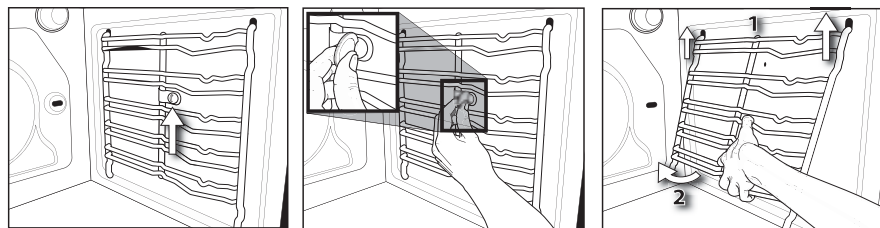
Figur 1

Figur 2

## **AVLÄGSNA GUIDESKENORNA**

Guideskenorna sitter fast med två skruvar (figur 1).

1. Avlägsna skruvarna och brickorna till höger och vänster med hjälp av ett mynt eller verktyg.
2. Ta ut skenorna genom att lyfta dem (1) och vrida dem (2) enligt figur 3.



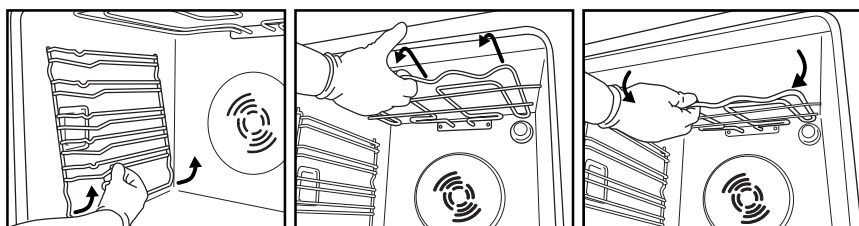
Figur 1

Figur 2

Figur 3

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

1. Avlägsna tillbehörens guideskenor (figur 4).
2. Dra ut elementet (figur 5) något och sänk det (figur 6).
3. Sätt tillbaka elementet genom att lyfta det, dra det något mot dig och se till att det vilar i sidostöden.



Figur 4

Figur 5

Figur 6

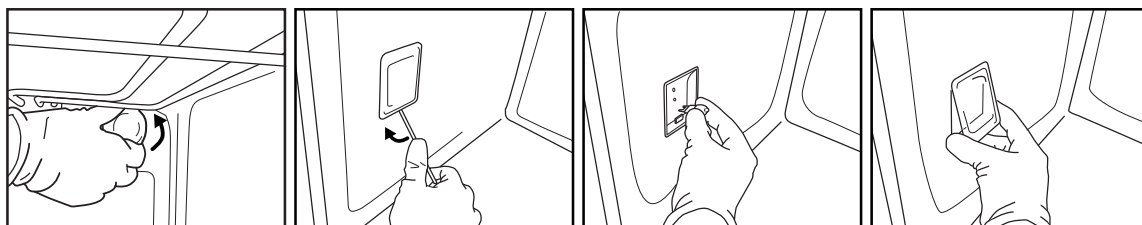
## **BYTA LAMPAN**

**Gör så här för att byta den bakre ugnslampan** (beroende på modell):

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva ur lampskyddet (figur 7), byt glödlampan (se anmärkning om typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet.
3. Återanslut ugnen till elnätet.

**Gör så här för att byta sidolampan** (beroende på modell):

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Avlägsna guideskenorna om sådana finns (figur 4).
3. Bänd lampskyddet utåt med en skruvmejsel tills du kan ta loss det (figur 8).
4. Byt glödlampan (se anmärkning om typ av lampa) (figur 9).
5. Sätt tillbaka lampskyddet och tryck på det med kraft så att det sätts på plats (figur 10).
6. Sätt tillbaka guideskenorna.
7. Återanslut ugnen till elnätet.



Figur 7

Figur 8

Figur 9

Figur 10

### **OBS:**

- Använd endast glödlampor 25–40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20–40 W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan i apparaten är särskilt utformad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lampor kan beställas hos vår kundtjänst.

### **VIKTIGT:**

- **Hantera inte halogenlampor med bara händer, eftersom de kan förstöras av fingeravtryck.**
- **Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.**

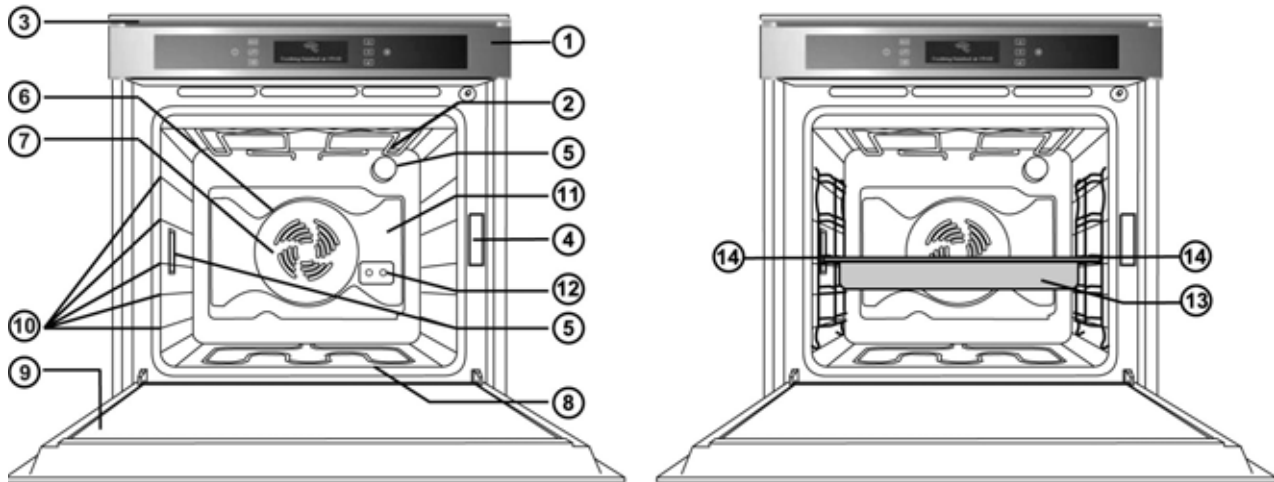


## BRUKSANVISNING

### FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION

Induktionsugnen är utrustad med ett eluttag på den bakre väggen för att strömsätta värmeelementet inuti induktionsplattan efter inkoppling.

Induktionsplattan är utformad för att kombineras med det kokkärl som medföljer ugnen. Du kan få högre tillagningskapacitet och lägre energiförbrukning om du använder det medföljande kokkärlet tillsammans med induktionsplattan.

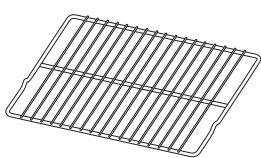


1. Kontrollpanel
2. Övre ugnselement/grillelement
3. Kylfläkt (dolt)
4. Typskylt (får inte avlägsnas)
5. Lampor
6. Runt ugnselement (dolt)
7. Fläkt
8. Nedre ugnselement (dolt)
9. Lucka
10. Placering av hyllor/galler (höjdnivå visas på ugnens front)
11. Panel
12. Eluttag (inuti ugnen)
13. Induktionsplatta
14. Placering av induktionsplatta

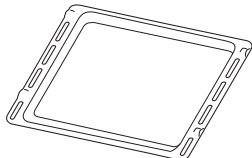
#### OBS:

- Under tillagning kan fläkten slås på och av för att minska energiförbrukningen.
- När tillagningen är klar och ugnen har stängts av kan kylfläkten fortsätta gå en stund.
- Om du öppnar ugnsluckan under tillagning inaktiveras värmeelementen.

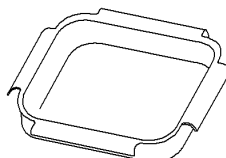
### MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR



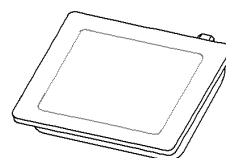
Figur A



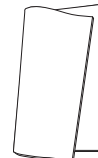
Figur B



Figur C



Figur D



Figur E

- A. GALLER:** Kan användas för grillning eller som underlag för grytor, pajformar och andra ugnsfasta kokkärl.
- B. LÅNGPANNA:** Kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller användas som långpanna för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia osv.
- C. KOKKÄRL:** Kokkärlet är utformat för att användas med induktionsplattan och ska placeras på märkena på induktionsplattans glas.
- D. INDUKTIONSPLATTA:** Ska endast användas i induktionsläge. Placera plattan på den 3:e ugnsfalsen och kontrollera att kontakten är helt isatt i uttaget (se "Placering av galler och andra tillbehör i ugnen").
- E. CELLULOSADUK:** Ska användas vid STARCLEAN™-rengöring.  
**VIKTIGT:** Använd endast den medföljande cellulosaduken.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

## **EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR**

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

## **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).

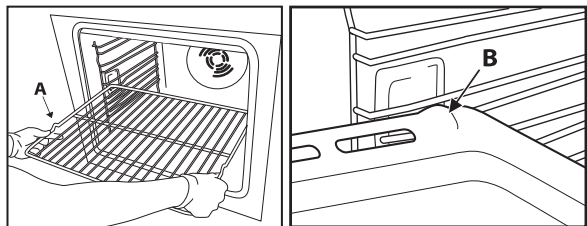
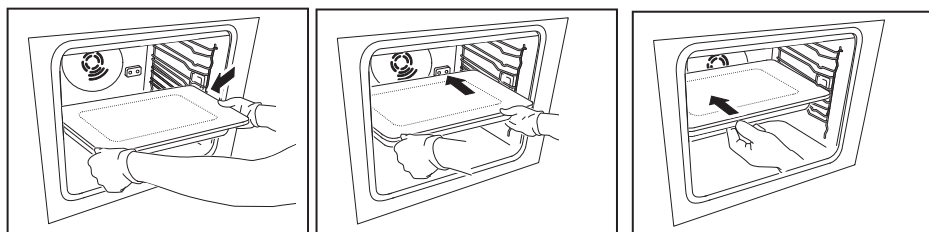


Fig.1

Fig.2

## **INDUKTIONSPLATTA:**

Induktionsplattan måste sättas in på den 3:e ugnsfalsen så att den kan anslutas i uttaget.



Figur 1

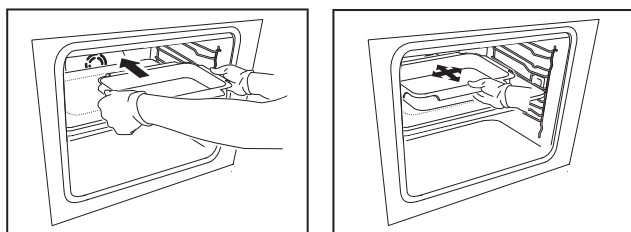
Figur 2

Figur 3

1. Sätt induktionsplattan på plats på den 3:e ugnsfalsen med båda händerna (figur 1).
2. Skjut in induktionsplattan mot kontakten med båda händerna (figur 2).
3. Försäkra dig om att kontakten är helt isatt genom att skjuta in induktionsplattan så långt det går (figur 3).

## **KOKKÄRL:**

Placera kokkärlet på induktionsplattan så att kärlets undersida är placerad inom de rektangulära märkena på induktionsplattans glas.



Figur 4

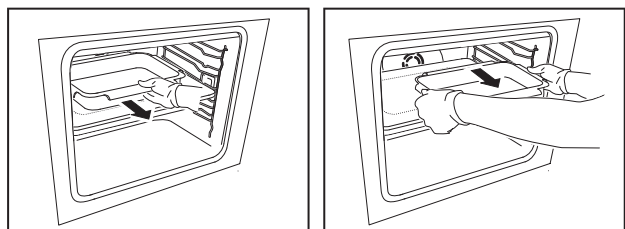
Figur 5

1. Placera kokkärlet på induktionsplattan med båda händerna (figur 4).
2. Placera kokkärlet mitt emellan märkena på glaset (figur 5).

## **UTTAGNING AV KOKKÄRL OCH INDUKTIONSPLATTA**

### **UTTAGNING AV KOKKÄRLET:**

**VIKTIGT:** Kokkärlet kan bli mycket hett. Använd alltid grytlappar när du hanterar det.



Figur 1

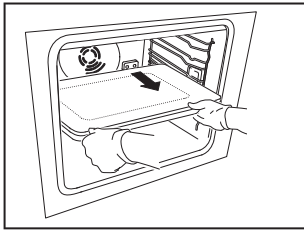
Figur 2

1. Ta tag i det främre handtaget med båda händerna och dra ut kokkärlet något (figur 1).
2. Ta sedan tag i de två sidohandtagen för att dra ut det helt (figur 2).

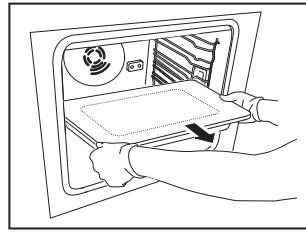
## **UTTAGNING AV INDUKTIONSPLATTAN:**

**VIKTIGT:** Induktionsplattan sitter fast i uttaget för att säkerställa god elförsörjning, och kräver viss kraft för att kopplas ur. Avlägsna inte induktionsplattan när kokkärlet eller något annat tillbehör har placerats i ugnen.

Använd alltid grytlappar när induktionsplattan och/eller ugnen är het.



Figur 3



Figur 4

1. Ta tag i induktionsplattan med båda händerna och ta ut den. Det kan krävas viss kraft för att lossa plattan från uttaget (figur 3).
2. Ta ut induktionsplattan med båda händerna och lägg undan den. Undvik stötar som kan skada glaset eller kontakten (figur 4).

## **BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN**



**TOUCHKNAPPAR:** Vidrör knappsymbolerna lätt (du behöver inte trycka hårt).

ⓘ på/av (när du trycker på på/av-knappen för att stänga av ugnen hörs en ljudsignal – ljudsignalfunktionen kan inte inaktiveras).

MENU för att öppna huvudmenyn eller gå tillbaka till startdisplayen

☰ för att öppna induktionsmenyn

⏪ för att gå tillbaka till föregående display

▲ ▼ för att bläddra bland funktioner/val och reglera förinställda värden

☑ för att välja och bekräfta inställningar

▶ för att starta tillagning

## **FUNKTIONSLISTA**

Starta ugnen och tryck på knappen ⓘ. Displayen visar följande indikation.

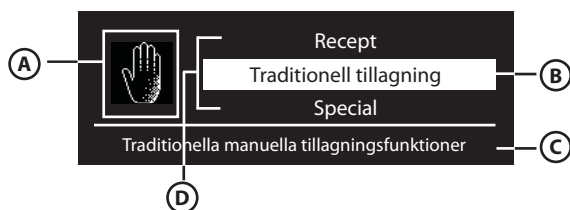


Tryck på valfri knapp för att stänga meddelandet.

**OBS:** Induktionsvarningen kan inaktiveras/aktiveras på menyn Inställningar.

Induktionsvarningen visas inte om induktionsplattan redan sitter på plats när ugnen startas.

När du har stängt induktionsvarningen visas följande indikationer:



A. Symbol för markerad funktion

B. Välj den markerade funktionen genom att trycka på ☑

C. Beskrivning av markerad funktion

## D. Ytterligare information

### INFORMATION OM FUNKTIONEN

Välj önskad funktion och tryck på knappen . Displayen visar ytterligare alternativ och information om den valda funktionen.



Förflytta dig mellan de olika zonerna med knapparna och . Markören flyttas till inställningarna enligt ordningen ovan. Tryck på för att välja värde. Ändra värdet genom att trycka på och bekräfta med .

**OBS:** Bara zon 3 och 4 kan ställas in i induktionsläget.

### FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET – VAL AV SPRÅK OCH INSTÄLLNING AV KLOCKA

För att kunna använda ugnen korrekt ska du ställa in språk och klocka första gången du använder den. Gör så här:

1. Tryck på . Displayen visar en lista med de första tre språken.
2. Tryck på knapparna och för att bläddra i listan.
3. Tryck på för att välja önskat språk.  
När du har valt språk blinkar displayen 12:00.
4. Ställ in klockan genom att trycka på knapparna och . Håll knappen intryckt om du vill rulla igenom siffrorna.
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på . Displayen visar en lista med funktioner.

### VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



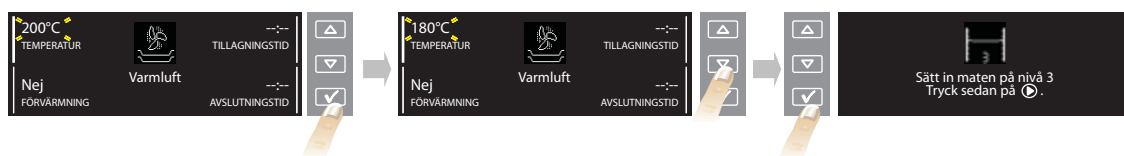
1. Om ugnen är avstängd ska du trycka på . Tillagningsfunktionerna visas på displayen.
2. Bläddra bland inställningarna genom att trycka på . Funktionen som kan väljas tänds med vit botten mitt på displayen.

**OBS: En lista med beskrivningar över funktionerna finns i tabellen på sidan 17 och på sidan 22. När induktionsplattan sätts in eller redan är inkopplad kan enbart Induktionsfunktioner och Inställningar väljas på huvudmenyn. Om induktionsplattan inte har satts in i uttaget kan både menyn med standardfunktioner och induktionsfunktioner väljas. När induktionsplattan sätts in eller tas ut visas ett meddelande på displayen med en illustration av hur åtgärden ska utföras.**



3. Välj funktionen genom att trycka på knappen . Tillagningsinställningarna visas på displayen. Tryck på startknappen om du vill använda de förinställda värdena. Fortsätt annars enligt nedan om du vill ändra dem.

### INSTÄLLNING AV GRILLTEMPERATUR/EFFEKT (endast standardfunktioner)



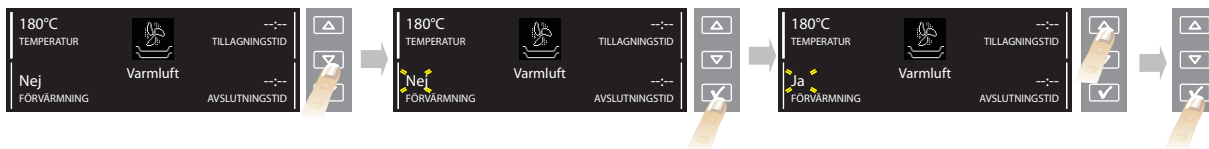
Reglera temperatur eller effekt på grillen så här:

1. Kontrollera att markören är inställd på temperaturvärdet (zon 1) och tryck på knappen för att välja inställningen som ska ändras. Temperaturvärdena blinkar.
2. Ändra värdet med hjälp av knapparna .

- Tryck på knappen  för att bekräfta och tryck sedan på . På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda.
- Tryck på för att påbörja tillagningen.  
Den inställda temperaturen kan även ändras under tillagning enligt stegen ovan.
- Ett meddelande visas när tillagningstiden är slut. Då kan du stänga av ugnen genom att trycka på knappen , eller fortsätta tillagningen genom att trycka på . När ugnen har stängts av visar en kylningsstapel temperaturen inuti ugnen.

**OBS:** I induktionsläget justeras temperaturen automatiskt och behöver inte ställas in manuellt.

## **FÖRVÄRMA UGNEN (endast standardfunktioner)**

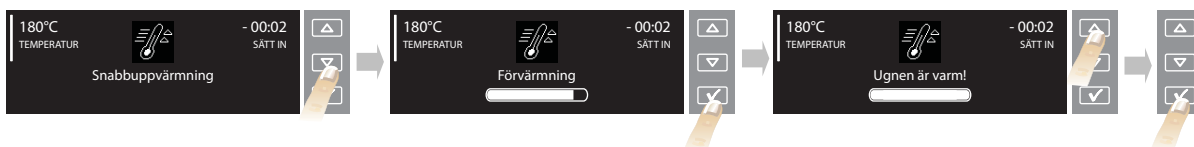


Om du vill förvärma ugnen innan du ställer in maträtten måste du först ändra förinställningen på ugnen enligt följande:

- Ställ in markören på förvärmning med hjälp av knapparna och .
- Tryck på knappen  för att välja inställningen. Texten "Nej" blinkar på displayen.
- Ändra inställningen genom att trycka på eller . Displayen visar "Ja".
- Bekräfta ditt val genom att trycka på knappen .

**OBS:** Ugnen behöver inte förvärmas i induktionsläget. Induktionsläget kräver att all tillagning sker från kallstart.

## **SNABBUPPVÄRMNING (endast standardfunktioner)**



Om du vill snabbuppvärma ugnen ska du göra enligt följande:

- Välj funktionen för snabbuppvärmning med knapparna .
- Bekräfta med knappen . Inställningarna visas på displayen.
- Tryck på om du vill använda den inställda temperaturen. Följ annars stegen i föregående avsnitt om du vill ändra den. En ljudsignal indikerar att ugnen har nått inställd temperatur.  
Efter föruppvärmningsfasen övergår ugnen automatiskt till funktion med över-/undervärme .  
Då kan du ställa in maträtten och påbörja tillagningen.
- Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, tryck på och välj önskad funktion.

## **INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID**

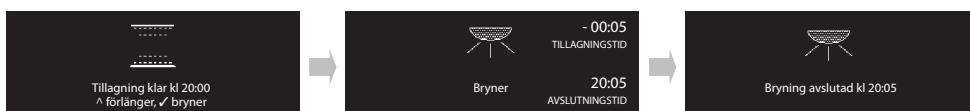


Med denna funktion kan tillagningen ske under en angiven tidsperiod, mellan 1 minut och maximal tid för den valda funktionen. Därefter stängs ugnen av automatiskt.

- Ställ in funktionen genom att placera markören vid tillagningstiden med knapparna .
- Tryck på knappen  för att välja inställningen. "00:00" blinkar på displayen.
- Ändra värdet med hjälp av knapparna och tills du ser önskad tillagningstid.
- Bekräfta värdet genom att trycka på .

## **BRYNING (endast standardfunktioner)**

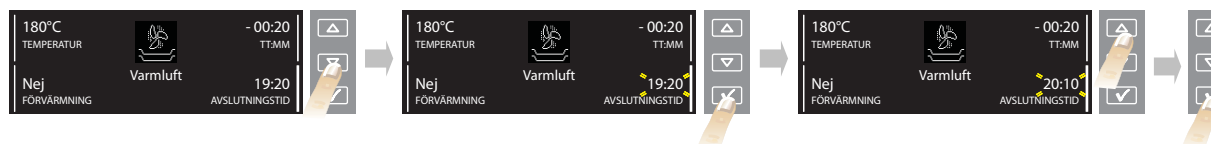
Mot slutet av tillagningstiden visas möjlighet att bryna maträtten, beroende på inställd funktion. Funktionen kan användas endast när du har ställt in tillagningstid.



Mot slutet av tillagningstiden visas följande på displayen: "+/- förlänger, ✓ bryner". Tryck på knappen  för att bryna i fem minuter. Funktionen kan användas endast en gång efter tillagningen.

## INSTÄLLNING AV AVSTÄNGNINGSTID/FÖRDRÖJD START

Koksluttiden kan ställas in genom att fördröja påslagningen av ugnen till högst 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag. Detta kan göras endast när du har ställt in tillagningstiden. **Inställningen kan bara väljas när den valda funktionen inte kräver förvärmning av ugnen.**

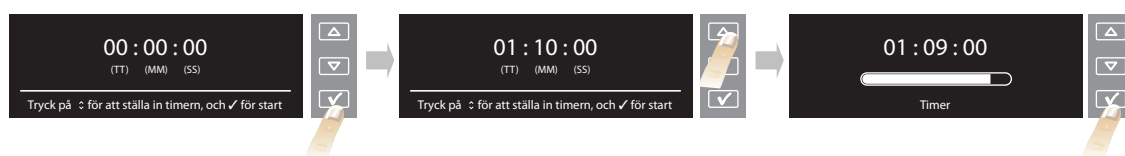


När du har ställt in tillagningstiden visas koksluttiden på displayen (t.ex. 19:20). Gör så här om du vill fördröja koksluttiden och därmed fördröja påslagningstiden:

1. Placera markören vid koksluttiden med knapparna  .
2. Tryck på knappen  för att välja inställningen. Koksluttiden blinkar.
3. Fördröj sluttiden genom att trycka på knapparna  och  tills önskat värde visas.
4. Bekräfta värdet genom att trycka på .
5. Tryck på knappen . På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda.
6. Tryck på knappen  för att aktivera funktionen. Ugnen kommer att starta tillagningen efter en beräknad väntetid så att tillagningen är klar på det förinställda klockslaget. (Exempel: Om en maträtt behöver 20 minuter för att tillagas och koksluttiden ställs in på 20:10, kommer tillagningen att starta kl. 19:50.)

**OBS: Du kan starta tillagningen när som helst under väntetiden genom att trycka på knappen . Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffekt, tillagningstid) med hjälp av knapparna   och knappen  enligt föregående avsnitt.**

## TIMER

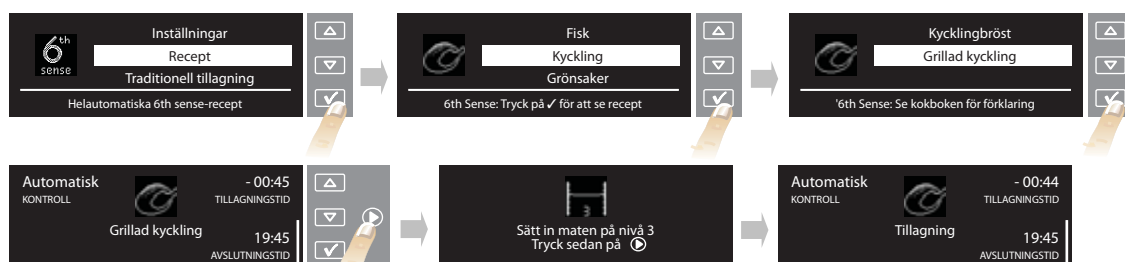


Denna funktion kan användas endast när ugnen är avstängd och är användbar om du vill bevaka tillagningstiden för exempelvis pasta. Timern kan ställas in på högst 1 timme och 30 minuter.

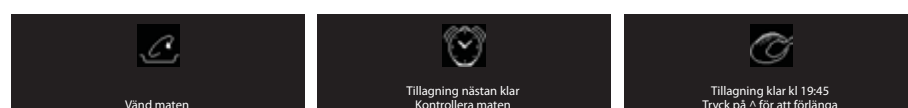
1. Tryck på knappen  med ugnen avstängd. Displayen visar "00:00:00".
2. Tryck på knapparna  och  för att välja önskad tid.
3. Tryck på knappen  för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har passerat visas "00:00:00" på displayen och en ljudsignal hörs. Då kan du förlänga tillagningstiden enligt ovan eller stänga av timern genom att trycka på knappen  (på displayen visas nuvarande klockslag).

## RECEPT

Tack vare "6th Sense"-tekniken kan du använda 30 förinställda recept med lämplig tillagningstemperatur. Du behöver bara följa receptet vad gäller ingredienser och förberedning av rätten. Följ sedan stegen nedan:





1. Välj RECEPT med hjälp av knapparna   och bekräfta med .
2. Välj önskad rätt i listan.
3. Bekräfta vald rätt med knappen .
4. Välj önskat recept med knapparna  .
5. Bekräfta med knappen . Displayen visar ungefärlig tillagningstid.
6. Ställ in maträtten och tryck på . På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda.
7. Tryck på  för att påbörja tillagningen. För att fördröja tillagningen, se avsnittet ovan.



**OBS: Vissa maträtter ska vändas eller röras om efter halva tillagningstiden. Ugnen avger då en ljudsignal och displayen visar vilken åtgärd du ska utföra.**

**Tillagningstiden på displayen är ungefärlig. Den kan förlängas automatiskt under tillagningen.**

Strax innan tillagningstiden är slut signalerar ugnen att du ska kontrollera om rätten är klar. Om rätten inte är klar kan du förlänga tillagningstiden manuellt med knapparna  .

## **INDUKTIONSFUNKTIONER**

Tack vare induktionstekniken är ugnen utrustad med flera tillagningsfunktioner (se Tabell med funktionsbeskrivningar) som garanterar hög tillagningskvalitet i kombination med mycket kort tillagningstid och låg energiförbrukning.











För bästa möjliga resultat bör induktionsplattan användas i kombination med det medföljande rostfria kokkärlet (se **Placering av galler och andra tillbehör i ugnen** för information om hur du sätter in induktionsplattan och kokkärlet).

Starta induktionsfunktionerna genom att öppna huvudmenyn (se **Val av tillagningsfunktioner** eller tryck på induktionssymbolen).

För att induktionsfunktionerna ska bli tillgängliga på displayen måste induktionsplattan ha satts in korrekt i ugnen.

Om tillagning med induktion krävs men induktionsplattan eller kokkärlet inte har satts in i ugnen, avkänner ugnen detta och signalerar att de måste sättas in innan du fortsätter.










1. Välj induktionsfunktioner med knapparna   och bekräfta med , eller tryck på .
2. Välj matkategori i listan och bekräfta med .
3. Beroende på matkategori kan du välja ytterligare underkategorier och/eller vikt genom att rulla igenom undermenyn med  . Bekräfta med .
4. Tryck på knappen  för att bekräfta.
5. Ställ in maträtten och tryck på .

## **6th Sense-induktionsfunktioner**

Vissa tillagningsfunktioner (ugnsstekt kött, ugnsstekt fågel och fisk) är kopplade till 6th Sense-funktion. När du anger vikten på maten som ska tillagas föreslår 6th Sense-tekniken optimal tillagningstid. Du kan ändra tillagningstiden efter egna önskemål. För vissa köttkategorier kan tillagningstiden ställas in för blodig (rare) tillagning. (Mer information finns i tillagningstabellerna för induktionsugnen.)





## **INSTÄLLNINGAR**

1. Ändra inställningar på displayen genom att välja Inställningar på huvudmenyn med knapparna  .
2. Bekräfta med knappen . Inställningarna visas på displayen (språk, klocka, volym på ljudsignal, ljusstyrka på displayen, energibesparing, effekt, induktionsvarning).
3. Välj den inställning du vill ändra med hjälp av knapparna  .
4. Tryck på knappen  för att bekräfta.
5. Ändra inställningen enligt anvisningarna på displayen.
6. Tryck på . Ett bekräftelsemeddelande visas på displayen.

**OBS:** Om ugnen stängs av med funktionen ECOMODE (energibesparing) aktiverad (ON) stängs displayen av efter några minuter och klockan visas. Visa åter informationen på displayen och tänd lampan genom att trycka på en knapp eller vrida på en ratt. När ECOMODE är aktiverat vid tillagning släcks ugnslampan efter en minut och tänds igen när du rör ugnens reglage. Om funktionen däremot inte är aktiv (AV) reduceras bara displayens ljusstyrka efter några sekunder.

## **KNAPPSPÄRR**

Med denna funktion kan du spärra alla knappar på kontrollpanelen.

Tryck samtidigt på knapparna  och  i minst tre sekunder för att aktivera knappspärren. När funktionen är aktiverad är knapparnas funktioner spärrade och symbolen  visas på displayen. Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Stäng av funktionen genom att upprepa stegen ovan. När knappspärren är aktiverad kan du stänga av ugnen med knappen .



## **STARCLEAN™-RENGÖRING**

Håll ugnen i gott skick genom att utföra **STARCLEAN™**-rengöring efter varje användningstillfälle. Åtgärden tar 35 minuter inklusive avsvälning och måste utföras enligt stegen nedan:


För beskrivning av denna funktion, se avsnittet RENGÖRING och funktionstabellen på sidan 17.

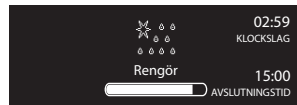
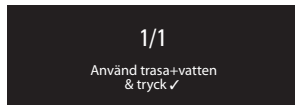
1. Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Fukta den medföljande cellulosa-duken under rinnande vatten och vrid ur den så att den inte droppar.
3. Öppna ugnsluckan och ta ur alla emalj-tillbehör, kokkärlet och induktionsplattan.
4. Sätt i kontaktskyddet i eluttaget (se Allmänna råd för mer information).
5. Täck hela botten med cellulosa-duken.
6. Sprid ut 350 ml vatten jämnt över duken. Mindre eller större mängd vatten kan försämra rengöringen.
7. Stäng ugnsluckan.



Gör så här för att starta ugnrensningen:

1. Välj STARCLEAN™ på huvudmenyn med hjälp av knapparna  och .

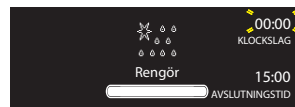


2. Tryck på knappen . Displayen visar:



3. Tryck på knappen . Hjälpmeddlandet visas. Tryck på  för att bekräfta. Rengöringen startar.

**VIKTIGT: Öppna inte luckan under rengöringen för att förhindra att ånga släpps ut.**















4. Ta ut cellulosa-duken när rengöringen är klar och torka bort eventuellt vatten från ugnen.
5. Rengör sedan ugnen med den medföljande svampen fuktad i hett vatten. Om du väntar mer än 15 minuter kan rengöringen försämrats.

### **Hårt sittande smuts**








Avlägsna hårt sittande smuts genom att upprepa STARCLEAN™-rengöringen och tillsätta ett par droppar neutralt diskmedel under rengöringen.




## TABELL MED FUNKTIONSBESKRIVNINGAR

HUVUDMENY		
	<b>INSTÄLLNINGAR</b>	För att ändra displayens inställningar (språk, klocka, ljusstyrka på displayen, volym på ljudsignal, energibesparing).
	<b>RECEPT</b>	För att välja 30 olika förprogrammerade recept (se bifogad receptsamling). Ugnen ställer automatiskt in optimal temperatur, funktion och tillagningstid. Det är viktigt att du följer anvisningarna för förberedelse, tillbehör och ugnsfals i receptsamlingen.
	<b>STARCLEAN™</b>	För att avlägsna matfläckar genom skonsam uppvärmning. Rengöringen underlättas genom en kombination av den särskilda emaljbeläggningen och vattnet som frigörs från cellulosaduken under uppvärmningen. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.
	<b>TRADITIONELL TILLAGNING</b>	Se TRADITIONELLA FUNKTIONER.
	<b>SPECIAL</b>	Se SPECIALFUNKTIONER.
	<b>INDUKTIONSFUNKTIONER</b>	Se INDUKTIONSFUNKTIONER.
TRADITIONELLA FUNKTIONER		
	<b>SNABB FÖRVÄRMNING</b>	För att snabbvärma ugnen.
	<b>ÖVER/ UNDERVÄRME</b>	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, matpajer samt dessertpajer med våt fyllning, använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	<b>GRILL</b>	För att grilla kött, grillspett och korv. För att gratinera grönsaker och rosta bröd. Placera maten på den 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e eller 4:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	<b>TURBO GRILL</b>	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Placera en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
	<b>VARMLUFT</b>	Används för tillagning av flera olika maträtter som kräver samma temperatur på upp till tre nivåer (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Använd den 2:a ugnsfalsen då du endast använder en nivå, 1:a och 4:e ugnsfalsen då du tillagar på två nivåer, och 1:a, 3:e och 5:e ugnsfalsen när du använder tre nivåer. Du behöver inte förvärma ugnen.
	<b>ÖVER/UNDERV.&amp; FLÄKT</b>	Använd den 3:e ugnsfalsen vid tillagning av kött eller paj med våt fyllning på en enda fals. Du behöver inte förvärma ugnen.

**SPECIAL**

	<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.	
	<b>VARMHÅLLNING</b>	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex. kött, friterade rätter, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.	
	<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 förvärma ugnen.	
	<b>FÄRDIGMAT</b>	För att tillaga färdigmat som har förvarats i rumstemperatur eller i kylskåp (kakor, våta kakmixer, muffins, varmrätter och bageriprodukter). Funktionen tillagar snabbt all mat och kan även användas för att värma redan tillagad mat. Följ instruktionerna på matförpackningen. Du behöver inte förvärma ugnen.	
	<b>MAXI COOKING</b>	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller 2:a falsen beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte förvärma ugnen. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.	
	<b>FRYST MAT</b>	<b>Lasagne</b>	Funktionen väljer automatiskt bästa temperatur och tillagningsläge för fem olika typer av frysta matvaror. Använd den 2:a eller 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Äppelstrudel</b>	
		<b>Pommes frites</b>	
		<b>Bröd</b>	
<b>Annat</b>	Temperaturen kan ställas in på mellan 50 och 250 °C för tillagning av andra typer av matvaror.		
	<b>EKO VARMLUFT</b>	För tillagning av fyllda köttträtter och köttstycken på samma fals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. När EKO-funktionen är aktiverad släcks ugnslampan under tillagningen och kan tändas tillfälligt med bekräftelseknappen. För att minska energiförbrukningen bör luckan inte öppnas under tillagningens gång. Du rekommenderas att använda den 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.	

## INDUKTIONSFUNKTIONER

	<b>TYPER AV MAT</b>	Grillat kött	Rostbiff 4 steg: 0,6 till 2 kg	Funktionen väljer automatiskt bästa temperatur och tillagningsläge för olika viktkategorier (se ugnsdisplayen). Det är möjligt att ugnssteka alla sorters kött (t.ex. nöt, kalv, fläsk, revbensspjäll, lamm). Funktionen "Ytavslutning" är perfekt när du vill få en fin stekyta.
			Grillat kött 3 steg: 1 till 4 kg	
			filé/i bit	
		Grillad kyckling	Hel 5 steg: 0,6 till 3 kg	Funktionen väljer automatiskt bästa temperatur och tillagningsläge för olika viktkategorier (se ugnsdisplayen). Det är möjligt att ugnssteka alla sorters fågel (t.ex. kyckling, kalkon, anka). Funktionen "Ytavslutning" är perfekt när du vill få en fin stekyta.
			filé/i bit	
		Fisk	Hel 3 steg: 0,2 till 1 kg	Funktionen väljer automatiskt bästa temperatur och tillagningsläge för olika viktkategorier (se ugnsdisplayen). Det är möjligt att laga alla sorters fisk (t.ex. svärdfisk, havsabborre, lax osv).
			filé/i bit	
		Grönsaker	Grillade grönsaker	Denna funktion är perfekt för olika sorters grönsaker. Välj om du vill ugnssteka grönsakerna eller tillaga grönsaker fyllda med t.ex. kött, ost eller béchamelsås.
			Fyllda grönsaker	
		Kakor och muffins	Muffins	Denna funktion är perfekt för kakor eller muffins, från klassiska småkakor till kakor fyllda med sylt, choklad eller annat. Välj funktionen "Muffins" när receptet inbegriper jäsning.
			Kakor	
		Kakor	Söta kakor	Denna funktion är perfekt för mjuka kakor, puddingar och söta eller salta pajer. Från klassiska fruktpajer till matpajer som quiche lorraine.
			Matpaj/pudding	
		Pizza	Tunn pizza	Denna funktion är perfekt för alla sorters pizza.
Pan pizza				
Hembakat bröd			Denna funktion passar utmärkt för bakning av bröd, oavsett form och smak.	
Grytor/Huvudrätt			Denna funktion är perfekt för olika sorters pastarätter med sås, grädd, kött eller grönsaker (t.ex. lasagne).	
<b>ANNAT</b>	Låg effekt		Denna funktion är perfekt för rätter som inte ingår i en förprogrammerad kategori.	
	Medeleffekt		Funktionen är indelad i tre effektnivåer så att du kan välja mellan låg, medel och hög kombination av grill och ugnsplåt. Du kan växla mellan låg, medel och hög effekt när som helst under tillagningen.	
	Hög effekt			
<b>UPPVÄRMNING</b>	-		Denna funktion är perfekt för att hålla nylagade rätter varma och knapriga och för att skonsamt värma färdiglagade rätter.	

	<b>AVSLUTNING</b>	Ytavslutning	Lite grilleffekt	Dessa funktioner är perfekta för grillade och gratinerade rätter. Välj mellan tre grillnivåer för att bestämma effekt och tid. Med detta tillagningsläge inaktiveras induktionsplattan.	
			Medel grilleffekt		
			Mycket grilleffekt		
		Bottenavslutning	Låg effekt		Dessa funktioner är perfekta för alla rätter som bara behöver värmas undertill. Välj mellan tre effektlägen på induktionsplattan för att bestämma effekt och tid. Med detta tillagningsläge inaktiveras grillen.
			Medeleffekt		
			Hög effekt		

Recept med medföljande kokkärl	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals	Temperatur	Tid (min-max) LOW (låg)*		Tid (min-max) HÖG*	
Lasagne	Grytor, Huvudrätt	Nej	3	Automatisk	30	45	30	45
Pasta pasticciata, cannelloni		Nej	3	Automatisk	30	45	30	45
Rostbiff, blodig 48° (0,6–0,8 kg)	Rostbiff	Nej	3	Automatisk	30	35	25	35
Rostbiff, blodig 48° (0,9–1,2 kg)		Nej	3	Automatisk	40	55	30	40
Rostbiff, blodig 48° (1,3–1,5 kg)		Nej	3	Automatisk	40	65	45	55
Rostbiff, blodig 48° (1,6–2 kg)		Nej	3	Automatisk	65	80	55	70
Grillat fläskkött/kalvkött (1–2 kg)	Grillat kött, helt	Nej	3	Automatisk	60	80	55	70
Grillat fläskkött/kalvkött (2–3 kg)		Nej	3	Automatisk	65	85	60	75
Grillat fläskkött/kalvkött (3–4 kg)		Nej	3	Automatisk	70	90	65	80
Revbensspjäll	Grillat kött, filé/i bit	Nej	3	Automatisk	25	45	25	35
Grillad kyckling (0,6–0,8 kg)	Grillad kyckling, hel	Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Grillad kyckling (0,9–1,2 kg)		Nej	3	Automatisk	65	80	40	50
Grillad kyckling (1,3–1,5 kg)		Nej	3	Automatisk	75	95	55	70
Grillad kyckling (1,6–2 kg)		Nej	3	Automatisk	85	110	65	120
Grillad kyckling (2–3 kg)		Nej	3	Automatisk	120	155	105	130
Kycklinglår	Grillad kyckling, filé/i bit	Nej	3	Automatisk	35	50	30	35
Kycklinglår med potatis		Nej	3	Automatisk	35	50	30	35
Öring (0,2–0,4 kg)	Fisk, hel	Nej	3	Automatisk	35	35	15	25
Öring (0,5–0,8 kg)		Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Öring (0,8–1 kg)		Nej	3	Automatisk	45	45	35	45

Recept med medföljande kokkärl	Funktion	Förvärmning	Ugnsfels	Temperatur	Tid (min-max) LOW (låg)*		Tid (min-max) HÖG*	
Torsk	Filé/i bit	Nej	3	Automatisk	20	35	20	30
Ugnsbakad potatis	Grönsaker, grillade	Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Blandade grönsaker		Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Fylld squash	Grönsaker, fyllda	Nej	3	Automatisk	20	30	20	30
Fyllda tomater		Nej	3	Automatisk	20	30	20	30
Småtårter	Kakor, muffins	Nej	3	Automatisk	25	35	25	35
Småkakor/mördegskakor	Kakor	Nej	3	Automatisk	15	25	15	25
Fruktpaj	Bakverk	Nej	3	Automatisk	30	40	25	35
Quiche Lorraine	Salta pajer	Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Bröd	Bröd	Nej	3	Automatisk	30	40	30	40
Hemlagad pizza	Pan pizza	Nej	3	Automatisk	30	40	25	30
Knaprig pizza	Tunn pizza	Nej	3	Automatisk	20	25	15	20


\* En ungefärlig tillagningstid visas i början av tillagningen. Tillagningstiden kan ändras efter egna önskemål och för olika sorters kött eller fisk. För ugnsstekt kött – rostbiff avser angiven tillagningstid den tid det tar att tillaga köttet till blodigt (rare).

Se tabellen för att välja lämplig tillagningstid (med effektinställningen LOW/HIGH (låg/hög)). För mer information, se avsnittet "Anslutning till elnät". Om inställningen Electrical Connection (elektrisk anslutning) inte är tillgänglig används inställningen HIGH (hög) som standard.

Land	Inställning
Tyskland	Hög
Spanien	Låg
Finland	Hög
Frankrike	Hög
Italien	Låg
Nederländerna	Hög
Norge	Hög
Sverige	Hög
Storbritannien	Låg
Belgien	Hög

# TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	För- värmning	Fals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Mjuka kakor		-	2/3	160-180	30-90	Kakform på galler
		-	1-4	160-180	30-90	Ugnsfals 4: kakform på galler Ugnsfals 1: kakform på galler
Fyllda kakor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	3	160-200	35-90	Långpanna/bakplåt eller kakform på galler
		-	1-4	160-200	40-90	Ugnsfals 4: kakform på galler Ugnsfals 1: kakform på galler
Småkakor/tartletter		-	3	170-180	20-45	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	160-170	20-45	Ugnsfals 4: galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Petit-chouer		-	3	180-200	30-40	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	35-45	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Marängar		-	3	90	110-150	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	90	140-160	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	90	140- 160*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Bröd, pizza, focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	190-250	20-50	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
















Recept	Funktion	För- värmning	Fals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
<b>Matpaj (grönsakspaj, quiche lorraine)</b>		-	3	180-190	40-55	Kakform på galler
		-	1-4	180-190	45-70	Ugnsfals 4: pajform på galler Ugnsfals 1: pajform på galler
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ugnsfals 5: pajform på galler Ugnsfals 3: pajform på galler
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt + pajform
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt + pajform
<b>Vol-au-vent/ smördegbakverk</b>		-	3	190-200	20-30	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	20-40	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
<b>Lasagne, ugnsbakad pasta, cannelloni, pudding</b>		-	3	190-200	45-65	Långpanna eller form på galler
<b>Lamm, kalv, nötk, fläsk 1 kg</b>		-	3	190-200	80-110	Långpanna eller form på galler
<b>Kyckling, kanin, anka 1 kg</b>		-	3	200-230	50-100	Långpanna eller form på galler
<b>Kalkon, gås 3 kg</b>		-	2	190-200	80-130	Långpanna eller form på galler
<b>Ugnsbakad fisk/ inbakad fisk (hel fisk eller filé)</b>		-	3	180-200	40-60	Långpanna eller form på galler
<b>Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)</b>		-	2	180-200	50-60	Form på galler
<b>Rostat bröd</b>		-	5	Hög	3-6	Galler
<b>Fiskfiléer, stekar</b>		-	4	Medel	20-30	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
<b>Korv, grillspett, revbensspjäll, hamburgare</b>		-	5	Medel- hög	15-30	Ugnsfals 5: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 4: långpanna med vatten
<b>Ugnsstekt kyckling 1-1,3 kg</b>		-	2	Medel	55-70	Ugnsfals 2: galler (vänd efter två tredjedelar av tiden)
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
		-	2	Hög	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett (beroende på modell)
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten

Recept	Funktion	För- värmning	Fals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Rostbiff blodig 1 kg		-	3	Medel	35-50	Form på galler (vänd efter två tredjedelar av tiden vid behov)
Lammlägg, fläsklägg		-	3	Medel	60-90	Långpanna eller form på galler (vänd efter två tredjedelar av tiden vid behov)
Ugnsbakad potatis		-	3	Medel	45-55	Långpanna eller bakplåt (vänd efter två tredjedelar av tiden vid behov)
Gratinerade grönsaker		-	3	Hög	10-25	Långpanna eller form på galler
Lasagne och kött		-	1-4	200	50-100*	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller form på galler
Kött och potatis		-	1-4	200	45-100*	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller form på galler
Fisk och grönsaker		-	1-4	180	30-50*	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller form på galler
Komplett måltid: Paj (fals 5), lasagne (fals 3), kött (fals 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller form på galler
Frost pizza		-	3	Auto	10-15	Långpanna/bakplåt eller galler
		-	1-4	Auto	15-20	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	Auto	20-30	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: långpanna eller bakplåt Ugnsfals 1: form på galler
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 4: långpanna eller bakplåt Ugnsfals 3: långpanna eller bakplåt Ugnsfals 1: form på galler
		-	3	200	80-120*	Långpanna eller form på galler
		-	3	200	50-100*	Långpanna eller form på galler
		-	3	200	80-120*	Långpanna eller form på galler
		-	3	200	50-100*	Långpanna eller form på galler

\* Tillagningstiderna är ungefärliga. Maten kan tas ur ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.



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

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från bot- ten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Smördegskakor (Shortbread)		-	3	170	15-30	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	25-40	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Småkakor (Small cakes)		-	3	170	25-35	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	30-40	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tårtform på galler
		-	1-4	160	35-45	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Två äppelpajer (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Tårtform på galler
		-	1-4	175	75-95	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Rostat bröd (Toast)**		-	5	Hög	3-6	Galler
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgare (Burgers)**		-	5	Hög	18-30	Ugnsfals 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 4: långpanna med vatten
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Äppelpaj, tårta i form (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	55-65	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Fläskstek (Roast pork)		-	2	170	110-150	Ugnsfals 2: långpanna
<b>DIN 3360-12:07 bilaga C</b>						
Tårta (Flat cake)		-	3	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	40-50	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge rekommenderar vi att du använder den 2:a ugnsfalsen och samma temperatur som föreslås för "VARMLUFT" för mer än en hylla.

**Indikeringarna i tabellen gäller utan användning av ledstycken. Utför testerna utan ledstyckena.**

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

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

Använd den avsedda tabellen för att utföra testet.

### **Energiförbrukning och förvärmningstid**

Välj funktionen och utför testet med endast alternativet "förvärmning" aktiverat ("Preheating yes").

### **Temperaturtest**

Välj funktionen och utför testet med alternativet "förvärmning" avaktiverat (när förvärmning är aktiverad uppstår avsiktliga temperaturvariationer).

## **RÅD OCH FÖRSLAG**

### **Så läser du tillagningstabellen**

Tabellen visar den bästa funktionen för en viss maträtt som ska tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiden startar från att du sätter in maten i ugnen men inbegriper inte förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och vilka tillbehör som används. Börja med de lägsta rekommenderade värdena och öka sedan värmen vid behov. Använd medföljande tillbehör samt pajformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men tillagningstiderna blir då något längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden i tillagningstabellen, i synnerhet avseende val av medföljande tillbehör och ugnsfals.

### **Tillagning av olika sorters mat samtidigt**

Med funktionen "VARMLUFT" kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) som kräver samma temperatur, på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtten som kräver längre tid.

### **Bakverk**

- Baka bakverk på funktionen över-/undervärme och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera falsar, välj varmluftsfunktionen och placera formarna i sicksack på gallren för optimal luftcirkulation.
- För att se om en kaka är klar, stick in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan är torr är kakan klar.
- Smörj inte kanterna på teflonformar eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd lägre temperatur nästa gång, minska mängden vätska och blanda smeten mer försiktigt.
- Kakor med våt fyllning (t.ex. cheesecake eller frukt-paj) tillagas med funktionen "ÖVER/UNDERV.& FLÄKT". Om kakkbottnen blir för våt, byt till lägre ugnsfals och bröa botten av formen med ströbröd eller smulade kakor innan du tillsätter fyllningen.

### **Kött**

- Använd valfri typ av ugnform eller glasform som passar storleken på köttstycket. När du steker kött är det bra att hålla lite buljong i botten på kokkärlet och att ösa köttet under tillagningen för att ge extra smak. Låt steken vila i ugnen under 10–15 minuter efter tillagningen, eller slå in den i aluminiumfolie.
  - När du ska grilla kött blir tillagningen jämnare om du använder delar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. Undvik att ytan blir bränd genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet efter två tredjedelar av tiden.
- Placera en långpanna med en halv liter vatten under gallret för att fånga upp köttsaften. Fyll på vid behov.

## **Pizza**

Smörj plåtarna för att få en knaprig pizzabotten. Strö mozzarellaost över pizzan efter två tredjedelar av tiden.

## **Jäsningfunktion**

Du rekommenderas att alltid täcka över degen innan den placeras i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med rumstemperatur (20–25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.

## **Tillagning i induktionsläge**

- Placera alltid kokkärlet mitt på induktionsplattan för att säkerställa jämn värme.
- Induktionsplattan kan dras ut om du behöver kontrollera eller röra i maträtten. Luckan kan vara öppen medan du gör detta.
- Använd gärna bakplåtspapper för kött- och fiskrätter. Det ger bästa möjliga tillagningsresultat och underlättar dessutom rengöringen av induktionsplattan, i synnerhet efter såsfläckar.
- Köttet behöver inte vändas när funktionerna för ugnstekt kött och hel ugnstekt kyckling används.
- **För funktionen "Rostbiff": vänd gärna köttet efter 15 minuters koktid för att få en jämnare stekyta. När du tycker att köttet är färdigkokt kan du ta ut det ur ugnen och låta det vila.**
- För fruktpajer och andra spröda rätter rekommenderas du att nagga pajskalet innan du tillsätter fyllningen för att undvika luftbubblor. Låt rätten svalna i formen efter tillagningen.
- Pizzatopping ska läggas till med hänsyn till höjden på botten och mängden sås.
- Pizza med mycket tunn botten och liten mängd topping kan tillagas från kallstart. Beräkna annars tillagningstiden så att toppingen kan läggas till halvvägs eller mot slutet av tillagningstiden.
- Om du har använt kokkärlet för att tillaga en rätt och sedan vill använda det igen till en spröd rätt, exempelvis en mjuk kaka, rekommenderas du att låta kärlet svalna innan det används nästa gång.
- Större rätter kan däremot tillagas efter varandra utan att kokkärlet behöver svalna (t.ex. pizza, ugnstekt kött).
- För ugnstekta grönsaker eller mindre köttbitar rekommenderas du att röra i maten under tillagningen för att få en jämn stekyta. Den angivna vikten för den aktuella kategorin avser en bit, inte den totala vikten. (Flera bitar på 600 g kan exempelvis tillagas samtidigt i kategorin 0,6–0,8 kg.)